



<https://doi.org/10.51880/ho.v27i3.1454>



Memórias alimentares em Seropédica: as receitas de aipim e suas conexões afetivas nos universos familiares

Thaís Xavier de Assumpção*

ORCID iD 0000-0003-0701-677X

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto Multidisciplinar, Rio de Janeiro, Brasil

Juliana Borges de Souza*

ORCID iD 0000-0002-8960-2328

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Rio de Janeiro, Brasil

Resumo: Este artigo consiste em uma pesquisa desenvolvida no bairro de São Miguel, no município de Seropédica, na Baixada Fluminense do Rio de Janeiro. Tal pesquisa buscou entender as relações entre a cultura alimentar local, as memórias familiares e a ideia de patrimônio cultural. O objeto de pesquisa, por conseguinte, foram as receitas de aipim das famílias integrantes das comunidades escolares da Escola Municipal Vera Lúcia Pereira Leite e da Escola Municipal Atílio Grégio da referida localidade. A pesquisa foi desenvolvida a partir da prerrogativa etnográfica, durante a pesquisa de campo foram realizados encontros com as respectivas comunidades escolares denominados “Cafés com Prosa”. Os “Cafés com Prosa” foram eventos onde o aipim foi utilizado como ferramenta de facilitação, sendo servido de formas e em receitas diferentes a fim de criar um ambiente acolhedor. Da mesma forma, nestes encontros, houve a coleta de dados, ou seja, a escuta e registro das receitas e memórias familiares que foram compartilhadas. Ao analisar estas receitas compartilhadas, esta pesquisa demonstrou que elas possuem profundidades e complexidades que entrelaçam aspectos territoriais, afetivos e familiares. Acreditamos, portanto, que este artigo ajuda a compreender a importância das memórias alimentares e da alimentação afetiva para refletir sobre o potencial delas na compreensão dos patrimônios culturais e de seu papel na valorização dos territórios rurais e periféricos.

Palavras chave: Educação Patrimonial. Educação ambiental. Cultura Alimentar.

Food memories in Seropédica: cassava recipes and their affective connections in family universes

* Mestra em Patrimônio, Cultura e Sociedade pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), com orientação da Profa. Dra. Isabela Fogaça. E-mail: txassumpcao77@gmail.com.

* Doutora em Ciências Sociais pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), com orientação da Profa. Dra. Alessandra Rinaldi. E-mail: juliana_borges_souza@ufrj.br.

Abstract: This article consists of research carried out in the neighborhood of São Miguel, in the municipality of Seropédica, in Baixada Fluminense of Rio de Janeiro. This research sought to understand the relationships between local food culture, Family memories and the idea of cultural heritage. The object of research, therefore, was the cassava recipes of families belonging to the school communities of the Vera Lúcia Pereira Leite Municipal School and the Atílio Grégio Municipal School in that location. The research was developed based on ethnographic prerogative. During the field research, meetings were held with the respective school communities called “*Cafés com Prosa*”. The “*Cafés com Prosa*” were events where cassava was used as a facilitation tool, being served in different ways and in different recipes in order to create a welcoming environment. Likewise, in these meetings, data was collected, that is, listening and recording the recipes and Family memories that were shared. By analyzing these shared recipes, this research demonstrated that they have depths and complexities that intertwine territorial, affective and Family aspects. We believe, therefore, that this article helps to understand the importance of food memories and affective eating to reflect on their potential in understanding cultural heritage and its role in valuing rural and peripheral territories.

Keywords: Patrimony education. Environmental education. Food culture.

Introdução: o lugar da memória, da alimentação e do território

A alimentação não apenas nutre o corpo, mas também carrega consigo elementos essenciais para compreendermos as complexidades da memória e do patrimônio cultural. Consideramos a memória como um processo dinâmico que entrelaça o indivíduo ao social, proporcionando uma continuidade entre passado, presente e futuro (Halbwachs, 1968).

Segundo Pollak (1989), a memória pode ser seletiva, envolvendo negociações e reconiliando aspectos individuais com aspectos sociais da vida, além de expressar sentimentos como culpa em diversas esferas. Através da memória e suas nuances abstratas, políticas e sociais, as lembranças se organizam e se reorganizam ao longo do tempo.

Da mesma forma, entendemos como patrimônio cultural tudo aquilo que reflete a memória, a história, a identidade e as relações sociais em diferentes tempos e espaços, representando os costumes e valores de um grupo social. A comida desempenha um papel crucial nesse contexto, pois além de saciar a fome, também incorpora significados culturais e sociais.

Não raramente os pratos e as receitas são patrimonializados, como por exemplo a feijoada carioca, que foi considerada patrimônio imaterial do estado do Rio de Janeiro a partir da Lei nº 6.647, de 19 de dezembro de 2013,¹ e a cajuína piauiense, que foi registrada como patrimônio cultural brasileiro de produção tradicional e prática sociocultural pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) em

1 Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/rj/lei-ordinaria-n-6647-2013-rio-de-janeiro-considera-como-patrimonio-cultural-imaterial-do-estado-do-rio-de-janeiro-a-feijoada-carioca>. Acesso em: 25 mar. 2024.

maio de 2014.² A partir desses processos, entendemos que a alimentação pode legitimar a importância histórica de um lugar e de sua população, representando símbolos de identidades e tradições sociais distintas.

No caso de Seropédica, município localizado na Baixada Fluminense do Rio de Janeiro, percebemos a relevância do aipim não apenas como alimento, mas também como elemento central na produção agrícola do território. Dados de produção agrícola revelam que o aipim é o alimento mais cultivado em lavouras temporárias da região, com destaque para sua inclusão no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que promove a aquisição de alimentos da agricultura familiar local para as escolas do município (Vianna, 2017).

Partindo desse contexto, este artigo tem como principal questão de pesquisa entender qual a importância das memórias alimentares de aipim para pensar a questão dos patrimônios culturais alimentares em Seropédica. Como objetivo geral, ele busca analisar e contribuir com reflexões sobre os conceitos de memória, identidade, referências culturais e patrimônio cultural relacionados à cultura alimentar em Seropédica através do aipim.

Para alcançar essa análise, realizamos uma pesquisa de campo etnográfica contendo um primeiro momento de observação participante e um segundo momento de encontros denominados “Cafés com Prosa”. Nas observações participantes tomamos nota das percepções que tivemos no que se refere ao tema de pesquisa. E nos “Cafés com Prosa” desenvolvemos entrevistas semiestruturadas focadas na importância do aipim na cultura alimentar local, em duas escolas do bairro de São Miguel, em Seropédica. As escolas foram a Escola Municipal Vera Lúcia Pereira Leite e a Escola Municipal Atilio Grégio.

A pesquisa de campo foi realizada no ano de 2022 e essa metodologia revelou-se eficaz para a coleta de dados subjetivos e memórias afetivas, permitindo uma compreensão mais profunda das relações entre alimentação, memória e patrimônio cultural na região.

Alimentação, Cultura e Patrimônio

A existência de uma historiografia mais tradicional contribuiu, por muito tempo, para a consolidação de uma narrativa histórica centrada no registro linear e factual do passado, um paradigma que moldou, inclusive, o ensino de História nas escolas. Essa abordagem, centrada em eventos, cronologias e personagens, reforça uma visão da história como um relato objetivo e imparcial dos acontecimentos passados.

2 Ver mais sobre esse processo no portal do Iphan. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/286>. Acesso em: 20 mar. 2024.

Contudo, a partir de meados do século XIX, com a emergência de novas correntes do pensamento histórico e a interação crescente entre a História e outras disciplinas, como a Sociologia, a Antropologia e a Geografia, começaram a despontar diferentes abordagens historiográficas no campo acadêmico.

Essas novas vertentes trouxeram a crítica à narrativa tradicional e à ênfase no positivismo histórico, permitindo a ampliação dos horizontes temporais e espaciais da pesquisa histórica. Influenciados por pensadores como os integrantes da Escola dos Annales, os historiadores passaram a priorizar o estudo das estruturas sociais, das mentalidades e das práticas cotidianas, abrindo espaço para a história das sensibilidades e a história das pessoas comuns, temas antes superados. Nesse contexto, a história deixou de ser meramente o estudo dos grandes eventos e figuras de poder e passou a englobar também o exame das experiências subjetivas e coletivas.

Com o advento dessas novas perspectivas, a historiografia passou a incluir retratos temporais mais contemporâneos, levando à formulação de uma história do tempo presente, focada em específicos históricos ainda em curso ou vivenciados por gerações recentes. Essa nova abordagem tem sido mostrada particularmente fértil no estudo da memória social e da construção de identidades em territórios e regiões específicas. O estudo das memórias coletivas, por exemplo, ganha relevância ao explorar como diferentes grupos sociais, através de suas narrativas e vivências, constroem significados acerca do passado e moldam suas identidades no presente. Essa transformação metodológica reflete um movimento de democratização da história, onde vozes e experiências antes marginalizadas passam a ocupar um espaço central na produção do conhecimento histórico (Barros, 2005).

Nesse sentido, uma pesquisa sobre história e memória nos territórios dialoga diretamente com essas transformações historiográficas, pois visa explorar como as comunidades locais constroem e ressignificam suas memórias a partir de suas relações com o espaço e o tempo.

Na atualidade, a história local, conforme Barros (2005), tem constituído um campo teórico que tem dado conta do estudo sobre as localidades, suas especificidades e relações socioculturais presentes. Este trabalho, nesse sentido, insere-se no movimento de perceber, nos modos de vida, nas memórias regionais e nas práticas alimentares, construções de história patrimonial e sociocultural do grupo analisado.

Partimos do pressuposto de que a alimentação suscita conexões entre o passado e o presente, uma vez que a alimentação, sua produção e seu consumo ocupam a função de subsistência e, ainda, podem cumprir um papel de representações sociais e ressignificação dos costumes e práticas culturais familiares. Acreditamos que os vínculos afetivos que permeiam a produção dos alimentos, o preparo e o consumo da comida, fazem referência a códigos de sociabilidades, trajetórias históricas e memórias afetivas familiares.

Para Klaas Woortmann (2006, p. 32):

[...] comida é uma categoria nucleante e hábitos alimentares são textos. Quando se classificam alimentos, classificam-se pessoas, notadamente os gêneros homem e mulher, pois, se o alimento é percebido em sua relação com o corpo individual, este é uma metáfora do corpo social.

Segundo Ellen Woortmann (2013), o ato de comer pode possuir uma série de representações; é possível comer em grupos diferenciados e de formas diversas. Nesse sentido, o ato da alimentação extrapola os limites biológicos e nutricionais, da mesma forma que possui características que versam sobre as tradições, o afetivo e as sociabilidades. Para a autora, a comida e o corpo se relacionam de forma a reproduzir um corpo social e, assim, denotar comportamentos.

Levando em consideração os estudos de Geertz (1989), entendemos que o ato de comer está inserido em teias de significados variados, refletindo diferentes dimensões culturais, sociais e simbólicas. Dessa forma, os hábitos alimentares podem fornecer uma análise profunda dos modos de vida de uma determinada territorialidade, como observamos no caso treinado. A comida se revela como uma janela privilegiada para compreender as relações sociais e os imaginários coletivos, considerando a dinâmica histórica e cultural das sociedades.

Além disso, a comida pode ser vista como um símbolo de “identidade portátil” (Woortmann, 2013; Santos, 2014), ou seja, um elemento que carrega e expressa aspectos identitários individuais e coletivos. Como construção social, a alimentação é profundamente enraizada nas tradições e costumes de um grupo, contribuindo para a formação de vínculos sociais e para a percepção compartilhada do mundo. Nesse contexto, os alimentos desempenham um papel essencial na construção de relações sociais e na reafirmação de identidades culturais, sendo mediadores de interações e símbolos que refletem tanto a continuidade quanto a transformação das tradições (Mintz, 2001; Woortmann, 2013; Morais, 2011).

De acordo com Reinhardt (2007), a partir das décadas de 1980 e 1990, com o pragmatismo, a teoria da ação e com a revalorização do sujeito, começou-se a constituir a importância das memórias, dos seus significados, das representações e das subjetividades. Desta forma, a história tem se tornado mais reflexiva e mais interpretativa. Então, a comida pode nos fornecer uma chave de análise para se pensar a influência da própria nas formas de ser, sentir e agir no mundo. Os livros de receitas, assim, contribuem com a nossa percepção a respeito das representações e dimensões simbólicas de uma linguagem cultural e social existente.

Como cultura, partimos da compreensão geral do conceito de Geertz (1989), como um campo vasto, relacional e múltiplo, composto por signos e historicidades. Dessa forma, entendemos que a comida, quando contém significados culturais e históricos específicos, pode ser parte integrante do patrimônio imaterial de grupos sociais, representando uma referência cultural de grande importância socioterritorial.

Conforme a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a

Cultura (Unesco) (2003, p. 4):

Entende-se por ‘patrimônio cultural imaterial’ as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

Sendo assim, partimos da compreensão de que os patrimônios culturais imateriais são parte considerável da memória social e da identidade local dos diferentes territórios. A partir dos patrimônios culturais imateriais, a sociedade tem sua reprodução social e as gerações caminham num sentido histórico em que, por mais que se reconheçam as novas relações existentes, percebemos, no “velho”, as tradições, representações e expressões que fazem referência às nossas construções identitárias.

Entendemos a cultura alimentar como um campo repleto de costumes e memórias, que em determinados contextos podem ser reconhecidos como patrimônio cultural imaterial. No entanto, é fundamental aprofundar a discussão sobre os conceitos de memória, identidade, referências culturais e patrimônio cultural, a fim de correlacioná-los de maneira mais precisa à cultura da alimentação.

Uma questão que consideramos importante nas pesquisas contemporâneas a respeito de cultura alimentar tem a ver com os possíveis significados da globalização e da urbanização na construção, inclusive, das identidades territoriais. Estamos dizendo com isto que, para além de uma visão dicotômica que antagoniza identidade e globalização, entendemos, nos dias atuais, como fundamental perceber a presença das expressões globais e urbanizantes nas diferentes identidades culturais, bem como nas culturas alimentares.

Perceber tal processo permite que possamos visualizar as possíveis formas de expressão desta interação e as relações entre o público e o privado, entre o global e o familiar nas conjunturas territoriais estudadas (Azevedo, 2017).

Azevedo (2017) defende que desenvolver uma visão menos holística e mais próxima da realidade vivida dos grupos sociais estudados pode possibilitar uma compreensão mais plural sobre os saberes desses grupos, e contribuir com a valorização dos seus costumes, práticas e saberes expressos nos hábitos alimentares atuais.

Antes de pensarmos a relação entre a alimentação e a valorização do território pesquisado, é importante caracterizarmos o conceito de território e o local da pesquisa.

O território de Seropédica

De acordo com Alentejano e Chuva (2021), inicialmente o conceito de território esteve associado às ciências naturais e descrevia presenças vegetais e animais em partes da superfície terrestre. Posteriormente, no século XIX, com o crescimento das perspectivas positivistas, o conceito de território começou a se referir aos espaços delimitados politicamente. Com o surgimento dos Estados nacionais, a noção de território passou a se constituir enquanto um elemento de coesão nacional frente à ordem política vigente e às questões conjunturais presentes no século XIX (Alentejano; Chuva, 2021).

Atualmente, temos uma compreensão de território mais ampla que leva em conta múltiplos fatores para a sua composição. A globalização e a nova ordem mundial, a partir da década de 1990, fazem com que a noção de território comece a levar em conta os fluxos e a mobilidade das sociedades em redes. Os ciberespaços e a imaterialidade das relações sociais, econômicas, bem como as relações de poder estão remodelando as noções de espaço e de território (Alentejano; Chuva, 2021).

Assim, considera-se território como um lugar relacional, tendo em vistas múltiplas dimensões. Um lugar como espaço vivido, um sítio de pertencimento onde se experimenta a identidade comunitária e os desejos de vínculo, isto contendo elementos relacionais do tempo presente. Segundo Alentejano e Chuva (2021, p. 752), para essa nova compreensão de território

[...] considerar múltiplas escalas espaciais e temporais, para além da escala do Estado-nação, é considerar também outras concepções de poder, que operam em diferentes escalas e se dão entre variados atores/agentes, e colocar o conflito como elemento constitutivo do território.

Feitas essas considerações, podemos afirmar que entendemos o território enquanto um espaço de sociabilidades e relações de poder, um espaço com conflitos intrínsecos e com memórias afetivas.³ Sobre o território que compõe nossa área de recorte no que se refere ao objeto de estudo, podemos dizer que o município de Seropédica se encontra na Baixada Fluminense, no estado do Rio de Janeiro. O mesmo se emancipou do município de Itaguaí em 1995 e atualmente, de acordo com o Instituto Brasileiro Geografia e Estatística (IBGE), sua área territorial é de 265,189 km², sua população foi estimada, em 2022, em 80.596 habitantes, resultando em uma densidade demográfica

3 Memória afetiva na alimentação refere-se às lembranças e emoções que estão associadas a certas comidas ou práticas alimentares, geralmente ligadas a experiências pessoais, familiares ou culturais. Esses alimentos são capazes de evocar sentimentos de conforto, nostalgia e pertencimento, pois remetem a momentos significativos, como refeições compartilhadas em família, tradições culinárias ou rituais gastronômicos ligados a celebrações e vivências comunitárias. A memória afetiva na alimentação vai além do sabor, conectando o ato de comer às relações afetivas e ao contexto em que esses alimentos foram consumidos, criando uma forte ligação emocional que persiste ao longo do tempo.

de 303,92 hab/ km².⁴

Em 2021, apenas 18,95% da população de Seropédica estava ocupada e o município ocupava a 56ª posição no *ranking* de escolarização do estado do Rio de Janeiro. Esses índices evidenciam carências significativas e a necessidade de avanços tanto nas áreas educacionais quanto econômicas. Seropédica é um território urbano que reflete elementos típicos da Baixada Fluminense, apresentando características de áreas urbanizadas, mas também incorporando traços dos espaços rurais que compõem a região.

O município faz divisão com áreas mais urbanizadas, como Nova Iguaçu e Queimados, mas também com municípios de caráter mais rural, como Japeri, Paracambi e Itaguaí (Vianna, 2017). Cercada por cinco dos três municípios que integram a Baixada Fluminense, Seropédica ocupa uma posição estratégica entre zonas urbanas e rurais. O mapa a seguir ilustra seus limites territoriais e a proximidade com suas vizinhanças, oferecendo uma visão mais clara de sua localização e contexto geográfico.

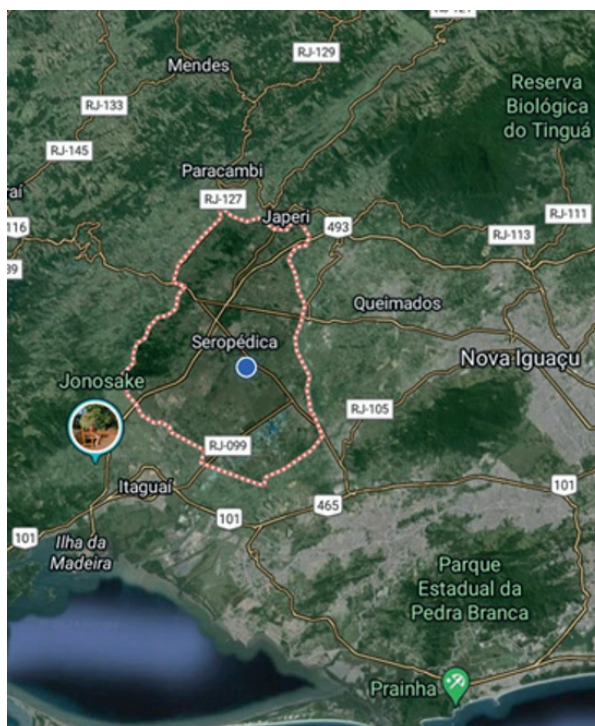


Figura 1 – Mapa de Seropédica.

Fonte: <https://maps.app.goo.gl/SP2L44jjS4ebCv9o9>. Acesso em: 10 fev. 2024.

4 Dados obtidos na página: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rj/seropedica.html>. Acesso em: 10 fev. 2024.

Seropédica, assim como os demais municípios da Baixada Fluminense, teve uma forte economia agrária até, aproximadamente, a década de 1950. Atualmente, a região tem sofrido fortes impactos da urbanização. As tensões entre questões territoriais, políticas e sociais existentes, e expressas nas políticas públicas no território, acabam corroborando com a definição do mesmo enquanto um lugar periférico metropolitano, estruturado a partir da desorganização, da falta de política pública, da pobreza e da violência (Rocha, 2014).

Embora Seropédica não seja uma referência central para caracterizar a Baixada Fluminense, o município reflete, em certa medida, tanto as características que moldam essa região quanto os elementos que atenuam as particularidades conflitantes do processo de urbanização mencionado. Apesar dessas nuances, Seropédica está inserida em uma concepção ampliada da Baixada Fluminense e compartilha de problemas estruturais, como violência, pobreza e carência de infraestrutura, que historicamente têm marcado a representação da região (Alves, 1998).

A respeito de Seropédica, podemos dizer que, mais que um processo de urbanização, percebemos a emergência de um projeto de desruralização no município. De acordo com Vianna (2017, p. 5):

Trata-se de um município com historicidade de práticas rurais, mas que ao longo dos anos vem sofrendo um processo de ‘desruralização’ e ‘desterritorialização’. Atualmente, Seropédica é percebida como um polo logístico, industrial e minerador da região, dada a proximidade com a Região Portuária de Itaguaí, a Rodovia Presidente Dutra e o recente Arco Metropolitano.

Vianna (2017) considera que existe no município uma ausência de políticas públicas que valorizem a agricultura familiar⁵ e forneçam assistência técnica para o pequeno agricultor. Isto, somado à preponderância de incentivos a outras atividades econômicas (como a indústria), tem mantido, no município, um quadro de desassociação do mesmo com o seu histórico agrícola,⁶ causando um processo de desruralização e desterritorialização. Dessa forma, compreendemos que as tentativas de poder público de atrair empreendimentos industriais, comerciais e logísticos exógenos, bem como a falta de assistência às atividades rurais têm contribuído para que os agricultores migrem

5 Como agricultura familiar estamos pensando uma categoria analítica a respeito do trabalho no campo. Categoria esta que possui organização de produção e gestão de trabalho próprias. De acordo com Delma Pessanha Neves (2012), a agricultura familiar tem a ver com uma dinâmica de trabalho produtivo com base na pequena ou média propriedade e a partir do trabalho do núcleo familiar. Sendo a família a detentora dos meios de produção e a executora dos trabalhos, levando em conta questões de gênero e tradições familiares, ciclos de vida e sistemas de autoridade baseado em valores reconhecidos pelos integrantes do grupo familiar. Trata-se de uma construção social e política que implica em uma percepção de mundo para além da agroindústria e/ou da agricultura patronal.

6 “[...] até o final do século XIX [Seropédica] tinha a atividade agrícola e agropecuária com a criação do bicho-da-seda” (Vianna, 2017, p. 9). Tanto o nome do município quanto seus símbolos, como a bandeira e o brasão, fazem referência a esse histórico agrícola e ao bicho-da-seda.

para outras atividades econômicas.

Tal situação permite que Vianna (2017, p. 10) afirme que os moradores de Seropédica sejam, em sua maioria,

[...] ‘rurbanos’ pela configuração que o município vem estabelecendo ao longo das últimas décadas, sobretudo, pelas ocupações rurais não agrícolas – ORNAs. Ou seja, como ainda há um pouco da preservação da paisagem rural, alguns moradores permanecem utilizando o espaço no campo que se localiza próximo aos centros urbanos, porém sem exercerem a atividade agrícola.

Assim, embora a agricultura não seja o principal setor de interesse econômico dos gestores públicos de Seropédica, e sua economia esteja voltada mais para o setor industrial, cerca de mais de 40% do total do PIB gerado no município se dá pelo setor de agropecuária (IBGE, 2001).

Nesse sentido, tratar da temática da alimentação afetiva⁷ por meio das receitas familiares, em São Miguel, bairro de Seropédica, é também uma tentativa de contribuir com o resgate da identidade rural frente ao processo de desruralização e desterritorialização vivenciados no município.

Concordando com Vianna (2017, p. 202), queremos

[...] “dar voz” ao agricultor familiar no sentido de empoderá-lo ao valorizar as suas etnociências, pelo seu ‘saber fazer’. Tal valorização pode surtir efeitos positivos na sua ação cidadã, sobretudo, na sensação de pertencimento no processo de construção do conhecimento na perspectiva agroecológica.

Nesse sentido, podemos dizer que a alimentação e os demais costumes presentes nas comunidades rurais possuem significados e valores simbólicos que estão integrados a uma demanda atual de interação e experimentação de cultura. Ou seja, a partir dos hábitos e memórias alimentares, é possível resgatar um processo de construção de autoestima tanto para a população do campo quanto para os agricultores do território. Acreditamos que o crescimento de iniciativas que tragam a necessidade da valorização da identidade do território e de sua população, a partir da alimentação, são importantes, especialmente, para desenvolverem sensações positivas de pertencimento.

7 Alimentação afetiva refere-se ao vínculo emocional e simbólico que as pessoas desenvolvem com a comida, transcendendo o ato de comer para nutrir o corpo. Conforme Altoé, Menotti e Azevedo (2019, p. 136) afirmam, “come-se com todo o corpo, inclusive com o coração”, o que destaca que a alimentação envolve não apenas aspectos físicos, mas também psicológicos e emocionais. A comida pode ser um indicador de laços afetivos e de relações familiares, sendo capaz de evocar lembranças, sentimentos de pertencimento e conforto. Assim, certos alimentos ou refeições tornam-se símbolos de momentos compartilhados, fortalecendo conexões emocionais e culturais entre indivíduos e grupos.

Cafés com Prosa: o início das nossas conversas

Os “Cafés com Prosa”, realizados em 2022 nas escolas municipais Vera Lúcia Pereira Leite e Atilio Grégio, foram momentos preciosos de troca e conexão, visando a coleta de dados sobre receitas e memórias relacionadas ao aipim. Esses encontros proporcionaram uma reflexão profunda sobre a agricultura familiar e a cultura alimentar local, além de resgatar lembranças e afetos ligados às receitas familiares envolvendo o aipim.

Para viabilizar esses eventos, contamos com a generosa doação de vinte quilos de aipim pela Casa da Agricultura Familiar, Sustentabilidade, Territórios e Educação Popular da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CASTE- UFRRJ),⁸ enquanto os demais ingredientes, como café, açúcar e margarina, foram adquiridos com recursos próprios. As escolas colaboraram oferecendo espaço para armazenamento do aipim e preparo das refeições, além de ajudar na divulgação das oficinas entre os pais/mães/cuidadores.

O aipim, também conhecido como macaxeira ou mandioca, é um alimento altamente energético originário da América do Sul e amplamente cultivado em todo o país (Embrapa, 2022). Neste estudo, focamos nas receitas e memórias relacionadas à mandioca mansa ou de mesa, que é abundantemente produzida e comercializada na região pesquisada.

Os “Cafés com Prosa” foram divididos em dois momentos em cada escola. Nos dois primeiros eventos, dedicamos tempo à apresentação da pesquisa e a uma reflexão sobre cultura alimentar e alimentação afetiva. Já nos eventos seguintes, intitulados “Memórias Familiares e Receitas de Aipim”, direcionamos as conversas especificamente para a coleta de relatos e receitas. Durante essas atividades, pudemos mergulhar profundamente no conceito de memória, pois as conversas evocaram lembranças de tempos passados, às vezes relacionadas a entes queridos já falecidos. Essa experiência nos levou a refletir sobre a memória como um ponto de referência crucial no movimento contínuo de interações e mudanças nos contextos sociais, conforme observado por Halbwachs (1968).

É importante ressaltar que as memórias são construídas a partir de fragmentos, tanto das subjetividades individuais quanto dos aspectos coletivamente desenvolvidos no seio da família ou em outros grupos e espaços. Assim, essas lembranças podem ser consideradas tanto memórias pessoais quanto coletivas (Halbwachs, 1968).

No “Café com Prosa” feito na Escola Vera Lúcia, por exemplo, havia duas irmãs compartilhando memórias de infância de quando a avó delas fazia a tapioca artesanal na Paraíba, em João Pessoa. Gabriela Cristina de Oliveira Souza (2023) conta:

8 Ver mais sobre a Caste no site da universidade. Disponível em: <https://portal.ufrj.br/sede-de-projetos-de-agricultura/>. Acesso em: 2 abr. 2024.

Minha ligação com a arte de preparar tapioca remonta gerações na minha família. Minha mãe, aprendeu com minha avó, e eu tive o privilégio de absorver esse conhecimento diretamente dela. Originários de João Pessoa, nossa trajetória nos trouxe para São Miguel/Seropédica, onde mantemos viva essa tradição há quatro anos.

O processo de transformar fécula de mandioca em tapioca é uma verdadeira arte, e minha avó era uma mestra nesse ofício. Lembro-me claramente de como ela habilmente ralava a macaxeira, utilizando um ralo improvisado feito de latas de óleo de alumínio. Cada passo era executado com precisão: a macaxeira ralada era então espremida em um pano, separando a água da goma, essencial para a tapioca, e a massa mais espessa, destinada ao beiju. Observá-la era fascinante, e muitas vezes, eu e minha mãe nos aproximávamos para assistir ou até mesmo ajudar.

Após o preparo da goma, minha avó dominava a arte de fazer tapiocas perfeitas. Ela peneirava a goma para obter uma textura fina, espalhava uma fina camada em sua panela especial e, com uma destreza única, virava a tapioca para garantir que ambos os lados fossem cozidos uniformemente. Acompanhada da manteiga da terra, aquela manteiga de garrafa tão tradicional, ou simplesmente enrolada para ser saboreada com café, a tapioca era uma presença constante em nossas refeições diárias, tanto no café da manhã quanto no lanche da tarde. Com o tempo, dominamos a técnica e, percebendo a dificuldade de encontrar goma de tapioca de qualidade no mercado local, decidimos começar a produzir e vender. Optamos por adquirir a fécula de mandioca seca, semelhante a uma maisena, e realizamos todo o processo em casa. Raramente recorremos à goma pronta do mercado, pois descobrimos que o resultado caseiro não apenas é mais saboroso, mas também mais econômico. As tapiocas industrializadas tendem a ficar ressecadas, enquanto as feitas frescas em casa têm uma textura especial, uma 'ligazinha' que as torna verdadeiramente únicas.

As lembranças de ambas foram importantes, contribuindo com pontos de contato e fundamentos comuns para percebermos melhor esta memória. De acordo com Halbwachs (1968, p. 25):

Certamente, se nossa impressão pode apoiar-se não somente sobre nossa lembrança, mas também sobre a dos outros, nossa confiança na exatidão de nossa evocação será maior, como se uma mesma experiência fosse recomeçada, não somente pela mesma pessoa, mas por várias. Quando encontramos um amigo do qual a vida nos separou temos alguma dificuldade, primeiramente, em retomar o contato com ele. Mas logo, quando evocamos juntos diversas circunstâncias, de que cada um de nós se lembra, e que não são mais as mesmas, ainda que elas se relacionem aos mesmos eventos; não conseguimos nos pôr a pensar e a lembrar em comum, e

os fatos passados não têm mais o mesmo relevo, não acreditamos revivê-los com mais intensidade, porque não estamos mais sós para representa-los, como os vemos agora, como os vimos outrora, quando os olhávamos ao mesmo tempo com nossos olhos e os de um outro?

Halbwachs (1968) considera que existe a memória individual, a memória coletiva e a memória histórica. Compreendemos, com isto, que a memória individual contribui com a construção da memória coletiva, bem como a memória coletiva contribui com o desenvolvimento da memória histórica, afinal a história tem sido a história dos homens e mulheres nas suas interações em sociedade, da mesma forma que a sociedade é composta por individualidades em relações constantes.

Para Pollak (1989), ainda, a concepção de memória prevê certa seletividade e negociação permanente na sua construção. Essa dialética da interação nos faz corroborar com o mesmo no sentido de perceber que no processo do desenvolvimento da memória há certa dose de silêncio e esquecimento.

Especialmente ao tratar das memórias coletivas e, principalmente, da construção da memória nacional e memória histórica. Pollak (1989) considera que existe uma problemática expressa na dualidade entre as ideias de memória oficial e memória subalterna. Ao pensar sobre a alimentação, por exemplo, podemos tecer algumas considerações em relação às memórias alimentares no que se refere a essa questão.

No desenvolver das atividades, conseguimos perceber que as pessoas que participaram dos “Cafés com Prosa” a princípio demonstraram surpresa no fato de estarmos ali querendo ouvir sobre as receitas e memórias alimentares delas. A sensação era que havia uma estranheza decorrente do fato de que, para estas pessoas, as suas memórias alimentares poderiam não ser importantes ou interessantes para pesquisas acadêmicas.

Com o andamento das atividades, as pessoas foram interagindo melhor e deixando de lado um certo constrangimento inicial. A impressão tida foi exatamente que, no imaginário comum, essas memórias eram tidas como memórias subterrâneas e inferiores.

Resgatar essas memórias através do que as pessoas lembravam e, com isto, trazer a lembrança do ambiente familiar (através das receitas). A exemplo disto, Gabriela Cristina de Oliveira Souza (2023), uma das participantes da pesquisa que cedeu uma receita familiar de tapioca, diz que “Minha bisã passou essa receita pra minha vó e a minha vó pra minha mãe. Quando eu era pequena a minha vó fazia pra mim”. Bárbara Reis de Alencar (2023), outra participante, sobre uma receita de bolo de aipim, conta que:

Minha avó Olga fazia essa receita todo domingo à tarde, depois do almoço, pra gente assistir filmes comendo. Eu e meus primos nos juntávamos pra comer na casa da minha avó todo fim de semana. Meu tio plantava e levava o aipim pra ela,

morávamos todos perto, a casa da minha avó era o ponto de encontro. Ela ralava um quilo de mandioca, ela tinha um ralador caseiro feito por ela mesma com a ajuda do meu tio. Lembrar-me dá certa nostalgia, minha vó faleceu já tem 12 ou 13 anos.

Percebemos nisto que a família possui um papel de centralidade e destaque nestas memórias alimentares. Havia ideias pré-estabelecidas sobre o lugar delas, em geral as pessoas não percebiam de início que estas memórias possuíam importância social e histórica, mas ao transmiti-las havia toda uma comoção que a retomada delas provocava.

Das dez pessoas que participaram dos “Cafés com Prosa” apenas uma não possuía produtores rurais na família. Das nove pessoas que plantam ou possuem produtores rurais na família, metade produz aipim. A maioria relatou possuir hortas domiciliares com hortaliças e os temperos utilizados na cozinha, tais como cebolinha, salsa, coentro, manjerição e hortelã. Muitos, também, disseram que possuem árvores frutíferas no quintal de casa, tais como bananeiras, limoeiros e amoreiras. Dessa forma, percebemos que a alimentação é presente no cultivo e na produção das receitas, sendo assim, as memórias alimentares sobre o aipim na região pesquisada remetem a diferentes questões que permeiam o convívio e a estrutura familiar.

Outro dado constatado nesses encontros foi que as pessoas que participaram, mães, pais e demais cuidadores de estudantes das escolas que moram nas proximidades da escola, relataram que consomem o aipim e que ganham este aipim de parentes que produzem até os dias atuais. Alguns, ainda, disseram que plantam ou que compram direto dos produtores da região, o que denota a relação do alimento com o território e as famílias que o compõe, desde as memórias mais remotas ao cotidiano contemporâneo.

Na escola Atilio Grégio, a diretora expôs a sua receita e o seu relato de memória no evento, e na escola Vera Lúcia, a diretora levou pães de aipim e geleias para compartilhar com o grupo em uma das conversas. Ambas são escolas situadas em regiões rurais do município de Seropédica, mas especificamente do bairro de São Miguel. Escolas da rede pública municipal que trabalham com o ensino fundamental, ambas possuem hortas escolares e já desenvolvem tradicionalmente atividades de educação ambiental. Estas escolas estiveram envolvidas com os encontros e se mostraram receptivas à pesquisa, tanto os estudantes quanto seus pais e cuidadores, como também a direção das escolas e toda a comunidade escolar das mesmas.

Com estes “Cafés com Prosa”, a alimentação, além de ser tema da pesquisa e das conversas, foi uma facilitadora do processo de socialização e coletas de dados, como se observou nas imagens. Estamos dizendo com isto que o aipim levado aos “Cafés com Prosa” para o consumo estimulou as conversas e foi uma forma de aproximar as pessoas e introduzi-las num ambiente acolhedor no qual se sentissem à vontade para compartilhar os afetos, memórias e receitas. Foi seguida uma dinâmica em que comemos e conversamos sobre o tema proposto; era o aipim facilitando os diálogos na

sua apresentação à mesa e o aipim como próprio tema destes mesmos diálogos.

Quanto ao perfil das participantes, a maioria era composta por mulheres entre 30 e 50 anos, muitas delas com filhos. Em relação às receitas compartilhadas, destacaram-se pratos afetivos como bolo de aipim com coco, bolinho salgado de aipim, cozido de aipim, aipim frito, vaca atolada, aipim com frango, purê de aipim, aipim com costela e caldo de aipim. Notamos também que muitas dessas receitas evocavam a figura da avó, seus espaços de preparo e suas formas tradicionais de cozinhar, reforçando o vínculo entre memória afetiva e culinária familiar.

Gabriela Cristina de Oliveira Souza, uma das participantes do “Café com Prosa”, contou que a mãe e a avó faziam bolinhos de aipim para vender na feira livre do bairro. Ela relatou que a avó separava o polvilho e a goma de aipim para fazer bolo e “tapioca aerada fininha”, e disse, também, que sua avó fazia uma receita de aipim que ela gostava muito, mas como era pequena, não recordava o modo de preparo, ela chamava essa receita de “bolinho da vovó”.

As fotos a seguir mostram um pouco de como foram os eventos descritos.



Figura – Primeiros encontros de “Café com Prosa” nas escolas.
Fonte: acervo pessoal (2022).



Figura – Segunda rodada de “Cafés com Prosa” nas escolas.
Fonte: acervo pessoal (2022).

Os “Cafés com Prosa” desempenharam um papel crucial no avanço da nossa pesquisa sobre a significância do aipim na cultura alimentar regional. Esta abordagem metodológica revelou-se particularmente eficaz na obtenção de dados subjetivos e na elicitación de memórias afetivas. Durante essas atividades, mergulhamos mais profundamente no conceito de memória, onde as conversas evocaram lembranças de tempos passados. Testemunhar a ressurgência dessas lembranças nos instigou a refletir sobre a memória como um ponto de ancoragem no contínuo movimento das interações e mudanças nos contextos sociais, conforme discutido por Halbwachs (1968).

O resgate de contextos familiares pode levantar questões fundamentais relacionadas às raízes e à identidade das pessoas. Participar desse momento foi importante para a coleta de dados da pesquisa, mas, na verdade, foi muito mais que isso. Tal experiência nos possibilitou um aprofundamento para além do esperado. Contudo, ela também nos confrontou a partir do momento em que tivemos que lidar com a hesitação ao narrar e interpretar as lembranças, suas complexidades e profundezas.

Compreender plenamente a dimensão dos eventos recordados, intrinsecamente

enraizados nas memórias e subjetividades, é uma tarefa difícil, trabalhosa e com limites. Na elaboração de nossos relatos e resultados, somos obrigados a fazer escolhas, guiados pelos objetivos da pesquisa e pelos métodos de coleta e análise de dados. No entanto, buscamos aqui abordar questões que consideramos relevantes dentro das limitações inerentes a esse processo.

Considerações finais

A dimensão social da alimentação e seu papel nas relações territoriais emergiram como uma linguagem que conecta memórias familiares com memórias gastronômicas. Partimos da premissa de que a representação da comida, o ato de comer e os métodos de preparo constituem códigos de sociabilidade que diferenciam gerações, gêneros e contextos diversos.

No âmbito da identidade, esta pesquisa contribuiu para nossa compreensão do papel da alimentação na formação das identidades individuais e coletivas. A ideia de memória permeou toda a investigação, sendo um conceito fundamental para entender a cultura local. Nesse contexto, a partir da pesquisa percebemos que as memórias alimentares são importantes para explorar os aspectos patrimoniais da região estudada.

Abordamos a escolha das duas escolas participantes do projeto da UFRRJ, inseridas em áreas rurais de Seropédica e envolvidas com hortas escolares, incluindo o cultivo de aipim. A seleção dessas instituições foi motivada tanto pela sua localização geográfica quanto pela conexão com práticas agrícolas locais. Solicitamos que as escolas compartilhassem receitas que tenham vínculos afetivos com seus territórios e tradições, evidenciando o papel das memórias culinárias.

Durante os “Cafés com Prosa”, surgiram receitas de família transmitidas, cheias de simbolismo, refletindo pertencimento, ancestralidade e laços afetivos. O processo de troca revelou também a centralidade do papel feminino na preservação e transmissão da memória culinária, com mulheres frequentemente lembrando, e sendo lembradas, em relação aos pratos tradicionais como o bolo de aipim da avó ou a vaca atolada da mãe. Ao longo dos encontros, ficou claro que, embora historicamente relegadas ao espaço doméstico, as mulheres detêm uma sabedoria ancestral que se expressa na culinária, mantendo vivas tradições e saberes culturais por meio das receitas transmitidas entre gerações.

As receitas culinárias não apenas registram conhecimento prático, mas também servem como guias para a preparação dos pratos. Em São Miguel, observamos que essas tradições são transmitidas oralmente, geralmente de mãe para filha, refletindo modos de vida, ancestralidade e reprodução social.

Acreditamos que este trabalho revelou os laços coletivos dessas memórias, suas raízes sociais e sua importância na percepção do valor das receitas familiares para a

preservação do patrimônio cultural imaterial dos territórios. Podemos dizer, portanto, que compreender os aspectos patrimoniais desses bens culturais pode desempenhar um papel fundamental na valorização das culturas e grupos historicamente marginalizados.

Percebemos, com essa experiência, que ao pensar a cultura alimentar num ambiente periférico e rural, na Baixada Fluminense, no município de Seropédica, estamos trazendo uma pauta que diz respeito à necessidade de valorização destes mesmos territórios. Ao trazer à tona as memórias e receitas de São Miguel, contribuimos para a reflexão sobre o quanto o entendimento delas enquanto patrimônio pode contribuir, por exemplo, com o desenvolvimento de um turismo rural de base comunitária a partir de possíveis roteiro gastronômicos contra hegemônicos.

Concluimos, portanto, reconhecendo a necessidade de avançar no debate sobre a patrimonialização dos bens culturais imateriais e na valorização das memórias e culturas alimentares das comunidades rurais. Esta pesquisa nos oferece perspectivas promissoras para o futuro, na medida em que nos encoraja a reconhecer e preservar a riqueza das tradições culinárias locais.

Referências

- ALENTEJANO, Paulo; CHUVA, Luiza. Território. In: DIAS, Alexandre Pessoa *et al.* (Org.). *Dicionário de agroecologia e educação*. São Paulo: Editora Expressão Popular LTDA, 2021. p. 750-755.
- ALTOÉ, Isabela, MENOTTI, Gabriel, AZEVEDO, Elaine de. Comida e afeto: as releituras dos pratos-totem na culinária vegana. *Revista Brasileira de Sociologia da Emoção*, v. 18, n. 52, p. 129-138, 2019.
- ALVES, José Claudio Souza. *Baixada Fluminense: a violência na construção do poder*. Tese (Doutorado em Sociologia) – USP, São Paulo, SP, 1998.
- AZEVEDO, Elaine de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. *Sociologia*, Porto Alegre, v. 19, n. 44, p. 276-307, jan./abr. 2017. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/sociologias/article/view/63795>. Acesso em: 2 dez. 2024.
- BARROS, José Costa D'Assunção. História, região e espacialidade. *Revista de História Regional*, v. 10, n. 1, p. 95-129, 2005.
- EMBRAPA. *Embrapa Mandioca e Fruticultura*. 2022. Disponível em: <https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/cultivos/mandioca>. Acesso em: 2 fev. 2024.
- GEERTZ, Clifford. Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura. In: GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1989. p. 13-41.
- HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. Tradução Laurent Léon Schaffter. São Paulo: Vértice, 1968.
- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE PESQUISA E ESTATÍSTICA. *Censo demográfico*

2010: resultados do universo. Rio de Janeiro, IBGE, 2001.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42, out. De 2001. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69092001000300002&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 2 dez. 2024.

MORAIS, Luciana Patrícia. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 227-254, jan./jun. 2011.

NEVES, Delma Pessanha. Agricultura familiar. In: CALDART, Roseli Salete; PEREIRA, Isabel Brasil; ALENTEJANO, Paulo; FRIGOTTO, Gaudêncio (Org.). *Dicionário de educação do campo*. Rio de Janeiro: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, 2012. p. 34-42.

POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

ROCHA, Lia de Mattos. Da “cidade integrada” ao “empreendedorismo”: participação e gestão nas margens em tempos de “pacificação”. In: ENCONTRO ANUAL DA ANPOCS, 38., 2014, Caxambu. *Anais [...]* São Paulo: Associação Nacional de Pós-Graduação em Ciências Sociais, 2014. v. 1.

SANTOS, Luiza Aparecida dos. *Percepção de professores e alunos frente à agricultura orgânica na Escola Estadual Municipalizada Professora Creuza de Paula Bastos em Seropédica-RJ*. Dissertação (Mestrado em Agricultura Orgânica) – UFRRJ, Seropédica, RJ, 2014.

UNESCO. *Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial*. Paris, 17 de outubro de 2003. Disponível em: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540_por. Acesso em: 2 dez. 2024.

VIANNA, Marcio de Albuquerque. *A agricultura familiar em Seropédica-RJ: gestão social, participação e articulação dos atores do polo de conhecimento local em agropecuária*. Tese (Doutorado em Ciência, Tecnologia e Inovação em Agropecuária) – UFRRJ, Seropédica, RJ, 2017.

WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. *Habitus*, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, 2013.

WOORTMANN, Klaas. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Marcia Rodrigues (Org.). *Gastronomia: cortes e recortes*. v. 1. Brasília: Editora Senac, 2006. p. 23-55.

Fontes orais

SOUZA, Gabriela Cristina de Oliveira [33 anos]. [out. 2023]. Entrevistador: Thais Xavier. Seropédica, RJ, 21 out. 2023.

ALENCAR, Bárbara Reis de [35 anos]. [out. 2023]. Entrevistador: Thais Xavier. Seropédica, RJ, 21 out. 2023.

Recebido em 09/04/2024

Versão final reapresentada em 13/10/2024

Aprovado em 16/10/2024

Contribuições dos autores: Xavier: gravação de depoimentos, pesquisa bibliográfica, pesquisa documental, análise dos dados e redação; Souza: análise dos dados e redação.

Fonte de financiamento: Bolsa da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes).

Conflito de interesses: nada a declarar.