

---

**GOSTOS MEMORÁVEIS**

---

**E CULINÁRIA:**

---

**JOVENS-ÓRFÃOS**

---

**PELA AIDS EM**

---

**SÃO PAULO\***

---

SUELI APARECIDA MOREIRA\*\*

IVAN FRANÇA JÚNIOR\*\*\*

MICHELLE MEDEIROS\*\*\*\*

VIOLETA BRAGA\*\*\*\*\*

*Às mães, suas mãos. Aquele doce que ela faz quem mais saberia fazê-lo? Tentam. Insistem, caprichando. Mandam vir o leite mais nobre. Ovos de qualidade são os mesmos, manteiga, a mesma, iguais açúcar e canela. É tudo igual. As mãos (as mães?) são diferentes. (Carlos Drummond de Andrade)*

Resumo: *a memória sustenta as tradições alimentares. Para apreender a relação entre memória e culinária, entrevistamos 15 jovens órfãos por HIV/AIDS sob a proposta de Mills (2009). A morte materna modifica o gosto da comida. Filhas tornam-se guardiãs da culinária. A cozinha é replicada em busca do gosto da comida materna. O gosto atrela sabor e convívios e motiva diálogos terapêuticos.*

Palavras-chave: *Memória. Cozinha. Cultura. HIV/AIDS. Jovens.*

**N**a memória estão impressas as lembranças que permitem a relação do corpo presente com o passado. Através dela, o passado vem à tona ao presente e mistura-se com as percepções imediatas. Há um encontro, uma combinação do passado (lembranças) com o processo corporal e atual (da percepção, dos sentidos).

Dentre todos os sentidos que a natureza dotou ao gênero humano, a memória gustativa (o gosto) é a que mais deleite proporciona. Várias razões são apontadas por Brillat-Savarin (1999, p. 32) que enumera o gosto como prazer próprio de todos os tem-

---

\* Recebido em: 12.12.2012. Aprovado em: 06.04.2013.

\*\* Doutoranda em Ecologia Aplicada Interunidades - ESALQ/CENA/USP. E-mail: [suelimoreira@yahoo.com.br](mailto:suelimoreira@yahoo.com.br)

\*\*\* Professor Livre-Docente. Faculdade de Saúde Pública da USP. E-mail: [ifjunior@usp.br](mailto:ifjunior@usp.br)

\*\*\*\* Doutoranda do Programa de Ciências Sociais da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. E-mail: [medeiros.michelle@hotmail.com](mailto:medeiros.michelle@hotmail.com)

\*\*\*\*\* Graduada da Universidade Federal de Viçosa. E-mail: [violeta.pbraga@gmail.com](mailto:violeta.pbraga@gmail.com).

pos, idades e condições; porque nos une aos demais e na ausência deles nos consola. O gosto nos estimula com prazeres, a fim de nos reabastecermos continuamente para viver e nos serve de auxílio para eleger substâncias mais adequadas para a alimentação. As predileções por gostos, bem como o modo de preparo ficam no imaginário e de alguma maneira se vinculam às pessoas que nos apresentaram pela primeira vez a determinadas comidas, em determinado tempo, em certos lugares ou lares, permanecendo para sempre na memória. Tal como disse Adélia Prado: “Aquilo que a memória amou fica eterno” (ALVES, 2005, p. 91).

A memória tem “uma função prática de limitar a indeterminação (do pensamento e da ação) e de levar o sujeito a reproduzir formas de comportamento que já deram certo” (BOSI, 1994, p. 47). Por isso, a memória parece, por intermédio do corpo, julgar um papel construtivo na vida do sujeito presente e das gerações futuras. Ela “junta imagens ao longo do tempo à medida que elas se produzem” (BERGSON, 2010, p. 83) e as transforma em um serviço para a vida cotidiana. Graças a ela, sabemos “de cor” os movimentos que exigem, por exemplo, “o comer seguindo as regras de etiqueta, o escrever, o falar uma língua estrangeira, o dirigir um automóvel, o costurar, o escrever à máquina” e, podemos acrescentar à lista, o cozinhar (BOSI, 1994, p. 49).

É fácil constatar que os costumes culinários estão regidos pela cultura à qual pertencemos. A cozinha é uma linguagem em que a sociedade traduz inconscientemente sua estrutura (LÉVI-STRAUSS, 2006 p. 448). Essa tradução pode ser realizada através da reprodução de gestos, modos de fazer, de cultivar e de servir alimentos.

*Principalmente para as mulheres a cozinha é o espaço de aprendizagem dos primeiros ensinamentos culinários. Através da interpretação que fazem do real, as mães ensinam às filhas a transformarem a natureza em cultura, criando inconscientemente uma interface que nos permite uma relação mais amistosa de reconhecimento com o mundo através do gosto herdado. Transmitem cultura através do fazer-cozinha (MEDEIROS, 2010, p. 1).*

A cozinha como cultura é tomada como um corpo de práticas, de representações, regras e normas que repousam sobre classificações [...] que faz do homem “um ser onívoro que se alimenta de carne, de vegetais e de imaginário”. (FISCHLER, 1995, p. 61).

A cozinha materna reconduz mensagens de segurança advindas do campo do imaginário. Remete àquilo que foi consumido na infância em ambiente tranquilo, com pessoas experientes, ternas, que participaram da construção do gosto, que dotaram o paladar e a predileção por sabores. Foi desenvolvida com base na observação de consumo pelas gerações anteriores. Receitas com gostos de outrora que permanecerão para sempre na memória, instigando a réplica da culinária.

O fazer culinário unifica-se em memória-hábito, aquela que é a memória dos mecanismos motores, que se adquire “pela repetição de um mesmo esforço” (BERGSON, 2010, p. 86). É através dela que

*o corpo conserva hábitos motores capazes de desempenhar de novo o passado; pode retomar atitudes em que o passado irá se inserir; ou ainda, pela repetição de certos fenômenos cerebrais que prolongaram antigas percepções, irá fornecer à lembrança um ponto de ligação com o atual, um meio de reconquistar na realidade presente uma influência perdida (BERGSON, 2010, p. 263).*

A história alimentar apreendida em estudo sobre imaginário e cultura foi identificada como um ponto de entrada à sociabilidade e intimidade emocional na busca da compreensão da cultura familiar com crianças adotivas na Ásia (BERGQUIST, 2006, p. 146). Outro estudo etnográfico sobre alimento e cultura no jardim da infância, também revelou que a memória alimentar é tão importante para a compreensão, não apenas da comida, mas da cultura (SNYDER, 2009, p. 283). A depender de outros convívios, a morte materna pode modificar o gosto de costume e motivar novos modos de fazer culinário.

No contexto dos órfãos, a falta da mãe pode ser revivida pela culinária em busca do gosto da comida materna, preservando as receitas familiares. Este ensaio teve como objetivo responder a esta questão: como percebemos nos relatos de jovens órfãos no contexto de HIV/AIDS a influência da memória sobre o seu fazer culinário? Realizamos entrevistas semidirigidas com quinze jovens de 16 a 22 anos, que foram estimulados a falar sobre o seu cotidiano. A ligação existente entre memória e fazer culinário guarda aspectos subjetivos do gosto e dos hábitos familiares dos comensais.

## MÉTODOS

A memória que é definida como a memória-hábito é entendida por Bergson (2010) como utilização da experiência passada para a ação presente. A lembrança é vista por ele como impressões na memória (BERGSON, 2010, p. 86). Através de uma perspectiva fenomenológica, o autor aponta o corpo como suporte dessas ligações entre as lembranças e as percepções atuais.

*O corpo, interposto entre os objetos que agem sobre ele e os que ele influencia, não é mais que um condutor, encarregado de recolher os movimentos, e de transmiti-los, quando não os detém, a certos mecanismos motores, determinados se a ação é reflexa, escolhidos se a ação é voluntária* (BERGSON, 1959, p. 223, *apud* BOSI, 1994, p. 45).

Serres (2004, p. 36, grifo nosso) contribui com esta visão, ao dizer que “em qualquer atividade a que nos dedicamos, o corpo é o suporte da intuição, da ‘memória’, do saber, do trabalho e, sobretudo, da invenção”.

Sistema alimentar ou cozinha são conceitos sinônimos definidos por Fischler (1995, p. 65, tradução livre) como “um corpo de práticas, de representações, de regras e de normas”, estes, inseridos no campo macro da alimentação, são entendidos como integrantes de um sistema de significação e comunicação, que pode ser materializado como cultura, assim como a linguagem. Essa analogia entre alimentação e linguagem, que segue hoje sendo usada entre os grandes teóricos da alimentação, foi uma proposta lançada, por exemplo, por Lévi-Strauss da seguinte maneira: “A culinária de uma sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura, a menos que, também sem sabê-lo, limite-se a revelar nela suas contradições” (LÉVI-STRAUSS, 2006, p. 302).

Pela perspectiva da antropologia estruturalista, a cozinha “ou culinária” e a linguagem são consideradas as expressões fundamentais na organização e na identidade sócio-cultural. Tanto a cozinha quanto a linguagem contêm um vocabulário cujos produtos e ingredientes estão organizados segundo regras gramaticais. As receitas dão sentido aos ingredientes em forma de pratos. As regras são sintáticas através dos menus, ou seja, pela ordem dos pratos, e retóricas por meio dos protocolos sociais (MONTANARI, 2003, p. 11).

Com esta analogia em mente, entendemos comida como um dos aspectos da cultura que é

*organizada/organizadora pelo veículo cognitivo da linguagem, a partir do capital coletivo dos conhecimentos adquiridos, das competências aprendidas, das experiências vividas, da memória histórica, das crenças míticas de uma sociedade [...] contém um saber coletivo acumulado em memória social* (MORIN, 2007, p. 19).

O fazer culinário, por sua vez, é uma prática inserida no sistema alimentar, a forma de lidar com as matérias-primas do sistema. Na compreensão que temos deste, o sujeito é capaz de ir além das determinações esperadas e evocadas pela cultura e transcender. Encontra nela seu ponto de partida, mas não finaliza seu fazer deixando-a como a encontrou. Dentro dessa perspectiva, o fazer culinário assemelhar-se-ia a um *habitus*. Entendemos o depoente como sujeito com posição incorporada, um sujeito de ação, com capacidades criativas (BOURDIEU, 2010, p. 410). Assim como a linguagem, o culinário é vivo, cambiante, dinâmico.

Os sujeitos foram selecionados a partir de contato com os Serviços de Assistência Especializada (SAE) em DST/AIDS do município de São Paulo, localizados nas zonas oeste, leste e norte da cidade. Os SAE facilitaram o contato com escolas, creches e Organizações não-Governamentais (ONGs), que auxiliaram na seleção de jovens, que foram convidados a participar do estudo. Contatado o primeiro jovem, foi aplicado o princípio livre de indicações, este indicou outro passível de enquadramento na pesquisa, e assim por diante. Quinze jovens órfãos, de ambos os sexos, entre 16 e 22 anos, forneceram entrevistas semidirigidas. O quadro abaixo faz uma breve caracterização dos sujeitos em termos de sexo, idade, sorologia para o HIV/AIDS e tipo de orfandade:

Quadro 1: Caracterização dos Sujeitos depoentes em São Paulo (2007)

Identificação	Nome fictício	Sexo	Idade	Sorologia	Tipo de orfandade
31	Benjamin	M	16	positiva	Dupla
32	Celina	F	16	negativa	Materna
23	Diana	F	15	negativa	Materna
805	Elis	F	16	negativa	Dupla
37	Fátima	F	17	negativa	Materna
2906B	Gabriel	M	18	negativa	Dupla
30	Giovane	M	18	negativa	Materna
41	Humberto	M	19	positiva	Dupla
44	Isabel	F	19	positiva	Dupla
1684	Joana	F	19	negativa	Dupla
3995	Letícia	F	20	negativa	Dupla
4122C	Luiza	F	22	negativa	Materna
42	Marina	F	21	negativa	Materna
914A	Olga	F	21	negativa	Materna
43	Penélope	F	16	negativa	Materna

Durante a execução das entrevistas, as jovens do sexo feminino se mostraram mais acessíveis com o estudo, e seus depoimentos são mais numerosos e extensos, o que justifica sua maior participação na pesquisa, em relação aos jovens do sexo masculino. É também notório que todos os jovens da tabela são órfãos de mãe (ou de ambos), e corrobora com a ideia de observar como se dá a comensalidade familiar na ausência de sua principal guardiã: a mãe.

Os jovens de pele morena clara ou parda, conforme eles disseram, haviam parado de estudar por volta da oitava série, atual nono ano do ensino fundamental. As jovens do sexo feminino se ocupavam mais com as tarefas domésticas e no cuidado dos filhos. Os jovens do sexo masculino geralmente se ocupavam com outras tarefas fora da casa, inclusive o trabalho. Em geral, viviam em residências conjugadas de um único cômodo ou, então, moravam junto dos avós ou tios, dividindo as pequenas instalações e as despesas. O quintal, como um núcleo comum às casas adjacentes, complementava o cenário de acesso e convivência nos bairros da periferia.

Durante as entrevistas semidirigidas, os jovens foram estimulados a falar sobre seu cotidiano. Utilizamos, para tal fim, um pequeno roteiro-guia que incluíam eixos temáticos centrais, dentre eles a cotidianidade, para obter relatos espontâneos sobre o fazer culinário. As entrevistas foram realizadas em uma sala reservada para este fim no prédio da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Em algumas situações, todavia, os sujeitos solicitaram que as entrevistas fossem realizadas em suas casas. Nestes casos, atenção especial foi dirigida à questão da privacidade. Locais reservados foram eleitos.

As entrevistas foram gravadas em mídia analógica. Uma conversão foi operada para mídia digital, visando a uma melhoria na qualidade do som (diminuição de ruídos externos e nitidez da voz dos narradores). Pessoal qualificado foi contratado para transcrever as narrativas. O *corpus*, já transcrito, foi revisado pelos pesquisadores.

Para a análise, as entrevistas foram percorridas em busca de discursos que versassem sobre o fazer culinário dos jovens órfãos em relação com a memória. Os fragmentos encontrados foram ordenados pela proposta do artesanato intelectual, conforme Wright Mills (2009, p. 59). O artesão intelectual é livre para desenvolver seu trabalho e usar plenamente suas capacidades na execução dele. Evita todo conjunto rígido de procedimentos para uma compreensão completa das estruturas sociais em que os ambientes estão organizados. Faz uso de perspectivas e materiais, ideias, métodos e de quaisquer outras fontes que sejam pertinentes. Compreende o homem como ator histórico-social que participa da construção do conhecimento do senso comum e não como objeto ou fragmento isolado sem contexto.

A ideia do artesanato intelectual complementa-se com a bricolagem. Através dela cabe ao artesão intelectual, a organização dos dados. A bricolagem (re)liga objetos e conceitos, fornecendo material para um olhar complexo, aquele que procura sempre as relações entre cada fenômeno e seu contexto (MORIN, 1999, p. 24). *Bricoleur*, para Lévi-Strauss (1989, p. 33), é aquele que trabalha com as mãos. Trabalhar com a bricolagem seria produzir um objeto novo a partir de fragmentos de outros objetos. Opera-se uma união de partes. O pensamento unificador deve ser uma necessidade em projetos de caráter multiforme, nos quais componentes biológicos, psicoafetivos, sociais, culturais e ambientais coabitam. Foi esse o pensamento guia durante as fases da pesquisa: escuta, análise e discussão.

O conhecimento com o qual dialogamos faz parte do senso comum, cuja dinâmica coincide com a ideia, proposta por Santos (2006, p. 89), de que esse saber não resulta de uma prática especificamente orientada para produzi-lo; reproduz-se espontaneamente no suceder cotidiano da vida. Trata-se, portanto, de um pequeno retrato das memórias estabelecidas e perpetuadas nos convívios femininos, onde pressupomos que, o senso comum se afirma fiável e securizante.

O presente ensaio integra a pesquisa Comensalidade de jovens órfãos por AIDS, desenvolvida junto à Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, FSP/USP. A pesquisa foi realizada de acordo com as Normas e Diretrizes Éticas da Resolução 196/96 do Ministério da Saúde, e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública em 28 de maio de 2007 (Ofício COEP/089 – R/07 Protocolo 1649). Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Para os sujeitos de 15 a 18 anos, que tivessem sido autorizados a participar da pesquisa por seus pais ou responsáveis, criou-se o Termo de Assentimento.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

### A Culinária Materna como Resgate do Passado Familiar

O resgate da memória mostrou-se uma atividade constante dos jovens órfãos. Esses jovens ousam sonhar e voltar a um passado em que a vida era ótima. “Minha infância sempre foi boa. Eu morava com meu pai. Morava com a minha mãe. Foi ótima” (Olga); “A gente gostava muito de sair juntas. É, tipo, ela pensava desse jeito, ia ao mercado e comprava um monte de besteira. Ficava até tarde vendo televisão, comendo chocolate. Era, era mó legal, assim, sabe?”, conta Diana.

Nos relatos, a presença da mãe torna especial a comida do passado, enquanto a sua ausência destempera o presente. Assim, percebe-se uma clara dualidade entre aqueles e estes tempo. O passado é marcado nas narrativas pela reconstrução do tempo em que ainda contavam com os cuidados dos pais e o presente pela ausência, quando se enxergam forçosamente independentes. Obrigados a “lutar com suas próprias pernas”, como se refere Elis. Gabriel diz: “depois que minha mãe morreu ninguém mais cuidou de mim. Eu aprendi a ter independência muito grande. A passar a ir lá e fazer por mim. Porque não tem outras pessoas que vão fazer por você”.

O gosto gostoso surge nos relatos quando eles se referem ao tempo (passado) em convivência com os pais vivos, principalmente a mãe. Letícia conta que: “quando temos independência dos pais é uma independência gostosa porque temos aquele cuidado, os pais ali protegendo, caminhando e te auxiliando”.

O retorno ao passado é algo recorrente. Assemelham-se aos personagens de *O outro pé da Sereia*, de Mia Couto (2006), que encaravam o retorno ao passado como uma necessidade: “Antigamente tudo era mais ordenado: o chão chamava e as sombras obedeciam. As rezas subiam, a chuva descia.” (COUTO, 2006, p. 40). Chamar o passado a partir do presente parece ser uma tentativa de restabelecer a ordem dos velhos tempos, como era para os personagens do romance de Mia Couto.

Nesse caso, as mulheres-mães-filhas seriam as guardiãs da memória das comidas, essencialmente relacionadas à figura de suas mães. Simbolizando o tempo, a companhia, a segurança do lar. O tempo parece adquirir alma feminina. É como em: *O Tempo e o Vento*, de Érico Veríssimo: o tempo estaria metaforicamente relacionado à



estabilidade das personagens femininas fortes, guardiãs dos valores morais, a proteção do seio familiar, a constância e a naturalização de viver para esperar o vento avisar a chegada do movimento, da desestabilização, dos imprevistos, das figuras masculinas (BORGES, 2009, p. 239).

Esta distribuição dos papéis fica clara em diversos depoimentos, principalmente dos jovens garotos: Humberto pensa que: “se ele fosse mulher seria um pouco melhor, porque mulher é mais organizada, mais decidida. Mulher é mais caseira, mais espírito família”. Benjamin resume este pensamento em: “As mulheres cozinham... Os homens zoam”.

### O Cotidiano Materno como Perpetuador Cultural

No conto de Clarice Lispector, O amor, que está em seu livro *Laços de família*, o tempo também surge para lembrar à personagem Ana da possibilidade de manusear sua passagem em meio ao intenso cotidiano feminino: “E cresciam árvores, [...] cresciam seus filhos, crescia a mesa com comidas, o marido chegando com os jornais e sorrindo de fome. [...] Ana dava a tudo, tranquilamente, sua mão pequena e forte, sua corrente de vida” (LISPECTOR, 1998, p. 19).

Como no conto, a carga da mente feminina fica a responsabilidade de unir os membros e guardar o registro da memória familiar:

*Il existe donc généralement un rassembleur dans les réseaux familiaux. C'est fréquemment une femme, mais pas toujours [...]. Les causes de cette spécificité féminine tiennent à ce que les femmes, plus que les hommes, sont les dépositaires de la mémoire familiale et sont les plus actives dans la réactivation des liens avec les parents au sens large. Mais aussi parce que l'incidence différentielle de la mortalité entre les sexes signifie une plus longue présence des femmes. Une autre raison est que les femmes sont aussi les spécialistes des soins (qu'il s'agisse de ceux destinés à la génération du troisième âge ou aux enfants, considérés comme dépendants) et des aides (BESTARD; CONTRERAS, 1995, p. 79).*

O cotidiano feminino se encarrega então da função de eternizar cada instante que passa pelas palmas de suas mãos. As expressões: comida de mãe ou comida caseira, ilustram bem esse caso, evocando infância, aconchego, segurança, ausência de sofisticação ou de exotismo, conforme afirma Maciel (2001, p. 151). O toque caseiro é o toque mais íntimo, o toque da mãe é uma assinatura que implica tanto o que é feito, como na forma como é feito, que marca a comida com lembranças pessoais (SILVA; CÁRDENAS, 2007, p. 59). São as emoções que ativam e mobilizam a memória e os sentimentos, conclui Maciel (2001, p. 151).

Ligada à figura feminina também ficará registrada na memória a primeira comensalidade, a primeira experiência gustativa que se dá em companhia materna. Na primeira colherada de papa, com as mães ou com as figuras femininas fundamos a comensalidade.

### A Transformação da Lembrança em Experiência Presente

177 Na relação com o tempo passado, os estímulos são, a cada instante, captados pelos sujeitos em comensalidade através dos órgãos de nutrição e armazenados na me-

mória. Hoje, resgatadas da memória, as lembranças produzem movimento através dos órgãos de ação (BERGSON, 2010, p. 67), para que, por meio deles, os jovens digam algo sobre quem foram, por que são, e o que pretendem ser.

A falta da presença materna ecoa como uma ameaça sobre o registro da história individual e familiar. Equivale a dizer que o presente foi roubado da juventude órfã, porque há uma preocupação a mais em recorrer ao passado ou projetar-se para o futuro. É uma estranha sensação fora do tempo, assim como se passa no poema *Carpe Diem*, de Robert Frost (1995, p. 305): “Ela vive menos no presente que no futuro sempre, E menos nos dois juntos do que no passado. O presente é demais para os sentidos. Muita aglomeração, muito confuso. Muito presente de imaginar”.

Assim, as memórias apresentam-se como um fio que liga presente, passado e futuro para construir um lugar onde o sonho é permitido. “Para evocar o passado em forma de imagem é preciso poder abstrair-se da forma da ação, é preciso saber dar valor ao inútil, é preciso querer sonhar. [...] Talvez o homem seja capaz de um esforço desse tipo” (BERGSON, 2010, p. 90).

A memória gustativa é capaz de fazer o ser humano trazer ao presente situações já esquecidas, transcorridas em datas remotas, mas que, pelo gosto, o paladar de um alimento o leva a uma viagem de recordações e memórias subjetivas (FERNANDES, 2010, p. 13). A memória desse tempo passado relaciona-se em muitos momentos com lembranças que têm que ver com alimentos, seja no momento da eleição do que comer, no preparo, na partilha.

Nesse ínterim, as mães exercem um papel significativo na transmissão do fazer culinário aos seus filhos. Elas transmitem cotidianamente uma gama de informações e uma parte significativa dessas será na cozinha e sobre a cozinha. A forma como farão isso será um importante indicador do papel da mãe como transmissora e formadora do gosto dos filhos.

Penélope relata o modo de preparo da lasanha e a forma como a mãe pontuava sua presença: “a lasanha é uma coisa que eu via ela fazendo e fazia então... Sempre ela fazia e eu via. Ela olhava pra mim sempre. Eu ali aprendendo”. Logrará ela o feito de que o olhar memorize o fazer culinário ensinado? Em estudo etnográfico sobre cultura e linguagem em crianças, Lopes (2001, p. 95) notou, no saber materno, a necessidade do olhar para pontuar a aprendizagem da linguagem. O mesmo se passa na culinária: o gesto faz parte da transmissão da receita para que as memórias e gostos sigam se perpetuando de geração em geração, exige paciência, delicadeza e o olhar pontuam a pertença familiar.

#### Herança Feminina: as filhas sendo guardiãs do fazer culinário de suas mães

Isabel relata com carinho os domingos em que sua mãe fazia lasanha para o almoço. Diz que, hoje, nestes almoços em família, que continuam se repetindo mesmo após a morte da mãe, a lasanha segue sendo preparada, todavia, não por ela, já que é soropositiva e, por esse motivo, impedida de cozinhar pelo restante da família, particularmente por sua irmã adotiva, que detém o monopólio da cozinha. “Tem vez que eu acordo, lembro muito da minha mãe, aí eu prefiro não sair de casa, fico dentro de casa”. Ainda sobre a lasanha, diz: “Ela fazia. Eu ajudava ela a fazer”.

A materialização da lembrança pessoal de Isabel em relação à mãe está ligada a um prato (lasanha) e ao dia (domingo) em que este prato é preparado. Diz Bergson:



*As lembranças pessoais, exatamente localizadas, e cuja série desenharia o curso de nossa experiência passada, constituem, reunidas, o último e maior invólucro de nossa memória. Essencialmente fugazes, elas só se materializam por acaso, seja porque uma determinação acidentalmente precisa de nossa atitude corporal as atraia, seja porque a indeterminação mesma dessa atitude deixa o campo livre ao capricho de sua manifestação* (BERGSON, 2010, p. 120).

Um caso em particular relaciona, profundamente, memória e fazer culinário. É o caso de Penélope. O que Penélope faz, quando faz e como faz é profundamente influenciado pelas lembranças que tem da sua mãe.

O dia de domingo é o dia reservado para as “besteiras”. O que são besteiras? Ela responde: “lasanha, mousse, nhoque”. Completa: “Eu faço, só de dia de domingo, que nem minha mãe fazia”. A memória se incorporou no dia-a-dia do fazer culinário.

Penélope, que cuida das irmãs menores, uma delas soropositiva, continua reproduzindo na cozinha os significados do acolhimento que herdou da mãe. Narrando uma história em que a generosidade da mãe se sobressai, diz: “então aí minha mãe acolheu todo mundo dentro da casa dela, dando comida e tudo. Todo domingo, tinha gente que até assim, tinha amigas dela, falavam: ‘Ah, domingo eu venho’. Sempre escolhiam no domingo, que sabia que no domingo ali ela fazia coisa ótima”. O cuidado e o carinho que demonstra ao falar do seu papel atual como cuidadora da família denota o quanto a mãe, enquanto viva, cultivou memórias que hoje influenciam o seu fazer generoso.

Fala ainda do seu papel atento de aprendiz enquanto sua mãe cozinhava: “eu via ela fazendo e fazia então... sempre ela fazia, eu via, ela olhava pra mim sempre. Eu ali, aprendendo. Várias coisas”. A cozinha é resgatada na memória como espaço de aprendizagem. Vera Pinto, que em seu trabalho de tese analisou autobiografias alimentares, fala dessa iniciação culinária que ocorre no seio da família:

*A iniciação culinária se dá fundamentalmente no seio familiar, onde a criança prova não somente os sabores como também a oportunidade de vivenciar as intrincadas relações que se estabelecem dentro de um grupamento humano, nos quais se evidenciam a harmonia, a gentileza, mas também, muitas vezes, momentos de conflito* (PINTO, 2006, p. 173).

Ecléa Bosi relata algo sobre a importância dessas vivências na construção da memória. Diz que a essência da cultura atinge a criança através da fidelidade da memória, que atua como norma do fazer presente: “Há maneiras de tratar um doente, de arrumar as camas, de cultivar um jardim, de executar um trabalho de agulhas, de preparar um alimento que obedecem fielmente a ditames de outrora” (BOSI, 1994, p. 75).

#### A Réplica da Culinária Materna Regendo a Comensalidade

Linguagem e culinária são coadjuvantes na construção da identidade familiar. Na ausência da linguagem, a culinária pode ser vista como condutor primário de identificação com o grupo. A história alimentar, portanto, deve ser vista como um ponto de acesso ou entrada à sociabilidade e intimidade emocional (BERGQUIST, 2006, p. 146) no convívio com órfãos, principalmente, de mãe.

Fischler aponta a tradição e a reprodução de condutas através das mães como duas formas de transmissão de gostos alimentares. Ele aponta a experiência repetida concreta como mais significativa que o ensino direto no ensino das estruturas culturais

da alimentação (FISCHLER, 1995, p. 98-9). Assim, a observação do exemplo materno suscita uma imitação que forma e evoluciona os gostos alimentares da criança. Fortemente imprimidos no sujeito, ou, como diria Bourdieu, “a marca mais forte e mais inalterável dos aprendizados primitivos, os que sobrevivem durante mais tempo ao distanciamento ou ao derrubamento do mundo natal”, os gostos são transmitidos às gerações seguintes através da prática da cozinha (BOURDIEU, 1979, *apud* FISCHLER, 1995, p. 98, tradução livre).

“No artifício da cultura, a eleição de certos sabores constitui alicerce do patrimônio seletivo no domínio familiar. [...] O paladar é um agente milenar, condicionador, poderoso em sua suficiência” (CASCUDO, 2004, p. 14). Enquanto “o gesto só dura enquanto durar sua função de utilidade, sustentado pelos milhares de reatualizações de seus praticantes [...] só é refeito se [...] ainda for de necessidade real em vista do esforço que exige” (GIARD, 2008, p. 273). O gesto exige esforço, e só é refeito se necessário. Se esta condição é satisfeita, vai reproduzir-se até criar cultura. É a repetição de gestos que constrói a vida e suas memórias. É o que preenche os relatos desses jovens.

A cozinha é apresentada no presente por Penélope como “laboratório” onde se tenta replicar o feito anterior da mãe:

*a lasanha, por exemplo, eu lembro dela porque só ela sabia fazer aquela lasanha, hoje ninguém, eu assim, eu faço, mas nunca é o gosto, nunca fica a mesma coisa, sabe? Nunca. O gosto nunca é o mesmo, para mim sempre a lasanha tem que lembrar dela. É uma coisa que quando eu faço tem que tentar fazer do jeito que ela fazia. Ela fazia também o sagu que até hoje eu nunca tentei. Eu tentei fazer uma vez não deu certo, ficou tudo grudado.*

Penélope reproduz receitas da mãe, mas sente-se incapaz de fazê-las exatamente como fazia a mãe. O gosto é um sentido fortemente impregnado de afetividade e colorido de emoção (FISCHLER, 1995, p. 89). É impossível “fazer igual”, já que os gestos que imprimem as características ao alimento que se elabora na cozinha são únicos para cada sujeito, a elaboração é de uma substância personalizada (BARTHES, 2004, p. 321).

Assim, a memória julga um papel importante na transmissão cultural de uma cozinha. Esta transmissão depende da tradição, da reprodução de certas condutas, mas também é permeada pela inovação. Montanari coloca a cultura no

*ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição porque constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem-sucedida: assim poderíamos definir a tradição* (MONTANARI, 2008, p. 26).

No ponto de intersecção, onde tradição encontra inovação, ocorre a transcendência do sujeito que trata o fazer culinário como um habitus. Arremata Bergson: “o espírito retira da matéria as percepções que serão seu alimento, e as devolve a ela na forma de movimento, em que imprime sua liberdade” (BERGSON, 2010, p. 291).

A memória da refeição familiar entre estudantes de pós-graduação foi descrita por eles com muito mais ênfase nos relacionamentos sociais do que na própria comida (BERGQUIST, 2006, p. 146). Em abordagem no jardim da infância relacionada à memória alimentar, Snyder (2009, p. 274) também observou que o material didático

com fotos de alimentos exercia maior fascínio nas crianças, em relação ao material sem essas ilustrações. A comida como um bem memorável também pode ser usada para nos engendrar em narrativas que não foram feitas por nós mesmos: “elegendo assim uma forma de identificação e conexão entre consumo, identidade e o senso de pertencimento, que alimenta a imaginação de quem somos”, concluiu Bergquist (2006, p. 146).

Como parte do senso comum, o gosto memorável “privilegia a ação que não produza rupturas significativas no real. O senso comum não ensina, persuade” (SANTOS, 2006, p. 90). E não poderá existir persuasão no gosto maior do que as lembranças culinárias referentes à cozinha materna. “O senso comum é retórico e metafórico” (SANTOS, 2006, p. 90), fazendo com que a memória da experiência passada converta-se em ação presente, de mãe para filha. Os indivíduos das próximas gerações, os filhos de Penélope, por exemplo, tenderão a eleger gostos alimentares similares e replicar o fazer culinário que resgatarão da memória. E assim seguirão a vida nessa constante revisitação aos “bosques adoráveis, escuros e profundos”, como no poema *Stopping By Woods on a Snowy Evening*, de Robert Frost (1923, p. 87). Nunca saberemos se nos alimentamos do imaginário ou se este que nos alimenta naquilo que chamamos presente.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

De acordo ao empírico, a perda da mãe representa uma ruptura da comensalidade familiar. A profundidade dessa ruptura repousa sobre o papel das mulheres-mães-filhas enquanto guardiãs dos gostos memoráveis ideais. Tornam-se responsáveis por manter acesa a chama da comensalidade, das receitas de família, do convívio e, por extensão, da cultura alimentar como um todo. Gostos memoráveis motivam a replica da culinária no presente.

Do ponto de vista teórico, reafirmamos: na memória alimentar estão contidos elementos saborosos marcados pelos convívios e motivadores de diálogos terapêuticos.

## MEMORABLE TASTES AND CUISINE: YOUNG ORPHANS BY AIDS IN SÃO PAULO

*Abstract: memory holds food traditions. In order to grasp the relationship between memory and cooking, we interviewed 15 young orphans by HIV/AIDS according to Mills' (2009) proposition. Maternal death alters the taste of food. Daughters become guardians of the cooking. The kitchen is replicated searching for the taste of maternal food. Memory combines flavor to living together and motivates therapeutic dialogues.*

*Keywords: Memory. Cuisine. Culture. HIV/AIDS. Youth.*

### Nota

- 1 O texto é inédito. Os dados provêm dos resultados do projeto de pesquisa Comensalidade de jovens órfãos pela AIDS em São Paulo, financiado pelo CNPq/Processo nº 476210/2004-6 e FAPESP/Processo nº 2003/10883-5. Não há conflito algum de interesse. O projeto de pesquisa faz parte do Projeto Maior aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da FSP/USP.

## Referências

- ALVES, R. Educação dos sentidos e mais. Campinas: Verus, 2005.
- BARTHES, R. O Rumor da Língua. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2004.
- BERGQUIST, K.J.S. From Kim Chee to Moon Cakes: Feeding Asian Adoptees' Imaginings of Culture and Self. *Food, Culture & Society*, Michigan, v. 9, n. 2, p.141-53, 2006.
- BERGSON, H. Matéria e Memória: ensaio sobre a relação do corpo com o espírito. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010.
- BORGES, G.R. Análise da figuração feminina In: Veríssimo, Érico. O tempo e o vento. Curitiba: Eletras, v.18, n. 8, p. 238-49, 2009.
- BOSI, E. Memória e Sociedade: lembranças de velhos. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
- BOURDIEU, P. O Poder simbólico. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2010.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. Fisiología del gusto. Barcelona: Ibéria, 1999.
- CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.
- COUTO, M. *O outro pé da Sereia*. Moçambique: Ndjira, 2006.
- FERNANDES, M. C. R. *As aventuras do gosto: o restaurante Al Manzul de Cuiabá como expressão da culinária árabe (1991-2008)*. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba. 2010.
- FISCHLER, C. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.
- FROST, R. Carpe diem. In: POIRIER, R; RICHARDSON, M. Robert Frost: *Collected poems, prose and plays*. New York: Library of America, 1995.
- \_\_\_\_\_. *New Hampshire: a poem with notes and grace notes*. New York: Henry Holt and Co., 1923, p. 87.
- GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M; GIARD, L; MAYOL, P. *A invenção do cotidiano: morar e cozinhar*, 8. ed., v. 2, Petrópolis: Vozes, 2008.
- LÉVI-STRAUSS, C. *Mitológicas III: a origem dos modos à mesa*. Tradução Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2006.
- \_\_\_\_\_. *O pensamento selvagem*. Campinas: Papirus, 1989.
- LISPECTOR, C. *Laços de Família*. Rio de Janeiro: Rocco, 1998.
- LOPES, S. M. B. *Cultura, linguagem e fonoaudiologia: uma escuta do discurso familiar no contexto da saúde pública*. Dissertação (Mestrado) - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2001.
- MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-56, 2001.
- MEDEIROS, M. "Como você aprendeu a cozinhar?" Reflexões sobre a transmissão intergeracional do conhecimento culinário entre mulheres. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE PESQUISA (AUTO)BIOGRÁFICA, 4., 2010, São Paulo. Anais... São Paulo, 2010.

- MILLS, W. *Sobre o artesanato intelectual e outros ensaios*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.
- MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: SENAC, 2008.
- MONTANARI, M. (Org.). *El mundo en la cocina: historia, identidad, intercambios*. Buenos Aires: Paidós, 2003.
- MORIN, E. *Complexidade e transdisciplinaridade: a reforma da Universidade e do Ensino Fundamental*. Natal: EdUFRN, 1999.
- MORIN, E. *O método 6: ética*. Porto Alegre: Sulina, 2007.
- PINTO, V. L. X. *As coisas estão no (meu) mundo, só que eu preciso aprender: autobiografia, reflexividade e formação em educação nutricional*. Tese (Doutorado) - Departamento de Educação, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal. 2006.
- SANTOS, B. S. *Um discurso sobre as ciências*. São Paulo: Cortêz, 2006.
- SERRES, M. *Variações sobre o corpo*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.
- SILVA, V. P.; CÁRDENAS, C. J. A comida e a sociabilidade na velhice. *Revista Kairós*, São Paulo, v. 10, n. 1, p. 51-69, 2007.
- SNYDER, S. Ethnographies of Taste: cooking, cuisine, and cultural literacy. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, New York, v. 22, n. 3, p. 273-83, 2009.