



Universidade de Brasília
Centro de Excelência em Turismo
Mestrado Profissional em Turismo

ADRIANO PEREIRA TAVARES

**COMIDA AFETIVA: UMA EXPRESSÃO DE GOSTO, HOSPITALIDADE E
MEMÓRIA**

**BRASILIA-DF
2018**

Ficha catalográfica elaborada automaticamente,
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

Tc TAVARES, ADRIANO PEREIRA
COMIDA AFETIVA: UMA EXPRESSÃO DE GOSTO, HOSPITALIDADE E
MEMÓRIA / ADRIANO PEREIRA TAVARES; orientador Tainá Bacellar
Zaneti . -- Brasília, 2018.
107 p.

Dissertação (Mestrado - Mestrado Profissional em Turismo)
-- Universidade de Brasília, 2018.

1. Comida. 2. Memória. 3. Alimentação . 4. Receptividade.
I. Zaneti , Tainá Bacellar, orient. II. Título.

ADRIANO PEREIRA TAVARES

**COMIDA AFETIVA: UMA EXPRESSÃO DE GOSTO, HOSPITALIDADE E
MEMÓRIA**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação Mestrado Profissional em Turismo do Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília como requisito parcial para obtenção do título de Mestre. Área de Concentração: Cultura e Sustentabilidade no Turismo. Orientadora: Profa. Dr^a Tainá Bacellar Zaneti

BRASILIA-DF

2018

AGRADECIMENTOS

Para o sucesso da construção da dissertação e do tema e preciso ter a contribuição de pessoas que fazem questão de estar perto e ajudar. Essa dissertação em questão necessitou de pessoas próximas a mim para dá o suporte e compreensão necessária e também de pessoas com desejo de contribuir para a elaboração desse tema. Esse tema surgiu de uma forma informal em uma conversa de boteco, em uma visita feita a Belo Horizonte.

A Deus por permitir me viver e absorver e construir novos conhecimentos.

Ao Edmar Teixeira, por ter me apresentado em meados de 2010, uma nova expressão de comida, uma forma de entender com o coração. E que abriu as portas de sua casa e seu restaurante compartilhando o conhecimento o afeto e a paciência para poder idealizar esse tema.

Aos meus pais e minha companheira, pelo apoio e compreensão nos dias difíceis e pela criação que foi dada ao longo desses anos todos, forjando a vontade de viver e vencer na vida.

A minha orientadora, pela paciência, pela orientação e pelos ensinamentos que me foi dado ao longo desse caminho sinuoso.

A UnB e os professores do CET, por fornecer a estrutura necessária para que fosse pensada e elaborada essa dissertação.

Ao Instituto Federal de Brasília, por me conceder horas de pesquisa, para que eu pudesse me dedicar à produção dessa dissertação.

Aos colegas de trabalho, que sempre me ajudaram chegando ao ponto de substituir em sala de aula e me deram algumas orientações.

A família Silva, pela recepção e carinho recebidos em todas as etapas da pesquisa, especialmente ao amigo Lucas André que intermediou esses encontros.

A família Hoshi, pelo carinho e ensinamentos milenares que recebi no dia da pesquisa de campo e da visita para apresentar o projeto, em especial o amigo Anderson, que me ajudou a entender melhor a cultura e os ensinamentos japoneses.

A família Teixeira que por sua vez apresentou uma contribuição para essa dissertação com um olhar comercial, e principalmente ao seu Mauro e a dona Lena pelo acolhimento e a hospitalidade necessária.

A todos que contribuíram para a conclusão dessa dissertação, de forma indireta ou direta a todos eles o meu MUITO OBRIGADO.

RESUMO

O cheiro de um café saindo quentinho poderá remeter a lembranças, significa um cheiro marcante na vida humana. O cenário da comida afetiva rompe padrões e restringe o trabalho ao domínio da cozinha. A hospitalidade pode ter a função de transformar estranhos em conhecidos, inimigos em amigos, amigos em melhores amigos, forasteiros em pessoas íntimas e não parentes em parentes. Tem-se como intuito neste estudo construir memórias, explorar as relações entre o afeto, comida e hospitalidade, enfatizando a memória e os sentimentos arraigados nas raízes, logo tem por objetivo descrever e compreender como o afeto é construído em relação à comida e, ao mesmo tempo, entender se o afeto é uma expressão de hospitalidade dentro dos sentidos de memória, buscando desenvolver e interpretar o conceito de Comida Afetiva. A recepção de alguém permeia inúmeras situações, desde um convite para entrar e tomar um café, até mesmo à produção de um grande banquete. A dissertação buscou métodos distintos para referenciar os objetivos de forma que pudesse entrelaçar questões teóricas. A pesquisa qualitativa pode gerar um novo questionamento, uma nova solução para um problema já discutido e considera as concepções dos indivíduos relativas ao mundo que o cerca. Desta forma, os métodos qualitativos buscam a compreensão dos significados que os indivíduos em si colocam em prática na construção do seu mundo social. Quanto a análise dos dados, foram selecionadas três famílias, sendo a primeira família, Silva oriunda de Piancó - PB vinda na construção de Brasília para trabalhar nas obras e nos empregos criados em meados de 1965, criou raízes em Brasília. A escolha desta família se deu pelo fato de serem nordestino e poderem contribuir neste estudo com suas comidas típicas e seus costumes sertanejos. A segunda família, os Hoshi de origem japonesa, vinda de Londrina-PR. A relevância da família para o estudo está em mostrar a imigração japonesa misturada com as características brasileiras, trazendo consigo tradições daquele país agregando conhecimentos e costumes de outra cultura, diferenciando-se da família Silva que é totalmente brasileira. A terceira e última família é Mineira nascida e vivida na cidade de Bixinho - MG, proprietários de uma pousada, sendo o casal criado dentro de uma família patriarcal em que os filhos contribuíam nas tarefas domésticas e na renda familiar. A escolha desta família deu-se pela sequência dos fatos, diferenciando-se dos demais casos selecionados. Essa família contribuiu com o fator econômico, pois a pousada administrada pela família, criando um ambiente familiar, afetuoso e de hospitalidade. Percebeu-se que a comida afetiva é baseada em memórias, é o ato de degustar um alimento que seja associado à hospitalidade capaz de gerar a boa lembrança da vida, ao prazer, ao gosto de infância, regados sempre de doação, despertando sentimentos, memórias, segurança e prosperando em suas gerações. Desta forma, o entendimento da Comida Afetiva vem a ser uma rica contribuição para os fundamentos da hospitalidade, principalmente por parte de meios de hospedagem acolhedores, menores e familiares. Compreendeu-se que o afeto é construído em torno da cozinha (mesa) que ao mesmo tempo interliga-se a hospitalidade e a sociabilidade em torno da comida e das representações que o alimento traz.

Palavras chave: Comida. Memória. Alimentação. Receptividade.

ABSTRACT

The smell of a warm coffee coming out of it may remind you of a scent of human life. The affective food scenario breaks standards and restricts work to the mastery of the kitchen. Hospitality may have the function of turning strangers into acquaintances, enemies into friends, friends into best friends, outsiders into intimate persons and non-relatives to relatives. The purpose of this study is to build memories, to explore the relationships between affection, food and hospitality, emphasizing memory and feelings rooted in the roots, and then aims to describe and understand how affection is built in relation to food and, at the same time, at the same time, to understand if affection is an expression of hospitality within the sense of memory, seeking to develop and interpret the concept of Affective Food. The reception of someone permeates innumerable situations, from an invitation to enter and have a coffee, even the production of a great banquet. The dissertation sought different methods to refer objectives in a way that could interweave theoretical questions. The qualitative research can generate a new questioning, a new solution to a problem already discussed and considers the conceptions of the individuals relative to the world that surrounds it. In this way, qualitative methods seek to understand the meanings that individuals themselves put into practice in the construction of their social world. As for the analysis of the data, three families were selected. The first family, Silva from Piancó-PB, who came to build Brasília to work on the works and jobs created in mid-1965, took root in Brasília. The choice of this family was due to the fact that they are northeastern and can contribute in this study with their typical foods and their sertanejos costumes. The second family, the Hoshi of Japanese origin, coming from Londrina PR. The relevance of the family to the study is to show the Japanese immigration mixed with Brazilian, bringing with it traditions of that country adding knowledge and customs of another culture, differentiating itself from the Silva family that is totally Brazilian. The third and last Mineira family was born and lived in the city of Bixinho, MG, owners of an inn, the couple being raised within a patriarchal family in which the children contributed in the domestic tasks and the family income, thus learning the office of the business of the family or preparing the family to create their own offspring. The choice of this family was due to the sequence of events, differing from the other selected cases. This family contributed to the economic factor, because the inn managed by the family, creating a family atmosphere, affectionate and hospitality. It was perceived that affective food is based on memories, it is the act of tasting a food that is associated, in the hospitality capable of generating the good memory of life, to pleasure, to the taste of childhood, always watered by giving, arousing feelings, memories, security and thriving in their generations. In this way, the understanding of Affective Food comes to be a rich contribution to the foundations of hospitality, mainly by means of warm, minor and familiar lodging. It was understood that affection is built around the kitchen (table) which at the same time intertwines the hospitality and sociability around the food and the representations that the food brings.

Keywords: Food. Memory. Food. Receptivity.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Dona Maria contando a trajetória de sua história	56
Figura 2: Quadros de fotos familiares	57
Figura 3: Preparação do churrasco no dia da entrevista	59
Figura 4: Entrada da sala aonde são feitas as refeições da pousada	61
Figura 5: Visão da chegada a pousada	62
Figura 6: Preparação do queijo para o dia seguinte para ser servido aos hóspedes	63
Figura 7: Preparo da carne pra ser colocada no Mugunzá	67
Figura 8: Finalizando e arrumando o makisushi	68
Figura 9: Queijo produzido por seu Mauro	69
Figura 10: Broinha de milho citada por Carla Cristina	73
Figura 11: Mesa do almoço	74
Figura 12: Café da manhã servido na pousada de seu Mauro	76
Figura 13: Salão aonde são feitas as refeições	77
Figura 14: Seu Kentaro fazendo a conserva de gengibre “Gari”	78
Figura 15: Preparação da mesa para ser feita a refeição na família Hosh	83
Figura 16: Preparação do Makisushi feito por dona Olinda, Celio e Kelly	85
Figura 17: Café da manhã servido no dia da pesquisa	86
Figura 18: Dona Maria oferecendo o Mugunzá	87
Figura 19: Ante sala da pousada antes de chegar nos quartos	89
Figura 20: Preparação do Niguirisushi feito por dona Olinda, Yatil e Kelly	91

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	7
CAPÍTULO 1 CONSTRUÇÃO DA COMIDA AFETIVA: O GOSTO, A HOSPITALIDADE E A MEMÓRIA	12
1.1 Apenas encher a barriga? – quando o alimento pode ir além do que apenas alimentar.....	12
1.2 Do afeto a comida afetiva	16
1.3 Interações com o afeto e a comida afetiva	20
1.4 Sente-se aqui e vamos almoçar? Entendimento da sociabilidade da alimentação	25
1.5 O caminho <i>do</i> alimento como fio condutor dos sentimentos	30
1.6 O bem receber: você aceita um café?.....	35
1.7 Memória e comida: lembranças de um chá com bolo na casa da avó.....	38
CAPÍTULO 2 PERCURSO METODOLÓGICO	42
2.1 Etapas do processo investigativo relacionado aos objetivos	43
2.1.1 Pesquisa qualitativa	44
2.1.2 Coleta de dados.....	46
2.1.3 Entrevista.....	47
2.1.4 Registro fotográfico	48
2.2 Análise de dados	49
2.3 Seleção e justificativa dos casos.....	50
2.4 Identificação das famílias e atores	53
2.4.1 Família Silva, a paraíba que veio a Brasília.....	54
2.4.2 Família Hoshi, a tradição milenar oriental junto com a regionalidade brasileira..	57
2.4.3 Um café da manhã especial, família Teixeira um modo afetivo de se hospedar em Bichinho-MG	58
CAPÍTULO 3 - COMIDA PARA LEMBRAR-SE DE CASA OU LEMBRANDO DE CASA PARA COZINHAR	63
3.1 Como e com quem foi aprendido a fazer o prato? relação entre a comida e os familiares e sentimentos relacionado a comida.....	63
3.2 Perspectiva do preparo da comida e o despertar do sentimento.....	67
3.3 O gosto individual e a relação com o cozinheiro que fez a comida	70
CAPÍTULO 4 - A MEMÓRIA E A HOSPITALIDADE COMO PILARES DA COMIDA AFETIVA	79
4.1 REUNIÃO FAMILIAR COMO UM PONTO DE ENCONTRO EM TORNO DA MESA E COMO UM FORMADO DE MEMÓRIAS	79
4.2 O alimento e a hospitalidade: o afeto demonstrado em uma simples comida	84
CONSIDERAÇÕES FINAIS	92
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	97
APÊNDICE 1	104
APÊNDICE 2	105
APÊNDICE 3	106
APÊNDICE 4	107

INTRODUÇÃO

O ato de comer vem permeado de sentimentos de afetividade, tendo uma importante função para a sobrevivência humana. Nesse contexto a alimentação permeia os acontecimentos diários de um ser humano, logo se não for feita a ingestão de nutrientes, não será possível a sobrevivência. Mas o entendimento humano faz com que se tenham preferências e certas formas de alimentar, logo, Boutaud (2011) menciona que o ato de comer pode ser trabalhado em dois níveis, inicialmente a incorporação, ou seja, traz a tona valores arraigados no cerne da família e o outro nível é o acoplado ao simbolismo, de uma refeição feita com outras pessoas.

O alimento pode significar, além da mera ingestão de nutrientes, o despertar de sentimentos, vivências ou memórias. O cheiro de um café saindo quentinho poderá remeter a lembranças, significa um cheiro marcante na vida humana. Porém, esse cheiro pode representar mais do que um aroma. Esse cheiro pode ser um convite para saborear um queijo, um biscoito, um bolo ou apenas um pretexto para uma conversa. Além dessa função de convite, ele também pode representar uma forma nova de entender e sentir a comida. A memória pode ser entendida como “resultado da ação direta das impressões externas das pessoas e é tão direta quanto à percepção imediata” (VYGOTSKY, 1930; 1999 p. 46).

Logo, o cheiro de café pode convocar todos a se sentarem à mesa para saborearem uma quitanda e/ou partilhar um alimento. Pode, também, significar uma ferramenta para se transportar de um lugar ao outro. O alimento é uma parte integrante da sistematização da sobrevivência humana. O ser humano tem a opção de escolher qualquer alimento, porém, em certas situações, ele imprime a própria preferência e elege uma comida como sendo preferida.

O cenário da comida afetiva rompe padrões e restringe o trabalho ao domínio da cozinha. A refeição é concebida como uma experiência transcendental, na qual a atmosfera, a cozinha, os aromas, os vinhos, a decoração e a segurança são conferidos àquele que prepara o alimento.

Na discussão dessa dissertação, a comida está embebida em uma teia de significados, sentimentos e simbologias. O ato de produzir alimentos, cozinhar, pode ser interpretado diversificadamente, ou até mesmo inusitadamente. Como já visto anteriormente, a alimentação não ocorre apenas com o intuito de subsistência, envolve fatores como anseios e emoções, onde o ser humano está inserido. A preparação do alimento pode de certa forma, ser afetuosa, como Mia Couto discorre: “Cozinhar é um modo de amar os outros” (2009, p. 45).

O autor demonstra que a comida tem o poder não apenas de alimentar, mas de convidar pelo aroma, textura, lembranças e de expressar sentimentos. Entender que a comida pode falar algo é entender que ela pode despertar sentimentos de forma que se possa, também, ser utilizada para fazer parte da hospitalidade, já que esta tem o poder de tornar o “desconhecido” “misterioso” em algo familiar. Não há nada mais prazeroso do que alimentar-se ao lado de boas companhias, pessoas próximas. (SELWIN, 2004; AMON e MENASHE, 2008).

Tal qual a família, parentes, amigos, sendo agradável a sociabilidade, a hospitalidade. Da mesma forma, em que, incluir um viajante, chamando-o a mesa e compartilhar uma refeição, conversar, conhecê-lo, leva-lo a cozinha, mostrar como funciona, torna-se um canal de comunicação e de hospitalidade. Desta forma, o entendimento da Comida Afetiva vem a ser uma rica contribuição para os fundamentos da hospitalidade, principalmente por parte de meio de pequenas hospedarias familiares.

O tema comida afetiva, foi pensado com uma forma de auxiliar a hospitalidade, visto que para fazer uma boa hospitalidade, é necessário o envolvimento, a dedicação e afeto, conforme Paula (2002) descreve em sua obra. Tal fundamentação se baseia nas relações interpessoais e tais relações estão introduzidas no turismo, já que é necessário para que seja satisfatória a estadia do viajante o bom atendimento e que haja hospitalidade. A comida afetiva vem de encontro das memórias que o viajante ou qualquer outra pessoa tenha tido em relação à comida ou a reunião em torno da alimentação.

O receber alguém de maneira positiva está enraizado em ações do ser humano, seja na saudação afetuosa do cumprimento de “um bom-dia”, ou no expressar a alegria na recepção de alguém. Seja no ambiente familiar ou

comercial, a expressão “seja bem-vindo” é uma expressão de acolhimento, tal qual o oferecimento de um café servido na hora a um parente que venha fazer uma visita. Assim, surge a hospitalidade que para Rodrigues (2012, p.95) esta se faz presente na “comensalidade através do prazer da convivência exercida por meio dela e das relações nela estabelecidas”. O bem receber resume-se nas relações humanas estabelecidas, transcendendo ao jeito humano de ser.

Portanto, após introduzir as peculiaridades do tema desta dissertação, como a comida afetiva, a comida feita com dedicação, hospitalidade que ficam registrados no âmago do ser, falar-se sobre a motivação deste estudo que vai além da cocção ou do mero alimentar-se, de onde se origina a trajetória do autor na descoberta da afeição e ambição pela gastronomia. Oriundo de Palmeirópolis - TO, com vida regrada ao lado de pais agricultores que viviam dos frutos da terra, em Brasília/DF abriram um negócio no ramo de panificação, trilhando assim novos horizontes com o comprometimento da família. Na visão de um futuro propenso, iniciou-se ensino superior no curso de direito, mas sua ambição era a gastronomia, arraigada no seio familiar. Desistiu-se da graduação em direito, inteirou-se na rotina da cozinha. Formou-se no ano de 2011 em Gastronomia, as oportunidades no ramo foram surgindo, em Florianópolis foi possível chefiar a cozinha, bem como um bistrô na Austrália, possibilitando assim, ministrar cursos e emergir no mundo dos *chefs* da gastronomia. Como professor concursado do Instituto Federal de Brasília – IFB exerce o cargo na área de gastronomia, verificou-se a oportunidade de utilizar-se da pós-graduação em docência e ter a profissão almejada. A realização como docente o fez trilhar pelo caminho do mestrado almejando-se assim, ao doutorado. Após esclarecimentos motivacionais sobre o autor, segue-se para os aspectos metodológicos da pesquisa.

Nas estratégias metodológicas utilizadas para o alcance dos objetivos desta dissertação, no que tange à hospitalidade e comida afetiva, vê-se que estas podem ser envolvidas isoladamente ou individualmente, necessitando-se de compreensão dentro do contexto mais geral onde estão estabelecidas. O termo Comida Afetiva, ainda não possui um conceito firmado, logo essa dissertação buscou a construção e o entendimento do que venha a ser este termo, e para isso foi percorrido um caminho interdisciplinar, traçando

entendimentos e conceitos remetendo esse conceito a se firmar e contribuir com o estudo da hospitalidade.

Desta forma, tornou-se necessário classificar o tipo de pesquisa, como foi feita a coleta de dados e os principais critérios e técnicas que foram utilizados para a análise dos resultados aqui obtidos. A partir do conceito que o homem precisa ser moldado para a vida em sociedade, descreve-se que o homem precisa assinalar e reproduzir os valores, as normas e as experiências das gerações mais antigas. Esta filosofia vivida traz em seu bojo a essência da comida afetiva e da hospitalidade, tema este que foi baseado no método qualitativo para que se possam entender tais conceitos, mostrando que a função do alimento não é apenas nutrir, pois está pautado em funções como: o modo como são feitas as refeições, o local onde são feitas, contribuindo assim para o entendimento da contribuição que alimentação, seja no almoço, jantar, chá ou outros encontros em torno da mesa possa vir a formar a cultura e a memória das relações de pertencimento social.

Neste contexto, ligado ao modo de fazer a refeição, foi feito um estudo sobre a memória, visto que as reuniões em torno do alimento são uma importante forma de fazer as lembranças fluírem. Pois elas também participam da formação do gosto e do pertencimento social. Para que se faça a ligação entre a comida e a hospitalidade, foram estudadas as relações que promovem o afeto.

Essa dissertação tem como objetivo geral descrever e compreender como o afeto é construído em relação à comida e, ao mesmo tempo, entender se o afeto é uma expressão de hospitalidade dentro dos sentidos de memória, buscando desenvolver e interpretar o conceito de Comida Afetiva. Atrelados a este estão os objetivos específicos que visam analisar a sociabilidade em torno da comida e as representações que o alimento traz. Identifica-se a formação do gosto e as relações que influenciam na preferência alimentar humana e, por fim, investigar-se-á o papel da memória gastronômica na alimentação em relação à hospitalidade.

A comida afetiva contrapõe-se o viés das práticas alimentares atuais, onde as pessoas só se alimentam em tempo recorde, não priorizam um tempo para apreciação do alimento, o sentar, o conversar e os devaneios da memória por um universo embrenhado nas raízes. Assim, torna-se relevante responder

aos seguintes questionamentos: Qual a importância da memória afetiva na alimentação? Qual a tramitação do afeto dentro da cozinha e no que diz respeito à hospitalidade? Qual a relação entre o alimento, afeto, comida e hospitalidade? Tendo também outro questionamento, tratando-se do senso comum: Porque a comida dos lares é mais saborosa que a comida de restaurantes? E também porque em reuniões familiares necessita-se daquele tio ou tia que faz determinado prato e ninguém consegue fazer igual. A comida traz consigo um elo que liga todo ser vivo, e estes têm o poder de escolher comidas que agradem, sendo assim pode-se imprimir preferências nos alimentos.

Esta dissertação está organizada em quatro capítulos. No primeiro capítulo é apresentada uma discussão entre as teorias, fundamentando as relações entre o alimento e o ato de nutrir-se, para assim relacionar a comida e o afeto, mostrando como essa questão transita dentro da hospitalidade, tendo como base para a fundamentação na memória individual do sujeito. Já no segundo capítulo apresenta-se o percurso metodológico, como foi estruturado o trabalho, o tipo de estudo, o tipo de pesquisa que foi a qualitativa, baseando-se em levantamento bibliográfico existente. Foi feito um estudo interdisciplinar transitando por áreas acadêmicas. No capítulo 3 e 4, foram apresentados os resultados das entrevistas da pesquisa de campo e análise dos entendimentos construídos entre o referencial teórico, a pesquisa de campo e análise dos dados.

CAPÍTULO 1 CONSTRUÇÃO DA COMIDA AFETIVA: O GOSTO, A HOSPITALIDADE E A MEMÓRIA

1.1 Apenas encher a barriga? – Quando o alimento pode ir além do que apenas alimentar

O entendimento do que circunda o alimento é amplo e vasto, já que o alimento é um dos itens indispensáveis para a vida. Para que seja construído o conceito de Comida Afetiva, é necessário que seja aprofundado o estudo acerca desse assunto. Logo é necessário fazer a diferenciação do que vem a ser comida e o que vem a ser alimento.

Alimentar-se é uma necessidade básica tão importante quanto respirar e o bombear do sangue pelas artérias, como comenta Carneiro: “a alimentação é, após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas” (2003, p. 1). Este pensamento é seguido por Pedraza (2004) o qual afirma que o alimento, além de uma necessidade, é um direito humano, pois, sem ele, não há vida. Carvalho (apud ALMEIDA, 2003, p. 44) afirma:

A comida é apontada como elemento-chave não apenas para a "sobrevivência" dos indivíduos, mas também para a proteção e a socialização de seus componentes, transmissão da cultura, do capital econômico e das relações de gênero e de solidariedade entre gerações.

Outra possível visão do alimento é a cultural. Abordagem que pode ser vista na obra das autoras Amon e Menasche. Elas entendem que “a comida é uma voz que expressa significados. Como a fala, ela pode contar histórias” (2008, p.17). Assim, o alimento pode ser interpretado pela forma que ele é feito ou mesmo consumido, contribuindo para o conceito de Comida Afetiva, ou seja, a comida pode ser produzida de modo que faça com que aquele que come, sinta sensações além da saciedade.

Se o alimento for pensado apenas na esfera nutricional, não será possível, por exemplo, verificar as contribuições culturais, étnicas, afetivas, sociais de um povo. Amon e Menasche (2008, p. 17) reforçam esse pensamento dissertando que: “A comida constituiria, assim, um veículo para manifestar significados, emoções, visões de mundo, identidades, bem como um modo de transformar, pela resolução de conflitos, realização de mudanças”.

Baseado nesse conceito pode-se pensar que a Comida Afetiva é aceitar que a comida não emita som, porém pode falar com aquele que a come, pois ela desperta sentimentos, memórias, pensamentos. Outro ponto que deve ser considerado é o questionamento a respeito do que de fato é a comida e do que é o alimento - Da Matta (1987, p. 22) constitui um argumento de que comida é diferente de alimento, como pode ser visto no trecho abaixo:

... Toda substância nutritiva é “alimento”, mas se sabe também que nem todo alimento é comida. De fato, para transformar um alimento em comida, é preciso não só o ato crítico do cozimento, mas também o modo pelo qual o alimento é preparado...

Da Matta (1987) em certos trechos do seu livro *Sobre o simbolismo da comida no Brasil*, discute sobre o que vem a ser comida, e o que é alimento. Sobre o alimento brasileiro, o autor trata de um modo geral este aspecto: “qualquer substância nutritiva é alimento”. Então, é possível estabelecer que alimento seja tudo aquilo que pode ser ingerido. Já comida é o alimento no qual o indivíduo imprime a preferência ao fazer suas refeições, baseado em sua cultura, experiências, sentimentos e simbolismo relacionados ao alimento em questão. Este argumento é central para a construção do conceito de “Comida Afetiva”, ao qual se dedica esta dissertação. A partir disso, é possível entender que “comida afetiva” vem justamente de um poder de escolha, o poder de eleger um determinado alimento como comida a qual tem a função de despertar sentimentos.

O mesmo autor entende que a comida, além de ser um alimento de preferência e de consciência da pessoa, “não é apenas uma substância alimentar, mas um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere” (Da MATTA, 1986, p. 56). Isso quer dizer que a comida está enraizada no processo que o homem entende como ato social. Em obra publicada posteriormente, Da Matta (1987, p.22) aponta que:

A comida é o alimento que vai ser ingerido. Só é “comida” aquilo que é aceito socialmente e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos. Estes elegem o que comer, quando, como, onde e com quem, dependendo de inúmeros fatores, como crenças, valores sociais, cultura, costumes, etc.

Quando um grupo social define o que é bom e também o que é gostoso, criam-se costumes, hábitos e colocam-se em cheque o real significado da comida. No ponto de encontro entre a comida e a comida afetiva, esta é justamente a preferência, que pode ser construída com base nas memórias coletivas ou em costumes habituais, preferências que nem sempre são aceitos por todos integrantes do mesmo grupo social. Mas tais hábitos fazem com que haja uma aproximação do indivíduo do alimento.

Tal alimento pode se tornar uma comida afetiva, associada ao gosto, a memória e a hospitalidade, para aquele determinado integrante que aceite e transmita as preferências por aquele determinado alimento. Outra forma de entender o alimento é como sendo medicação e nutrição, forma de encontro e busca de memórias. Segundo Mintz (2001), pela natureza vital, o comer assume uma posição central. Por meio dele, o homem incorpora nutrientes essenciais ao seu organismo e nutre-se de simbolismos.

Na verdade, ainda que inconscientemente, as escolhas alimentares estão relacionadas ao universo simbólico. É uma afirmação da identidade e leva a interagir como universo simbólico, onde estão a disposição os alimentos e o domínio das técnicas de produção. Elas colocam em evidência o fato de que o alimento tem função de transferir símbolos na construção social. De acordo com Mintz (2001, p. 12): “Comer é uma atividade humana central não só por sua frequência, constante e necessária, mas também porque se torna a esfera onde se permite uma escolha.”

Complementando Mintz, o autor Luís da Câmara Cascudo (2004, p. 35) – pesquisador pioneiro sobre cultura e alimentação brasileira – defende que “comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social”. Tendo por base esse autor, é possível compreender a profundidade de comer, de abastecer seu corpo e de participar de uma sociedade. Tal ato está permeado de inúmeros sentimentos dentre eles, a afetividade.

Em contrapartida, é possível entender o que realmente é o significado do alimento: é um ingrediente para construção alimentar ou uma forma orgânica que se propõe a obtenção de nutrientes, formando uma cadeia de significados, mostrando um lado mais profundo da comida. Para Álvarez (2005, p. 11):

... a alimentação humana é um ato social e cultural onde a eleição e o consumo de alimentos põem em jogo um conjunto de fatores de ordem ecológico, histórico, cultural, social e econômico ligado a uma rede de representações, simbolismos e rituais.

Logo, é possível entender que comida é um fator de suma importância para a formação cultural e histórica humana, já que o alimentar-se pode ser feito de forma individual com implicações nos eventos sociais e na formação cultural. Reforçando esse pensamento Mintz afirma (2001, p. 31):

O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos.

Fazer a ingestão de alimentos não é apenas um ato biológico. Pode assumir outras funções como de um encontro social tendo vários efeitos, desde a troca de informações até ligações mais complexas de pertencimento social. O envolvimento do indivíduo com o alimento cria laços que podem ser explicados envolvendo ferramentas e questões que superam a parte científica. Conforme Brillat-Savarin (1985, p. 15) “O envolvimento afetivo do homem com o alimento, o gosto e a sociabilidade proporcionada por tais elementos fazem com que a alimentação invada o campo das ciências humanas.” Vê-se aí, a fisiologia do gosto, do filósofo francês Brillat Savarin, escrita em 1825, trata o homem e a comida como uma relação que não se constitui apenas em um livro de culinária, mas em um sentido mais amplo, mostrando que existe uma relação firme entre o homem e o alimento, bem maior que apenas saciedade do corpo e uma relação reforçada por sentimentos da mais variada espécie, sentimentos de pertencimento social, de lembranças ou mesmo de rememoração.

Valente (2002) afirma acerca dos hábitos e práticas alimentares “os hábitos e práticas alimentares de um ser humano, de sua família e de sua comunidade são um produto da história e da vida de seus antepassados” Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais estão atrelados às constituições de tradições culinárias, que também estão diretamente ligadas ao meio externo

em que o sujeito se considera inserido, somando valores sociais, por meio de preferências culinárias, modos de preparo ou costumes à mesa.

A seguir, será tratado sobre a Comida Afetiva, necessitando-se percorrer todas as partes do ato da ingestão do alimento até o momento das manifestações sociais e preferências alimentares, para, somente assim, sistematizar o todo. A comida é o polo principal dessa fórmula. Tão importante quanto falar de alimento/comida é falar qual é a contribuição que o afeto traz na relação entre o homem e a comida (ou como ele transforma o alimento em comida, na perspectiva de Da Matta), e assim estabelecer a relação entre a comida e os sentimentos podendo se conectar com o imaginário e as relações sentimentais.

1.2 Do afeto a comida afetiva

O afeto pode ser entendido por várias vertentes, mas para a construção do conceito de comida afetiva é necessário entender sua raiz, colocando em evidencia as nuances que tal sentimento pode assumir. A afetividade é “um estado psicológico do ser humano que pode ou não ser modificado a partir de situações, tal estado é de grande influencia no comportamento” (Wallon, 2007 p. 28). “Demonstração de Sentimento como paixão, amizade, amor, simpatia”. Um conjunto de fenômenos do psíquico humano, que se manifestam por meio das emoções sentimentos por algo ou alguém (QUINTELA2014).

Segundo Marreco (2008, p. 4):

Afeto vem do latim *affectus* que significa estado de alma ou disposição do espírito, sentimento, impressão, sentimentos de afeição, paixão. O termo latino *affectus* é correspondente à palavra grega *pathos* que significa cada estado de espírito humano, sofrimento e emoção da alma.

A percepção sentimental do ser humano está vinculada a uma gama de situações que podem envolver desde a questão biológica até mesmo o local aonde esse pessoa se encontra.

Para Wallon (2007), a emoção estaria relacionada ao componente biológico do comportamento humano. Já a afetividade é de domínio funcional, cujo desenvolvimento é dependente da ação de dois fatores: o orgânico e o social. Na qual as manifestações de ordem orgânica, como primeiras expressões de sofrimento e de prazer, iniciam-se, por exemplo, no primeiro contato da criança a fome ou algo que não lhe agrada, e podendo demonstrar para o meio externo através do choro. A este respeito Faria (2010, p.6) faz uma reflexão acerca da afetividade em sala de aula, com um olhar Walloniano e cita a metamorfose do início da construção afetiva:

A vida afetiva da criança, iniciada por uma simbiose alimentar, é logo substituída por uma simbiose emocional com o meio social, a criança passa a ter suas relações interpessoais mais acentuadas, unindo-se a outras crianças e possibilitando a participação do outro e favorecendo a delimitação com o outro que convive no seu meio social.

Vê-se que a afetividade se inicia na infância e evolui para o meio social, nas relações com a família e pessoas que convivem diariamente, tendo a possibilidade de convivências com crianças e adultos. Assim, para Resende e Oliveira (2012), constitui-se o ato de amamentar, tratando-se do aspecto inicial da vida emocional, traz consigo benefícios que interagem a mãe com o bebê, havendo uma íntima comunicação entre os dois, proporcionando satisfação a ambos. A interação mútua entre ambos demonstra conformidade com teoria levantada por Faria (2010). Essa intimidade possibilita o início da construção afetiva. Tal construção é possível observar que o alimento tem uma relação secundária, mas é o motivo de estarem em contato e assim construindo uma relação íntima e prazerosa. Outro ponto também é a percepção da criança entorno do seio da mãe ou mesmo o ato da alimentação, que aquele momento torna-se um porto seguro para a criança. Logo após o início dessa construção sentimental, o indivíduo ao passar do tempo começa a se relacionar com seus pares, e assim construir a vida social. Seguindo essa mesma linha, Almeida (2002, p.45). Discorre que:

Afetividade é o termo utilizado para identificar um domínio funcional abrangente e, nesse domínio funcional, aparecem diferentes manifestações: desde as primeiras, basicamente orgânicas, até as diferenciadas como as emoções, os sentimentos e as paixões.

A afetividade está relacionada ao entendimento do sujeito, do bem ou do mal. Almeida (2002) explica que há diferença entre a afetividade de ordem social, e de ordem orgânica. A afetividade de ordem orgânica, e aquela em que o indivíduo sente prazer ou bem estar de que de uma forma interiorizada, ou seja, tal sentimento não tem interferência do meio externo. Já quando tal estímulo vem do meio social, aonde o indivíduo se encontra, a ação pode ser compreendida como afetividade social.

Após discorrer sobre o que é comida e o que é afeto, constitui-se o argumento central desta dissertação: a construção do conceito de Comida Afetiva.

Por Comida Afetiva entende-se que são caminhos a serem percorridos, caminhos capazes de agregar sentimento afetuoso. Quintela (2014) discorre que o afeto propicia aproximação entre os indivíduos, sendo propensa a viabilização da trama social.

Para Vygotsky (1998), o desenvolvimento do indivíduo é um processo construído pelas interações estabelecidas no contexto histórico e cultural em que este se encontra inseridas. Isso quer dizer que questões afetivas são construídas. Desta forma, a produção de material científica desse termo está diretamente relacionada ao sujeito e as percepções individuais, influenciado o meio no qual ele está inserido. Logo o conceito se baseia, na aproximação do ser individual e de um objeto, no caso comida, e tal objeto, pode vir a ter modificações devido à vivência do sujeito, tal ideia é apoiada por Quintela (2014, p. 26):

O afeto não é apenas uma manifestação física, mas sim uma equação expandida, capaz de absorver fatores externos ao próprio corpo e pensá-lo com uma parte integrante de um mundo em mutação permanente. Um mundo onde as variações fazem toda parte de um mesmo todo.

O ato de cozinhar com afeto possui significados que estão enraizados no cerne familiar, um prato tradicional feito pela mãe que vai passando de geração em geração. O afeto e o gosto de se fazer uma comida estão diretamente ligados ao sujeito, despertando ou não sentimento. É na reunião familiar que acontece o encontro em torno da mesa. O modo de preparo é por vezes, afetuoso,

memoriando aquele que tem aptidão para tal, ficando marcado no âmbito familiar. Expõe Couto (2009, p. 45): "... cozinhar é o mais privado e arriscado ato. No alimento se coloca ternura ou ódio. Na panela se verte tempero ou veneno. Cozinhar não é serviço. Cozinhar é um modo de amar os outros"

Em sua obra Esquivel (2015) conta a história de uma família composta por mulheres, aonde a subsistência da família vinha dos produtos da fazenda, eram confeccionadas sob supervisão da matriarca. A filha caçula (Tita), protagonista da obra, tem como destino ser a cuidadora de sua mãe, o que a impede de se casar com sua paixão (Pedro) e este para poder ficar ao lado da amada, casa-se com a irmã mais velha (Rosaura), construindo assim um romance que dura à trama inteira. Tita foi criada pela cozinheira da família, aprendeu assim receitas com sabores extraordinários, de onde teve a experiência com a comida afetiva, como não pode se casar, chorava e as lágrimas se misturavam aos alimentos, tudo girava em torno da cocção, o que se refletia nas pessoas que se alimentavam ali. Misturavam-se as sensações na cozinha, influenciando as pessoas que degustam os alimentos. Assim, quando Tita estava feliz, todos ficavam felizes ao se alimentar, quando ela chorava no alimento, todos se lembravam de suas paixões e caíam no choro. Tal obra tem relação direta com o ato da comida afetiva desmembrada nesta tese, onde se "cozinham" e "temperam" junto a amores e desamores, risos e prantos, e se celebram o triunfo da alegria.

A comida feita de uma forma especial pode ter um novo significado, além da nutrição e da saciedade da fome, esta pode manifestar-se como alimento da alma ou rememorar momentos que são revividos (AMON e MENASHE, 2008). O afeto dentro da comida pode ser demonstrado por inúmeras formas, podendo ser um agrado que uma avó se faz, ao seu neto com um simples bolo de chocolate acompanhado com chá, no final da tarde, ou um churrasco feito pelo patriarca da casa em um dia de folga. As pessoas que comerem aquela comida terão uma nova percepção da comida que lhe é partilhada e entenderão que convívio social e familiar produzem memórias alimentares associadas a comidas afetivas.

Para se entender o que é afeto, todavia, é necessário se despir de conceitos previamente formados, já que o termo em questão está totalmente

ligado ao sujeito e à individualidade. É preciso, também, entender que o afeto não é uma coisa palpável. “O afeto não pode ser analisado friamente, separado dos estímulos externos que o desencadearam” (QUINTELA, 2014, p. 11). Esses estímulos podem ser um cheiro, uma cor, uma palavra ou um objeto, mas nessa dissertação o principal é a comida afetiva.

Ficou expresso, sobre Comida Afetiva, o que é o ato de alimentar-se, além da saciedade, é também um ato que carrega a sentimentalidade possibilitando uma refeição especial. Dando continuidade ao estudo no contexto da comida afetiva, o próximo item será abordado questões referentes às interações, e suas particularidades que se relacionam com a individualidade humana, preferência, gostos e as relações que existem com a Comida Afetiva.

1.3 Interações com o Afeto e a comida afetiva

Visto as relações existentes entre a comida e o alimento, e como o afeto pode contribuir para alimentação, expressando os significados que possam existir nessas relações, mostrar-se-á o gosto, como um pilar importante para o conceito de Comida Afetiva, já que para ser uma comida afetiva, é necessário que se passe pelo crivo crítico daquele que a ingere, exercendo assim uma relação íntima entre o sujeito que come e gosto que direcione a preferência a determinada comida.

O gosto tem um papel importante dentro da comida, da gastronomia e, principalmente, do sistema alimentar, já que, quando mencionada, esta palavra está ligada a algo que dá satisfação, afirmando, assim, Brillat-Savarin (1989, p. 39): “O gosto é dos nossos sentidos aquele que nos relaciona mais como os corpos sápidos por intermédio das seções que eles causam no destinado a apreciá-los”. Quando Savarin faz a análise da definição do gosto, ele mostra que o corpo humano tem uma relação íntima com corpos que têm sabor, e o gosto tem a responsabilidade de nos excitar pelo apetite (1989, p.42).

Vivian Mielniczuk contribuiu para o estudo “do gosto” no sentido amplo e abrangente. Apoiada por ideias de Savarin, afirma que se trata de uma sensação ligada ao apetite e o classifica sob três aspectos: (1) Físico: o gosto como

aparelho por meio do qual o homem aprecia o sabor; (2) Moral: o gosto como sensação que excita e (3) Material: o gosto como propriedade do corpo de perceber a necessidade de fazer sentir a sensação (MIELNICZUK, 2005 p. 92-95).

Como dito anteriormente, o gosto está relacionado ao que agrada o sujeito da mesma forma que a preferência também ligada diretamente o sujeito. É por isso que preferir um alimento é algo individual. A preferência por determinados tipos de alimentos é comprovada no meio científico como uma habilidade do ser humano que se início do contato com o alimento. Outros fatores podem influenciar a preferência por determinado alimento, por exemplo: cultural, afetivo, memória, nutrição, saciedade, regionalismo. Um exemplo de preferência regionalista está escrito no ensaio, Olhares antropológicos sobre a alimentação conforme Canesquie e Garcia (2005, p. 306):

O gosto e o paladar também apresentam muitas diferenças regionais e locais. A comida do Sul, em especial a do Rio Grande do Sul e a de Santa Catarina, é percebida por pessoas do norte/nordeste do país como 'sem gosto' pelo fato de contarem com pouca pimenta.

Luiz Câmara Cascudo (2004) foi um pioneiro no estudo da alimentação brasileira, menciona que a Bahia foi colonizada em maioria por escravos vindos da África, logo a maioria da população da Baiana prefere comida mais condimentada, com sabores mais marcantes e apimentados. Esse regionalismo está conectado além da colonização, com raízes importadas através da história.

Isso confirma uma das teorias levantadas por esse trabalho, visto que a comida condimentada feita na Bahia é produzida de forma que se assemelhe com a comida feita na África, o que faz com que aqueles que participam da refeição se recordem da terra natal e criem memórias com os novos integrantes do seu círculo social. Ao tratar do mecanismo que envolve o gosto, é possível fazer uma sistematização do que venha a ser o gosto. A língua é o principal órgão usado para se fazer a interpretação, a leitura do gosto. No entanto, ela não é o único órgão pelo qual o gosto é sentido. O nariz também é uma importante ferramenta para a degustação. Para Savarin (1989, p. 43):

... sem a participação do olfato, não pode haver uma degustação completa e estou ainda tentando acreditar que o olfato e o gosto formam um só sentido, do qual a boca é o laboratório e o nariz a chaminé ou, para falar mais exatamente, no qual um serve à degustação dos corpos táteis e o outro à degustação de gases.

Do mesmo jeito que para compreender Comida Afetiva tem-se que passar por toda a trilha que o alimento percorre, em relação ao gosto não é diferente. Quando se olha o alimento, ele tem que ser de certa forma agradável ao olhar ou que está inserido no cotidiano.

Para se falar na formação do gosto é necessário primeiramente falar sobre o hábito, que é algo que ocorre com frequência, com certa regularidade, assim, Livia Barbosa descreve que os brasileiros comem arroz com feijão. O hábito alimentar do brasileiro é uma construção social, pois praticamente em todas as mesas brasileiras tende a ter a dupla arroz com feijão. Portanto, as pessoas são condicionadas pela coletividade a entender que comer arroz com feijão é uma condição de coexistência da sociedade brasileira.

Os costumes habituais podem ser os agentes formadores do gosto, porque as preferências estão associadas às condições objetivas de existência (ALVES, 2008, p.12). O autor, além de ressaltar que o gosto é algo pessoal, também confirma a ideia de que o *habitus* faz parte da formação do gosto. Tal formação é importante ser ressaltada no estudo da Comida Afetiva, já que a comida que habitualmente era consumida em sua casa no passado, pode vir a ser uma comida reconfortante no futuro, visto que a memória está ligada também ao *habitus* no qual o sujeito era inserido. Retomando o pensamento de Mintz (2001, p.32):

Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência.

Compartilhando também da mesma ideia, Canesqui e Garcia (2005, p. 22) afirmam que as escolhas alimentares também são inculcadas muito cedo, desde a infância. A formação do gosto faz com que haja preferência por determinada comida. Na infância, podem-se passar momentos infelizes e momentos felizes. Tais momentos podem se tornar decisivos nas escolhas alimentares, porquanto

um determinado alimento pode nos conectar com momentos da vida e serem associados a momentos agradáveis ou não.

Outra explicação que pode ser dada a respeito disso é o fato de que, quando se é criança, o gosto está em fase de formação. Mário Sergio Cortella, em uma entrevista para o documentário *Eu Maior* (2013), afirma que não somos iguais a uma geladeira, que sai da fábrica já pronta e, com o decorrer do uso, vai se desgastando até chegar ao fim. Os seres humanos não nascem prontos e, com o decorrer da vida, vão se lapidando e aprimorando. A formação do gosto inicia nos primeiros contatos com a sociedade em que o ser humano é inserido e, principalmente, com os hábitos que lhe são impostos dentro de casa, da escola e dos vários convívios sociais.

Maurice Halbwachs sociólogo francês da escola durkheimiana, estudou a respeito de memória individual e coletiva. Segundo ele, as memórias são construções dos grupos sociais, e são elas que determinam o que é memorável e os lugares onde essa memória foi preservada (2006, p.45). As crianças são influenciadas, por estar em seu primeiro meio social, a família a formarem uma espécie de biblioteca de acontecimentos, refeições e situações, visto que tais bibliotecas serão o vento minúsculo que forma gostos peculiares por determinados alimentos, costumes e modo de agir. Reforçando, Halbwachs (2006, p.56), escreve que:

As lembranças da infância na família e com os amigos, as relações escolares e os grupos de trabalho mostram que essas recordações são essencialmente memórias de grupo e que a memória individual só existe na medida em que esse indivíduo é um produto de um grupo.

A comida é um importante meio para rememorar a infância, a escola, mas, como visto acima, tão importante quanto o alimento é o encontro social. No filme *Ratatouille* (2007), há uma cena em que é possível visualizar essa situação. O crítico Ego se alimenta de um prato oferecido pelo simpático ratinho típico camponês, mas servido em um restaurante de alto padrão. Tal prato fez com que ele se lembrasse da comida da mãe. Aquele preparo simples tinha o poder de reconfortá-lo após um dia difícil e complicado da época de criança. O ratinho não sabia a respeito do gosto do cliente e muito menos conhecia a mãe dele,

mas a comida feita por ele fez com que o personagem Ego despertasse memórias afetuosas e sentimentos de prazer de um momento de sua vida, tal filme foi homenageado e referenciado no artigo em que Marcel Proust tem a mesma sensação que o crítico, em que ele volta ao tempo através do evocador alimentar.

Permite-se, portanto, explicar o afeto por determinado alimento, preferencialmente. Um ponto de interseção da escolha que vale ser relatado, é o ponto em que o gasto calórico encontra a saciedade. Zaneti (2012, p.16) fez um estudo aprofundado sobre o gosto alimentar. Ela afirma:

... oferecem-se a classes mais baixas trabalhos pesados que demandam mais energia corporal, que por sua vez pedem alimentos mais pesados, de sustança. Por outro lado, nas classes mais altas, encontram-se trabalhos que demandam maior capital cultural e intelectual, que exprimem um baixo gasto energético e se equilibram a uma alimentação rica em alimentos frescos e leves.

Esse trecho faz referências aos trabalhadores que fazem trabalho corporal, trabalho em que necessitam de força braçal e, para isso, precisam de carboidratos para que possam obter nutrientes e calorias suficientes para a realização das tarefas. Por outro lado, as pessoas que trabalham apenas com o intelecto não necessitam de tantas calorias para realizarem as tarefas diárias.

É por isso que a pessoa que estiver no primeiro grupo, tende a escolher comidas mais “pesadas” como uma feijoada, mocotó ou simples arroz com feijão. Já quem está no segundo grupo tende a escolher comidas leves como saladas, peixes e grelhados. Fica claro, então, que a escolha pode também estar ligada à atividade desenvolvida pelo indivíduo.

No próximo capítulo abordar-se-ão as relações sociais que envolvem o alimento. Dentro do contexto alimentação, foram estudadas as funções que envolvem para tal ato, visto que não é apenas sentar-se, mastigar e engolir uma matéria orgânica. No próximo tópico, será discutido sobre o que é alimentação e de que forma ela contribui para o ser social e a construção de costumes, e assim oferecer modalidade para que possa ser construído o conceito de Comida Afetiva.

1.4 Sentem-se aqui e vamos almoçar? Entendimento da sociabilidade da alimentação

Para entender o que vem a ser Comida Afetiva, é necessário mostrar os pilares fundamentais para a construção desse conceito, como a diferenciação da comida e do alimento, a importância que ator incide sobre o alimento através do gosto e como o afeto pode ajudar a aproximação de pessoas a objetos. A sociabilidade na alimentação não se exige da construção do conceito de Comida Afetiva, já que é um costume humano se reunir em torno de um alimento ou mesmo colocar o alimento em um segundo plano de uma reunião, no caso essa dissertação entende que o alimento pode também ser um modo de sociabilidade.

Analisando-se uma situação hipotética em que um casal de namorados, em um dia comemorativo, faz questão de comer uma comida especial da qual os dois gostem, isso quer dizer que ambos irão visualizar aquele alimento como um motivo para passarem momentos aproveitando a companhia um do outro. Nesse contexto, o alimento passa a ser um personagem muito importante de interação afetiva, pois ele dará um novo motivo para o casal se sentar à mesa e passar um tempo juntos.

A comida tem a função, além de nutrir, unir aqueles que se propõem a ingeri-la. Isso sem contar a função transformadora social, visto que um alimento pode ser consumido por determinada sociedade, mas não ser bem recebido por outra. Por exemplo, é expresso em algumas religiões que não se é permitido comer em determinado dia ou mesmo não fazer a ingestão de tal alimento.

Na aceitação de que Da Matta (1987) argumenta-se um fator em que o alimento se torna uma comida que faz a aproximação de pessoas, e que toda substância nutritiva pode ser um alimento, porém só se torna comida aquilo que o grupo elege como saudável, gostoso e nutritivo. Pode assim ter a função de despertar memórias e sentimentos que são pilares da comida afetuosa. Carlos Roberto Antunes dos Santos, notável por seus estudos sobre a história da alimentação, afirma que:

Não é suficiente que uma coisa seja comestível, para que efetivamente seja consumida. É necessária uma série de

condicionamentos biológicos, psicológico, cultural e social para que se dê um passo (1997, p. 160).

Esse trecho explica que a preferência humana por determinado grupo de alimentos e porque tais preferências fazem com que esses grupos sociais se juntem em torno desses determinados alimentos. É possível, também, compreender que a comida pode ser tida como um motivo para o encontro de pessoas, porque, além da necessidade dos nutrientes, o indivíduo necessita da companhia de seus pares. Para Santos (1997, p. 160) a alimentação:

... é determinada não apenas pelas contingências ambientais e econômicas, mas também pelas mentalidades, pelos ritos, pelo valor das mensagens que se trocam quando se consome um alimento em companhia, pelos valores éticos e religiosos, pela transmissão inter-geração (de uma geração à outra) e intra-geração (a transmissão vem de fora, passando pela cultura no que diz respeito às tradições e reprodução de condutas) e pela psicologia individual e coletiva que acaba por influir na determinação de todos estes fatores.

Os hábitos alimentares resistem à mudança, mesmo que profunda, do ambiente social. Os migrantes, por exemplo, embora abandonem algumas das tradições de seu país de origem, permanecem fiéis às tradições culinárias. Há uma ligação simbólica entre essas tradições alimentares e a mãe-pátria. Conscientes ou não, mas frequentemente inconscientes, ao ingerir o alimento que faz vínculo com a terra natal, o indivíduo age para reafirmar a própria identidade. Silva (1999, p. 41) afirma que “os alimentos contendo um valor simbólico são oferecidos aos compatriotas e, com isso, há uma continuidade nessa relação, uma forma de comunhão”

Isso mostra que, além de fazer a ingestão de alimentos, aquele que compartilha um alimento, tem reações, ensinamentos, entre outras coisas que circundam uma mesa de jantar. Os hábitos alimentares estão enraizados dentro da cultura de todos os povos, visto que, além da nutrição, esse ato é uma construção cultural, por isso, está permeado na construção e reconstrução de memórias.

O alimento é, também, um azeite a terra natal, colocando em evidência a função da comida afetiva como questão de hospitalidade. O alimento de que Silva (1999) fala, pode ser lembrado como a representatividade da farinha de

mandioca para o retirante nordestino, Dias (2003) apõem sua ideia da ligação entre uma pessoa e a terra natal através de um alimento. “A farinha ajudou a fixar o homem na terra, a mandioca se transformou em um importante alimento, responsável pela diminuição da fome” (DIAS, 2003), mostrando que significado da farinha de mandioca vai além de um tocante financeiro, e que essa comida pode ligar o ser social a algum lugar e, conseqüentemente, a algum sentimento.

A refeição é assim ‘a ritualização da repartição de alimentos’. Por isso mesmo, tornou-se tão rica em símbolos. A tendência humana de compartilhar alimento, ideia básica de hospitalidade, teria se originado quando o homem desenvolveu a capacidade de matar grandes presas. Este tipo de caça muitas vezes o forçava à associação. Desconhecendo ainda outros métodos de conservação, além da cocção, via-se obrigado a consumir a caça com certa rapidez. Isso o estimularia a dividir com outros caçadores e famílias o produto de seu trabalho e, evidentemente, esperar gestos recíprocos. Teria nascido, assim, a hospitalidade à mesa (FRANCO, 2001, p. 21-22).

Além de a alimentação ligar seus pares, outro fator que faz essa ponte, são os hábitos alimentares. Citado anteriormente, o hábito de fazer o uso da farinha de mandioca pode ter a função de despertar uma memória involuntária fazendo com que o nordestino coma não apenas para saciar a fome, mas também para se lembrar de a terra natal, seu convívio familiar, de sabores que tinha o hábito de experimentar, assim, abordar-se-á sobre os hábitos culinários na visão de Franco (2001)

Os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do meio instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São expressões de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas. Assim, a exaltação de alguns pratos da culinária materna, ou do país de origem, mesmo quando medíocres, podem durar a vida inteira e a sua degustação gera, às vezes, associações mentais surpreendentes. Os hábitos alimentares têm raízes profundas na identidade social de indivíduos (FRANCO, 2001, p. 24).

Talvez pela complexidade da vivência em sociedade, o ator social tende a esquecer-se da importância, o significado, a simbologia ou até mesmo o sabor. Refletir a respeito do que é ingerido tem estado cada vez mais em desuso. Preferir um determinado alimento é uma relação que pode abranger inúmeras questões – financeiras, habituais, regionais entre outras.

O ato de ingerir o alimento é tão essencial quanto à forma como deve ser entendida a definição de alimento. Existem inúmeras formas de se fazer uma refeição, para que ela seja aproveitada de forma ampla e com todo seu potencial sensitivo. Franco (2001 p. 22) discorre que:

O prazer da mesa é a sensação que advém de várias circunstâncias, fatos, lugares, coisas e pessoas que acompanham a refeição. (...) Pressupõe cuidados com o preparo da refeição, com a arrumação do local onde será servida e com o tipo de convivas.

O alimento é uma necessidade humana, pois, sem as calorias nele encontradas, não há funcionamento dos órgãos vitais. Mas, apontado por vários autores, o modo como que ele é consumido pode ressaltar valores, despertar sentimentos, renovar sensações que não só à saciedade. A contribuição do alimento chega até ao ponto em que o ato de alimentar-se em conjunto constrói relações sociais firmes. Para Bonin e Rolim (1991, p. 76):

A alimentação transcende a mera ingestão de calorias necessárias para a manutenção de organismos biológicos, constituindo-se em uma prática cultural complexa construída a partir do pensamento simbólico de um grupo social.

É fato corriqueiro as pessoas se juntam para fazer uma refeição mostra que a alimentação tem a função de ser uma importante ferramenta para que seja feita uma reunião em torno da comida. Para Mintz (2001, p.88),

Comer é uma atividade humana central não só por sua frequência, constante e necessária, mas também porque cedo se torna a esfera onde se permite alguma escolha. Para cada indivíduo, representa uma base que liga o mundo das coisas ao mundo das ideias por meio de nossos atos. Assim, é também a base para nos relacionarmos com a realidade. A comida "entra" em cada ser humano. A intuição de que se é de alguma maneira substanciada - "encarnado" - a partir da comida que se ingere pode, portanto, carregar consigo uma espécie de carga moral. Nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto, de nosso "caráter" que, por sua vez, é revelado pela maneira como comemos.

Lívia Barbosa (2007) corrobora com tal ideia, dizendo que hábitos fazem com que se crie costumes. Em outra obra, a mesma autora, fala sobre o Feijão com arroz e arroz com feijão, referindo-se ao prato brasileiro, confirma assim, a

ideia de que um prato pode trazer a união entre semelhantes e que tenha a mesma preferência alimentar, no caso brasileiro, e uma mistura simples, mas e comum em qualquer centro comercial, comprar um saco de arroz e um outro de feijão e de fácil acesso e com preço acessível, no entanto ela afirma que:

... conhecidas importâncias atribuídas por vários autores à alimentação – nutricional, simbólica, social e histórica, entre outras – foi acrescentada mais uma, a dimensão política/ideológica, que hoje relaciona os nossos hábitos alimentares não só ao nosso destino biológico e ao do planeta, mas a posturas éticas e morais em face de todos os demais seres vivos (BARBOSA, 2007, p. 88).

Outro ponto ressaltado por Barbosa (2007) é o questionamento sobre o que é comer e a compreensão a respeito do alimento, do que são essas ou aquelas matérias orgânicas que são capazes de nutrir. Em seu estudo, ela faz uma diálogo com as preferências alimentares brasileiras e ressalta a importância dos hábitos alimentares do brasileiro, que, no decorrer da semana, tende a comer algo mais simples, porém, por causa de uma reunião ou devido ao hábito, investe em uma comida mais elaborada no domingo (BARBOSA, 2007).

Com a evolução do pensamento crítico, o ser social começou a questionar: O que está no prato é correto? É saudável? Vai fazer bem? Como é obtido esse alimento? Como são obtidos os produtos que compõem os pratos? Entendendo essas questões, Barbosa (2007, p. 26) afirma:

Algumas dessas reações variam desde a destruição de redes de *fast food* e de lojas de patê de *foie gras* – e de tudo aquilo que elas representam em termos de “ameaça aos hábitos alimentares tradicionais” e aos direitos dos animais – até outras mais comedidas, como as políticas públicas que regulam a produção de alimentos.

Outro ponto que deve ser levado em consideração é que existem milhares de culturas no mundo e inúmeros modos de fazer a refeição então, não possível generalizar a ideia de que a alimentação é igual em todos os lugares. Se colocar em voga o modo como são feitas as refeições, serão percebidas inúmeras diferenças de costumes, modos e maneiras de se alimentar. Um exemplo que também pode ser citado é o caso da Índia, pois, de acordo com algumas crenças existentes ou praticadas dentro das castas (grupos sociais preestabelecidos

dentro da sociedade indiana), alguns indivíduos são proibidos de comer alguns alimentos.

Outro ponto a ser descrito na dieta alimentar do indiano depende muito da situação financeira. Tais informações podem ser vistas conforme o antropólogo Arjun Appadurai (1988, p. 3) no qual ele fala como é feita a comida indiana e como ela é retratada:

Refletem as mudanças nos limites da comestibilidade, as propriedades do processo culinário, a lógica das refeições, as exigências do orçamento familiar, os caprichos do mercado e a estrutura das ideologias domésticas (tradução do autor).

Esse trecho mostra que, por mais que seja necessário um determinado alimento, o indiano terá que obedecer a algumas regras para poder consumir. É possível observar dentro da discussão sobre o que vem ser a alimentação que há contribuições do contexto nutritivo, no que diz respeito à cultura, e da formação de memórias. Por exemplo, cada família tem uma receita específica de *garam masala*, e que determinada família tem a preferência que seu tempero seja mais aromático, ou picante, ou amarelo ou qualquer especificidade individual familiar.

É importante salientar que se alimentar em conjunto reforça o sentimento de pertencimento social, a afetividade, pois é dentro dessa relação que se produz uma troca de experiência e de vivência. A troca entre os envolvidos na alimentação geram novos acontecimentos os quais produzem memória, tornando-se, desta forma parte essencial da comida afetiva.

O alimento continua sendo coadjuvante desta relação, dentro desse contexto das interações humanas, mas tais interações dos envolvidos é um importante agregador cultural. No próximo item, foi feita uma explanação a respeito da sistematização sobre como o alimento chega até as mesas, e assim como a trajetória o ingrediente pode contribuir para a construção do conceito de Comida Afetiva.

1.5 O caminho do alimento como fio condutor dos sentimentos

A origem do alimento pode ser visto apenas como vindo de um supermercado ou algum lugar que faça esse comércio. Para o conceito de Comida Afetiva, os alimentos são preparados e consumidos para que demonstre algo que não apenas à saciedade, e que também possa ser um fio condutor de sentimentos. Se for colocar em cheque pessoas que saíram de sua terra natal, tais imigrantes não terão o mesmo insumo para que possa produzir suas comidas tradicionais, logo forçando a produzir ou mesmo um modo de importar tal insumo. Então saber a origem do seu alimento é um pilar para a Comida Afetiva, visto a necessidade de ter os mesmos ingredientes ou semelhantes que era utilizado na produção daquela comida se morava ainda em sua terra natal.

O sistema alimentar constitui um fato sociocultural condicionado por fatores e variáveis que o contextualizam. As transformações sociais, econômicas, políticas, demográficas e culturais articuladas condicionam o conteúdo das práticas, dos consumos e dos valores alimentares de uma população, constituindo uma nova ordem alimentar (UGGIONI, 2006).

Desta forma, um exemplo bem didático seria o funcionamento de engrenagens no interior de um relógio. Cada engrenagem tem um papel fundamental e é ligada a outra, dependendo, assim, de todas para o bom funcionamento. Caso uma engrenagem ou uma parte do sistema pare de funcionar ou mesmo seja retirada, a tendência desse sistema é funcionar de forma defeituosa ou até mesmo parar de trabalhar.

Na expressão Sistema Alimentar, se for aplicado o conceito acima, é possível fazer uma analogia com um relógio; podendo o processo para obter o alimento, assumir o papel das engrenagens. Dentro desse sistema, o alimento pode ser visto como uma engrenagem principal, mas o conceito de sistema alimentar não se resume a apenas isso. Hernández e Arnáiz (2005) trazem uma definição didática do conceito de Sistema Alimentar:

... devemos entender por sistema alimentar, uma interação complexa nas relações independentes associada à produção, distribuição e o consumo dos alimentos. Que vão se estabelecendo ao longo do tempo e do espaço com a finalidade de resolver as questões alimentares da população humana. (2005, p. 102-103, Tradução do autor).

A interação humana pode ser vista como um sistema alimentar, onde os alimentos e os meios possibilitam a obtenção desse mantimento, e a distribuição do mesmo. Sendo assim, o sistema se inicia no plantio e segue até a chegada do alimento à mesa do consumidor final. Sistema Alimentar, todavia, vai muito além da parte física.

... o sistema alimentar vai muito além de processos físicos. Eles abrangem uma ampla gama de dimensões e conexões intangíveis como sociais, políticas, econômicas, culturais, nutricionais e ambientais. Essas conexões revelam muito sobre as sociedades humanas e suas respectivas histórias (FERREIRA, 2011, p. 27).

Desse modo, é possível entender que sistemas alimentares podem ser baseados em diferentes agentes sociais (produtores, distribuidores, consumidores e o Estado), estratégias e relações que se estabelecem entre si ao longo do tempo, de modo que se possa compreender de que forma os hábitos alimentares se constroem e evoluem (SOUZA, 2002).

Um fator importante para o estudo de Comida Afetiva é saber a origem e a forma como foi produzida. Com esse entendimento, é possível que o comensal se envolva mais com aquela comida que lhe é oferecida, já que ela pode passar de um simples alimento e se tornar uma comida feita de forma especial e ofertada àquele indivíduo.

Plantar e colher são como uma arte em que um artesão faz um depósito de uma semente em um solo e cuida para que a semente germine e se torne uma planta adulta e forneça frutos saudáveis e de sabor agradável. Determinar a qualidade de um alimento é uma questão bem complexa e que admite inúmeras respostas. Uma produção em larga escala, pode vir a perder a qualidade, já que não será possível, por exemplo, um manejo sustentável para o ataque de uma praga, e sim a utilização de um agrotóxico ou mesmo a utilização de plantas transgênicas. As comidas *Fast Food*, são bem admitidas com relação de quando os indivíduos não possuem tempo hábil para cozinhar e comer.

O *Fast Food* constitui uma forma de distribuição de produtos cozinhados industrialmente e de serviços de restaurantes rápidos, organizados de maneira taylorista cujo produto básico é o hambúrguer, nascido nos EUA nas planícies de Illinois, logo

após o término da Segunda Grande Guerra (SANTOS, 2006, p.5).

Santos (2006) fez um estudo da influência que uma empresa de origem norte americana que faz a venda de hambúrguer que possui arcos dourados como marca, e dentro do estudo ele referenciou quais são as perdas para os indivíduos que fazem a utilização desse tipo de alimentos. Empurrado pela globalização e a falta de tempo para fazer as refeições, as pessoas são impostas a comer comidas que são processadas industrialmente, comidas de fácil ingestão e que tem o seu prepara mais rápido, e assim perdem as qualidades e também são adicionados implementos químicos, a fim de conservar, dar uma boa apresentação, ou mesmo um bom rendimento financeiro.

Em contrapartida, existem movimentos que pregam o contrário dessa produção desenfreada que visa apenas ao lucro. Um exemplo é o movimento *Slow Food*, que surgiu em meados de 1980, na Itália. Conta com mais de 100.000 membros e está presente em mais de 150 países. Tem a função de atuar na conscientização da importância do alimento. Tal movimento atua em várias locais públicos como feiras, faculdades e realizam vários encontros gastronômicos, como *Terra Madre Brasil*, *Slow Fish*, *DicoXepa*, *Slow Filme* (SLOW FOOD, 2013).

Além de atuar em vários locais, o movimento também atua na promoção de eventos em que pessoas leigas possam conhecer a filosofia do grupo e entender qual a pretensão das ideias. Um exemplo é o *Slow Filme*, um festival cinematográfico em que são exibidos filmes voltados para a gastronomia de uma forma que seja valorizado o alimento por completo.

Trata-se, sobretudo, de um festival de cinema, mas é também um programa de conscientização. Através da exibição de filmes, de palestras e degustações, o evento se torna uma vitrine criativa de abordagem de temas como a sustentabilidade, a qualidade artística cinematográfica, a identidade dos povos, o respeito ao meio ambiente e às diferenças, dentre outros (SLOW FOOD, 2016).

O movimento *Slow Food* defende que o alimento seja “bom, limpo e justo”, deixando para traz alimentos que são amadurecidos precocemente com auxílio de técnicas modernas e cuja produção não é de forma sustentável,

desrespeitando o tempo correto das frutas e legumes e conseqüentemente a saúde da terra. Em sua tese de doutorado, a pesquisadora Chiara Gentile faz uma explicação didática dos três pontos que norteiam o *Slow Food* (2016, p.9):

Fulcro filosófico e ideal que norteia todas as ações e os projetos do movimento, tal declaração de princípios condensa instâncias múltiplas: promoção do direito universal à alimentação saudável e de qualidade (bom); defesa da naturalidade dos produtos alimentares, das diversidades biológica e cultural ligadas à produção, ao preparo e ao consumo; promoção de formas produtivas em pequena escala (familiar, comunitária), ecologicamente corretas e capazes de respeitar o equilíbrio dos ciclos que ligam o sistema ambiente/homem/matéria-prima (limpo); denúncia das contradições globais entre fome e obesidade, carência e desperdício; respeito ao trabalhador e seu know-how, através da condenação de processos de produção e comercialização caracterizados por formas exploratórias (justo).

Sendo assim, é até possível retornar ao pensamento do relógio. Aqui se pode comparar as engrenagens com os elementos que envolvem a alimentação e que é compreendido pelo movimento *Slow Food*: direito à alimentação saudável, à produção desse alimento de forma controlada e sem agressão ao meio ambiente e com um preço justo e acessível, uma forma de enxergar um sistema alimentar completo.

A escolha de alimentos deve ser de acordo com a necessidade, com o valor calórico e até mesmo com o gosto. Quando é dito que os alimentos podem ser escolhidos, é a mesma coisa que preencher várias questões e assim visualizar qual alimento mais se encaixa dentro da sua necessidade.

Quanto à necessidade financeira, é o mesmo que falar que determinadas pessoas escolhem tais alimentos pela equação de valor energético e dinheiro disponível. É possível retomar o antropólogo Arjun Appadurai que escreve a respeito da culinária indiana. Ele fala que um dos principais motivos de escolher determinado alimento dentro da cultura indiana é justamente o fator monetário.

A preferência alimentar está diretamente ligada à individualidade do sujeito, visto que uma determinada comida pode agradar um determinado grupo familiar e, dentro desse grupo, algum integrante não gostar daquele sabor ou daquela comida, mesmo que esse integrante participe daquele convívio social.

Preferência é necessariamente relativo ao sujeito. Uma preferência é sempre a preferência de alguém. Uma preferência, além disso, é relativa não apenas ao sujeito, mas também ao certo momento ou ocasião a situação dos sujeitos (WRINGT apud CECCONI, 2007, p. 26).

Como visto, o autor entende que as escolhas estão diretamente ligadas ao sujeito; logo esse mesmo sujeito tem o poder de escolher o alimento que mais se encaixa a sua necessidade. Carlos Alberto Dória, em seu livro *Formação da culinária brasileira*, faz algumas críticas a esse poder de escolha, visto que tem se tornado um tanto quanto mais interessante a comida estrangeira ou industrializada do que a comida de seu próprio país: “Uma das estratégias de nossos *chefs* de vanguarda é buscar comunicações com a alimentação popular, reescrevendo-a no cardápio das elites” (DÓRIA, 2014, p. 196).

Entender a origem do alimento, e fazer referência de como ele poderá ser saboreado ou apreciado, um item extremamente importante para a construção de conceito de comida afetiva, assim o modo que o alimento deverá ser degustado, é necessário discutir a ferramenta que faz a ligação entre o alimento e a preferência individual: o gosto.

No próximo item, serão abordadas questões que estão da hospitalidade e qual a relação que pode exercer com a Comida Afetiva, e se comida afetiva pode aplicada dentro da hospitalidade, assim contribuindo com uma ajuda nos meios de hospedar.

1.6 O bem receber: Você aceita um café?

A palavra hospitalidade é originária do Latim *hospitalitate* e o seu significado é o ato de hospedar, ou melhor, acolher o outro, agregá-lo, juntá-lo a uma sociedade que difere de suas origens (JONES & LOCKWOOD, 2004). Relatam ainda oscitados autores sobre o surgimento da hospitalidade da seguinte forma:

Em Roma foi desenvolvida uma série de operações de hospitalidade relacionadas ao ato de comer, beber e acomodar. As poucas pessoas que tinham condições de viajar, ou viajavam, como o Rei, hospedavam-se em castelos mais próximos à costa

da nobreza local. Os mosteiros, as abadias e as propriedades privadas eram utilizados para alojar a pequena quantidade de viajantes. (JONES & LOCKWOOD, 2004, p. 225).

Ao observar esses pontos, é possível notar que hospitalidade acompanha o desenvolvimento da sociedade, pois o ato de se locomover se tornou uma necessidade cultural, religiosa ou lúdica. O ato de hospedar uma pessoa vai além da oferta de uma cama. Ele é, via de regra, acompanhado de comida na busca de assegurar ao hóspede uma experiência prazerosa. Outra forma de analisar o conceito de hospitalidade é compreender que se trata de uma construção na qual se tenta igualar o hóspede ao hospedeiro dono de um espaço urbano ou doméstico (GRASSI, 2011), fazendo com que o visitante se torne um membro do ecossistema que o recebe.

Conforme Mauss (2003), as trocas de dádiva têm grande importância para a comunidade e para as famílias e não têm a mesma finalidade que o comércio e as trocas nas sociedades mais desenvolvidas. Na opinião de Mauss, “Sua finalidade é antes de tudo moral, seu objetivo é produzir um sentimento de amizade entre as duas pessoas envolvidas e, se a operação não tivesse esse efeito, faltaria tudo...” (2003, p. 26).

O objetivo é mostrar que o tratamento recebido ali não é feito por máquinas, e sim por pessoas que desejam a presença do hóspede no local. Isso tornará o tratamento humano e agradável demonstrado a partir de um gostoso “bem-vindo” ou de um gostoso chá com biscoitos. Selwin (2004) afirma que a função básica da hospitalidade é mais do que estabelecer um relacionamento: é promover relacionamentos já existentes. Os atos relacionados com a hospitalidade consolidam estruturas de relações, afirmando-as simbolicamente ou as transformando em uma nova estrutura de relações. A hospitalidade pode ter a função de transformar estranhos em conhecidos, inimigos em amigos, amigos em melhores amigos, forasteiros em pessoas íntimas e não-parentes em parentes.

O relacionamento entre anfitrião e hóspede também acontece em ambientes privados. Esses ambientes podem ser reveladores, pois muitas das operações comerciais nasceram de ambientes domésticos antigos (LASHLEY 2004, p. 22).

Quando começaram a surgir os restaurantes, o objetivo era simplesmente oferecer um alimento ao viajante e um lugar para um rápido repouso. Com o aumento das viagens, principalmente os deslocamentos feitos pelas famílias ricas, houve uma evolução tanto na qualidade dos alimentos quanto no serviço prestado. Segundo Paula (2002, p.42): “Hospitalidade é o ato de hospedar afetuosamente, podendo significar, portanto, um atributo a quem é hospitaleiro, levando-nos a pensar imediatamente em chás, reuniões e conversas amenas”.

Nesse trecho, faz sentido o costume de oferecer um café com biscoito às visitas que chegam para conversar. A gastronomia é um forte ponto que contribui para o desenvolvimento do turismo e, principalmente, da hospitalidade. Componente importante da hospitalidade, o ato de alimentar-se tem a função primordial de satisfazer o turista e vai, além disso. A alimentação é também memória, operando fortemente no imaginário de cada pessoa, e está associada aos sentidos: olfato, visão, paladar, audição e tato.

Os alimentos destacam as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que o indivíduo pertence, por carregar as marcas da cultura (BARROCO e BARROCO, 2008, p.43). Para o turismo, a gastronomia representa papel importante dentro de um contexto econômico e cultural (VILKAS, SINIGOI e BONI, 2014). Lashley e Morrison (2004) entendem que o estudo dos alimentos deve ser um elemento chave no estudo da hospitalidade, pois desempenha papel importante na definição da identidade de grupos, comunidades e sociedades. Fazendo uma linha paralela entre alimentação e hospitalidade, Franco (2001, p.18), entende que: “A alimentação é um componente importantíssimo da hospitalidade, já que atende/satisfaz o consumidor em vários aspectos, como o de servir como fonte de prazer, de entretenimento e memória.”

A hospitalidade pode ser compreendida como o ato de receber um visitante ou um forasteiro de modo que tanto um quanto o outro saiam se sentindo acolhidos por aquele lugar. Para que isso aconteça de fato, o anfitrião pode utilizar variadas formas ou ações como, por exemplo, colocar um chocolate sobre a cama ou debaixo do travesseiro, servir um suco ou uma xícara de café à entrada do estabelecimento. É partindo de atitudes simples e até corriqueiras como essas que o visitante vai se sentir acolhido e sempre fazendo associação

com algum alimento. A alimentação associa-se com a hospitalidade pelo fio condutor humano, já que, para haver vida, o alimento é um item indispensável.

A seguir será abordada a importância da memória para construir o tema Comida Afetiva. A relação da hospitalidade com o tema permeia entendimentos a respeito também de memórias, visto que a Comida Afetiva pode resgatar lembranças por meio do simples ato de comer. É ela que dá um novo significado e uma nova interpretação à hospitalidade.

1.7 Memória e comida: lembranças de um chá com bolo na casa da avó

A interação humana é um meio de produzir memórias, e para o conceito de Comida afetiva, ela representa a fundamentação da relação entre sujeito, alimento e presente. Uma comida só pode ser afetiva se ela despertar um sentimento, logo esse sentimento pode estar atrelado com as vivências anteriores e incorporado a uma pessoa.

A definição de memória circunda a teoria de Japiassú (1996, p. 178) “A memória pode ser entendida como a capacidade de relacionar um evento atual com um evento passado do mesmo tipo, portanto como uma capacidade de evocar o passado através do presente “.

Vista sob esta ótica, a memória pode ser um evocador de sentimentos passados, ou um ponto inicial para que possa ser vivido novamente aquilo que já foi vivido. Outro possível entendimento o que vem a ser memória para a Comida Afetiva, e o conceito desenvolvido por Proust, como a influência da filosofia Bergsoniana. Logo Bergson (1999, p. 22) ressalta que:

A memória recobre com uma camada de lembranças um fundo de percepção imediata, e também enquanto ela contrai uma multiplicidade de momentos, constitui a principal contribuição da consciência individual na percepção, o lado subjetivo de nosso conhecimento das coisas.

Já para Proust, a memória é compreender que os atos que promovem a rememoração, “O corpo registra lembranças que o intelecto não é capaz de preservar. A memória involuntária é aquela que ocorre por acaso. Está aquém

da consciência porque não depende dela para surgir e permanecer.” (PROUST, 2004). Evocando assim, o sentimento que a Comida Afetiva, pode vir a qualquer momento ou mesmo a qualquer refeição.

Proust exemplifica tal teoria, descrevendo uma memória da infância relacionada a um biscoito de origem francesa chamado: Madeleine, em que em um primeiro momento ele viveu com sua mãe, e algum tempo depois ele conseguiu despertar memórias tempos depois.

Fazia já muitos anos que, de Combray, tudo que não fosse o teatro e o drama do meu deitar não existia mais para mim, quando num dia de inverno, chegando eu em casa, minha mãe, vendo-me com frio, propôs que tomasse, contra meus hábitos, um pouco de chá (...). Ela mandou buscar um desses biscoitos curtos e rechonchudos chamados Madeleine (...). Levei à boca uma colherada de chá onde deixara amolecer um pedaço da Madeleine. Mas no mesmo instante que esse gole, misturado com os farelos do biscoito, tocou em meu paladar, estremeci atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadiram-me um prazer delicioso, isolado, sem a noção de sua causa. (...) Já não me sentia medíocre, contingente, mortal. De onde poderia ter vindo essa alegria poderosa? Sentia que estava ligada ao gosto de chá e do biscoito, mas ultrapassava-o infinitivamente, não deveria ser da mesma espécie. De onde vinha? Que significaria? Onde apreendê-la? Bebi um segundo gole no qual não achei nada além do que no primeiro, um terceiro que me trouxe um tanto menos que o segundo. É tempo de parar, o dom da bebida parece diminuir. É claro que a verdade que busco não está nela, mas em mim (...) E de súbito a lembrança me apareceu. Aquele gosto era do pedaço de madeleine que minha Léonie me dava aos domingos pela manhã em Combray (...) E logo que reconheci o gosto do pedaço de Madeleine (...) logo a velha casa cinzenta que dava para rua (...), casas, pessoas consistentes e reconhecíveis, assim agora todas as flores do nosso jardim e as do parque do Sr. Swann, e as ninfeias do Vivonne, e a boa gente da aldeia e suas pequenas residências, e a igreja, e toda Combray e suas redondezas, tudo isso que toma forma e solidez, saiu, cidade e jardins, de minha xícara de chá (PROUST, 1993, p.54).

A memória pode ser despertada por vários ativadores, ou seja uma música ou um cheiro, uma textura, uma imagem pode fazer com que o indivíduo lembre-se de algum episódio que ocorreu em sua trajetória. No trecho ressaltado acima Proust (1993) faz-se referência à memória involuntária, o biscoito que lhe era servido aos domingos quando criança foi o ativado da memória involuntária, através da textura e do sabor ele conseguiu rememorar o acontecimento passados no presente momento. Com esse acontecimento veio ligado

sentimentos, ou seja, um alimento pode ter o poder de despertar sentimentos das mais variadas formas, no caso de Proust, houve o despertar de um bom sentimento, já que ele era presenteado após a missa com chá com biscoito, logo tal ato era satisfatório e fazia com que se sentisse bem. Complementando Proust (1993, p. 50) expõem-se que:

... a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si.

A memória serve, também, para “reforçar sentimentos de pertencimento e fronteiras sociais entre coletividades de tamanhos diferentes” (POLACK, 1989, p. 4). O sentimento de pertencimento pode ser efetivado, por exemplo, por participar de uma dança típica ou por comer uma comida da região. Dentro das cerimônias alimentares, é possível ver que as pessoas se juntam por inúmeros motivos ao redor da mesa, mas todos eles se remetem ao simples ato de comer.

Qualquer pessoa crítica, inicia o desenvolvimento do seu gosto a partir do primeiro dia em que ele se alimentou. Logo, se uma criança sente o cheiro de cravo em um momento festivo em sua casa, provavelmente irá associar aquele cheiro – e provavelmente o gosto – a coisas boas e felizes, já tal odor e gosto foram sentidos em um momento que não lhe foi desfavorável, como um enterro. O sentimento será de prazer e alegria (DÓRIA, 2017).

Isso nos faz perceber que gosto é uma questão individual, porém que sofre grande influência do meio externo, visto que o indivíduo social é único e pelo fato de que cada um tem uma história em que podem ser adicionados capítulos.

Nora (1993) entende que “a memória se enraíza no concreto, no espaço, no gesto, na imagem, no objeto”. É um ato quase biológico do ser social. Sentar-se à mesa para ingerir alimento na companhia de alguém não é apenas uma ingestão de calorias. É um encontro social.

Existem lugares da memória, lugares particularmente ligados a uma lembrança, que pode ser uma lembrança pessoal, mas também pode não ter apoio no tempo cronológico. Pode ser, por exemplo, um lugar de férias na infância, que permaneceu muito

forte na memória da pessoa, muito marcante, independentemente da data real em que a vivência se deu (POLLAK, 1992, p. 202).

Essa afirmativa de Pollak reforça o fato de que o indivíduo pode ter entrelaces de memória com algum, pois alguns lugares podem trazer o sentimento de memória. Viu-se, no decorrer deste trabalho, que se alimentar em conjunto é ferramenta para contribuição de formação cultural. Sendo assim, um local de refeição pode vir a ser palco de inúmeros ensinamentos, de grandes decisões e se constituir em um lugar de celebrações. Os laços afetivos em torno da comida promovem ligações entre sentimentos vividos e as relações do presente e estimulam o início da rememoração. Ricoeur (1997, p. 8) entende que:

... a rememoração (...) proporciona o sentimento da distância temporal; mas ela é a continuidade entre presente, passado recente, passado distante, que me permite remontar sem solução de continuidade do presente vivido até os acontecimentos mais recuados da minha infância.

A comida pode ser usada como ponto de partida para a rememoração, evocando uma memória boa ou ruim. A Comida Afetiva faz com que o indivíduo valorize o lugar de onde vem o alimento, o local onde será feita a refeição e o ambiente onde a refeição será servida. Quando nesse trabalho foi citado que o afeto faz a aproximação entre dois objetos ou duas pessoas, é possível entender que a rememoração faz aproximar dois momentos, e o ponto de intersecção é a memória involuntária. Na concepção de Deleuze (2003, p. 56):

A memória involuntária parece, a princípio, basear-se na semelhança entre duas sensações, entre dois momentos. Mas de modo mais profundo, a semelhança nos remete a uma estrita identidade: Identidade de uma qualidade comum a duas sensações ou de uma seção comum aos dois momentos, o atual e o antigo.

A comida pode aproximar pessoas queridas de acontecimentos ou de sensações. Ela não fala, mas pode contar uma história pelo simples fato de pessoas semelhantes se sentarem à mesa para fazerem uma refeição e, assim, terem a possibilidade de relembrar o passado.

Assim, no próximo capítulo, será apresentado o percurso metodológico utilizado para poder confirmar os questionamentos levantados pelos objetivos dessa dissertação e apoiar os levantamentos teóricos.

CAPÍTULO 2 PERCURSO METODOLÓGICO

Este capítulo discorre a respeito dos passos metodológicos utilizados na pesquisa. Aqui serão retratados os tipos de revisões que serão feitas, quais tipos de entrevistas foram realizadas e também de que forma foram utilizados alguns recursos para que seja explicado o problema.

A motivação que se baseia essa pesquisa está relacionada a triangulação de três vertentes: Comida, afeto, hospitalidade, resumindo: local onde se prepara a comida, ou seja, a cozinha, a comida que se é servida, o afeto com que é feita e a hospitalidade (forma afetuosa de se receber alguém), de onde se originam a trajetória da gastronomia.

As viagens estão unidas com a humanidade, desde o início dos séculos, já que é necessário que o ser humano se movimente, logo a recepção dele e um quesito importante para o viajante se sinta acolhido, com hospitalidade. Em muitas viagens, o autor sentiu-se agraciado com um café e talvez um biscoito, um queijo ou até mesmo uma fruta, tais atos de ofertar a comida, mostra uma realidade do bem receber (hospitalidade), demonstrando que a pessoa é bem vinda naquele lugar, na hospedaria.

Tal tema é também aprendido no curso de graduação em gastronomia, donde são incluídas, logicamente, técnicas para produção de pratos apetitosos, mas os ensinamentos advindos das casas de tias aprendidos com a matriarca da família, e também da avó, são raízes que se confrontavam com as bases teóricas vistas nos livros acadêmicos. Em alguns momentos deparamo-nos com técnicas desenvolvidas familiarmente como dicas “quando se faz um pão se tira uma bolinha e coloca dentro de um copo, e quando essa bolinha boiar esse pão estará pronto para ser assado”, tal técnica foi confrontada com as teorias apresentadas no cumprimento do aprendizado em livros, nos quais, eram ensinados que o pão deveria dobrar de tamanho. Mas tanto a técnica aprendida no seio familiar, quanto a técnica apresentada na teoria, concebem uma perspectiva de muita sabedoria, uma vez que o pão dobra pela ação da levedura. Logo no caso da bolinha, ela só irá flutuar se a metade da massa for preenchida por gás carbônico produzido pela levedura.

Deparando-se com esses questionamentos, resolveu-se cruzar essas informações, para que seja analisado na viabilidade de introduzir, esse processo talvez “rudimentar”, mas com base familiar, dentro de um meio comercial, para assim relacionar a comida, afetividade e hospitalidade, onde as relacionando aos métodos científicos em pesquisas investigatórias Zaneti (2017) assinala que:

A pesquisa é, sobretudo, uma investigação exploratória, pois esta foi concebida em um cenário em que existe ínfima acumulação e sistematização de conhecimentos, dados e hipótese. Este tipo de investigação se justifica quando o tema ou o problema de pesquisa é inédito, fornecendo ao pesquisador às ferramentas e os meios para se entender o modus operandi do fenômeno estudado, bem como, aliando-se com as técnicas de pesquisa qualitativa, buscar a compreensão dos valores, das motivações e das condições que ocasionaram as ações (ZANETI, 2017, p.76).

Da mesma forma Zaneti (2017) desenvolveu em sua tese o conceito de “Cozinha de Raiz”, na qual se utilizou da pesquisa qualitativa, também usada na dissertação em pauta, enfatizando, entrevistas, fotografias e a revisão bibliográfica. Assim foi possível construir inicialmente um conceito de comida afetiva de forma científica para que valide os objetivos propostos.

2.1 Etapas do processo investigativo relacionado aos objetivos

A dissertação buscou métodos distintos para referenciar os objetivos de forma que pudesse entrelaçar questões teóricas. Para atingir o objetivo geral¹, o pesquisador optou em realizar entrevistas junto a membros familiares que participam de reuniões em torno da comida. Tais entrevistas foram feitas em ocasiões em que a família por algum motivo estava reunida, e em um segundo momento, foram acrescentados dados colhidos com os próprios membros para que pudessem assim fazer um paralelo com relação à família, alimentação, afeto

¹Objetivo geral: Compreender como o afeto é construído em relação à comida e, ao mesmo tempo, entender se o afeto é uma expressão de hospitalidade dentro dos sentidos de memória, buscando desenvolver e interpretar o conceito de Comida Afetiva

e hospitalidade. Com a ação de entrevistar os familiares dentro de um encontro familiar, atingiu-se também o objetivo específico ².

Para entender o objetivo específico³, foi questionado aos entrevistados questões referentes a gosto, como a percepção individual faz com que aquele indivíduo prefira ou não determinado grupo de alimento, atrelado a isso questões como memória, situação financeira e disponibilidade foram introduzidas nas entrevistas afim de que se alcançasse tal objetivo.

Quanto aos objetivos específicos⁴, foi entrevistada uma família na qual a maioria das tarefas são executadas por seus membros, como cuidar, limpar, cozinhar e reformar, tratando-se então neste local o quesito hospitalidade. E para fazer a ligação com esta questão foi analisado a satisfação e o preço pago na hospedagem oferecido pela família em questão.

Para realizar tais questões, o pesquisador buscou fazer uma pesquisa bibliográfica prévia, a fim de se obter embasamentos teóricos e fundamentos que amparasse os questionamentos. Logo após, partiu-se para uma busca em famílias que tivesse o perfil adequado para contribuir com a pesquisa. Foi dividida em dois quesitos, o primeiro grupo foi candangos que chegaram a Brasília/DF e trouxeram além das esposas e filhos, tradições aprendidas com seus ancestrais, e que até nos dias atuais tem o costume de se reunir e confraternizar com seus pares. Já o segundo quesito, foi justamente atribuir um valor monetário da questão de afetividade, e de ligação com o alimento, que é algo além da saciedade.

2.1.1 Pesquisa qualitativa

A pesquisa qualitativa pode gerar um novo questionamento, uma nova solução para um problema já discutido. De acordo com Goldenberg (2001), o

² Discutir a sociabilidade em torno da comida e as representações do alimento e da alimentação.

³ Análise da formação do gosto e as relações que influenciam na preferência alimentar humana

⁴ Avaliar o papel da memória gastronômica na alimentação em relação à hospitalidade

pesquisador qualitativo considera as concepções dos indivíduos relativas ao mundo que o cerca. Desta forma, os métodos qualitativos buscam a compreensão dos significados que os indivíduos em si colocam em prática na construção do seu mundo social. Richardson (1990, p. 80) entende que:

Os estudos que empregam uma metodologia qualitativa podem descrever a complexidade de determinado problema, analisar a interação de certas variáveis, compreender e classificar processos dinâmicos vividos por grupos sociais.

Tais variáveis citadas são pontos focais dentro deste trabalho, visto que a alimentação foi analisada pela ótica em que tal ato poderá ou não se ligar ao local de origem da pessoa que faz a refeição. Por este método, é possível analisar mais profundamente os problemas levantados dentro da pesquisa e conhecer a natureza e as fundações do problema.

... abordar um problema qualitativamente pode ser uma forma adequada para conhecer a natureza de um fenômeno social. Isso justifica a existência de problemas que podem ser investigados com uma metodologia qualitativa e outros que exigem um enfoque diferente (RAUPP, 2003, p. 92).

A pesquisa qualitativa foi a escolhida para que sejam investigados problemas que outros métodos não teriam tanta eficácia para validar questões que podem ter alterado os resultados, conforme o objeto vai se movimentando dentro da linha temporal. Para Minayo (2001), a pesquisa qualitativa trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis, o que apoia o tema abordado nesse trabalho – o afeto é uma variável que não é constante. Isso, por exemplo, não poderia ser explicado por outro método.

A pesquisa qualitativa é aplicada inicialmente em estudos de Antropologia e Sociologia, como contraponto à pesquisa quantitativa dominante e tem alargado seu campo de atuação a áreas como a Psicologia e a Educação.

2.1.2 Coleta de dados

O termo Comida Afetiva envolve questões que entram em relações humanas e nos sentimentos das mais variadas formas. Logo, não é possível quantificar o problema, porém seria de grande valia estudá-lo de forma qualitativa. A opção por este método busca validar as questões levantadas no Objeto do Problema.

Com um leque de informações, foram selecionados três situações e nelas - o autor percorreu um caminho teórico a fim de validar questões levantadas nos objetivos deste trabalho. A pesquisa deverá contar com uma revisão bibliográfica exploratória com o objetivo de estudar aquilo que já foi considerado a respeito do tema e de entender a que conclusões teóricas, sendo possível chegar a teoria que apoia o conceito de Comida Afetiva.

Na reflexão sobre a hospitalidade, foi feita uma pesquisa focada na parte em que se servem alimentos ao hóspede em uma pousada que é gerida por uma família, e se o alimento servido ao hospede poderá rememora-lo ao seu local de origem, ou mesmo que aquele alimento represente algum momento de sua vida e assim possa resignificar a experiência de se alimentar. Serão mostrados aos comensais fotos do preparo do alimento daquele meio de hospedagem.

Foi feita, também, uma observação não participante periférica com duas famílias que residem em um local que não seja o mesmo de sua origem patriarcal, partindo do pressuposto de que uma família se junta para tomar uma refeição especial. Dentro dessa observação, foram feitas entrevistas semiestruturadas, visto que os sentimentos manifestados não poderão ser quantificados.

A entrevista foi composta por duas partes previamente definidas, a primeira parte uma visão do membro da família que produz um determinado alimento, sendo questionado de que forma é feito o alimento, se tal alimento foi ensinado por parente e também foram feitas imagens fotográficas do momento de preparo do alimento. Foram observados os sentimentos do cozinheiro ou cozinheira e a relação que se estabelece com a comida e com os familiares que irão degustar o alimento.

Na sequência, em outro dia após a confraternização, foram apresentadas as fotos aos familiares, sendo um grupo de parentes de primeiro grau, como filhos, e um grupo de segundo grau, como netos. E questionadas quais as relações que eles têm com aquela comida e com a pessoa que a produziu, o que o familiar entende por hospitalidade, como aquele alimento ajuda na relação existente entre eles e se, de alguma forma, aquela relação faz com que aquele alimento o aproxime da sua região natal.

2.1.3 Entrevista

Nesta dissertação foram feitas entrevistas semiestruturadas, para que seja entendido o objeto de estudo como um todo e facilitar a compreensão de um fenômeno subjetivo – o afeto. Conforme Dencker (1998, p. 137) “A entrevista é uma comunicação verbal entre duas ou mais pessoas com um grau de estruturação previamente definido, cuja finalidade é a obtenção de informações de pesquisa”

Com essa modalidade, é possível desenvolver certa confiança entre o pesquisador e seu objeto. É por isso que o pesquisador pode ter uma experiência mais focada no seu objeto e, assim, conseguir extrair a essência daquilo que é pesquisado. Neste trabalho, a entrevista terá questionamentos focais e abertos a fim de dar maior amplitude para capturar respostas para as questões levantadas dos objetivos.

A entrevista é uma das técnicas de coleta de dados considerada como sendo uma forma racional de conduta do pesquisador, previamente estabelecida, para dirigir com eficácia um conteúdo sistemático de conhecimentos, de maneira mais completa possível, com o mínimo de esforço de tempo (ROSA e ARNOLDI, 2006, p. 17).

Geralmente recorre à entrevista o pesquisador que já fez o levantamento bibliográfico e está a fim de entender melhor aquilo que lhe foi proposto. O pesquisador – ou mesmo o entrevistador – exerce papel fundamental dentro do resultado do objeto, pois é ele quem dá – ou não – amplitude para que seu entrevistado possa ou não falar.

Neste trabalho, os questionamentos focais são a respeito do alimento que é ingerido e da pessoa que produz o alimento. Os abertos visam demonstrar qual é o significado (o que representa o alimento) e qual é a relação que existe entre o alimento e a sua cidade natal. Consoante Ribeiro (2008, p. 141) a entrevista é,

... a técnica mais pertinente quando o pesquisador quer obter informações a respeito do seu objeto, que permitam conhecer sobre atitudes, sentimentos e valores subjacentes ao comportamento, o que significa que se pode ir além das descrições das ações, incorporando novas fontes para a interpretação dos resultados pelos próprios entrevistadores.

As entrevistas realizadas neste trabalho são de suma importância se entender as relações multilaterais entre a comida e a pessoa que cozinha e a relação entre a comida e a cidade de origem, ou mesmo até a personificação de um ente querido. Na entrevista com os familiares, foi possível entender a função da comida em relação a um modo de evocar a hospitalidade através de uma comida ou mesmo de um modo de preparo.

2.1.4 Registro fotográfico

A importância da fotografia se dá pela rememoração (RICOEUR, 1997). A etimologia da palavra rememoração pode ser compreendida como sendo o início da memória. É um mecanismo que dá um *start* para que outro registro seja lembrado. Pode ser um acontecimento, um fato ou uma evidência passada.

A utilização das fotografias foi feita sob a ótica da rememoração segundo Ricoeur (1997). Isto é, para que tais fotos, além de um registro de imagem, sejam, também, uma forma de voltar ao que aconteceu no dia em que aquela refeição aconteceu e mexer com o imaginário do entrevistado, dando-lhe a possibilidade de lembrar dos gostos, dos aromas, dos sabores e das relações à mesa naquele momento.

Outro ponto que se pretendeu levantar é a ligação que existe entre a comida e a terra natal. As fotografias servirão de auxílio para se entender as relações existentes.

A fotografia, adequadamente aumentada, pode servir como um desencadeador para evocar memórias de pessoa que uma entrevista não conseguira, de outro modo que fosse lembrada espontaneamente, ou pode acessar importantes memória passivas mais que memórias ativas (BAUER e GASKELL, 2002, p. 143).

O trabalho com as fotografias busca complementar as informações colhidas por meio das entrevistas realizadas e conta com a participação ativa dos autores (TEIXEIRA, 2010, p. 51). A participação que a autora cita, foi uma pesquisa na área de desenvolvimento social. Ela fez alguns registros fotográficos de catadores residentes nas ruas de Brasília. Com o mesmo intuito do trabalho feito pela autora Teixeira (2010), este trabalho irá buscar a complementação das entrevistas que serão realizadas. Porém, quem fará os registros das imagens não serão os próprios entrevistados, e sim o autor deste trabalho.

A fotografia é um processo de abstração, embora seja em si um processo vital para a análise. Assim, quando fotografamos, devemos nos considerar empenhados num trabalho de sutilezas (COLLIER JÚNIOR, 1973, p. 44-45).

Portanto, o papel da fotografia neste trabalho foi tentar capturar nuances que possivelmente são escondidas em uma entrevista ou mesmo esquecidas pelo entrevistado. A divulgação das imagens foram devidamente autorizadas pelos entrevistados com a assinatura dos termos constantes no apêndice 1.

2.2 Análises de dados

Depois de reunir todos os dados coletados estes foram analisados a partir da Análise de Conteúdo (Bardin,1977). Esta técnica é caracterizada por um conjunto de instrumentos metodológicos que se aplicam a discursos (conteúdos e continentes) diversificados. O desenvolvimento desse instrumento de análise das comunicações é seguir, passo a passo, o crescimento quantitativo e as diversas formas qualitativas das pesquisas empíricas, apoiadas em uma das técnicas conhecida como Análise de Conteúdos. Tratando-se sobre os métodos descritivos, foi feita uma análise desses dados a fim de cruzar as informações obtidas com os objetivos preestabelecidos. Somente assim pode ser feita uma reflexão completa acerca do tema.

Para Minayo (2001, p. 74), a análise de conteúdo é “compreendida muito mais como um conjunto de técnicas”. É sob essa ótica que este trabalho fez a análise de dados colhidos em textos, livros, entrevistas e fotos. Visto que a construção do conceito de Comida Afetiva se baseou nas relações interpessoais entre familiares e na relação entre comerciante e clientes, mas de uma forma profunda, abrindo espaço para demonstrar a relação existente entre pessoas e os sentimentos relacionados a alimentação, podendo assim fazer uma ligação também com assuntos relacionados a memória.

As etapas para a análise foram: primeiramente, foi feita a gravação das entrevistas realizadas na pesquisa de campo. Logo após, foram criados grandes temas apoiado nos referenciais teóricos do Capítulo 1 e nas questões do roteiro de entrevistas. Após a divisão dos temas, foram criadas as categorias de análise, que estão dispostas no Apêndice 4. Para a decodificação e análise do conteúdo, foi utilizada a tabela que foi alimentada a partir dos textos das entrevistas, das fotos e demais conteúdos teóricos levantados nessa dissertação.

A análise de conteúdo possibilita apresentar algumas situações no que se refere ao estudo das relações sociais mais amplas, sobretudo quando estas envolvem variáveis de natureza institucional. No entanto, essas técnicas mostram-se bastante úteis para a obtenção de informações acerca do que a pessoa “sabe, crê ou espera, sente ou deseja, pretende fazer, faz ou fez, bem como a respeito de suas explicações ou razões para quaisquer das coisas precedentes.” (SELTIZ, 1967, p.273), demonstrando assim a relação existente com a alimentação, sensações, sentimentos, vivências e memórias que eram provocadas, fazendo também a utilização de fotos para ilustrar e servir como uma modalidade de remocação. Nos dados colhidos a partir deste instrumento foi condensado o resultado, o que produziu informações suficientes para uma análise concreta deste trabalho.

2.3 Seleção e justificativa dos Casos

Os casos selecionados para observação foram escolhidos advindos de indicações, conversas e experiências vividas, buscou selecionar casos que pudesse retratar com fidelidade as reuniões familiares e que também tivesse

peessoas que pudesse ser o centro das decisões, festividades e reuniões. Com o estudo bibliográfico, foi possível entender nuances que envolve um encontro familiar e como ele constrói o conceito de Comida Afetiva e assim fazendo o paralelo entre as comidas e a hospitalidade. Quando selecionados, foi feita uma organização para que fosse possível a interação com os familiares, e assim acompanhar um almoço de domingo ou mesmo uma reunião esporádica. Assim foi feito um quadro para organizar e elencar os casos a serem observado e pesquisado.

Casos	Caracterização do caso	Justificativa/relevância
Família Paraibana Os Silvas	Família, vinda de Piancó-PB no início da construção de Brasília para trabalhar nas obras e nos empregos criados em meados de 1965. Desde então, a família morou e frutificou em Brasília, onde todos os filhos moram perto, e os que são casados já tem filhos, e todos com situação financeira econômica estável.	A escolha dessa família se deu por conta do entendimento da migração do nordestino para Brasília, sendo assim trazendo em suas malas costumes sertanejo brasileiro. Outro ponto relevante e a continuidade das gerações, sendo que a família de dona Maria está na quarta geração.
Família Japonesa Os Hoshi	Família vinda de Londrina PR, para trabalhar nas lavouras de Brasília a convite de Juscelino Kubitschek, para que assim a capital federal tivesse alimento e não precisasse importar. A família tem origem japonesa, sendo o Pai (Kentaro) nascido no Japão e dona Olinda nascida em Londrina, porém criada dentro das leis e costumes japoneses.	A importância desse caso vem por meio da imigração de pessoas de outros países para o Brasil e principalmente para Brasília, logo trazendo junto consigo os costumes de outro país e misturando aos conhecimentos, e costumes nacionais. Diferenciando do primeiro caso, já que é um caso e de origem estrangeira.
Pousada Mineira em Bixinho-MG	Família nascida e na própria cidade, e criada lá mesmo. Tanto o marido quanto a esposa, foram criados dentro de um lar familiar patriarcal em que os filhos ajudavam nas tarefas diárias, ora pra complementar a renda ou mesmo para aprender um ofício ou mesmo se prepara para o casamento no caso da esposa.	A seleção de essa família dar-se pelo a sequência que os casos selecionados advêm de um lar patriarcal, e ainda preservam costumes apreendido com os pais. Essa família além dos outros requisitos vem também contribuir com o fator econômico, pois essa pousada é gerida pela toda a família, sendo os filhos ajudam esporadicamente e o pai e a mãe fazem todas as funções e tarefas que necessitam o funcionamento de tal pousada.

Quadro 1- Seleção e Justificativa dos casos

Tais identificativas, foram necessárias, já que para conhecer sentimentos e as relações que envolvem a alimentação, as quais exigem um total aprofundamento nas relações sociais familiares.

Além disso, por se tratar de uma discussão em torno do afeto, se optou por chamar os entrevistados pelo nome ou pela forma como ele é chamado no seu círculo familiar. Outra forma de tratamento adotada foi justamente se referir aos entrevistados com mais idade por serem homens e dona para as mulheres.

2.4 Identificações das famílias e atores

A partir do entendimento da relevância dos casos citados, foi feita entrevista para compreensão das nuances que envolvem os encontros familiares, a produção do alimento, as conversas, a hospitalidade e as contribuições para o conceito de Comida Afetiva. Além da entrevista serão também apresentadas fotografias para as pessoas de segunda e terceira geração afim de que seja um ativado de memória e que aquele integrante possa rememorar o encontro em questão e assim possa dizer quais os sentimentos que podem ser despertado com tal reunião e com tal comida. Logo foi necessário pedir uma autorização (anexo 3) de imagem para que assim possa ser utilizado o nome verdadeiro e também as imagens produzidas na reunião em questão.

A pesquisa foi direcionada primeiramente as pessoas que produzem o alimento, para entender e trabalhar a perspectiva da técnica empregada, e se aquele alimento possa ter alguma técnica inusitada, ou mesmo algum sentimento envolvido dentro do processo de produção. Foi analisado também, a preservação da cultura advinda da região de origem. Tendo em vista os motivos acima, foi acompanhado uma produção alimentar em cada família selecionada, sendo que o prato foi escolhido pela família, logo após que o entrevistador perguntar qual o prato regional que mais a família se identificava.

A família Silva que é de origem paraibana escolheu o prato Mugunzá, que é um cozido a base de milho e costela bovina, a família Hoshi de descendência japonesa escolheu o makisushi que é um enrolado de algas, arroz, legumes, ovos e gengibre, já a Teixeira, a família mineira, escolheu o queijo caseiro, pão

de queijo entre outras quitandas tradicionais que e oferecido a família e aos hospedes que se hospedam na pousada.

Na produção do alimento, o pesquisador, acompanhou o início do processo até o momento de servir, fazendo assim o acompanhamento de todas as fases, desde selecionar o ingrediente até os cuidados que devem ser tomados para o serviço.

2.4.1 Família Silva, a Paraíba que veio a Brasília

O Mugunzá conhecido como: mukunza, mucunzá, canjica ou ainda chá de burro, tem origem africana. Esse prato foi trazido juntamente com os escravos trazido para trabalhar nos grandes latifúndios no Brasil no início da colonização. Um prato que existe inúmeras variações, desde o modo de preparo até mesmos se e um prato doce ou salgado. O prato escolhido pela família Silva foi um Mugunzá salgado.

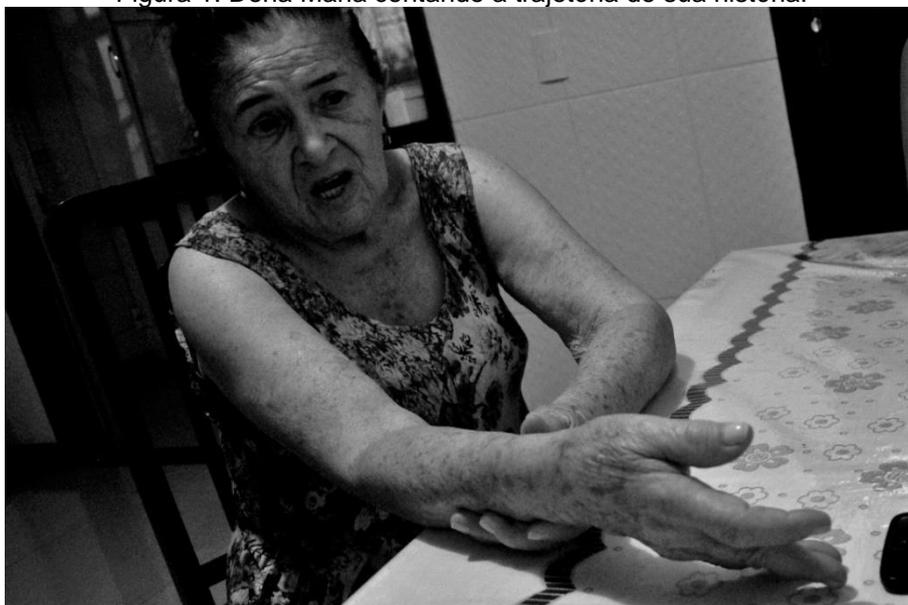
A família Silva trouxe da Paraíba em meados de 1967, todos seus integrantes, a mãe um jovem com 25 anos e o pai com 28 anos, além disso trouxeram seus 3 filhos, sendo que o mais novo tinha 8 meses e o mais velho tinha 3 anos. Dentro da bagagem trouxeram também a vontade de trabalhar e vencer na vida, pois viram que a construção da capital federal seria uma grande oportunidade. A mãe Silva, iniciou trabalhando como lavadeira de roupa aqui em Brasília, para os operários que trabalhavam na construção civil da época e junto a isso ela também cozinava para fora também, para os vizinhos e familiares que sempre estavam em sua casa por passagem ou mesmo para morar. A Mãe Silva, foi também uma Anfitriã que recebia todos aqueles que vinham a Brasília em busca de uma nova oportunidade ou mesmo fugindo do sertão nordestino.

A família Silva, como muitas famílias brasileiras, tem uma orientação patriarcal, aonde os pais são como faróis e tem a função de guiar seus filhos. Com um exemplo a tradição de pedir Bênção e passada de pai para filho, dando assim a continuidade nos costumes e tradições. Outro costume dentro da família, e justamente a reunião em torno de uma mesa cheia de alimentos.

Nos dias atuais dona Maria tem cinco filhos, e todos os moram em Brasília. Um mora na Ceilândia outro em Taguatinga. Já os outros três filhos moram em um grande lote que cada um construiu sua casa de uma forma que virasse um grande centro de reuniões e encontros. Lá moram os outros três filhos cada um em sua casa, dona Maria e algumas pessoas que gostam e convivem com a família. Dona Maria fala a respeito de cada um ter comprado um lote lá e ter construído lá:

A Neta, foi a primeira que comprou o lote aqui, e chamou todos os irmãos dela, ela tem a função do pai dela todos a respeitam, aí todo mundo comprou, só que todos precisaram de dinheiro e acabaram vendendo seus lotes, primeiro o Ivan, depois o Toim, e depois o Zé (Dona Maria, 2018).

Figura 1: Dona Maria contando a trajetória de sua história.



Fonte: Arquivo pesquisa de campo (2017)

Dentro desse lote acontece discursões, reuniões, brigas entre outros eventos. Marcada por inúmeras chagas Dona Maria conta como foi difícil criar os filhos como o pouco recurso que tinha e dar-lhes educação, uma parte importante na construção afetiva familiar ressaltada por Wallon. Mas os pais dessa família fizeram o possível e o necessário para que todos os filhos tivesse educação, ao ponto de todos os 5 filhos de dona Maria terem nível superior.

A comida na história de dona Maria, vem paralela à vontade dela de cozinhar, e um fato que ela deixa bem explícito ao perguntar- Você gosta de cozinhar? E ela dá uma resposta negativa, mas não queria que seus filhos

passassem fome. Logo a comida para a geração de dona Maria, tem o significado mais básico do ato de comer, que é justamente a saciedade. Em seu diálogo, ela ressalta que:

La em casa comíamos comida bem forte e sadias, como feijoada, mugunzá, rubacão, mandioca, farinha. Para que déssemos conta do trabalho na roça, ou lá em casa que sempre tinha alguém pra comer ou também dormindo, então era mais roupa pra lavar no riacho e mais comida para colocar no fogão (Dona Maria, 2018).

Meio que por uma obrigação, foi necessário aprender a os afazeres domésticos, entre eles a cozinhar. A professora de dona Maria foi sua mãe, de uma forma que quase apenas pela ordem e a observação. O mugunzá foi um exemplo desse método, dona Maria apenas observava como sua mãe fazia, mas mesmo assim havia uma construção afetiva, pois era um momento em que ela podia ficar com sua mãe, mesmo trabalhando ou fazendo algum tarefa que lhe era ordenada.

Figura 2: Quadros de fotos familiares.



Fonte: Arquivo pesquisa de campo (2017)

A relação familiar foi passada de geração em geração. Na casa dos pais de dona Maria, a relação familiar era uma coisa que se levava a sério, foram passados costumes como o ato da criança ou ente mais velho pedir a benção,

ou também sentarem-se juntos aos domingos para fazer a refeição e conversar. A foto acima, e um dos vários quadros que existem na fachada da casa, neles existem fotos de praticamente todos os membros da família, e vários momentos de suas vidas, desde a juventude até os dias atuais.

2.4.2 Família Hoshi, a tradição milenar oriental junto com a regionalidade brasileira

Os costumes adotados para uma nação advêm de anos de existência e consciência. Assim é possível entender que cada região, possui um costume diferente, ou seja, o costume norte americano relaciona as refeições são diferentes dos costumes alimentares adotados no Zimbábue. A família Hoshi tem suas origens no Japão, Seu Kentaro, o patriarca da família, veio para Londrina muito jovem, com mais ou menos sete anos, veio para o Brasil junto com seus pais e seus irmãos. Ao chegar ao país, iniciaram o trabalho no campo, nas lavouras de café. A convite de Juscelino Kubitschek, vários imigrantes japoneses foram convidados a se mudarem para Brasília, na época em que a cidade estava sendo construída. O presidente entendeu que se não houvesse produção de alimentos dentro da capital, teria que se importar de outros estados, fazendo assim com que o valor agregado do hortifrúti fosse elevado.

Logo os imigrantes japoneses formaram uma colônia aqui no Distrito Federal, foi onde seu Kentaro conheceu dona Yossie, e como determina as tradições japonesas seus pais arrumaram um casamento arranjado. Logo que casaram, os pais de Kentaro cederam um pedaço de terra para que eles pudessem trabalhar como agricultores. Desde então, jovem casal foi influenciado pelas tradições trazidas pelos pais e assim prosseguidas ao longo de toda a sua vida. No percurso profissional, seu Kentaro, trabalhou como motorista, jardineiro e agricultor. Já dona Yossie trabalhou como florista, comerciante, agricultora, dama de companhia e juíza celetista. E com 28 anos, depois de algumas gravidez mal sucedidas, teve o único filho.

Figura 3: Preparação do churrasco no dia da entrevista.



Fonte: Arquivo pesquisa de campo (2017)

A família Hoshi cultuou a tradição milenar japonesa desde o início de sua história aqui no Brasil, mas teve uma mistura com a cultura brasileira. Como por exemplo, uma reunião em que se junta parentes e amigos da colônia japonesa, existem pratos como churrasco, feijoada e vinagrete, mas é imprescindível a presença de alguns pratos de origem oriental, como lakiyo, takenoko, makizushi. Misturando assim vários sabores e várias percepções. Mostrando não só pelo alimento a sua tradição nos costumes recebidos pelos pais, as pessoas de mais idade dentro desse círculo familiar, fazem questão de conversar ora em português e ora em japonês, ou também fazendo uma mistura dos dois.

Tal família recebeu uma carga enorme de ensinamentos familiares, e fazem com que prossigam os ensinamentos nas próximas gerações. Um exemplo é a forma que o seu Kentaro e dona Yossi ensinam seu único neto a como referirem a eles, o filho do Anderson, seu único neto, só chama de “Di” e “Ba”, fazendo referência a tradução de avô e avó que seria respectivamente Dichan e Bachan, reafirmando novamente a sua identidade e seu pertencimento.

2.4.3 Um café da manhã especial, família Teixeira um modo afetuoso de se hospedar em Bichinho-MG

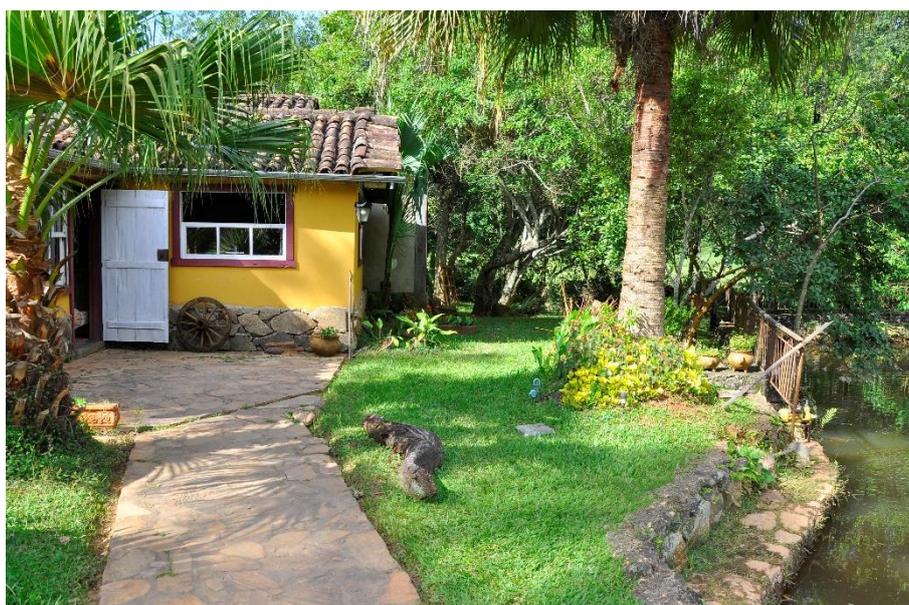
A família Teixeira tem sua história marcada pela tradição e pela vivência em família, seu Mauro e dona Lena nasceram em Bichinho. Seu Mauro cresceu

na família de seu avô junto com mais oito irmãos, e lá aprendeu a trabalhar com a terra e com o gado, uma de suas grandes paixões. Quando cresceu, iniciou a trabalhar com inúmeras coisas, desde motorista de caminhão, até mesmo vendedor de pirulito, e dentro dessa caminhada sempre dava um jeito de “mexer” com suas vaquinhas de leite, e que mesmo tendo uma pousada, um ateliê, uma marcenaria não abriu mão de sua pequena fazenda e de sua pequena criação de vaca leiteira.

Aos 26 anos seu Mauro conheceu dona Lena com 16 anos, e no início da vida do casal seu Mauro iniciou o trabalho como motorista de caminhão e depois de alguns anos, ele saiu do trabalho e iniciou o ofício de pedreiro, mas sempre com a vontade de ainda voltar a suas raízes, e depois de fazer algumas negociações, ele conseguiu comprar um pedaço de terra, que criava algumas vacas leiteiras.

E mesmo com um trabalho fixo e um horário a cumprir, ele tirava o leite de madrugada para estar no serviço pela manhã. Logo após que ele saiu do ofício de motorista, montou uma marcenaria que era especializada em móveis rústicos, e onde está até hoje, se dividindo como artista plástico, pedreiro, marceneiro e como recepcionista da pousada.

Figura 4. Entrada da sala aonde são feitas as refeições da pousada.



Fonte: Arquivo pesquisa de campo (2017)

Dona Lena, também tem uma história semelhante a de seu Mauro, ela nasceu em Bichinho também, e cresceu em uma casa com 8 irmãos, sendo ela e outra irmã as únicas mulheres, logo os afazeres domésticos eram destinados a irmã, sua mãe e dona Lena. E foi dentro desse lar que foi aprendida a maioria das técnicas culinárias que reproduz até hoje. Casou-se aos dezesseis anos, e logo em seguida foi mãe da sua primeira filha, e depois de alguns anos, ela deu à luz a mais dois filhos. A família Teixeira sempre buscou o trabalho e uma forma de ganhar dinheiro, aonde eles residem e bastante procurado, pois ele a residência se localiza em uma cidadezinha charmosa e bem turística, seu Mauro investiu em vários modos de aproveitar seu espaço como forma de negócio.

O surgimento da pousada se deu pela a necessidade e procura que os compradores de moveis viajavam em busca de boas compra e não tinha local para pernoitar: “eles sempre reclamavam que não tinha lugar para dormir” (Dona Lena 2018). Logo dona Lena sentiu a vontade de investir em um quarto de hóspedes para que pudesse alugar para esses viajantes, propôs ao seu Mauro que construísse uma suíte para que as mesmas fossem alugadas. Desde então seu Mauro vem construindo tais suítes devagar e dona Lena vem administrando as reservas, a limpeza e também a alimentação. Hoje a pousada conta com 17 apartamentos, um salão para refeição e muito verde. A pousada é bem pequena, porém aconchegante e conta com uma decoração original e que remete a fazenda e a arte barroca.

Figura 5 . Visão da chegada a pousada.



Fonte: Arquivo pesquisa de campo (2017)

Só é servido na pousada o farto café da manhã e um lanchinho a tarde. Os proprietários se reservaram em apenas servir essas duas refeições. Porém dos produtos que são servidos nessas refeições, a maioria é produzida na própria pousada ou em vizinhos próximos, um exemplo é a manteiga que é usada para servir aos hóspedes e também é usada para a produção das quitandas que são servidas nas refeições, essa manteiga é produzida por um “compadre” que tem uma pequena fazenda próxima a pousada.

A ligação do casal com a comida regional mineira, é feita através do fio condutor familiar. Dona Lena, fazia os afazeres domésticos quando era criança para auxiliar sua mãe, logo sua mãe lhe ensinou aquilo que a sua avó havia ensinado.

Mostrando assim uma relação familiar solidada e tradicional, semelhante a criação que seu Mauro havia recebido, em que numa casa cheia, com em torno de 8 filhos e pelo menos 4 netos, todos eram convidados a contribuir na produção, armazenagem e distribuição de alimentos, visto que na época não havia meios elétricos para o auxílio das tarefas, com isso seu Mauro quando era criança vivia ajudando seu avó na produção dos alimentos para o consumo de sua família, um exemplo dos alimentos que era feito pelo seu avó e justamente o queijo.

Figura 6: Preparação do queijo para o dia seguinte para ser servido aos hospedes.



Fonte: Arquivo pesquisa de campo (2017)

CAPÍTULO 3 - COMIDA PARA LEMBRAR-SE DE CASA OU LEMBRANDO DE CASA PARA COZINHAR

Comida está ligada essência pessoal, comer e um ato orgânico, mas a interação familiar diz além das relações interpessoais, visto as nuances embutida nessa situação.

Ressaltar sua origem através da comida é reafirmar a ideia de pertencimento social, familiar, nacional seria o a mesma relação de servir uma comida a um hospede, ou a um filho, neto ou outra pessoa que lhe queira bem, e assinar um contrato de empenho para demonstra afeto e o que vem a ser hospitalidade. A comida como ressaltado anteriormente, e um dos bens essenciais para a sobrevivência humana, e em uma panela se verte ternura ou ódio (MIACOUTO, 2009), logo a cozinha pode ser um laboratório de sabores incríveis e possivelmente marcantes.

Nesse capítulo foram analisadas as entrevistas colhidas na pesquisa de campo, fazendo o paralelo com o referencial teórico do Capítulo 1. Focando no afeto, a relação que o tema exerce com o gosto e na discussão que existe em torno do alimento e das suas preferências. Logo foi analisada a importância do encontro social em torno da comida, utilização do alimento como um ativador de memórias, a perspectiva da comida além de apenas a nutrição, utilização do alimento como forma de hospitalidade, formação de memória por meio de comida e a relação entre o prato e a pessoa.

3.1 Como e com quem foi aprendido a fazer o prato? Relação entre a comida e os familiares e sentimentos relacionado a comida

Os hábitos alimentares, as práticas alimentares, o comportamento à mesa, a transmissão de receitas, as relações que a alimentação mantém, permanecem em cada sociedade com os mitos, a cultura e as estruturas sociais (FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, 1998). Para se produzir uma comida é necessário que se tenha ato crítico para cozinhar, além disso, e necessário

aprendido a fazer tal prato. Na pesquisa revelou que o modo como foi preparado cada prato, cada pessoa foi instruída por um membro da família, seja ela a mãe, avó ou avô.

Na entrevista foi questionado aos cozinheiros: Qual foi a forma que foi aprendido a cozinhar, em sumula, todos responderam que aprenderam com uma pessoa querida, seja ela o pai, a mãe, ou mesmo os avós. A descrição de dona Maria, que é a matriarca da família Silva, a respeito do Mugunzá, que ela: “- aprendi vendo minha mãe fazendo comida para eu e meus irmãos.” (Dona Maria, 2018), ou seja, era uma comida que era feita desde a infância dela.

Na família Silva, entende a comida como um modo de saciar a fome e obter energia. O mugunzá, é um prato a base de milho e costela cozido e foi a preparação escolhida para representar dentro da pesquisa, já que ele é uma de acordo com dona Maria o mugunzá é uma preparação forte que possibilita o fornecimento de bastante energia e de bastante saciedade. Levantando assim a questão que existe em torno do conceito o que vem a ser alimento e o que vem a ser comida, já que para a família Silva, o alimento representa principalmente a busca da saciedade, convocando assim o conceito que Da Matta (1987) discute acerca do que vem a ser comida e alimento.

No entanto para a família Hoshi, a comida que tem uma representatividade diferente dentro do contexto social familiar, já que o prato escolhido para apresentar na pesquisa era feito dentro das festividades, pelos pais, tios e avós. A família Hoshi também tem origem humilde, e o método de aprendizagem é semelhante a família Silva, já que todos os membros que habitavam dentro da casa tinham que trabalhar para ajudar nas despesas financeiras. Logo não era possível os pais custearem curso de gastronomia ou mesmo pagar uma pessoa para que pudesse cozinhar para os familiares.

“O makisushi, eu aprendi vendo minha mãe e minha sogra e também na embaixada do Japão aonde eu trabalhei quando era jovem.” (Dona Olinda, 2018), além do ensinamento tradicional recebido em casa por seus familiares semelhante a família Silva, a história da família Hoshi permeia ensinamentos aprendidos na embaixada do Japão, visto que dona Olinda, que é a matriarca da família Hoshi, começou a trabalhar com 14 anos como dama de companhia da embaixadora, e lá aprendeu costumes japoneses tradicionais. Logo além dos

costumes ensinados, a comida teve um papel de contribuir para ser um meio de transmissão de cultura e costumes, tal pensamento e abordado por Almeida (2003).

A produção de queijo fresco é de forma simples e muito cultuada não maioria do território nacional. Seu Mauro, o patriarca da família Teixeira, serve a todos os hóspedes de sua pousada um queijo que ele mesmo produz, “eu aprendi com meu avô quando ainda era moleque.” (Seu Mauro, 2018). O aprendizado do senhor Mauro, passou pelas mesmas situações que foram submetidas às outras duas famílias analisadas na pesquisa, situação qual foi ensinado por parentes, e no caso de seu Mauro de uma forma mais simplória e mais saudosista. O queijo é feito diariamente, mas ele poderia ser comprado na região, no entanto seu Mauro produz o queijo como uma forma de se conectar as memórias que tem do seu avô. Demonstrando assim, que o ensinamento que foi recebido por seu Mauro, e depositado totalmente no queijo produzido, e esse queijo de forma simbiótica pode contar a história que seu Mauro teve com seu avó, sendo assim podendo evocar o conceito de Amon e Menache (2008), que falam a cerca que a comida tem o poder de contar histórias, mesmo sem cordas vocais e sendo um objeto inanimado.

Ao tratar do sentimento em relação comida na entrevista, as famílias tiveram reações diferentes. A família Silva demonstrou uma grande ligação entre si, por mais que dentro do convívio familiar existam atritos, em todas as entrevistas feitas, o afeto permeia todas as relações. Ao questionar dona Maria qual era o pensamento que ela tinha ao cozinhar ela respondeu: “Penso em minha família quando estou cozinhando e gosto muito de Vê-los comendo.” (Dona Maria, 2018). Dona Maria é uma mulher que dedica a maioria do seu tempo para sua família, mostrando que o laço afetivo entre dona Maria e seu filhos, permeia desde as relações interpessoais até mesmo o modo que e prepara a comida.

Figura 7: Preparo da carne pra ser colocada no Mugunzá.



Fonte: Arquivo pesquisa de campo (2017)

Um exemplo é o filho de dona Maria - o Ivan, não gosta da gordura da costela desde quando era criança, logo ela tenta retirar ao máximo a gordura e, além disso, lava completamente a carne para que assim suavize o sabor forte e assim ele possa apreciar. Mas do ponto de vista técnico, o ato de lavar a carne é prejudicial, pois além de retirar alguns nutrientes, ela também pode espalhar o meio contaminante, bactérias ou protozoários (SEBBES, 2012). Mas por outro lado o filho de dona Maria gosta que faça daquele jeito, mostrando assim que o prato que sua mãe faz, tem uma relação íntima, já que ele sofre particularidades para assim poder ser agradável ao paladar.

Na família Hoshi, o sentimento despertado a respeito do prato escolhido está a cerca de momentos festivos, já que e um costume comunidade japonesa se reunir por um motivo, como um batizado, casamento ou um aniversário. Logo para os membros da família Hoshi sentem que o makisushi desperta alegria pois está ligada as festividades.

O makisushi me relembra bons sentimentos, por causa da situação econômica delicada, era uma comida que era feita apenas em festividades, logo lembro da minha família, dos meus

primos, meus tios e das reuniões feita em casa. (Dona Olinda, 2018)

Além da representatividade festiva que tem o makisushi, dentro da família Hoshi também representa uma momento de união familiar, algo semelhante a produção da pamonha feita no Goiás. A produção de pamonha, não era apenas para produzir a comida, mas como uma forma de manter os vínculos de parentescos, amizade e vizinhança, onde é possível relembrar histórias, reviver o passado, a vida no campo, um momento de integração em que o coletivo prevalece (SILVA, 2016. p.31). Na foto abaixo é possível, ver dona Olinda fazendo os cortes do makisushi enquanto sua sobrinha e seu sobrinho fazem a arrumação para servir, que também é um costume japonês, fazer uma apresentação impecável (NAKASATO, 2011).

Figura 8: Finalizando e arrumando o makisushi.



Fonte: Arquivo pesquisa de campo (2017)

3.2 Perspectivas do preparo da comida e o despertar do sentimento

Cada ser social possui uma individualidade, e nela ele permite-se que possa ter preferencias, entendimentos e opiniões, na pesquisa foi questionado

as pessoas que produziam o alimento, a opinião e sentimento que eles tinham ao fazer tal comida, para que assim pudesse identificar a relação que existe entre a comida, o cozinheiro e as pessoas que iram apreciar tal comida. O makisushi desperta na família Hoshi lembranças de reunião e festividade, já na família Teixeira, o queijo tem a função de despertar sentimentos saudosista e afetuoso. Quando questionado qual era o sentimento que o queijo representava para seu Mauro, ele respondeu:

Me vejo lá na casa do meu avô, a casa dele era sempre cheia, mas hoje e de um francês, o Lonaran, eu era pequenininho sempre enchendo o saco, ai meu avó falava: sai pra lá moleque. E eu sempre do lado dele e de vez em quando eu ainda pegava um pouco só soro do leite escondido e bebia e faço questão de não perder essa tradição (Seu Mauro, 2018).

Seu Mauro projeta o queijo como um meio de rememorar a vivência que teve com sua família e seus momentos de infância, podendo assim encarnar o afeto que permeava as relações de quando era criança. Então é possível entender que o queijo além de um meio de rememoração ele pode ser também um meio externo de afetividade, reforçando assim o pensamento de Wallon (2007) que diz a respeito do afeto em relação ao domínio funcional de ordem social, já que o afeto sentido por seu Mauro advém da convivência que ele teve com seu avó, logo ele deposita em objeto, que no caso o queijo, a representação do sentimento relacionado ao seu avó.

Figura 9: Queijo produzido por seu Mauro.



Fonte: Arquivo pesquisa de campo (2017)

Além da ressignificação afetiva, a perspectiva que seu Mauro entende a respeito do queijo que: é uma importante ferramenta para poder ligar as memórias e sentimento que teve com seu avô. “Esse queijo, eu poderia comprar, seria bem mais fácil, mas ele me liga com meu avô” (Seu Mauro, 2018), como ressaltado por ele, seria bem mais simples comprar esse queijo em algum produtor, mas o queijo vai além de uma simples comida, pois o ato de produzir o queijo e servi aos hóspedes, exerce sobre seu Mauro sensações que vão ao encontro do financeiro devido aos ganhos da pousada, com a satisfação em oferecer um produto que ele mesmo faz e ainda tem a possibilidade de rememorar momentos agradáveis ao lado do seu avó.

No caso de seu Mauro, diferente das outras famílias, ele recebe retribuições financeira por acolher os viajantes e oferecer um café da manhã. Mas na perspectiva da família Silva representada pela dona Maria, ela entende que o pagamento por cozinhar é a satisfação de ver seus parentes comendo e se sentindo feliz, já com relação ao modo de preparo do Mugunzá, ela ressalta que: “é uma comida simples, que qualquer pessoa pode fazer” (dona Maria, 2018), logo o entendimento que dona Maria tem a respeito da comida, vem paralelo à saciedade do corpo e a busca por nutrientes, já que em sua infância, ela trabalhava na roça e precisava de comidas “fortes”, para aguentar a labuta nas plantações e nos afazeres domésticos, podendo assim ressaltar a análise feita por Zaneti (2012), em que ela ressalta que se oferecem comidas fortes para pessoas que tem trabalhos que demande bastante energia, e comida mais leves para pessoas que trabalham com o intelecto.

Já na família Hoshi o alimento é entendido não apenas como um meio de saciar a fome e sim questões que envolve outras sensações, ligadas a eventos cultos e cerimônias. Um exemplo e o relato de como é um funeral na comunidade japonesa:

Quando uma pessoa morria, a comunidade toda se juntava e ia ao enterro, e nesse enterro levamos uma contribuição em dinheiro em um envelope, além das cerimônias e homenagens existia um verdadeiro banquete, com comidas doces e salgadas das mais variadas (dona Olinda, 2018).

Logo o significado do alimento, transcende a mera saciedade ou a ingestão de nutrientes. No caso do funeral japonês, o alimento vem em segundo

plano, trazendo para si uma função de aglutinação social, já que muitos membros iam ao evento para comer e rever velhos amigos.

3.3 O gosto individual e a relação com o cozinheiro que fez a comida

Outro ponto que divide opiniões é a relação existente entre o gosto pessoal e a comida, onde a comida é a pedra fundamental da afetividade, e o gosto pessoal é a escolha da comida preferida. O gosto é o indicativo da ligação entre os corpos saborosos e nas papilas gustativas humanas, essa relação pode trazer sensações agradáveis ou não. Na família Silva foi verificado que por mais que todos os membros vivam juntos, cada pessoa se inclina para comidas diferentes ou repelem a comida que lembre algo ruim ou não agrade o paladar.

A questão do mugunzá dentro da família Silva, permeia tradições trazidas da Paraíba, porém por mais que a maioria dos familiares goste do prato, ora pelo saudosismo, ora pela história ou mesmo como uma forma de lembrar-se de um ente querido, ou mesmo pelo gosto existe pessoas dentro do mesmo meio que não gostam de tal prato. No caso do filho de dona Maria, o Antônio, ele ressalta que o mugunzá não é seu prato preferido.

A questão do mugunzá, da costela e do churrasco também, o pessoal gosta muito de carne. Mas pra mim o meu prato preferido é uma carne de sol, não que eu seja da Paraíba, e também um arroz e feijão e uma batata frita uma salada, pra mim seria essa a ideal. O mugunzá já comi, mas não gosto muito, gosto do milho, mas não sou fã da costela (Antônio, 2018).

Dentro da fala do Antônio, percebe-se que o prato não agrada ao paladar é diferente dos outros familiares. Na entrevista, foi revelado que o prato transmitia algo mais, porém esse sentimento não foi identificado. E tal sentimento oculto pode estar vinculado a infância, ou algo que aconteceu, e o mugunzá é uma forma de rememorar um sentimento não muito agradável. O conceito de Comida Afetiva pode despertar sentimentos bons ou não tão bons, na reunião familiar a alimentação em família, faz com que crianças sejam apresentadas a um determinado tipo de alimento e assim a perspectiva individual possa mudar.

O arroz de leite da minha avó é muito bom. Não sei porque, mais sou bem fresca com comida, e o arroz de leite dela chama a

atenção, ele é muito bom. Eu não como nem um tipo de fruta, de legumes só como batata cozida, carne eu sou muito fresca, só como file de frango, bife. Mas sou bem fresca, mas esse arroz de leite é muito bom (Maria Eduarda, 2018).

Em contra ponto, Maria Eduarda filha de Antônio, teve a inserção dentro desse meio e conseguiu absorver algumas das tradições, com por exemplo a sua preferência por arroz de leite que é feito por sua avó, mostrando que a construção do gosto está ligado a tanto fatores biológicos quanto sociais, em que aparentemente seu pai não gosta da comida paraibana por algum motivo, e sua filha, no entanto tem a preferência em comer um comida regional preparada por sua avó.

Outro ponto que pode ser discutido em relação ao gosto, o hábito, evocando assim as teorias de Mintiz (2001), que fala a respeito de que quando se é criança, tem-se uns hábitos alimentares, mas com o passar do tempo, os hábitos e os gostos particulares, vem sofrendo mutações, mas a lembrança da alimentação, influência nas escolhas quando adulto, ou seja, se quando criança a família ou o círculo social tem o costume do comer determinado alimento, quando vira adulto, tal criança tem a tendência de se inclinar para o determinado alimento. A cliente da família Teixeira, ao participar do café da manhã teve essa lembrança quando era criança e disse:

Eu gostei muito do pão de queijo e da broinha parecia muito com o que eu comia na minha casa quando era criança, eles foram muito bem feitos, a qualidade dos produtos e a maneira que eles foram feitos, fez com que o produto tivesse um sabor diferente, um sabor gostoso (Carla Cristina, 2018).

Figura 10. Broinha de milho citada por Carla Cristina.



Fonte: Arquivo pesquisa de campo (2017)

A família Teixeira aplica todos os conhecimentos aprendidos com seus familiares, e assim fazem o possível para que a estadia do hóspede seja agradável, afetuosa e que o hospede se sinta hospedado na casa de um parente. Na entrevista da cliente, ela ressaltou que era mineira e que aqueles pratos faziam parte do seu cotidiano, logo não difícil para que ela pudesse saborear. Mas dentro do seu discurso, ela ressaltou que a forma que foi feito aquela comida, tornou o gosto especial, de forma que ela imprimiu sua preferência por conta do acolhimento, hospitalidade e frescor que envolveu a refeição, associado também as experiências que ela teve quando criança, e culminado em um evento em que o alimento passa a ser uma comida afetiva devido a junção da comida bem feita, uma recepção afetuosa e um local apropriado.

No entanto, na família Hoshi, nos costumes houve uma mutação, já que a origem familiar é oriental, porém vive em Brasília a mais de 60 anos, logo foram se aglutinando e misturando costumes que advém do Japão com costumes brasileiros. A variedade de pratos apresentado na refeição que foi acompanhada pelo pesquisador foi enorme. Mas e unânime a preferência dos familiares que gostam do Makisushi e do sashimi.

Minhas tias em Brazlândia fazem muito o sushi com o sashimi e lá eles usam muito o atum. A carne do atum é mais gordurosa que a do salmão. Qualquer lugar você come o salmão mas o atum é mais difícil (ANDERSON, 2018).

Figura 11: Mesa do almoço.



Fonte: Arquivo pesquisa de campo (2017)

Na refeição que foi estudada existia mais de 20 pratos diferentes. Havia conservas das mais variadas formas e sabores, peixe assado, churrasco, porém toda família se servia primeiro por esses do makisushi e do sushi, como poder ser observado na foto 11 acima. Essa preferência advém de uma aplicação social, já que tais pratos geralmente são servidos em ocasiões especiais. Outra particularidade dessa refeição, era que na mesa que foi servida a refeição, não se existia garfo e colher, apenas hashi, continuando assim as tradições que foram importadas do Japão.

Atrelado ao gosto e as preferências que cada pessoa exerce, a comida como já se viu nessa dissertação, ela tem o poder de despertar sentimento, lembranças, afetividade dentre outras coisas que não só à saciedade. Ao questionar qual seria a sensação que cada indivíduo sentia a cerca daquele alimento, na família Silva, foi reforçado o sentimento de pertencimento e afetividade que cada pessoa sentia, logo sua a neta de dona Maria falou que:

A minha avó mesmo ela falando que não sabe cozinhar, e que já perdeu a prática. Tudo que ela faz fica muito gostoso, parece que tem um tempero a mais, então acho que é o amor sim (Maria Eduarda, 2018).

A neta de dona Maria entende que o tempero de sua avó relacionou a comida com amor, ela não tem conhecimentos técnicos em gastronomia, por exemplo, ela não iria saber determinar as técnicas e ingredientes que foram utilizadas naquele arroz de leite ou no mugunzá. Porém de acordo com o gosto pessoal dela, ela imprimiu sua preferência na comida feita por sua avó. No seu discurso é possível entender que a comida afetiva, não é apenas uma comida ou um tempero mágico, e sim um evento que envolve a comida e a participação de pessoas próximas, no caso da Maria Eduarda, envolve a relação afetiva que ela tem com sua avó. A outra neta de dona Maria, concorda com essa ideia e diz que: “O tempero da minha avó por parte de mãe é especial, não sei o que ela coloca, mais sei que gosto muito, a comida dela é sempre especial pra mim.” (VITÓRIA, 2018).

O discurso se repete em várias falas dos parentes que foram entrevistados, e principalmente dos netos, reforça que dona Maria faz a comida pensando em toda sua família, e tal comida adquire algo especial para sua família, uma simbiótica representada pela interação familiar e personificada em alguns pratos que são feitos dentro daquele convívio social familiar. Logo para as pessoas daquela família, a comida é afetiva, por se tratar que a cozinheira tem um papel afetivo e especial, transferindo assim para a comida, porém para uma pessoa do meio externo, aquela comida pode não significar nada visto que ele não iria conviver e adquirir sentimentos pela dona Maria.

A interação familiar pode ter a função de trazer essas sensações que representam a Comida Afetiva, mas no meio comercial, é necessário outros fatores para que possa existir a comida afetiva; um dos fatores é a dedicação do cozinheiro ou mesmo da pessoa que oferece o serviço. Como por exemplo, a dedicação que seu Mauro juntamente com sua família, entrega ao servir seus hóspedes.

Eu entrego amor... Tudo que a gente faz, a gente tem que dar o melhor, e como se fosse fazer algo para uma pessoa que ama. Tudo que você faz você tem que se dedicar tudo mesmo (Seu Mauro, 2018).

Figura 12. Café da manhã servido na pousada de seu Mauro.



Fonte: Arquivo pesquisa de campo (2017)

No caso da pousada de seu Mauro, além da preocupação com o serviço e com a retribuição financeira, ele também tem a preocupação em fazer tudo aquilo que oferece a seus hospedes como se fosse para um filho ou uma pessoa que amasse, logo a diferenciação entre a pousada de seu Mauro e um grande hotel. Nos dois existe a aplicabilidade da hospitalidade, de questões que tornam o hospede em membros temporários daquela sociedade. Reforçando essa ideia, os hóspedes podem sentir sensações que estão ligadas as situações já vividas triangulada com a recepção de seu Mauro e sua família.

A sensação sentida pela cliente da família Teixeira, demonstra que o alimento pode ser um orientador para o despertar de inúmeros sentimentos, no caso da relação da família Teixeira e da Maria Alice, não existia nem uma intenção de se abordar a comida que sua avó fazia quando era mais nova, porém ao se sentar no local que seria feito a refeição, se iniciou uma gama de sentimentos e culminou na lembrança da comida de sua avó.

Figura 13. Salão aonde são feitas as refeições.



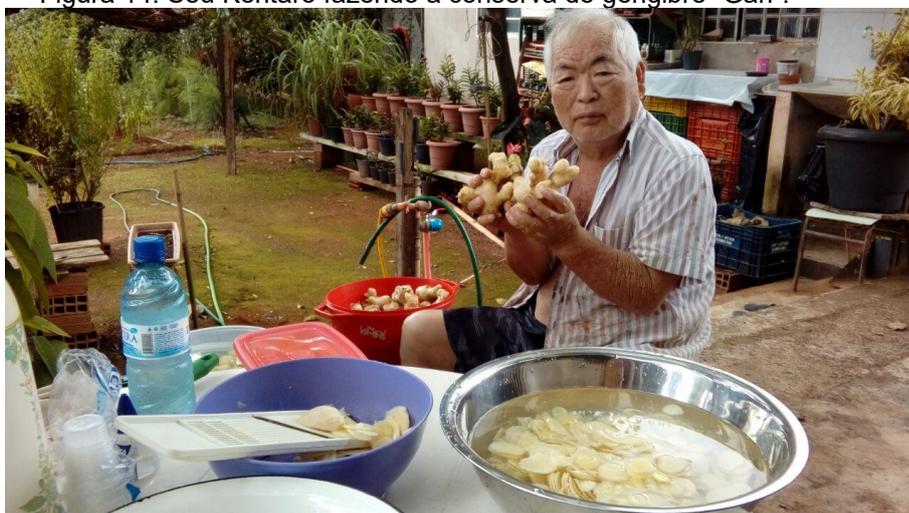
Fonte: Arquivo pesquisa de campo (2017)

De acordo com a fala da Maria Alice, o sentimento iniciou quando ao sentar-se à mesa, ela foi recebida por um sorriso de seu Mauro e Dona Lena, que é a esposa de seu Mauro e faz a maioria dos biscoitos, de forma afetuosa, quase como um membro familiar, o local também, contribui, pois sua avó morava em fazenda e gostava de objetos coloridos, semelhantes aos que tinha uma decoração da pousada. Fazendo assim que a comida se tornasse especial por conta que o sabor era semelhante, o local lembrava a pessoa que fazia tal refeição e a aplicação e dedicação feita pelos os membros da família Teixeira.

Com relação aos ingredientes que são preparados os alimentos, as três famílias possuem pensamentos e ações distintas. No caso da família Silva, pensa-se que o alimento pode ser comprado em qualquer supermercado ou feira, não tem uma preocupação com a origem ou como foi produzido aquele alimento. E dona Maria Ressalta que: “todos os ingredientes são comprados no mercado próximo a minha casa.” (Dona Maria, 2018).

Mas ao contrário da família Silva, a família Hoshi faz questão de produzir alguns de seus ingredientes. No lote em que mora dona Olinda e seu esposo o Kentaro, existe uma pequena horta, e nessa plantação, existem inúmeros ingredientes que são necessários para as conservas, e pratos que são produzidos pela família. Um exemplo é a conserva de gengibre, o gari, caso seja comprado esse gengibre em um supermercado, ele estará meio seco, logo ele não ficara conforme o gosto e o método que a família Hoshi aprendeu. Seu Kentaro ressalta que: “Quando tenho uso o meu gengibre, mas tem que ser fresco né, mas esse foi um amigo meu que me deu, ai resolvi fazer.” (Kentaro, 2018).

Figura 14. Seu Kentaro fazendo a conserva de gengibre “Gari”.



Fonte: Anderson Hoshi

A importância da família Hoshi, de manter a horta e preservar os costumes e também manter um padrão de qualidade em suas conservas e em seus pratos. Na sua pequena horta está plantado, nirá, cebolinha, hibisco, cana de açúcar entre outras plantas, dona Olinda também concorda com seu Kentaro, já que ela entende que: “O gosto do gengibre é diferente de que quando compramos no supermercado, e também certas coisa não achamos como a flor do hibisco fresca pra fazer o Ume.” (Dona Olinda, 2018). Logo o motivo que seu Kentaro e dona Olinda mantem essa pequena horta, e justamente para a preservação de dos costumes, e uma forma de se ligar com o passado e suas raízes.

Figura 14. Horta no quintal de seu Kentaro e dona Olinda



Fonte: Arquivo pesquisa de campo (2017)

No entanto para a família Teixeira, a origem do alimento é um fator importante no serviço ao cliente. Além de ser feitas as compotas, quitandas, os queijos e outras comidas, seu Mauro prefere comprar o que não é produzido de pequenos produtores, um exemplo é a manteiga que é servida aos hóspedes e também é utilizada como ingredientes na produção do pão de queijo, da broa de milho e dos outros preparos. Seu Mauro ainda complementa:

A manteiga é um compadre meu que faz, aqui do lado. Ele faz igualzinha a que meu avó fazia, e até melhor que a minha. Prefiro servir ela do que aquela que a gente compra no supermercado, ela é bem mais gostosa e até rende mais, e tem muito mais qualidade (Seu Mauro, 2018).

Logo a origem do alimento, para a família Teixeira, é de suma importância, já que como ressaltado por seu Mauro anteriormente, o serviço que é prestado aos hóspedes, vai de encontro ao mesmo sentimento que se ele estivesse servindo a um parente ou mesmo a um filho.

No próximo capítulo será ressaltado as reações que existem entre a memória e comida afetiva, de como ela pode ser um importante ativador de lembranças e de como isso pode ser abordado dentro da hospitalidade.

CAPÍTULO 4 - A MEMÓRIA E A HOSPITALIDADE COMO PILARES DA COMIDA AFETIVA

A receber um convidado permeia inúmeras situações, desde um convite para entrar e tomar um café, até mesmo a produção de um grande banquete. As famílias pesquisadas desconhecem por completo fundamentos teóricos de hospitalidade, mas em todas as três situações pesquisadas, foram notados princípios de hospitalidade dentro da interação familiar e também da interação família e pesquisador.

O alimento tem papel fundamental nas relações sociais familiares, colocando em destaque, as afinidades advindas desses encontros familiares em torno da cozinha ou da comida. Por ser um fator biológico, a comida pode representar a força motriz para a vida humana, mas essa dissertação entende que ela tem um papel que vai além da saciedade.

Nesse capítulo o foco incidirá na Sociabilidade em torno dos alimentos, hospitalidade e memória, colocando em cheque a importância do encontro social em torno da comida, a utilização do alimento como um ativador de memórias, a perspectiva da comida além de apenas a nutrição, a utilização do alimento como forma de hospitalidade, a formação de memória por meio de comida e a relação entre o prato e a pessoa.

4.1 Reuniões familiares como um ponto de encontro em torno da mesa e como um formado de memórias

A comida como ressaltada nessa dissertação, tem papéis fundamentais na relação humana, como abordada no capítulo 1 por Amon e Menache, a comida tem a possibilidade de contar história. Mas, além disso, ela pode também ser um formador de memórias e ainda um grande auxiliar na projeção de encontros familiares. Com relação e a sentar-se junto com seus pares, Boutaud (2011) ressalta que:

Comer junto assume, então, um significado ritual e simbólico superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar. Essa forma de partilha, de troca, de reconhecimento é chamada comensalidade (BOUTAUD, 2011, p. 1213).

Ao questionar os integrantes das famílias entrevistadas no que diz respeito à importância da reunião familiar, ficou explícito em maioria absoluta, que por mais que a vida moderna seja corrida, sempre haverá um jeito de se encontrar para ao menos um café. A família Silva gosta de ser reunir nos finais de semana, visto que todos os membros tem uma vida ativa, com isso não é possível fazer tais encontros no decorrer da semana.

Figura 14. Preparação da mesa para ser feita a refeição na família Silva.



Fonte: Arquivo pesquisa de campo (2017)

É muito bom a gente reunir, a união e tudo. No decorrer da semana já é muito complicado, e a gente trabalha a semana toda e já pensa no final de semana para a gente ficar junto. O Toinho meu irmão trabalha a semana toda, aí no final de semana ele me liga e vai lá pra casa e fica muito à vontade (Maria Elioneide, 2018).

Para tal família o encontro familiar compreende uma forma de manter a família junta e unida. Quando Maria Elioneide, filha de dona Maria, ressalta esses encontros ela reforça o sentimento de pertencimento a essa família. Além disso,

ficou revelado na entrevista que Antônio sempre pede para seu cunhado que cozinhe algo como o carne frita cuscuz, ou mesmo uma tapioca com torresmo, já que Toinho é o guardião das receitas nordestinas. Camargo (2003) em sua obra situa a comensalidade no contexto da hospitalidade. Para ele, a hospitalidade, significa recepcionar ou receber pessoas, hospedar, alimentar e entreter, podendo ser interpretado com a ligação entre irmãos a hospitalidade.

No entanto a família Hoshi é mais reservada, devido aos seus próprios costumes. Todos são adeptos dos encontros familiares, porém diferente da família Silva, os encontros são excepcionais, são apenas em datas comemorativas, como aniversários, dias santos, ou festividades, logo Anderson entende que: “Marca esporadicamente, e geralmente em ocasiões especiais”. A na parte do meu pai não rola muita, mas na parte da minha mãe rola mais porque eles são mais “abrasileirados” (Anderson, 2018).

Demonstra-se que cada família tem um estilo de vida e um costume diferente se for feito uma análise com relação aos encontros de família entre a família Silva e a família Hoshi, e possível entender que o modo que são feitos os encontros são diferentes, mas a raiz dessas reuniões são as mesmas. E nesses encontros familiares podem ser criadas a maioria das memórias relacionada à comida afetiva, já que sempre nessas reuniões, acontece as refeições, conversa, e rememoração de episódios que aconteceram no passado.

Figura 15. Preparação da mesa para ser feita a refeição na família Hoshi.



Fonte: Arquivo pesquisa de campo (2017)

A formação de memórias alimentares afetivas, nada mais é que um subproduto desse evento social. Nas famílias sempre existe pretextos para se reunirem, logo o encontro é um fator primordial em um aniversário, mas além da presença do semelhante, existe outro chamariz, que no caso seria as comidas típicas de um aniversário, bolo, docinho, cachorro quente entre outros.

A família Silva, cultua a cerimônia de um simples almoço de domingo, ou mesmo se juntarem para apenas cantar parabéns acompanhado de um bolo e de uma garrafa de refrigerante, porém algumas pessoas fazem o uso de determinado alimento para que possa rememorar um lugar ou mesmo uma pessoa. Na fala de Toinho, o genro de dona Maria, é possível verificar tal situação.

O arroz de leite, me faz lembrar o meu nordeste, o nordestino adora esse arroz de leite, ele tem que ser feito com aquele leite de saquinho, entendeu, o leite saquinho e mais concentrado e mais forte, e esse prato me lembra muito da minha terrinha (Toinho, 2018).

Logo é possível entender que o alimento faz com que ele tenha uma ligação com sua terra natal, promovendo assim um encontro do presente com as memórias, NORA (1993), ressalta que a memória pode estar ligada a uma série de fatores, dentre eles o objeto, no caso de Toinho, está ligada a uma comida. Tal prato era comido e feito em sua terra natal quando lhe era criança, e esse prato também tem a função de fazer as ligações com pessoas que, por exemplo, comiam junto ou mesmo lhe ensinaram. Na entrevista ele ressaltou que o arroz de leite: “lembro-me de mais da minha mãe da minha avó, elas quem me ensinaram. Bom demais. O arroz de leite me faz lembrar ela da casa aonde eu morava, da minha terrinha” (Toinho, 2018). A avó de Toinho não está mais entre nós, mas um dos motivos que foi compreendido na entrevista é que o arroz de leite, tem uma figura importante para a rememoração da figura de sua avó, quase uma personificação através do alimento.

“O mugunzá, eu gosto do que meus pais fazem. E me lembram dos meus parentes, de onde meu pai nasceu, e meu pai me levou lá” (Maria Vitoria, 2018). A relação que Toinho tem com a comida de seu estado, pode ser transmitida de pai para filho. Sua filha mais nova, Maria Vitoria, faz o entendimento e a ligação

do prato, o mugunzá que lhe foi apresentado na região de Piancó terra natal de seus pais, com a vida passada de seus pais e seus avós, logo ela entende que quando ela sente o sabor ou come o prato automaticamente ela faz uma ligação involuntária com suas raízes e a da sua família como um todo.

No Japão, o ramen é um prato muito apreciado, existem várias casas que oferecem o prato, porém todos eles são feitos de forma metódica, respeitando, por exemplo, o cozimento do caldo de mais ou menos 12 horas. Celio é um primo de primeiro grau da família Hoshi, morou no Japão por 8 anos, e lá adquiriu alguns gostos e costumes japoneses. Nesse tempo em que viveu no Japão, suas preferências alimentares, sofreram uma metamorfose, visto a convivência com as pessoas e a disponibilidade de alimentos, no caso do Celio ele cita que seu prato preferido era: “O ramen, era o prato que mais gostava, mas até hoje não comi nem um parecido por aqui” (Celio, 2018).

Figura 16. Preparação do Makisushi feito por dona Olinda, Celio e Kelly.



Fonte: Arquivo pesquisa de campo (2017)

No caso do Célio, o ramen representa uma ligação entre o seu presente e a experiência que teve ao morar no Japão. Na entrevista, ele ressaltou que a comida era bem diferente, mas o ramen era sua comida preferida lá, visto toda a técnica milenar que era utilizada para fazer o prato, logo a exigência para Celio,

e maior do que uma pessoa que não conheceu e não viveu lá. Essa relação foi construída com a convivência diária, já que era a comida preferida de Celio quando morou lá, logo a comida afetiva, parte de um pressuposto que é elaborado com uma relação entre o sujeito, a comida e suas experiências diárias.

4.2 O alimento e a hospitalidade: o afeto demonstrado em uma simples comida

Na relação comercial, a utilização do alimento como uma forma de rememorar, nem sempre é feito como nas famílias. No caso da família Silva, Toinho vai a uma determinada feira, que faz um arroz de leite semelhante ao que ele comia quando era pequeno, logo ele provoca essa rememoração, diferente do conceito levantado por Proust, que é uma a comida possa ser um ativador de memória involuntária. Mas em alguns momentos, na relação entre comerciante e cliente, esses momentos de rememoração, acontecem corriqueiramente. Na pesquisa foi visto essa relação, que ocorreu na pousada, e vale ressaltar que a cliente nunca havia estado lá e nem conhecia seu Mauro e dona Lena, e quando foi questionado se aquele café da manhã despertava algo, ela respondeu que: “Me faz lembrar das minhas raízes, são pratos que comemos desde criança” (Carla Cristina, 2018).

Figura 17. Café da manhã servido no dia da pesquisa.



Fonte: Arquivo pesquisa de campo (2017)

Seu Mauro e dona Lena não sabiam o que o cliente comia quando era criança, ou mesmo qual o prato preferido. A cliente Carla fez uma ligação com os pratos que se comia quando era criança, mas vale ressaltar que essa mesma cliente fez um adendo em que a hospitalidade e a recepção dos donos da pousada fizeram toda a diferença, reforçando que a Comida Afetiva, não é apenas uma comida ou mesmo um tempero especial, e sim um envolvimento completo entre cozinheiro, ambiente, dedicação e alimento.

Os pratos servidos no café da manhã na pousada podem ser encontrados em qualquer outro hotel, mas como ressaltado na fala do cliente Gilson: “A sensação que passa esse café da manhã é uma relação íntima, parecendo um café da manhã na casa da minha avó.”, logo de forma quase tendenciosa, essa refeição contribui pra uma relação íntima e afetiva com o cliente já que a personalidade da pousada é ser intimista e pessoal e não uma grande rede que tem um serviço quase automático.

De acordo com Proust, a comida tem poder de transportar aquele que faz a ingestão, a outro lugar. No caso, da família Silva, além do mugunzá e do arroz de leite, as experiências que os filhos tiveram com o pai, faz com que criem laços permanentes, entre sujeito e comida e resulta em uma lembrança.

O arroz com carne de sol que meu pai fazia, nós éramos uma família bem humilde, né. Ai agente lava carro lá no bloco aonde meu pai era vigia, e ele fazia para agente, era uma comidinha... bicho eu rapava o prato (Ivan, 2018).

Figura 18 Dona Maria oferecendo o Mugunzá.



Fonte: Arquivo pesquisa de campo (2017)

O transporte temporal que Ivan teve, veio por meio de lembranças de comidas simples, diferente das comidas que lembram festividades, as comidas típicas da família Silva, trazem alguma memórias de dificuldade que foi superada graças a união familiar e a perseverança que tiveram. Na fala do filho Ivan, ele lembra do pai, que infelizmente já veio a óbito, que demonstrava carinho para ele e os irmão, por meio de um simples arroz com carne, logo após de uma manhã inteira de baixo do sol lavando carros em a troco de alguns reais para ajudar nas contas de casa. Então quando e perguntado ou quando se come algo parecido com o arroz que lhe era servido, no caso o Ivan faz a ligação com o passado e principalmente a personificação do prato, já que o arroz com carne de sol possa ser um prato simples, mas a ressignificação para o Ivan traz a memória do pai dele despertando assim sentimento que pode varia da saudade até mesmo o afeto que ele sentia pelo pai.

A interpretação do que venha a ser comida, é individual e pessoal. Quando questionado se dona Maria se sentia algo além da saciedade quando ela fazia a ingestão do alimento, ela ressaltou que: “Prefiro ver minha família comendo.” Mostrando que a satisfação dela não era sentir um sabor ou uma textura que poderia existir dentro daquele prato, e sim a felicidade em ver seus filhos, noras, netos e até amigos satisfeitos com aquele prato. Então para dona Maria a satisfação está ligada a outros fatores que não só com a nutrição, como por exemplo, a felicidade estampada no rosto do seu neto ao se deparar em um final de semana com ela oferecendo seu prato preferido.

Já na perspectiva do seu Mauro, a representatividade do queijo na difere do comum, já que ao fazer a determinada comida, além do cansaço habitual do trabalho, o queijo traz uma sensação de prazer, de felicidade e até uma ligação mais profunda com seus antepassados. “Hoje o queijo pra mim e prazer, não vou ficar milionário com o queijo, já até pensei em investir e estudar pra fazer uns queijos diferentes, mas vi que não ia dar muito futuro.” (Seu Mauro, 2018)

Como dito na fala, seu Mauro, não vê a viabilidade econômica para esse seu produto, mas ele se desconecta dos fatores financeiro para poder oferecer o queijo que ele mesmo produz e assim trazer o melhor que ele pode oferecer aos seus hóspedes. Já que a ligação entre seu Mauro e seu trabalho transpassa a relação comercial ele também entrega sentimento, visto a necessidade de agradar o hóspede.

Figura 19. Ante sala da pousada antes de chegar nos quartos.



Fonte: Arquivo pesquisa de campo (2017)

Dentro do círculo familiar Silva, o genro de dona Maria e o principal guardião das tradições nordestinas, e ele quem anima os principais encontros, fazendo os mais variados pratos e sem contar com as declamações de piadas e causos. Além disso, ele também faz muita referência a sua terra natal, visto que ele se demonstra um grande apaixonado pela cultura, comidas típicas e a região.

Tem uns restaurantes nordestinos lá na Ceilândia que faz o arroz de leite que é gostoso também. Ai vem à cabeça quando vi do nordeste pra aqui a 30 anos atrás, aquela comida e aquela vida que eu tinha (Toinho, 2018).

O significado do que venha ser o nordeste para Toinho, vai além de uma região em que ele morou em uma época de sua vida, atrelado a esse sentimento saudosista vem a comida também, já que foi no nordeste junto com seus familiares, aonde ele aprendeu a apreciar e também a fazer. Ao questionar se ele havia comido um arroz de leite semelhante ao da sua mãe, ele prontamente falou: “não há igual, mas têm semelhantes”, e ao comer essa comida ele faz uma ligação quase automática com aqueles momentos que vivia com sua família e principalmente com sua mãe. Logo quando em algum momento, Toinho sente saudade da sua terra, ele procura suas raízes através da comida para retomar ou mesmo lembra daquele tempo.

Semelhante a família Silva, a família Hoshi, não tinha também muita condições financeiras. Mas com a criatividade era possível fazer algo para que pudesse aproveitar mais ainda aquele momento que se reunia todos os parentes que moravam próximo, e hoje essa brincadeira retoma sentimentos mais variados dentro do círculo familiar, personificando e alguns momentos de conversa e relembrando o passado.

Como não tínhamos dinheiro pra comprar refrigerante, fazíamos um suco de limão e colocávamos bicarbonato para ter as bolinhas iguais a um refrigerante, sempre fazíamos quando nossos primos estavam lá. Hoje temos condições de comprar, mas quando vejo um refrigerante de limão lembro das festividades que tinha lá em casa (Dona Olinda, 2018).

O formador de memória desse episódio é justamente a vontade de tomar um refrigerante, coisa que era escassa nos anos 60, já que Brasília estava em construção e não existia grande variedade de produtos e centros comerciais. E dentro de um encontro familiar, episódios como esse são rememorados com certo afeto, já que a vida hoje é um pouco mais confortável, e que não é mais preciso fazer um suco de limão com bicarbonato e possível comprar em qualquer centro comercial. Mas devido à dificuldade, a manifestação da criatividade, também é um fator importante para a comida afetiva, visto que nas reuniões, são rememorados tais episódios, e assim representado por um alimento, no caso a substituição de um refrigerante por um suco com bicarbonato.

Na vertente de utilizar o alimento como um formador de memória, o queijo que seu Mauro faz para servir aos seus hóspedes, poderia ser comprado em qualquer mercearia, como dito anteriormente, ou mesmo em qualquer produtor da região. Porém seu Mauro prefere fazer o queijo, já que ele fornece uma quantidade de prazer, outro ponto que o queijo serve como uma ponte entre o presente e o passado. Quem ensinou seu Mauro a trabalhar com o queijo e com o gado leiteiro foi seu avô, logo ele faz o queijo hoje em memória aos ensinamentos e afeto recebidos do seu avô no passado, “meu avô quem me ensinou a fazer o queijo, quando faço sinto uma ligação com ele e com minha infância” (Seu Mauro, 2018).

A comida japonesa difere das comidas de outros países, como se viu nessa dissertação, o gosto pode vir de uma relação íntima com os corpos

saborosos e pode vir também de relações habituais. A comida japonesa tem particularidade que são cultuadas desde o início da história, Logo Okamoto ressalta que:

A culinária japonesa destaca-se onde a estética é indispensável, as preparações são rigorosamente coloridas, combinações que variam do branco, predominante do arroz, ao vermelho de algumas conservas, passando pelo amarelo, verde, preto e marrom, com formas diferentes, onde se alternam alimentos cozidos com alimentos crus (OKAMOTO, 2002).

Dentro do círculo familiar da família Hoshi, a comida vem se transformando conforme o tempo passa, mas sempre com raízes japonesas. Nas reuniões que são feitas, sempre há comidas de origem japonesas e comidas brasileiras. No dia em que foi acompanhado a refeição da família, chamou a atenção do pesquisador a variedade de pratos e a mistura de cultural. Pois na mesa ao lado do missoshiro, existia um prato cheio de linguiça assada com mandioca, podendo assim agradar todos os membros daquela família, “Minhas tias gostam mais de comer makisushi, já eu e meu pai gostamos mais de churrasco” (Anderson, 2018).

Figura 20 Preparação do Niguirisushi feito por dona Olinda, Yatil e Kelly.



Fonte: Arquivo pesquisa de campo (2017)

E nessa relação demonstra que cada indivíduo exerce sobre a comida uma forma de preferência singular e individual. Pois por mais que as pessoas possam morar na mesma casa, conviver, fazendo a refeição juntos, cada

membro pode exercer a sua preferência a um determinado alimento. Logo a representatividade da comida afetiva, advém de uma relação íntima com determinada comida e também com os acontecimentos em torno da produção, do consumo, ou mesmo do envolvimento que aquele indivíduo tem com aquela comida.

Apesar da relação comercial ser uma troca, na pousada de seu Mauro, vê-se que esta relação vai além, pois a própria cliente Maria Alice, fez uma associação a sua avó devido, a textura e sabor parecido do bolo que ela fazia.

O bolo de mandioca, me lembrou o da minha avó, ela fazia um muito parecido com o que eu comi hoje, que ela chamava de engorda marido, e até hoje brincamos dentro da família que alguém tem que fazer igual a vó (Maria Alice, 2018).

Por mais que Aroldo, o marido de Maria Alice tenha gostos semelhantes e conviva diariamente, a relação que ele teve foi totalmente diferente, já que ele não participou da infância e nem comia a comida da avó de Alice, mostrando que para ter uma ligação afetiva com a comida, obrigatoriamente o indivíduo deve ter uma história com aquele prato ou mesmo com a pessoa que fazia aquele prato. No caso da Alice tinha-se uma ligação forte com sua avó, logo o bolo de mandioca servido por seu Mauro, é uma comida afetiva, já que despertou sentimentos na sua cliente.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao retornar aos objetivos serão descritos a seguir como o afeto é construído em relação à comida e, ao mesmo tempo, entendido se o afeto é uma expressão de hospitalidade dentro dos sentidos de memória, bem como a descrição da Comida Afetiva e entrelaçada aos outros itens. Primeiramente apõem-se nas discussões entre as teorias, fundamentando-as nas relações entre o alimento e o ato de nutrir-se. O alimento é uma necessidade básica, ato indispensável para a sobrevivência, tal qual o ato de respirar, sem ele não há vida. Já o nutrir-se é prover o que o corpo necessita metabolicamente falando. Pela natureza vital o homem incorpora nutrientes essenciais ao seu organismo e nutre-se de simbolismos. Caso o alimento seja concebido apenas na esfera nutricional não levará a ativação da memória, num contexto da contribuição cultural, afetiva, social e histórica de um povo, advindo daí a importância da memória afetiva na alimentação. A dissertação expressou como a comida afetiva contribui no despertar das emoções e remete ao encontro do imaginário, despertando assim sentimentos reconfortantes e memórias já muito distantes, às memórias afetivas.

Vê-se que o alimento transcende a nutrição, a saciedade. Como o exemplo concebido neste estudo, no funeral oriental, o alimento tem como intenção comer e rever velhos amigos. Vê-se que o alimento transcende a nutrição, a saciedade. Como o exemplo concebido neste estudo, em que o funeral oriental, o qual é considerado uma reunião informal, serve-se o alimento aos velhos amigos que comemoraram a partida de um ente querido.

Logo após delinear o conceito de alimentação e nutrição, faz-se um primeiro um entrelaçamento do ato de cozinhar e o afeto e depois o que vem a ser a relação entre o alimento, afeto e cozinha, revelando-se como essa questão transita dentro de uma terceira possibilidade, que é a hospitalidade. O verdadeiro “ato de cozinhar” de preparar um prato, confeccionar o alimento acontece na cozinha onde se elabora a comida, tal qual um cientista quando faz sua pesquisa em um laboratório, sendo que a diferença está na cozinha, onde os sabores se tornam incríveis, sobressaindo-se, deixando marcas e um “gosto de quero mais”, ou seja, a comida dos lares é mais saborosa que a comida de restaurantes por

serem feitas com dedicação, afeto, amor, transcendendo ao melhor de si. Conforme visto no relato sobre o livro “como água para chocolate” vê-se como os sentimentos se misturam na cocção dos alimentos, envolvendo fatores como afeto, anseios e emoções, onde o ser humano está inserido. Os sentimentos são capazes de levar aos que consomem o alimento a se lembrarem de acontecimentos de suas vidas. O modo de preparar ou ato de cozinhar o alimento é por vezes, afetuoso, memoriando àquele que tem aptidão para tal, ficando marcado no âmbito familiar, sendo este ato uma expressão do amor aos outros, o que responde o porquê em reuniões familiares necessita-se daquele tio ou tia que fazem determinado prato e ninguém consegue fazer igual. O alimentar-se em conjunto reforça, conforme visto no decorrer deste estudo, o sentimento de pertença, de afetividade, pois é dentro dessa relação que se produz a troca de experiência, de vivência e memórias, tornando-se, esta forma parte essencial da cozinha afetiva e do ato de cozinhar afetivamente, bem como, trás consigo o elo familiar.

É na cozinha afetiva que a comida afetiva acontece, trazendo aromas, remetendo a segurança àquele (àquela) que prepara o alimento com zelo, amor e total doação de si, tal qual a última ceia, conforme escrito no livro Sagrado, Jesus rompeu inúmeros padrões, um exemplo quando disse aos discípulos para alimentarem-se, nutrirem-se do seu corpo e sangue mostrando a importância de manter corpo e alma transcendendo, indo além, é isto que acontece quando se está reunido celebrando junto àqueles que preparam a comida, que se doam, fornecem todo seu amor com o intuito de expor o seu melhor.

A cozinha e o afeto contrapõem-se as práticas alimentares nesta era da tecnologia, onde tudo tem que ser feito às pressas e objetivamente. Não há prioridade na apreciação do alimento regado na “proza” que desperta, sustenta, revivendo a memória, regressando lá nas raízes da mais tenra idade. Assim, o ato de cozinhar com afeto possui significados que estão enraizados no cerne familiar, um prato tradicional feito pela mãe que vai passando de geração em geração. O afeto e o gosto de se fazer uma comida estão diretamente ligados ao sujeito, despertando ou não sentimento.

A hospitalidade remete a relação entre o prato e a pessoa, pois estando bem alimentada sentirá que a boa alimentação se estenderá na estadia,

permanecendo tranquila, com o sentimento de acolhida e do pensamento de um breve retorno. Versando ainda sobre hospitalidade, a participação na Comida Afetiva dentro deste conceito é determinante para fazer uma aproximação entre o hospedeiro e o hóspede, que é um dos fundamentos da hospitalidade.

Em um primeiro momento, a Comida Afetiva, foi pensada como uma ferramenta para que pudesse contribuir para os fundamentos da hospitalidade e assim melhorar a estadia do viajante. Porém com o decorrer do estudo foi entendido que a hospitalidade tem uma ligação paralela com a Comida Afetiva e vice versa, a hospitalidade faz as contribuições com a comida afetiva, advindo da relação interpessoal e a dedicação em bem receber. Já a Comida Afetiva, faz as contribuições com a hospitalidade, por meio de uma comida que possa trazer o bem estar do hospede, ou fazer a aproximação por meio de uma comida ou mesmos de um jantar ou almoço. Um exemplo e a relação que uma avó tem com seu neto, ao oferecer um bolo com chá em uma breve visita, tal relação esta permeada de hospitalidade visto que a avó tenta fazer com que seja boa a estadia do seu neto, e futuramente o bolo com chá pode vir a ser uma comida de desperta sentimento por um modo de rememorar sua avó, sendo assim a comida fazendo parte da hospitalidade pode ser uma contribuição para comida Afetiva.

A análise dos dados foi baseada na pesquisa qualitativa com uma pesquisa bibliográfica, onde foram selecionadas três famílias, sendo a primeira família, Silva oriunda de Piancó - PB vinda na construção de Brasília para trabalhar nas obras e nos empregos criados em meados de 1965, criou raízes em Brasília, aonde todos os filhos moram, e perpetuando na sua quarta geração com a criação de novas raízes familiares possuindo situação financeira econômica estável. A escolha desta família se deu pelo fato de serem nordestino e poderem contribuir neste estudo com suas comidas típicas e seus costumes sertanejos.

A segunda família, os Hoshi de origem japonesa, vinda de Londrina - PR, veio com o intuito de trabalhar nas lavouras de Brasília a convite de Juscelino Kubitschek, objetivando a agricultura da capital e não precisasse importar. A relevância da família para o estudo está em mostrar a imigração japonesa misturada com brasileira, trazendo consigo tradições daquele país agregando

conhecimentos e costumes de outra cultura, diferenciando-se da família Silva que é totalmente brasileira.

A terceira e última família Mineira nascida e vivida na cidade de Bixinho - MG, proprietários de uma pousada, sendo o casal criado dentro de uma família patriarcal em que os filhos contribuíam nas tarefas domésticas e na renda familiar, aprendendo assim o ofício do negócio da família ou preparando a família para criar a sua própria descendência. A escolha desta família deu-se pelo a sequência dos fatos, diferenciando-se dos demais casos selecionados. Essa família além dos outros requisitos vem também contribuir com o fator econômico, pois a pousada gerida pela família, criando um ambiente familiar, afetuoso e de hospitalidade.

Assim o cenário que se inserem as famílias, são diferentes, mas todos afetuosos, onde a comida afetiva é baseada em memórias, é o ato de degustar um alimento que seja associado, na hospitalidade capaz de gerar a boa lembrança da vida, ao prazer, ao gosto de infância, regados sempre de doação, despertando sentimentos, memórias, segurança e prosperando em suas gerações. Foi feita a tentativa de utilizar as fotografias como um ativador e memórias, porém não houve tal resultado esperado, logo as fotografias foram utilizadas para ilustrar dentro da dissertação.

O entendimento da Comida Afetiva vem a ser uma rica contribuição para os fundamentos da hospitalidade, principalmente por parte de meios de hospedagem aconchegantes, menores e familiares. Compreendeu-se que o afeto é construído em torno da cozinha (mesa) que ao mesmo tempo interliga-se a hospitalidade e a sociabilidade em torno da comida e das representações que o alimento traz, tramitando e entrelaçando-se as três vertentes acima relacionadas: comida/afetividade/hospitalidade.

Espera-se que esse trabalho possa servir de fonte de inspiração para trabalhos futuros, fornecendo perspectivas relacionadas ao tema em questão no qual a contribuição está presente na memória de um passado significativo, vividos no cerne da vida familiar, resgatando a simplicidade do preparo das refeições recebidas com hospitalidade e afetividade como deve ser sempre.

A relação de afeto que foi descrita dentro desse estudo, e uma relação necessária dentro da vivência em sociedade, e todos os casos estudado foi percebido a relação afetuosa que existe dentro da família, mas essa relações necessitam de melhorias, já que em muitas famílias não se é aceita alguma característica de um filho ou de um parente próximo, ele e tratado de forma não amorosa. Outro ponto que deve ser relacionado, e as relações afetuosas entre pessoas de um modo geral.

A comida pode ser também uma forma de aproximar todas as pessoas, seja ela dá família ou não, rica ou pobre, conhecido e desconhecido. Para aqueles que fazem, ele merecem reconhecimento, já para aqueles que comem, merece a dedicação e o amor daquele que cozinha. Cozinhar e o trabalho que é possível amar sem discriminação ao seu semelhante que tem fome, então e preciso de mais pessoas que estejam disposto a serem amados e pessoas disposta a amar.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES, Emiliano Rivello. Pierre Bourdieu: a distinção de um legado de práticas e valores culturais Sociedade e Estado, Brasília, v. 23, n. 1, p. 179-184, jan./abr. 2008. Disponível 02/08/2017: <http://www.scielo.br/pdf/se/v23n1/a09v23n1.pdf>

ALMEIDA, A. M. S. O que é afetividade? Reflexões para um conceito. In: Educação On-line. Fonte ANPED. 2002. Disponível em: 24reuniao.anped.org.br/T2004446634094.doc. Acesso 26/01/2018.

ÁLVAREZ, M. (2005). La cocina como patrimônio (in) tangible. In Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico: La cocina como patrimonio (in) tangible (pp.11-25).

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. Sociedade e cultura, v. 11, n. 1, pp.13-21, 2008.

AMON, D. Psicologia social da comida. Petrópolis: Vozes, 2014.

APPADURAI, A.,(1988). How to make a national cuisine: cookbooks in the contemporary India in Comparative Studies in Society and History, Vol. 30 (1), 3-24. Disponível em 25/07/2017: <https://studylib.net/doc/11970439/how-to-show-a-national-cuisine--academic-journal-of-inter...>

BARDIN. L. Análise de conteúdo. Lisboa: Editora Edições 70, 1977.

BARBOSA, Livia. FEIJÃO COM ARROZ E ARROZ COM FEIJÃO: O BRASIL NO PRATO DOS BRASILEIROS: Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007

BARROCO, Lize Maria Soares, BARROCO, Helio Estrela. A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano. TURyDES, Vol 1, Nº 2 2008

BAUER, M.W.; GASKELL, G. (Orgs.) Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático. Traduzido por: P. A. Guareschi. Petrópolis: Vozes, 2002.

BERGSON, H. Matéria e memória: ensaio sobre a relação do corpo com o espírito. Trad. Paulo Neves. 2º edição. São Paulo: Martins Fontes,1999. p.34.

BERRY, W. The Pleasure of Eating. In: What Are People for?. New York: North Point Press, 1990.

BONIN, A.; ROLIM, M.C.M.B. Hábitos alimentares: tradição e inovação. Boletim de Antropologia. Curitiba, v.4, n-1, p.75-90,jun.1991.

BRILLAT-SAVARIN, Jean- Anthelme. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995

BOUTAUD, Jean Jacques. Comensalidade: compartilhar a mesa. In.: MONTANDON, Alain [Org.]. O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Editora Senac, 2011. p. 1213-1230.

CAMARGO, L. O. L. Os domínios da hospitalidade. In: BUENO, M. S.; DENCKER, A. F. M. (orgs.). Hospitalidade: cenários e oportunidades. São Paulo: Pioneira Thonson Learning, 2003.

CARVALHO, Maria Claudia da Veiga Soares; LUZ, Madel Therezinha. Simbolismo sobre "natural" na alimentação. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, jan. 2011. Disponível em . http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100018&lng=pt&nrm=iso
Acesso 04/05/2017

CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde collection. ISBN 85- 7541-055-5. Available from SciELO Books

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

CASCUDO, L.C. História da alimentação no Brasil. . São Paulo: Itatiaia, 2004.

CECCONI, P; FRANSCSCHINI, F; GALETTO, M. The conceptual link between measurements, evaluations, preferences and indicators, according to the representational theory. European Journal of Operational Research. v.179. 2007. 174-185p. Disponível em 19.07.17

<http://staff.polito.it/fiorenzo.franceschini/Pubblicazioni/The%20conceptual%20link%20between%20measurements,%20evaluations,%20preferences%20and%200indicators,%20according%20to%20the%20representational%20theory.pdf>

CHIZZOTTI, A. (2006). Pesquisa em ciências humanas e sociais (8a ed.). São Paulo: Cortez.

COLLIER JUNIOR, John, Antropologia Visual: a Fotografia como Método de Pesquisa, (Tradução de Iara Ferraz e Solange Martins Couceiro), São Paulo: EPU/Edusp, 1973

COUTO, M. O Fio das Missangas. São Paulo: Cia das Letras, 2009.

DaMATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. Correio da Unesco, 15(7):21- 23, 1987.

DELEUZE, Giles. Proust e os signos. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2003

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo. São Paulo: Futura, 1998.

DIAS, C. M. M. Hospitalidade: reflexões e perspectivas. Barueri: Manole, 2002.

DORIA, A, Carlos. Formação da culinária Brasileira. São Paulo: Tres Estrelas, 2014

_____ FORMAÇÃO DA CULINARIA BRASILEIRA - ESCRITOS SOBRE A COZINHA INZONEIRA, palestrante: Carlos Alberto Dória. Brasília: Edital 47, IFB-Prex_eventos. 2017

ESQUIVEL, Laura. Como água para chocolate. [recurso eletrônico] .Tradução Monica Maia. - 1. ed. - Rio de Janeiro: BestBolso, 2015. Disponível em: <<http://asdfiles.com/Xor>> acesso em: mai. 2018.

EU MAIOR. Entrevista com Mário Sérgio Cortella. Documentário EU MAIOR, sobre autoconhecimento e busca da felicidade. Associação Dobem, 2013. Duração 5:25. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=h8rJiQ80rXg> ". Acesso em: Julho de 2017.

FARIA, Grazyelle I. AFETIVIDADE NA SALA DE AULA: o olhar Walloniano sobre a relação professor-aluno na educação infantil. 2010. Disponível <http://www.unifan.edu.br/files/pesquisa/AFETIVIDADE%20NA%20SALA%20DE%20AULA%20o%20olhar%20Walloniano%20sobre%20a%20rela%C3%A7%C3%A3o%20professor-aluno%20na%20educa%C3%A7%C3%A3o%20infantil%20-%20GRAZYELLE%20FARIA.pdf> Acesso em: 10/01/2018

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet; uma história da gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001, p.22

FERREIRA, Marina Vianna. Resiliência de sistemas alimentares: do local ao global. 2011. 141 f. Tese (Doutorado em Ciências Biológicas) - Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2011. GENTILE, Chiara. Slow food na Itália e no Brasil: história, projetos e processos de valorização dos recursos locais. 2016. 412 f., il. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável) — Universidade de Brasília, Brasília, 2016

GOLDENBERG, Mirian. **A arte de pesquisar**: como fazer pesquisa qualitativa em Ciências Sociais. Rio de Janeiro: Record, 2001.

GRASSI, Marie-Clarie. Hospitalidade: transpor a soleira. In.: MONTANDON, Alain [Org.] O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Editora Senac, 2011.

HALBWACHS, M. A memória coletiva. Trad. de Beatriz Sidou. São Paulo: Centauro, 2006.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras; ARNÁIZ, Mabel Gracia. **Alimentación y cultura**: Perspectivas antropológicas. Barcelona: Editorial Ariel, 2005.

JAPIASSÚ, Hilton & MARCONDES, Danilo. Dicionário básico de Filosofia. 3.ed. ver. E ampliada. Rio de Janeiro: Jorge Zahar editora, 1996.

JONES, Peter & LOCKWOOD, Andrew. Administração das Operações de Hospitalidade. In: LASHLEY, Conrad e MORRISON, Alison. Em Busca da Hospitalidade: Perspectivas para um mundo globalizado: São Paulo: Manole, 2004.

YIN, Robert K. **Estudo de caso**: planejamento e métodos. Daniel Grassi - 2.ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

LASHLEY, C.; MORRISON, A. Em busca da hospitalidade – perspectivas para um mundo globalizado. BROTHERTON. B.; WOOD. Roy. C. [Org.] In.: Hospitalidade e Administração da Hospitalidade. São Paulo: Manole, 2004.

LODY, R. Comer é pertencer - gastronomia: corte e recortes. In.: ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Marcia Rodrigues. Brasília: Editora Senac-DF, 2006.

LOOCWOOD, A.; MEDLIK S. (Org). Turismo e hospitalidade no século XXI. Tradução Eliana Keeling, John Keeling. Barueri: Manole, 2003.

MARRECO. Maria Inês de Moraes. Nas paixões de Bach e Monginho: sentidos que se entrelaçam. XI Congresso Internacional da ABRALIC Têxtil, Interações, Convergências 13 a 17 de julho de 2008 USP – São Paulo, Brasil. Disponível em: http://www.abralic.org.br/eventos/cong2008/AnaisOnline/simposios/pdf/030/MARIA_MARRECO.pdf. Acesso em: Mai. 2018.

MAUSS, Marcel. Sociologia e antropologia. O ensaio sobre a dádiva. Cosac & Naify. São Paulo, 2003. Revista eletrônica: Atarde.com <http://atarde.uol.com.br/gastronomia/noticias/1661098-comfort-food-uma-tendencia-mundial> visitado dia 8/01/2016.

MIELNICZUK ,V. B. de O. Gosto ou Necessidade? Os significados da Alimentação Escolar no Município do Rio de Janeiro. Dissertação [Mestrado em Desenvolvimento Agricultura e Sociedade]. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Ago.2005. Área de Concentração em Ciências Sociais.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia - uma breve revisão. Revista brasileira de ciências sociais, Rio de Janeiro, v.16, n.47, out.2001.

MINAYO, M. C. S. (Org.). Pesquisa social: teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes, 2001.

NAKASATO, Oscar. Nihonjin. São Paulo: Benvirá, 2011

NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. In: Projeto História. São Paulo, nº 10, p. 7-28, dez. 1993.

OKAMOTO, Masami e Buck, Christiane. A Arte do Sushi.

PAULA, N. Morcefe de. Hospitalidade em serviços de alimentação. In: Dias C. M de Moraes (org.). Hospitalidade: Reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002.

PEDRAZA, D.F. Padrões alimentares: da teoria à prática – o caso Brasil. Revista Virtual de Humanidades. São Paulo, v.9,3 1-25,2004

POLLACK, Michael. Memória e identidade social. **Estudos históricos**. Rio de Janeiro: Vértice, V. 5, n. 10, 1992.

QUINTELA, João Paulo. // afeto e derivações. Dissertação (mestrado). Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Programa de Pós-Graduação em Artes. 2014. Disponível 19/09/2017: http://www.bdtd.uerj.br/tde_busca/arquivo.php?codArquivo=7708

RAUPP, Fabiano Maury; BEUREN, Ilse Maria. Metodologia da Pesquisa Aplicável às Ciências Sociais. In: BEUREN, Ilse Maria. Como Elaborar Trabalhos Monográficos em Contabilidade: Teoria e Prática. São Paulo: Atlas, 2003. Disponível 09/09/2017 http://www.geocities.ws/cienciascontabeisfecea/estagio/Cap_3_Como_Elaborar.pdf

RESENDE, K.M.; OLIVEIRA, D.M.V. A Amamentação Como Fator Relevante No Estabelecimento Do Vínculo Afetivo Mãe-Filho. Ubá, p.1-14, 2012.FUPAC.Disponívelem:<http://www.iptan.edu.br/publicacoes/anuario_pruducacao_cientifica/arquivos/revista1/artigos/artigo_Kenia_Diana.pdf>. Acesso em: Maio de 2018.

RIBEIRO, Elisa Antônia. A perspectiva da entrevista na investigação qualitativa. Evidência: olhares e pesquisa em saberes educacionais, Araxá/MG, n. 04, p.129-148, maio de 2008.

RICHARDSON, R. J. *Pesquisa Social: Métodos e Técnicas*. 3 ed. São Paulo: Atlas, 1999.

RICOEUR, Paul, 1913-tempo e narrativa –Tomo III; tradução Roberto Leal Ferreira, Campinas-SP: Papyrus,1997.

RODRIGUES, Heloisa de Almeida Fernandes. “Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade”. In: SINAIS - Revista Eletrônica. Ciências Sociais. Vitória: CCHN, UFES, Edição n.12, v.1, Dezembro 2012. pp. 85 – 100.

ROSA, Maria Virgínia de Figueiredo Pereira do Couto; ARNOLDI, Marlene Aparecida Gonzalez Colombo. A entrevista na pesquisa qualitativa: mecanismos para a validação dos resultados. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2006.

SANTOS, C. R. A. dos. Por uma história da alimentação. In: História: questões e debates, Curitiba, v.14,n.26/27, p.154-171, jan/dez.1997.

SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3ª ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2012

SELWYN, Tom. Uma antropologia da hospitalidade. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado. Barueri-SP: Manole, 2004.

SILVA, Denise Caballero da. A alimentação como linguagem social: o simbolismo dos tabus. Natal, 1999. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) UFRN.

SILVA, Tayme Pereira da. Trabalho, identidade e sociabilidade no comércio de alimentos típicos em Goiânia: a tradicional pamonha. 2016. 106 f. Dissertação (mestrado em Sociologia) - Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2016.

SOUZA, M. D. C. A.; HARDT, P. P. Evolução dos hábitos alimentares no Brasil. Brasil alimentos, agosto, 2002.

SLOWFOOD. 7º Slow Film. Disponível em: <http://slowfilme.com/>. Acesso em: 15 ago. 2016.

_____. Bem-vindos ao nosso mundo. O manual. Bra (Cn): Slow Food, 2013.
TEIXEIRA, Marília Magalhães. Realidade revelada: os catadores informais de materiais recicláveis no contexto da Universidade de Brasília. 2010. 189 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável)-Universidade de Brasília, Brasília, 2010.

UGGIONI, Paula Lazzarin. Valorização do patrimônio gastronômico regional açoriano: gestão de qualidade em restaurantes típicos em Florianópolis-SC. Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde. Programa de Pós-Graduação em Nutrição. 2006. Disponível 08/2017 <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/89499?show=full>

VALENTE, Flávio Luiz Scheick. Direito humano à alimentação: desafios e conquistas / (organizador) Flávio Luiz Scheick Valente. – São Paulo: Cortez, 2002, p. 103.

VILKAS, Á. C. V. SINIGOI, C. BONI, F. C. Turismo e gastronomia: as relações de hospitalidade nos restaurantes do mercado municipal paulistano. In.: VIII Fórum Internacional de Turismo do Iguaçu. Foz do Iguaçu, 2014.

VIGOTSKI, L. S. A formação social da mente. 6. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1998.

_____. L. S. (1999). O desenvolvimento psicológico na infância. São Paulo: Martins Fontes.

ZANETI, Tainá Bacellar. Cozinha de raiz: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea. Tese (Doutorado). Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Disponível: <http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/164708> . Acesso: 20/12/2017

_____. Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais. 2012. xiii, 169 f., il. Dissertação (Mestrado em Agronegócios)—Universidade de Brasília, Brasília, 2012. Disponível : <http://repositorio.unb.br/handle/10482/12019?mode=full>. Acesso: 20/12/2017

Apêndice 1

Entrevista Semiestruturada I

Família pesquisada:	Data do Evento:
Integrante:	Prato pesquisado:

1. Conte-me um pouco de sua história, aonde nasceu aonde cresceu e como veio chegar em Brasília.
2. Você gosta de cozinhar, Com quem você aprendeu a fazer esse prato?
3. Qual o nome do prato e como você faz?
4. Com relação aos ingrediente, como e feita a compra, o pré-preparo?
5. Qual a particularidade do seu prato, ele tem algo especial?
6. Qual foi a primeira vez em que você fez esse prato?
7. Os ingredientes que você usa aqui para fazer o prato se assemelha com os que você usava em sua casa.
8. Quando você está preparando essa refeição, pensa em que?
9. Esse prato consegue te lembrar sua terra natal? De que forma?
10. Você já conseguiu ensinar alguém da sua família a fazer esse prato? Como foi?
11. Além de sabor, você consegue sentir algo mais ao comer e fazer esse prato?

Apêndice 2

Entrevista Semiestruturada II

Família pesquisada:	Data do Evento:
Integrante:	Parentesco:
Prato pesquisado:	Número da foto:

1. Qual seu nome, profissão, idade, e aonde você nasceu?
2. Você gosta de estar reunida com sua família?
3. Qual a relação que você tem com o encontro familiar, seja ele em uma data especial ou em um encontro esporádico?
4. Qual a melhor memória que você tem em relação as comidas ofertada nos encontros de família?
5. Já consegui sentir esse sabor desse prato em algum outro lugar?
Como foi a sensação?
6. Esse prato te lembra alguém? Quem e porquê?
7. Alguém consegue fazer a comida semelhante a essa.
8. Dentre as fotos, qual foi a imagem que mais despertou lembranças e porquê?
9. Qual seu prato preferido nas reuniões de família?

Apêndice 3**AUTORIZAÇÃO PARA USO DE IMAGEM**

Eu _____, pelo presente instrumento particular Residente à _____ nascido em: _____ inscrito no CPF _____. AUTORIZO o uso de minha imagem e/ou voz e/ou depoimento e/ou dados biográficos em todo e qualquer material entre fotos, documentos e outros meios de comunicação, para ser utilizada em pesquisa de cunho pedagógico para fins científicos. Cujo o pesquisado responsável pela a produção e publicação do material: Adriano Pereira Tavares, residente na Qd. 52 lote 15 condomínio Morada da Serra Sobradinho-DF, nascido em 08/03/1990 inscrito no CPF: 036.985.241-98.

A presente autorização é concedida a título gratuito, abrangendo o uso da imagem acima mencionada em todo território nacional no exterior, em todas as suas modalidades e sem limite de tempo ou número de utilizações. Por este documento, declaro que autorizo o uso descrito acima sem que nada haja a ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem.

Local e data: _____,

Colaborador da pesquisa

Apêndice 4

Grande Temas	Nos
Afeto, Gosto, Alimento X comida	<ul style="list-style-type: none"> • Qual foi a forma que foi aprendido a fazer o prato escolhido para demonstrar dentro da pesquisa. • Sentimento em relação ao prato e a pessoa que fez aquele alimento • Perspectiva do cozinheiro • Prato de preferência individual • Sensações em comer algo feito por uma pessoa especial. • Origem do alimento
Sociabilidade em torno dos alimento, hospitalidade e memória	<ul style="list-style-type: none"> • A importância do encontro social em torno da comida. • Utilização do alimento como um ativador de memórias. • A perspectiva da comida além de apenas a nutrição • Utilização do alimento como forma de hospitalidade. • Formação de memória por meio de comida. • Relação entre o prato e a pessoa. • Promoção e relação dos familiares com os encontros em torno da comida.