

## Memórias gustativas: uma discussão de memória social e identidade<sup>1</sup>

### Gustatory memories: a discussion of social memory and identity

Enviado em: 20/07/2017

Aceito em: 14/01/2018

STEFANUTTI, Paola<sup>2</sup>  
GREGORY, Valdir<sup>3</sup>  
KLAUCK, Samuel<sup>4</sup>

#### Resumo:

Tematiza-se memórias a partir do fenômeno social da alimentação, tendo como objetivo discutir memórias gustativas sob da perspectiva da memória social e da identidade, analisando vestígios destas nas narrativas de pescadores. O procedimento metodológico adotado neste trabalho busca interpretar dados obtidos através destas narrativas, sendo considerada uma pesquisa oral temática. Utiliza-se como método de análise, o método indiciário. Este trabalho busca contribuir com a discussão de memórias gustativas e seus desdobramentos e com a história da alimentação destes pescadores de Foz do Iguaçu. Registra-se, portanto, pratos e memórias às margens.

**Palavras-chave:** alimentação, memória social, identidade

#### Abstract:

This article discusses memories surrounding the social phenomenon of eating, and its objective is to discuss memories of taste from the perspective of social memory and identity, analyzing traces of this in the narratives of fishermen. The methodological procedure adopted in this

---

<sup>1</sup> Este texto foi construído através de discussões provocadas pela disciplina de "Memória, identidade e patrimônio cultural: diálogos e fronteiras" do Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* – Sociedade, Cultura e Fronteiras da UNIOESTE.

<sup>2</sup> Doutoranda do Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Sociedade, Cultura e Fronteiras - UNIOESTE e docente no Instituto Federal do Paraná (IFPR).

<sup>3</sup> Professor da UNIOESTE do programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Sociedade, Cultura e Fronteiras – UNIOESTE.

<sup>4</sup> Professor do programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Sociedade, Cultura e Fronteiras – UNIOESTE.

work attempts to interpret that information obtained in the interviews, and can be considered a thematic oral research project. Evidence-based methods are employed in the analysis. This article seeks to contribute to the discussion of memories of taste and its relation to the dietary history of these fishermen from Foz do Iguaçu. Consequently, the dishes and memories registered are from the river banks.

**Keywords:** Eating, Social Memory, Identity

## Introdução

A discussão sobre memórias e seus conceitos perpassa inúmeras áreas do conhecimento, mas opta-se pela abordagem a partir de um fenômeno social que possui papel central no cotidiano e pode ser considerado inerente à qualquer ser humano, - seja pela falta ou pela presença -a alimentação. Comida provoca sentimentos, provoca emoções, provoca memórias. Comidas e memórias se convergem, se misturam, se tornam memórias gustativas.

As práticas, hábitos e/ou comportamentos alimentares envolvem além do ato de nutrir-se, todo o contexto sociocultural à mesa: o que, quando, onde, porque, a sequência dos pratos servidos, o tempo, o modo de preparo, quem prepara, os acompanhamentos e os comensais. Estes são elementos que constituem a ritualização à mesa e dão significados a essa prática social. Neste viés, compreende-se que as memórias gustativas e/ou memórias alimentares, não são aquelas ligadas necessariamente apenas ao sensorial, mas que perpassam os aspectos ligados à ritualização à mesa e as práticas alimentares, envolvendo não apenas aromas, sabores, sons, texturas, mas pessoas, lugares, acontecimentos, rituais de passagem, saberes, técnicas e práticas culturais.

Os comensais comem cultura. Conscientes ou não deste processo, comer não é um ato neutro, assim como a comida não o é, pois a escolha dos comensais vem carregada de significados e de simbologias culturais. Então cabe dizer que a comida é culturalizada, afinal comemos comida, comemos cultura, comemos momentos, comemos pessoas, comemos memórias (STEFANUTTI, 2015).

Parte-se da concepção de memórias baseado em dois conceitos complementares: a de que a memória é sempre acionada no presente, assim como afirma o historiador francês Pierre Nora (1993) e que a memória além de individual, é um fenômeno social e/ou coletiva, como afirma o sociólogo Maurice Halbwachs(2006).

Além destes a discussão permeia os conceitos de identidade não-essencializada socióloga Kathryn Woodward(2000), pois comida também é uma questão de memória e identidade.

Aprofunda-se ainda no conceito do sociólogo e filósofo João Carlos Tedesco (2013), sobre o ruminar de memórias, pois quando ocorre o acontecimento no presente, ele seria o engolir do ruminante, que tempos depois volta com esse alimento/acontecimento, para a boca/memória, e ali começa um processo na boca/mente do refletir, do pensar, do remoer, do reviver o passado, e destacar o que se quer destacar, e desaparecer, com o que não foi muito bem digerido durante o processo de mastigação. Assim, a compreensão da memória como o ruminar de lembranças encontra espaço nestas discussões. Afinal, neste contexto, a palavra ruminar se torna peculiar, pois dialoga ao mesmo tempo com o conceito sociológico e com o conceito alimentar.

Objetiva-se através deste texto discutir memórias gustativas, a partir da perspectiva da memória social e de identidade, analisando vestígios destas nas narrativas de pescadores de Foz do Iguaçu, município do oeste do Paraná. O procedimento metodológico adotado neste trabalho busca interpretar dados obtidos através destas narrativas, sendo considerada uma pesquisa oral temática. Utiliza-se como método de análise, o método indiciário, que foi fomentado e difundido pelo historiador italiano Carlo Ginzburg(1989), mas que tem como um de seus precursores, Jacques Le Goff (1984), com uma nova maneira de “fazer” a história, uma história mais crítica frente aos documentos e dados do passado. O método indiciário busca falar das beiradas, das margens, dos vestígios, dos dados renegados, das informações quase não consideradas como tais, dando ênfase a fatos insignificantes que normalmente são ignorados dentro de um contexto geral. Olhar além da narrativa, e visualizar a simbologia por trás de cada palavra, a simbologia por trás de cada comida, este é um método indiciário.No analisar das entrevistas, o trabalho contou com bibliografia sobre os temas, trazendo à mesa, desta simbólica refeição intelectual, discussões de autores voltados às temáticas propostas.

Após os ruminares sobre memórias gustativas, espera-se que este texto possa contribuir para a história da alimentação deste grupo social localizado no respectivo município. Colabora-se com a construção dessa história de um modo não-essencializado, mas partindo de vestígios em narrativas de pescadores. A seguir, há

uma breve introdução dos entrevistados e as discussões de memória gustativa como memória social e como identidade.

## **Os entrevistados**

Introduzem-se brevemente os seis entrevistados, Popeye, Iracema, Seu Valdemar, Cecílio e Maria das Graças e Gabriela, tendo estes chegado à localidade, respectivamente em 1959, 1961, 1978, 1987, 1989 e 1991. Durante a escrita deste trabalho, optou-se pela utilização dos nomes dos entrevistados, como estes se autodenominam, e são conhecidos nas imediações e nas relações sociais. Justifica-se, portanto, a utilização do apelido e da palavra “Seu”, sendo uma alteração fonética do pronome de tratamento “senhor”. A disposição em que foram apresentados não indica o grau de importância dos mesmos, mas a ordem cronológica em que os mesmos chegaram a Foz do Iguaçu.

Popeye ou Moacir Zimmerman chegou a Foz do Iguaçu quando tinha cinco anos, em 1959, na área do Remanso Grande. Natural de Chopinzinho, Paraná, é descendente de alemães, poloneses e caboclos, e orgulhosamente conta que fala alemão. Hoje com sessenta e dois anos de idade, Popeye é um dos pescadores mais antigo de Foz do Iguaçu, sendo referenciado com respeito por outros pescadores como um dos primeiros do Rio Paraná. Alguns não o conhecem pessoalmente, mas a figura do Popeye, de pioneiro do rio, torna-o quase uma lenda entre os pescadores locais.

Iracema Berlanda de Andrade, viúva do pescador Aristeu Matos de Andrade, é gaúcha de Veranópolis. Iracema, hoje com setenta anos, veio do Rio Grande do Sul com dez anos com destino a Matelândia, onde morou até os dezesseis anos. Com dezessete anos, em 1961, e casada, mudou-se para Foz do Iguaçu com sua família. Aristeu, seu esposo, era natural de Anita Garibaldi, do estado de Santa Catarina, e, apesar de ter falecido há dezessete anos, as histórias de Aristeu, permanecem nas memórias de Iracema. Desde que chegaram à localidade moravam às margens do Rio Paraná, até saírem de lá, por conta da desapropriação da Itaipu, em 1979.

Valdemar Tozzi, de setenta e cinco anos, nascido em Pompeia, no estado de São Paulo, em 1941, se mudou para o estado do Paraná ainda criança, o que gerou um sentimento de pertencimento, chegando a dizer que pode ser chamado de paranaense. Chegou a Foz do Iguaçu em 1978, para trabalhar no canteiro de obras da

Usina Hidrelétrica de Itaipu. Porém, este não tinha interesse em falar sobre a obra, ou sobre a Itaipu, e só disse sobre o trabalho na obra, depois de ser questionado diretamente sobre o fato. Hoje, Seu Valdemar é aposentado da pesca profissional.

Cecílio Panstein Filho e Maria das Graças Ramos da Cruz Panstein, com cinquenta e seis anos e cinquenta e sete anos de idade respectivamente, chegaram casados em Foz do Iguaçu em 1989, e migraram para esta cidade, em virtude do fechamento da rampa de acesso ao Lago de Itaipu em Santa Helena/PR. A rampa com acesso ao Lago era utilizada por pescadores, mas foi fechada em virtude do contrabando. Portanto o contrabando altera o fluxo migratório aqueles com ou sem interesse nesta atividade. Eles já pescavam, porém, ele só fez a carteirinha profissional alguns anos após, em 1993. Em vários momentos das entrevistas, reforçaram os fortes laços familiares entre eles e os três filhos do casal.

Gabriela Cichorstié natural de Rio Negro, no estado do Paraná, chegou a Foz do Iguaçu em 1991, porém ela e seu esposo Paulo já pescavam em Guaíra/PR, com os dois filhos, antes da inundação das Sete Quedas. E em Altônia/PR: “Foi onde o Márcio ficou doente, deu um tumor no cérebro, e perdeu a visão [essa parte, teve uma pausa, as palavras foram faladas espaçadamente]. E dali daquele tempo, a gente foi para Rio Negro/PR, ficamos lá, e de lá, em 91, viemos para cá [Foz do Iguaçu]”<sup>5</sup>.

A seguir tem-se reflexões para abordar o tema da alimentação de forma não-essencializada, e memórias gustativas como social e como identidade nas narrativas destes pescadores. Bom apetite!

### **Reflexões para abordar a alimentação de forma não-essencializada**

Segundo Kathryn Woodward (2000), identidade é diferença, é a marca do distanciamento entre o Eu e o Outro. A homogeneidade cultural advinda do fenômeno da globalização, atinge os mais diversos campos culturais, como a arte, a música, a literatura, a moda e a comida – citando como exemplo o caso da crescente padronização alimentar. Este fenômeno teve como resultado uma conseqüente resistência, que reivindica através dos antecedentes históricos, uma identidade única, pura e imutável. Porém, nesta construção, apegada aos antecedentes históricos, deve-se atentar que há memórias que foram escolhidas para fazerem parte dessa

---

<sup>5</sup>CICHORSTI, Gabriela. Entrevista concedida em 12/12/2014 a Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

identidade, e outras negadas, pois a identidade além de vivida ela é construída socialmente.

Talvez as afirmações anteriores soem como algo tendencioso, no sentido de que a negação do passado, seria uma alternativa mais coerente. Porém, ao contrário, o caminho seria olhar para o passado com olhos críticos, e reconhecer que ao reivindicá-lo, nós o reconstruímos. Compreendendo-o como elemento em constante transformação, pois está sendo acionado no presente. Afinal, este passado é parte de uma comunidade imaginada, fazendo alusão à Benedict Anderson(2009). E na base dessas questões sobre uma possível crise de como lidar com a identidade, está: “[...] a tensão entre perspectivas *essencialistas* e perspectivas *não-essencialistas*” (WOODWARD, 2000, p.12, grifo da autora).

Segundo a autora, o “essencialismo” pode ter um respaldo biológico e natural, ou histórico e cultural, porém independente da raiz, ele continua sendo essencialista ao ter uma concepção de identidade fixa, única e estática. Para Woodward (2000) uma definição não-essencialista levaria em conta, além das próprias definições (essencialistas), a explicação de como as identidades foram formadas, os processos e negociações envolvidos, e até como essas identidades mudaram ao longo do tempo, questionando-se, se de fato, as identidades são fixas.

A identidade, portanto, pode ser vista como relacional, cuja diferença é determinada por uma marcação simbólica relativa a outras identidades (WOODWARD, 2000, p.14). E por ser relacional, ela é fluída, e não pode ser considerada como essência fixa, com se uma única identidade pudesse servir para todas as épocas sem considerar os tempos e os espaços. Assim, dependendo do contexto acionado e relacionando, a identidade poderá ter outra forma. Soma-se nesta discussão o sociólogo austríaco Michael Pollak(1989, p.4, grifo nosso) que diz: “[...] não se trata mais de lidar os **fatos sociais como coisas**, [como Durkheim] mas de analisar **como os fatos sociais se tornam coisas, como e por quem eles** são solidificados e dotados de duração e estabilidade”. Portanto, seria tratar a identidade não apenas como coisa, mas analisar como ela se tornou essa coisa e por quem. Olhar além do centro, e focalizar nas beiradas, nas margens, nos vestígios da identidade.

Como mencionado anteriormente, uma série de campos do saber, poderiam discutir seus fenômenos através da discussão apresentada, e neste caso, opta-se pela identidade alimentar. Esta também é marcada pela diferença. O que Eu como *versuse* o que o Outro come, um claro distanciamento e reforçar de fronteiras à mesa. Nas

abordagens sobre hábitos, comportamentos e/ou práticas alimentares há uma tendência de tratar com essencialismo estes conceitos. É fato que, essa identidade relacional, o não-essencializar, é uma constante angústia para o pesquisador. Não é tarefa fácil, ir contra o próprio pensamento automático de essencializar. No fundo ele – Nós –, gostaria de chegar a algo puro, verdadeiro e palpável. Mas ao mesmo tempo, é função do pesquisador, questionar as verdades estabelecidas e duvidar das estruturas propostas.

As próprias definições de pratos típicos são um exemplo disso, afinal, o que é um prato típico? Ele representa uma identidade? Como defini-lo? Podemos ainda alargar os questionamentos sobre porque comemos o que comemos? Como responder essa questão evitando a tendência do essencializar? Porque escolhemos estes ao invés de outros alimentos, o Eu e Outro, a constante oposição binária que acompanha o indivíduo.

Para o historiador Carlos Antunes dos Santos (1995), a história da alimentação depende de consultas a fontes primárias e fontes da história oral, realizadas a nível local e regional. Este tipo de dado costuma receber pouca atenção em pesquisas acadêmicas, como também em outros escritos e abordagens, como no jornalismo e em acervos de memórias. Porém, como falar de uma alimentação típica ou nativa, da gastronomia local, sem fazer levantamentos pontuais sobre os alimentos que eram cultivados, criados, pescados, consumidos e sobre os pratos que eram preparados? Como falar sobre o Pirá de Foz<sup>6</sup>, sem antes falar sobre quem de fato pescava e preparava o pirá (peixe em guarani) e pode acrescentar sobre memórias da alimentação da cidade? Registra-se, portanto, pratos e memórias às margens.

Baseando-se na perspectiva de Woodward, para estudar identidades alimentares dever-se-ia levantar como elas foram formadas, quais os processos envolvidos, as negociações entre as panelas, como elas mudaram ao longo do tempo. E sobretudo tendo uma postura aberta para encontrar identidades fluídas e orgânicas, pois elas naturalmente se alteram. Portanto, não é analisar apenas o arroz e o feijão, mas verificar como foram introduzidos no território nacional e na mesa dos que ali viviam, como eles se tornam escolhas, como se transformaram em comida símbolo da cozinha brasileira e por quem eles são considerados como tal. Olhar além do ingrediente, com suas propriedades nutricionais e funcionais e características

---

<sup>6</sup>Faz-se alusão ao “prato típico” de Foz do Iguaçu, segundo site da Prefeitura, eleito através de um concurso em que participaram apenas representantes de redes hoteleiras da cidade, sem nenhuma representatividade cultural e alimentar aos seus habitantes.

organolépticas, mas contempla-lo como um elemento cultural, social, econômico, político, somados as representações e simbologias que ele pode assumir ao longo de um período em um determinado espaço.

Ressalta-se que mesmo tendo um retorno ao passado, a identidade é fluída, nada é igual. Os ingredientes, os utensílios, o solo, a tecnologia, o tempo, a situação social, as pessoas, nada é mais o mesmo.

As análises feitas a seguir sobre memória gustativa como memória social e identidade abarcam essas discussões prévias sobre identidade alimentar não-essencializada. Ressalta-se que o intuito não foi essencializar a alimentação ou pratos destes pescadores, mas trazer à tona, memórias gustativas que estavam as margens e que fazem parte da história e da identidade alimentar de um grupo social do município de Foz do Iguaçu.

### **Memória gustativa como social**

O texto produzido pelas autoras Regina Weber e Elenita Malta Pereira, *Halbwachs e a Memória: contribuições à história cultural*, tem por objetivo a discussão do conceito de memória coletiva proposto por Maurice Halbwachs, sociólogo francês cujo livro mais conhecido é *A memória coletiva*. Além das teorias dele, as autoras discutem vários contemporâneos e sucessores que criticavam ou apenas dialogavam com Halbwachs. Independentemente da posição, é inegável e indiscutível a importância com que esse sociólogo da escola durkheimiana teve para o estudo das memórias, e a introdução do conceito de memória coletiva.

Segundo as autoras, o centro da teoria de Halbwachs, procedente de Durkheim, seria que: “[...] nem mesmo quando estamos sozinhos deixamos de pertencer a quadros sociais, que nos influenciam, apesar de sua ausência, ou invisibilidade” (WEBER e PEREIRA, 2010, p.113). Para o sociólogo a memória sempre tem um fundo social e coletivo, e mesmo sozinho fisicamente, em pensamento situava-se neste ou naquele grupo social, produzindo representações, imagens, simbolismos e recordações. Deste modo, compreende-se que mais do que memórias individuais, as memórias são construídas na perspectiva social, pois ela existe no individual porque um dia foi vivida no âmbito social.

Complementa-se esta discussão com o conceito de memória gustativa, que segundo a historiadora Mariana Corção, esta vale-se das experiências vivenciadas no passado para compreender as sensações do presente, e:

A memória gustativa está associada ao cotidiano dos indivíduos. Alimentar-se no contexto de estudo da memória gustativa, é entendido como uma ação que engloba diversos aspectos sociais, tais como nutrição, economia, tradição, inovação, entre outros (CORÇÃO, 2006, p.4).

Dito isto, a primeira narrativa a ser analisada é a de Iracema que relata sobre a quase obrigatoriedade de aplicar os métodos de conservação aos peixes, pois como compartilhou, ela e a família moravam na beira do Rio Paraná, lá dentro da barragem. A distância até o centro da cidade era de vinte quilômetros, o que dificultava o acesso à compra e venda de produtos frequentemente.

Não tinha onde vender. Então nossa pesca era assim, era para comer. Naquele tempo nós não tínhamos geladeira, não tínhamos nada, pegava e tinha que comer tudo. Muitas vezes ele [marido Aristeu] pegava curimba, e aqueles outros peixes e daí ele colocava, grrr [voz e expressão de nojo, quase um grunhido], até hoje eu **sinto** o cheiro, [entonação de voz] ele charqueava e botava no varal para secar. Quando não era o dourado, ele fazia isso.<sup>7</sup>

Sentir o cheiro do charque de peixe e a expressão de nojo com o grunhido mesmo após longos anos, pode sinalizar que este ruminar, este movimento do passado ativado no presente, está ali, está aqui, é sentido pelas narinas, é sentido pelas memórias, é sentido no presente. Mais do que isso, as memórias gustativas sobre o charque de peixe para Iracema remetem-se a uma época, sem acesso a refrigeração, com a necessidade de aplicação da técnica de conservação. O charque também representa a presença de peixes não tão nobres quanto o dourado, além de trazer lembranças do marido, Aristeu, que agora está presente somente nas memórias.

O sociólogo austríaco Michael Pollak possui uma perspectiva que leva em conta os processos e atores que interferem na constituição das memórias. Pollak (1989, p.9) traz à tona a discussão sobre recordações pessoais de ordem sensorial, como definiu a historiadora francesa Dominique Veillon, em relação ao barulho, cheiros e cores. Será que não caberiam também aspectos ligados à textura e sabor, como a comida da avó ou o barulho de *crunch-croc*, advindo da mastigação das

---

<sup>7</sup> ANDRADE, Iracema Berlanda de. Entrevista concedida em 1º/12/2014 a Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

crocantes bolachinhas da tia? E não somente de boas lembranças sensoriais vivem as pessoas, como se pode notar no caso de Iracema.

Em outro momento, Iracema relata que para fugir da rotina alimentar do peixe, do qual ela não gostava, eles consumiam carne de porco: “E carne de porco, a gente fritava e deixava na banha, aquilo até hoje tenho saudades, porque aquilo é bom demais [falando com um sorriso afetuoso]”<sup>8</sup>. Através de mais esse exemplo de memória gustativa, pode-se perceber como uma sensação provocada por um dos cinco sentidos humanos, pode despertar lembranças e trazer à memória o ingrediente, o modo de preparo, a técnica utilizada, o armazenamento e até o sabor do alimento que deixa saudades.

Nestes dois exemplos do cheiro do charque de peixe, e do sabor da carne de porco na banha, fica o registro de que passado e presente se confundem entre aromas e sabores, e reforçam que a memória além de individual, é social, pois é vivida no social, haviam outras pessoas nas narrativas compartilhando os cenários, as sensações e as experiências. Nas duas narrativas Iracema não estava sozinha. Como escreve Corção (2006, p.1): “[...] a sensação gustativa é capaz de ativar uma sensação que transcende o tempo no qual o indivíduo está inserido”. É a memória ruminante, ela vai e volta, ela retoma, ela desaparece, ela aparece, ela some e, quando menos se espera, volta novamente.

Outra narrativa sobre memórias, que merece destaque é a do pescador Popeye, que em determinado momento da entrevista, enquanto ele fala sobre os pratos que consumia em épocas passadas, como o peixe com polenta e o clássico frango caipira ao molho com polenta, ele faz uma pausa e descreve sobre a preparação da polenta, com uma vivacidade, que levava o ouvinte a se imaginar na situação, quase sentindo o sabor da preparação.

[...] a polenta frita também fica gostosa. Mas a mais gostosa é a polenta que você mesmo planta o milho, colhe, debulha, leva no moinho, [nesse momento, em cada uma das quatro etapas, o pescador, dava uma batida na mesa, como que marcando o tempo, de cada um dos processos] e, bem claro, moinho de pedra, natural, tocado a água ainda, na época, como tinha. Aí eles moíam esse milho, que se chama fubá. Nós pegávamos o fubá e minha mãe fazia polenta, no parolo, aí pegava essa polenta, tirava do parolo, colocava em cima da tábua na mesa, e cortava ainda com linha. Não usava faca, era cortado **na linha** [grifo dado pela entonação na voz]. Entendeu? Passa por baixo da polenta e vop [imitando o barulho da linha] e corta. É gostoso o milho que você mesmo planta, para fazer a polenta.<sup>9</sup>

<sup>8</sup> ANDRADE, Iracema Berlanda de. Entrevista concedida em 1º/12/2014 a Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

<sup>9</sup> ZIMMERMAN, Moacir. Entrevista concedida em 19/12/2014 a Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

Portanto, de acordo com as memórias gustativas de Popeye, a comida mais gostosa, a polenta mais gostosa é aquela em que o comensal participa do processo todo: planta o milho, colhe, debulha, leva no moinho de pedra – que não existe mais –, volta com o fubá, a mãe prepara a polenta, cortando na linha, e enfim degusta.

Deste modo, o pescador ressalta uma valorização da produção caseira, pela cozinha de raiz, pela cozinha próxima ao comensal, onde este tem a oportunidade do acompanhamento da matéria-prima bruta, passando por seus procedimentos químicos, físicos, mecânicos e manuais, até se transformar na polenta da mãe. A memória gustativa da polenta não representa apenas o sabor do alimento, mas todos os acontecimentos, lugares e pessoas envolvidas, ao degustar simbolicamente a polenta, ela assume sabores de memórias.

O casal de pescadores Cecílio e Maria das Graças também podem agregar a essa discussão:

Uma coisa que marcou, e que as crianças comentam tanto, é que, quando eles eram pequenos, que nós tínhamos o acampamento na beira do Rio Paraná, eles não esquecem daqueles lambarizinhos pequeninhos, que nós pegávamos no litro, e cozinhava uma panela de arroz. E comia só aquele arroz com aquele lambari frito. Até hoje eles dizem: Oh! Coisa gostosa.<sup>10</sup>

Os filhos não esquecem do passado e comentam no presente, trazem às conversas, às memórias, o passado, o passado com gosto de arroz com lambari frito, um sabor de infância dos filhos desses pescadores. Pode-se fazer uma discussão com Weber e Pereira (2010, p.108), que mencionam: “[...] lemos os objetos segundo essas noções que nos são ensinadas pela sociedade desde cedo”. E estes objetos podem ser considerados alimentos, aprende-se a ler os alimentos, de uma maneira ou de outra, como pertencentes a um grupo social. A leitura dos indivíduos frente aos alimentos, também tem relação com a memória coletiva, daquilo que os foi ensinado. Assim, pode-se compreender o arroz com lambari frito como uma leitura do passado, como reforço de pertencimento a um determinado grupo.

Além da memória gustativa, nessa fala fica o registro da técnica da captura do lambari no litro e do prato preparado nas margens, o arroz com lambari frito. Outro prato que a pescadora lembra, remetendo à memória dos filhos, e não dela própria é o

---

<sup>10</sup>PANSTEIN FILHO, Cecílio e PANSTEIN, Maria das Graças Ramos da Cruz. Entrevista concedida em 25/11/2014 a Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

arroz com macaúba: “E aquele pequeno [filho caçula] que você pegou aquela foto dele pequenininho, ele não esquece de um arroz que esse daí fazia [apontando para o Cecílio], que era o que mais ficava acampado na barranca lá com ele, era arroz com macaúba”<sup>11</sup>.Dentre as memórias gustativas, apareceu o arroz com lambari frito e o arroz com macaúba, como comidas que marcaram as memórias dos filhos, e que por isso estão presente nas falas dos pais. As memórias destes dois pratos abrangem saberes e lugares específicos, mas mais do que isso, abrangem comensais, abrangem as pessoas, a família, os filhos que compartilhavam esses momentos à mesa.

Das memórias gustativas como memória social registra-se o cheiro do charque de peixe, e o sabor da carne de porco na banha por Iracema; a polenta envolvendo saberes e pessoas por Popeye; e o arroz com lambari frito e arroz com macaúba integrando lugares, técnicas e pessoas por Cecílio e Maria das Graças.

### **Memória gustativa como identidade**

Na formação da identidade de um grupo social, a memória social tem um papel fundamental, pois o passado compartilhado por seus membros influencia a imagem que o grupo tem dele mesmo no presente, como concordam as autoras Weber e Pereira (2010, p.113, grifo nosso): “A **relação entre a memória e a identidade** está, portanto, baseada no **pertencimento** do indivíduo a um **grupo social**”.E assim, nesta relação entre memória, identidade e pertencimento ao grupo social, tem-se a narrativa da pescadora Gabriela, que quando questionada sobre uma refeição importante, ela conta:

**Como a gente é pescador, vou falar sempre do meio do rio e do peixe.** O que me marcou quando a gente chegou aqui, logo que começamos a pegar pacu, foi um almoço que a gente fez em casa. Foi a primeira vez que eu fiz um pacu assado no forninho do fogão. Eu fiz ele recheado. Tinha bastante visita, bastante gente para comer. Fiz dois pacus recheados no forninho do fogão. Foi a primeira vez. Eu nunca comi tão gostoso aquele pacu recheado com arroz. Que faltou e eu tive que fazer mais um. Teve gente esperando até as três da tarde. Daí eu fiz mais um pacu grande, recheado. Então aquilo me marcou de verdade. Foi esse almoço, que a gente fez com mandioca, arroz, salada. Então esse me marcou, esse almoço. Então quer dizer que tinha bastante peixe, tinha bastante peixe. Se fosse hoje eu não teria como fazer mais, porque o peixe está escasso hoje. Você pode ficar o dia inteiro lá, pescador de barranca, e não pegar nada.<sup>12</sup>

<sup>11</sup>PANSTEIN FILHO, Cecílio e PANSTEIN, Maria das Graças Ramos da Cruz. Entrevista concedida em 25/11/2014 a Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

<sup>12</sup>CICHORSTI, Gabriela. Entrevista concedida em 12/12/2014 a Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

Na primeira frase, conforme grifamos, fica nítida uma preocupação em reforçar a identidade de pescador, assim ela iria contar sobre algo relacionado ao peixe, apesar de não haver tido nenhuma instrução ou indução na pergunta nesse sentido. Logo depois, pode-se notar a conotação de ter sido a primeira vez que ela cozinhava um peixe recheado no forno do fogão. O pioneirismo era por ser seu primeiro pacu recheado ou a primeira vez que o fazia no forno do fogão? Até este momento da entrevista, estava sendo mencionado o fogão à lenha, ou o fogão caipira, como a pescadora informou anteriormente. E nesta narrativa surge o forno do fogão, supõe-se que é o fogão a gás, ressaltando a importância do acesso à modernidade. E o certo orgulho e fomento do ego, de que o peixe estava tão bom, ao ponto de ter acabado, e ela ter que fazer mais, e, além disso, as pessoas terem que esperar até a tarde. Tal como há o orgulho do pescador em pescar um grande peixe das águas, também há o orgulho do cozinheiro em preparar uma comida que é degustada, aprovada e que seja capaz de provocar sensações gastronômicas que só a memória gustativa pode compreender.

Da discussão sobre memória gustativa pode-se contemplar este prato como representação: da identidade de pescador, afinal, se é pescador tem que comer algo que o simbolize como tal; do acesso à modernidade, do forno a gás; da memória sensorial através do relato do sabor; e do orgulho de quem prepara, pois estava tão saboroso, que chegou a acabar.

Pollak (1992, p.204, grifo do autor) complementa a ideia de 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”. Partindo dessas discussões, tem-se a fala de Iracema em relação à mandioca:

Mandioca naquele tempo não tinha comércio em Foz. Ninguém falava em mandioca. Nós mesmos nunca comíamos mandioca naquele tempo. A gente não sabia, não era um prato de Santa Catarina, nem do Rio Grande. Então, a gente acostumou depois com os paraguaios, sei lá, foi indo, né. Hoje a gente não come sem mandioca, né? [rindo].<sup>13</sup>

---

<sup>13</sup>ANDRADE, Iracema Berlanda de. Entrevista concedida em 1º/12/2014 a Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

O contato com outra cultura alimentar pode modificar o comportamento alimentar de um indivíduo. Nesse caso, a alteração foi tamanha, ao ponto de ela declarar que não comia o produto e hoje que não come sem ele. Nota-se que ela se remeteu às suas raízes e às de seu esposo, em busca de explicação para o não consumo do alimento. Afinal, a mandioca, uma raiz comestível, era um produto sem raízes sociológicas e culturais para eles, já que o produto, segundo Iracema, não era de Santa Catarina, nem do Rio Grande do Sul. Mas será que não era? Para essa gaúcha que veio de Veranópolis, segundo suas memórias ou as memórias que ela negociou em narrar, o produto não era consumido em seu local de origem, o que não significa que nos dois estados brasileiros descritos o produto não viesse sendo consumido.

A mandioca é alimento indígena, legado para as gerações que ocupam o território nacional. O brasileiro come mandioca, mas o brasileiro, nesta fronteira, vê nesse alimento, o Outro, o paraguaio, assim não reconhecendo esse alimento como sua comida. E, quando o reconhece, assume que é por causa da fronteira que o alimento é consumido, com influência paraguaia. Seja pelo Paraguai ou pelo Brasil, a mandioca está enraizada nas memórias gustativas. A mandioca, portanto, pode ser considerada como uma forma de identidade fluída, que ora representa a identidade nacional, e ora representa o Outro, o paraguaio, assim como afirma Woodward (2000, p.35), que as identidades são fluídas e que: “[...] elas não são essências fixas, que elas não estão presas a diferenças que seriam permanentes e valeriam para todas as épocas”.

Iracema ainda continua lembrando os comportamentos alimentares: “Nossa comida era mais polenta, era arroz, feijão. Eu sou de origem italiana, ele [Aristeu, o esposo] não, ele era caboclo<sup>14</sup>. Então, ele era arroz, feijão e carne, carne de porco e banha, tudo que era troço assim. E eu já era mais de massa, de italiano, né?”<sup>15</sup>. Nota-se que, na frase de Iracema, seu esposo se torna a própria comida, afinal “ele era arroz, feijão e carne [...]”. Esse momento foi único, pois quando ela se referia à comida do caboclo, a voz engrossava, franzia a testa. E falava como se estivesse dando uma ordem à comida, com o maior esforço para aparentar brutalidade e grosseria, como se aquela comida representasse isso para si mesma. Diferentemente, quando narrava sobre a massa, ela parecia uma manteiga derretendo em uma frigideira quente, uma

<sup>14</sup>A identidade cabocla é complexa, e não cabe discussão sobre o conceito neste momento.

<sup>15</sup>ANDRADE, Iracema Berlanda de. Entrevista concedida em 1º/12/2014 a Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

massa ao molho escorrendo pelo garfo. A cena foi única e a voz tem-se gravada...a comida bruta e a comida delicada e fina, a voz rude e a voz suave e leve, como uma massa italiana. Pode-se concordar com Woodward (2000, p.43), que diz:

A análise das práticas de alimentação e dos rituais associados com o consumo de alimentos sugere que, ao menos em alguma medida, “nós somos o que comemos”. Na verdade, se consideramos as coisas que, por uma razão ou outra, nós não comemos, talvez a afirmação mais exata seja a de que “nós somos o que não comemos”.

Esse reforço da identidade em ser italiana, através da massa, pode ser uma das razões para a negação/negociação do não consumo da mandioca, mencionada anteriormente, como se essa comida não a representasse. Supõe-se que, nestas narrativas, Iracema esteja mais preocupada em demarcar fronteiras e reforçar identidades (italianas) do que em relatar o cotidiano à mesa. Esse processo de negociação das memórias do que deve ser esquecido e do que deve ser reforçado pode ser sutil, porém está presente nas narrativas.

Outro pescador pode colaborar com sua narrativa sobre memórias gustativas e identidade. Seu Valdemar, mora há trinta anos no barraco<sup>16</sup> no barranco do rio, e sua mãe ia até lá aos fins de semana para limpar o local, lavar e remendar as roupas, “[...] ainda naquele sistema de quem era da roça”<sup>17</sup>:

[...] virxi nossa [abriu um tímido sorriso], ela vinha, fazia macarrão, fazia bolinho, fazia de tudo a velha. Ela era caprichosa, todo domingo ela tinha que fazer o macarrão. Ela fazia a massa mesmo, esses italianos velhos, com aquele costume deles lá. Ela era italiana. Todo domingo ela tinha que fazer macarrão e cueca virada. Eu acho que aquilo lá era bom. Era bom.<sup>18</sup>

Eis, portanto, um fator não apenas alimentar, mas, acima de tudo, identitário, como se, fazer massa todo domingo a tornasse mais italiana, reforçando a imagem da *mama*. Então nos vem à mente o dito popular italiano: *Mangiache te fabene!*. Isso vinha carregado com o conceito de que o italiano é aquele que sabia comer bem, como ele declara posteriormente.

O cozinhar tem uma relação singular entre comida e indivíduo, e as memórias que decorrem dessa prática são as evidências disso. As memórias afetivas, a comida como uma lembrança e a consequente valorização das produções caseiras. Esses

<sup>16</sup>Denominação utilizada pelo pescador, não sendo em nenhum momento uma palavra pejorativa.

<sup>17</sup>TOZZI, Valdemar. Entrevista concedida em 24/1/2015 a Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

<sup>18</sup>TOZZI, Valdemar. Entrevista concedida em 24/1/2015 a Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

casos podem ser vistos pela observação do preparo da massa e da sobremesa cueca virada, pela mãe do Seu Valdemar.

Sobre o costume da massa aos domingos, Cascudo (2004, p.621) diz que: “Já no princípio do século XX, o macarrão estava no almoço domingueiro de certos fazendeiros do sertão quanto atualmente é visto na marmita operária, nas cidades e vilas industriais”. Pode-se estabelecer uma discussão sobre identidade e pertencimento, e sobre o reforçar das raízes, das origens. DaMatta (1986, p.57) diz que: “A comida vale tanto para indicar uma operação universal – o ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver”. Para o autor e outros teóricos e estudiosos sobre alimentação, a comida define as pessoas: "Dize-me o que comes e dir-te-ei quem és!" frase do gastrônomo francês Jean Anthelme Brillat-Savarin (DAMATTA, 1986, p. 58). Tem-se uma leitura sobre o código da comida como fator identitário, a pasta italiana como fator de pertencimento àquela etnia, àquele povo, àquele território.

Se a identidade é relacional, como propõe Woodward, ela depende de outra, fora dela para existir, sendo assim, a identidade é mais relacionada a negação ao Outro do que a si mesmo, ser brasileiro significa ser um não-paraguaio. Significa marcar fronteiras e ressaltar as diferentes entre o Eu e o Outro. Nesta mesma perspectiva, a autora completa que: “A identidade é marcada por meio de símbolos [...] Existe uma associação entre a identidade da pessoa e as coisas que uma pessoa usa” (WOODWARD, 2000, p.9-10). E porque não complementar essa ideia, em relação à alimentação, estabelecendo uma associação entre a identidade da pessoa e os alimentos escolhidos, consumidos, ingeridos, digeridos, ruminados, lembrados e por fim narrados. O alimento torna-se símbolo de identidade.

Das memórias gustativas como identidade registra-se o reforçar da identidade de pescador através da comida, do peixe, do pacu recheado com arroz por Gabriela; a mandioca como alimento do paraguaio e não do brasileiro e a comida italiana *versus* a comida do caboclo por Iracema; e a massa, o domingo e o reforço da comida italiana por Seu Valdemar.

### **Considerações finais**

Charque de peixe, carne de porco na banha, polenta, arroz com lambari frito, arroz com macaúba, pacu recheado com arroz, mandioca e massa/macarrão são

indícios de memórias gustativas nas narrativas destes pescadores, e são registros de pratos e/ou ingredientes às margens das águas e da sociedade.

As comidas nos remetem às memórias, não só o que comemos, mas como, onde, com quem e quem prepara o alimento servido. Tais ações nos remetem às representações do ritual social simbólico à mesa. Compreende-se, assim, que mais do que memórias individuais, as memórias são construídas na perspectiva social, pois elas existem no individual porque um dia foram vividas no âmbito social.

A partir dos vestígios nas narrativas de pescadores e das discussões sobre memórias gustativas como memória social e como identidade, espera-se contribuir para história da alimentação destes pescadores de Foz do Iguaçu, colaborando com a construção dessa história de um modo não-essencializado.

### Referências

ANDERSON, Benedict. **Comunidades imaginadas: reflexões sobre a origem e a difusão do nacionalismo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

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

CORÇÃO, Mariana. **Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea**. Disponível em: <[http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria\\_gustativa.PDF](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF)>. Acesso em: 23 fev. 2015.

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

GINZBURG, Carlo. **Mitos, emblemas, sinais: morfologia e história**. Tradução: Federico Carotti. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. Tradução: Beatriz Sidou. São Paulo: Centauro, 2006.

LE GOFF, Jacques. Documento/monumento. In: **Enciclopédia Einaudi**, Memória - História (trad.). Lisboa, Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1984, vol.1, p. 95-106.

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

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

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba, PR: Fundação Cultural, 1995.

STEFANUTTI, Paola. **Do couvert ao café: pescadores, memórias e comidas**. 2015. 179 f. Dissertação – Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE. Foz do Iguaçu.

TEDESCO, João Carlos. Ruminantes de memórias: sentimentos, experiências e silêncios deliberados. In: **História: Debates e Tendências**, v. 13, n. 2, p. 343-353, jul./dez. 2013.

WEBER, Regina; PEREIRA, Elenita Malta. Halbwachs e a Memória: contribuições à história cultural. In: **Revista Territórios e Fronteiras** v.3 n.1, p.104-126, 2010.

WOODWARD, Kathryn. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomaz Tadeu da; HALL, Stuart; Woodward, Kathryn. (orgs). **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.

### **Entrevistas e Diálogos**

ANDRADE, Iracema Berlanda de. Entrevista concedida em 1º/12/2014 a Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

CICHORSTI, Gabriela. Entrevista concedida em 12/12/2014 a Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

PANSTEIN FILHO, Cecílio e PANSTEIN, Maria das Graças Ramos da Cruz. Entrevista concedida em 25/11/2014 a Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

TOZZI, Valdemar. Entrevista concedida em 24/1/2015 a Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

ZIMERMAN, Moacir. Entrevista concedida em 19/12/2014 a Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.