



SABERES NOS SABORES DA MEMÓRIA: DESVELANDO

GEOGRAFIAS NAS RECEITAS

KNOWLEDGE IN THE FLAVOR OF MEMORY: REVEALING

GEOGRAPHIES IN RECIPES

Virgínia de Lima Palhares ¹

Matheus Rodrigues Moreira ²

RESUMO

Propomos este texto como espaço para pensar as receitas de comida e suas relações com o saber/fazer geográfico, especialmente nos caminhos abertos pelos estudos do sabor na geografia humanista. Portanto, compreendemos este escrito como texto de exploração e de possibilidades para a abertura do pensamento geográfico a partir do estudo das receitas de comidas e das tradições alimentares brasileiras. Compreendemos as receitas como escrituras marcadas pela força dos lugares, das agriculturas, dos cultivos da terra por homens e mulheres, e, no mundo contemporâneo, das marcas da globalização e do cotidiano das cidades. Para isso, procuramos discutir as receitas a partir da preservação e transmissão cultural, dos modos de fazer e sua relação com os modos de ser e viver das gentes, e a construção de paisagens a partir dos utensílios e ingredientes constituintes das receitas. Apoiamo-nos, para o trabalho, em estudos de geógrafos, antropólogos, gastrônomos, jornalistas e historiadores, sobre as relações entre comida, saberes, experiência, cultura e imaginação.

Palavras-chave: Cadernos de Receitas; Sabores; Geografia do Sabor

ABSTRACT

The present text is proposed as a space to think about food recipes and their relationship with geographic knowledge/doing, especially in the tracks opened by the studies of flavor in humanist geography. Hence, we understand this piece as a text of exploration and possibilities for unfolding geographic thinking based on the study of Brazilian food recipes and food traditions. We understand recipes as scriptures influenced by the strength of places, agriculture, land cultivation by men and women, and, in the contemporary world, the marks of globalization and the daily lives of cities. To do so, we try to discuss the recipes from the preservation and cultural transmission perspectives, the ways of making and their relationship with the people's ways of being and living, and the construction of landscapes from the utensils and ingredients that make up the recipes. For this work, we rely on

¹ Profa. do Departamento de Geografia do Instituto de Geociências/UFMG - palhares.vi@gmail.com

² Mestrando em Educação do Programa de Pós Graduação Inclusão Social em Educação FaE/UFMG - mrmoreira2019@gmail.com



studies by geographers, anthropologists, gastronomes, journalists and historians, on the relationships between food, knowledge, experience, culture, and imagination.

Keywords : Recipe Books; Flavors; Geography of Flavor.

INTRODUÇÃO

A comida sempre esteve no horizonte de pensamento de geógrafas e geógrafos. Falar pois, de geografia, é falar das plantações, das formas de organização do espaço rural, do extrativismo vegetal, dos saberes das gentes das roças e das cidades, do ordinário do mundo, das ruas e das feiras livres, e, portanto, falar de comida. Ainda assim, é falar, também, da fome, como tão bem nos alertava Josué de Castro (1967) em *O ciclo da fome*, devorando homens e caranguejos no seu cotidiano para sobreviver. Homem-caranguejo vivendo entre o lixo e a procriação refletindo o ciclo infernal da pobreza e da fome. A fome no Brasil – país dos paradoxos: os que têm fome porque não tem o que comer e os que superalimentam um corpo-capital. Ao pensar em segurança alimentar no Brasil pandêmico, entendemos que comer é um ato político apenas para aqueles que têm escolha. Para os que não têm, é sobrevivência; sobrevivência insegura.

Entre fome e fartura, a geografia põe na mesa da ciência o conhecimento e as culturas de comida. Já dizia Paul Claval (2007) que os hábitos alimentares são expressões da relação de homens e mulheres com seus lugares de vida. Os lugares não são centros centrípetos, que giram em torno de si mesmos. Constroem o mundo e são invadidos e reorganizados por ele, especialmente pelas forças políticas hegemônicas. Portanto, há de se pensar em comida quando se pensa em geografia. Por isso, foi avistado e proposto, entre geógrafos e geógrafas humanistas do Brasil, a geografia do sabor. Orientados pela tradição da geografia em estudar as culturas alimentares, a fome, os plantios, os geógrafos e geógrafas avançam no sentido de pensar a comida, também, enquanto cultura, sentido e identidade a partir do sabor que invade a boca e o corpo (OLIVEIRA, 2012).

Os primeiros passos de construção e sistematização do sabor na geografia humanista foram dados por Livia de Oliveira, Lúcia Helena Gratão e Eduardo Marandola. Livia se



debruçou em seus últimos anos de vida nas comidas caipiras e nos sabores que embebem a literatura (OLIVEIRA, 2014; 2011). Lúcia Helena rumou para o Cerrado; iniciou seus estudos sobre o pequi, fruto que é sabor e revelação da união entre homens, mulheres e a paisagem (GRATÃO 2012; 2014). Eduardo Marandola (2012; 2014) traçou caminhos para pensar uma geografia hedonista, na qual corpo e prazer se entrelaçam para a experiência geográfica. O sabor com um olhar fenomenológico: experiência do ser com o mundo (GRATÃO; MARANDOLA, 2011). Experimentamos o mundo com as mãos, com o nariz, com a boca, com os olhos, com o corpo. Para a geografia humanista, o alimento não é apenas ingerido; antes de chegar à boca, é preparado e pensado. Pensamos uma geografia que dá sentido ao lugar centrado no corpo, que degusta, vê, ouve, cheira, toca e fala e adquire valor simbólico. Saboreamos o mundo com o corpo e o corpo faz a mediação pelos sentidos.

É na geografia humanista que damos nossos passos na geografia do sabor e para pensar o sabor na geografia. Passos de uma geógrafa e um geógrafo atentos à comida no cotidiano, aos saberes e sabores dos lugares de vida, lugares de sertão a litoral, com histórias, memórias, políticas e culturas forjadas na abundância e na necessidade, grafadas, também, na literatura. São desses movimentos que surgem os pratos de comida e as receitas que queremos falar neste trabalho. Pensá-las como possibilidade para escavação geográfica, para entender o mundo e os lugares, o mundo das gentes, que constroem paisagens, pensar as receitas de comida e os cadernos de receita para a construção da geografia, constituem a proposta deste trabalho. O trabalho consiste em um exercício de reflexão teórico metodológica, na medida que busca destrinchar as receitas de comidas e o que seus escritos podem contribuir para a geografia humanista. Para isso, procuramos discutir as receitas a partir da preservação e transmissão cultural, dos modos de fazer e sua relação com os modos de ser e viver das gentes, e a construção de paisagens a partir dos utensílios e ingredientes constituintes das receitas. Apoiamo-nos, para o trabalho, em estudos de geógrafos, antropólogos, gastrônomos, jornalistas e historiadores, sobre as relações entre comida, saberes, experiência, cultura e imaginação.

É preciso pensar pela boca o que comemos, e compreender o alimento que ultrapassa a simples questão nutritiva biológica, mas é história, sentido, signo e resistência. Ao explorar as



receitas, buscamos compreender a comida em sua manifestação cultural e sua força imaginativa, que desvende as vontades, gostos e sonhos. Transgredir a rigidez dos valores nutricionais, e avistar os valores dos hábitos, da tradição, dos lugares, arcabouço de cultura, de maneiras de fazer, proceder e viver, reduto de grafias mundanas. Em tempos de razão humana, é necessário que a boca conheça e saboreie o que se come. Conhecimento e saberes, neste sentido, são fundados no prazer e no desejo do corpo.

COMIDA COMO LINGUAGEM

O profundo entrelaçamento existente entre homens e mulheres com a Terra já manifestado por Eric Dardel nos primeiros anos da década de cinquenta do século passado, aponta para uma Terra-essência, uma Terra afetiva, a própria condição de nossa existência. Esta se materializa por corpos que se encontram e se combinam em uma relação entrecruzada de caminhos, velocidades, interesses e escalas distintas que provocam um *entre*, criando e recriando estados para alcançar a Terra-essência.

Nossos corpos estão sempre em relação e é no lugar que podemos perceber o que está em nosso entorno; por isso, devemos procurar respostas sobre o que podem os corpos – meu corpo, seu corpo, nossos corpos -, qual a potência destes corpos feitos, construídos de relações. Logo, o que somos e a Terra que habitamos estão atrelados àquilo que nos envolve, quer seja no sentido do afeto, do desejo, como também, da natureza - o ar, o fogo, a água -, em constante mutação. O que podem nossos corpos?

Podem priorizar uma Terra-essência, sensível que nos proporcione uma linguagem empática que nos deixe tocar pela emoção e seja capaz de “experienciar el propio cuerpo viviente como un cuerpo interrelacionado con los demas cuerpos con los cuales habitamos.” (GIRALDO, 2020, p. 58). A Terra fala por meio do cheiro da terra molhada, das flores durante a primavera, do canto dos pássaros, do colorido da natureza, do modelado do relevo e nos mostra de modo sutil como habitar os diversos tipos de corpos. Estas ações, junto a experiências sensíveis que vivemos – nossas e de outros -, que nos afetam, são capazes de nos transformar em corpos simbólicos e estes fazem a mediação com a Terra por meio dos sentidos.



Comer é um dos atos que realizamos cotidianamente ao longo de nossas vidas. A comida no prato, sobre a mesa, sobre a bandeja, apoiado na mão, mostra uma diversidade de cores e histórias ali representadas. Podemos dizer que comer é, antes de tudo, um ato simbólico e abrange, além do gosto, a cor, a textura, a temperatura, como explica PALHARES (2018). Comer é “colher, (...) ora uma cor, ora outra, ao sabor de uma espécie de inspiração que aparece, em sua lentidão, como o acompanhamento desligado, indireto da conversa.” (BARTHES, 2007, p.32).

Comer, portanto, é um modo de se abrir para o mundo pela boca; contém sentido e “traduz o pertencer, o fazer parte, o estar com, o reconhecer-se pelo gosto.” (PALHARES, 2018, p.62). É pela boca que se profere a palavra e se ingere a comida, capazes de proporcionar a condição da oralidade ao corpo. Há uma espécie de competição no espaço da boca, no qual “uma boca expulsa a outra; a da linguagem exclui a do gosto” (PALHARES, 2018, p. 63) e, assim por diante. Nossa linguagem é aquela “que aprendemos de la lengua de la tierra, de la voz de las aves, del chasquido de las aguas, del rugido de las fieras” (GIRALDO, 2020, p. 84); somos encarnados por uma sinfonia de vozes das profundezas da Terra-essência.

A comida é uma linguagem, uma linguagem da Terra, que contém sabor e/ou dessabor de acordo com aquilo que a rasuramos, deixando cicatrizes doces ou amargas. Diante disso, comer a Terra é participar da construção da própria cultura, compartilhando sabores, dessabores, crus, cozidos, natural, transformado, enfim, é viver uma experiência geográfica no mais íntimo do nosso ser. (PALHARES, 2018). Esse comer a Terra é um modo de expressar a geograficidade manifestada pela linguagem; é deixar ecoar as vozes da Terra.

A comida não é apenas ingerida: comemos, mas também pensamos a comida a partir do momento que a ingerimos e deixamos o pensamento da comida fora do ato de comer. (WORTMANN, 2013). Isto quer dizer que a comida possui um significado simbólico, expressando para além dos nutrientes que a compõem. A comida sempre nos “fala” de algo; ela revela tradições, religiões, modo de ser, identidades, modernidades, enfim, a comida é também, linguagem nos espaços povoados por signos e significados onde nossos corpos criam



uma relação empática. Esta comida fala, ainda, das famílias, das pessoas, da organização dos espaços, dos períodos de fome e de fartura, das regiões onde estas comidas se localizam.

Então, pensar a comida como linguagem é fazer uma leitura do mundo pela boca. Gonçalo Tavares (2013) e Michel Serres (2001) se referem à boca tanto como uma abertura para o mundo exterior pela palavra como para dentro do corpo, quando se ingere a comida.

Cozinhar e compartilhar a comida adquire um significado que se assemelha à multiplicidade de línguas criadas, recriadas e usadas por pessoas para se comunicarem. As línguas não têm fim; elas possuem movimento, incorporam palavras criadas, gírias que se tornam palavras, para que as pessoas possam expressar seus sentimentos. Do mesmo modo que as palavras estruturam a língua, na cozinha, os ingredientes assumem este papel estruturante. Cada um deles possui componentes próprios que, se articulados, podem tecer a trama da frase ou da transformação do alimento em comida.

Neste jogo de palavras, conflitos e de ingredientes, Roland Barthes, ao longo de sua obra, sempre estabeleceu um paralelo entre o texto, a linguagem, as palavras e a comida. Ele dizia que “na ordem do saber, para que as coisas se tornem o que são, o que foram, é necessário esse ingrediente, o sal das palavras.” (BARTHES, 1988, p.10). E segue dizendo que o escritor é como a cozinheira e o cozinheiro: estão sempre atarefados, mexendo sempre as panelas da linguagem. Para ele, a escrita e o texto já pronto são um banquete a ser servido ao leitor, e resultam de uma experiência íntima com os sentidos e a imaginação, produzindo sentido, emoção, aversão e afeto. Na escrita de Barthes, as palavras têm sabor; são elas que fazem o saber, ao passo que a cozinha propicia aos ingredientes se transformarem pela magia do sal e do açúcar.

A cozinha não é estática, congelada; ela se reinventa, sofre influências, ouve, fala, troca condimentos por outros que estão disponíveis, altera quantidades de acordo com a experiência, e cria a sua própria identidade. Palavras e ingredientes podem ficar acondicionados em cadernos ou livros de gramática e de receitas e serem consultados se houver dúvida no seu uso. A cozinha é marcada pelas configurações contraditórias e opressoras da sociedade brasileira; em sua presença e domínio feminino, no espaço privado,



que reflete nossa estrutura patriarcal, mas que difere das cozinhas profissionais, onde o domínio é majoritariamente de homens, o chefe. Carrega também, a cozinha, o racismo, especialmente quando a arquitetura liga o espaço da cozinha ao do “quarto da empregada”, ou até mesmo à porta de saída dos serviços.

O espaço da cozinha é, também, o lugar das receitas. Cozinhas de muitas formas, que se alteram ao longo da extensão territorial do país, que se metamorfoseiam, seja por expressar a cultura dos lugares, seja pela desigualdade socioeconômica, marca da violência capitalista. O lugar das receitas é pois, esse emaranhado de sabores, conflitos, opressões, ingredientes, cheiros, histórias, apagamentos, fogo, saberes.

LUGARES DA COMIDA, LUGARES DA RECEITA

Qual é o lugar da comida? Partindo desta indagação, procuraremos tecer o fio para o lugar da receita. Corpo e lugar se entrelaçam num emaranhado que vai sendo construído a partir da experiência. O corpo fala ao mundo e se sente parte dele quando se reconhece enquanto “um veículo do ser no mundo”. (PONTY, p.122). O corpo se relaciona com o ordinário, com o mundo como um modo de refletir sobre o próprio mundo, “O mundo que sou e o que quero construir como reflexão para os outros”. (MERLEAU-PONTY, 2011, p. 2). Isso só acontece porque há relação entre corpo e lugar que, por sua vez, vai se constituindo diante de nossas necessidades.

O corpo acumula o mundo vivido das gentes, “matéria sensível e vibratória, o corpo é o que é mais singular e é o que é mais universal. É nome e terra” (CHAVEIRO, 2014, p. 253), é a força do sensível da pele, dos sentidos, constituída na relação com o outro, relações de solidariedade, de autenticidade, mas também de violência e exploração. Esse acúmulo de mundo é o acúmulo de lugares, nos quais o corpo constrói, uma vez que a vida acontece nos lugares.

Os contatos com o mundo pela via da alimentação, da moradia, do trabalho, das ligações simbólicas com a educação e com o afeto dos pais, do desenvolvimento da sexualidade, das experiências de contato, dos perigos causados pelas brincadeiras e do lazer, dos sentimentos interditos ou os expressos e repulsados, demonstram que o corpo é, de fato, um guardador de lugares. (CHAVEIRO, 2014, p. 253)



Considerando o corpo que necessita de comida, podemos dizer que esta comida vista como necessidade da nossa existência, define lugares. Os fragmentos que conformam o corpo incorporam marcas – histórias, narrativas, emoções, sensações - que vão se transformando em memória com o decorrer do tempo, fruto dos lugares vividos mais ou menos intensamente, cada um com suas particularidades. Assim se constrói o corpo-lugar “que se desloca e relaciona-se, ao mesmo tempo em que se constrói, a partir das experiências vividas.” (BRITO, 2017, p.19). E é neste corpo-lugar que a comida se acomoda para atender às necessidades deste mundo contemporâneo. Afinal, é preciso comer para poder pensar, para poder alimentar, trabalhar, viver.

Muitas vezes o que comemos reflete marcas desse mundo construído, quer seja pela fartura quer seja pela sua ausência, pela fome. Dificilmente iremos encontrar nos restaurantes comandados por chefs renomados o famoso PF (Prato Feito), a garapa de açúcar ou melado feita do caldo da cana, a macambira, contendo carboidrato, muito utilizada como complemento alimentar durante a estiagem e outros alimentos da fome do sertanejo.

As receitas, muitas delas herdadas de portugueses, possuem a marca da fome vivida em períodos difíceis no continente europeu. O consumo da carne é um exemplo; ela é uma marca da nossa sociedade. Nas receitas nordestinas e de origem indígena se come muito miúdos, virados e revirados para serem lavados cuidadosamente com muito limão. A panelada, renegada pela sociedade patriarcal nordestina, é preparada com intestino, chouriço, os pés, miúdos, toucinho do bode, e pede o pirão feito de farinha de mandioca - fina ou grossa, a gosto - para acompanhar. Este prato demonstra fartura em meio à caatinga da fome e é servido em momentos de celebração. Em muitos momentos da nossa história sertaneja, comidas produzidas pelos escravos tais como o angu feito de fubá ou de milho verde, foram incorporadas à mesa das casas-grandes cujo fornecimento de alimentos era mais precário em algumas ocasiões.

A presença portuguesa nas ruas do Rio de Janeiro é vista pelas tradições alimentares guardadas: o consumo do bacalhau e do cordeiro, a vinha d'alho nas datas comemorativas. Mais ainda, são as bodegas portuguesas abertas no centro do Rio de Janeiro, escolhido pela Coroa portuguesa para sua sede no Brasil, que se constitui as bases das comidas de boteco:



língua de boi e moela de frango ensopados, as conservas de sardinha e os embutidos, especialmente a linguiça. Clássicos dos cardápios de boteco brasileiros, especialmente nas capitais onde a cultura "botequeira" é mais forte: Rio de Janeiro e Belo Horizonte. Na capital mineira temos, ainda, acrescentado o torresmo, sendo a carne suína a principal proteína da dieta mineira.

Do mesmo modo, podemos dizer em relação à fartura. Em Açúcar (2007), Gilberto Freyre já dizia que “sem açúcar não se compreende o homem do nordeste.” (FREYRE, 2007, p.13). Ele manifestava sobre o prestígio do nordeste açucareiro, se firmando inicialmente, na economia, com a cultura da cana-de-açúcar seguido da indústria do açúcar. No rastro dessas duas atividades, sob influência portuguesa, emergia a confeitaria, “do bolo aristocrático, do doce fino, da sobremesa fidalga tanto – contraditoriamente – quanto do doce e do bolo de rua, do doce e do bolo de tabuleiro, da rapadura de feira rustica que o pobre gosta de saborear com farinha.” (FREYRE, 2007, p.25).

Contudo, em Casa-grande e Senzala (2003), o autor já alertava para a precariedade do regime alimentar existente na colônia. Segundo Freyre, havia deficiência alimentar independentemente de classe social, consequência da monocultura, que viria a privar a Colônia de suprir de alimentos frescos. Por outro lado, os escravos estariam melhor alimentados, sobretudo por incluírem vegetais na sua dieta alimentar e manterem parte dos costumes alimentares africanos. Posto isso, já era possível perceber pelo cheiro e sabor, um entrelaçamento de influências portuguesa e africana na elaboração da comida.

Logo, nossas receitas são reflexos deste período colonial brasileiro e, embora na contemporaneidade já podemos verificar facetas de uma cultura que floresce, ainda respingam memória em nosso paladar. No sudeste e no centro-oeste brasileiro vemos a presença dos pratos de origem tropeira, como feijão tropeiro, charque e macarrão de comitiva. O consumo de suínos no estado de Minas Gerais, superior à média nacional³, também remonta ao período de expansão territorial para exploração mineral, onde os principais recursos alimentares eram produzidos nos quintais (ABDALA, 2007)

³ **Mineiros consomem mais carne suína:**

[https://www.suinoindustria.com.br/imprensa/mineiros-consomem-mais-carne-suina/20110530-082745-x763#:~:text=MG%20%C3%A9%20o%20maior%20consumidor,18%20kg%20pessoa%20Fan o\).](https://www.suinoindustria.com.br/imprensa/mineiros-consomem-mais-carne-suina/20110530-082745-x763#:~:text=MG%20%C3%A9%20o%20maior%20consumidor,18%20kg%20pessoa%20Fan o).)



Pensar os lugares das receitas é pensar na cozinha; receita e cozinha estão em movimento e se entrelaçam, vão transformando os modos de fazer das receitas. É na cozinha que verificamos a presença das pessoas que se organizam coletivamente sob o ponto de vista sociocultural; a cozinha pode ser vista como um espelho, uma imagem que reflete a sociedade. É na cozinha, com suas diversas nuances, que podemos pensar o mundo, cujos valores estão expostos nos cadernos de receitas.

A cozinha se reafirma, portanto, como um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, uma imagem da sociedade. Em vez de falar em cozinha, é melhor falar em cozinhas, em suas pluralidades, porque elas mudam e se transformam face às influências e aos intercâmbios entre as populações, aos novos produtos e alimentos, graças às condições sociais, às circulações de mercadorias e aos novos hábitos e práticas alimentares. (SANTOS, 2011, p. 110)

Enquanto narramos a receita, quem nos ouve vai memorizando o seu modo de fazer. Vamos acompanhando os utensílios se constituindo, como vai ocorrendo a organização dos ingredientes para o preparo e execução das receitas, como elas vão se apequenando, como elas vão se expandindo. A cozinha, então, vai construindo ideias, crenças, valores, porque também comemos cultura, "saboreamos leyes, ingerimos propósitos, bebemos artsnía y paladeamos razonamientos que, además, nos hacen sentirnos vivos" (ADURIZ & INNERARITY, 2012, p.17). A comida vai adquirindo um significado simbólico para nós, e vamos atribuindo um sentido único a ela, pois "lo que se come y como se come nunca es un acto neutro de alimentación sino algo que incluye determinadas significaciones, (...) que se comparten en una misma cultura o en los grupos sociales" (ADURIZ & INNERARITY, 2012, p.35). Quando comemos, então, ingerimos comida, mas junto a ela impregnamos o corpo com nossas experiências socioculturais. Desse modo, "de alguma maneira, se podrea decir que comemos sentido y significación." (ADURIZ & INNERARITY, 2012, p.36)

Vamos refletindo as transformações na cozinha em paralelo ao intenso processo de urbanização e desse mundo globalizado; refletindo sobre o que são estas comidas hoje - cujos mercados e, inclusive, o tempo estão sendo dissolvidos - o que são estas receitas hoje; como elas se perdem e se mantêm e onde elas estão localizadas. Cabe ressaltar que o "processo de globalização – a que estão associadas a industrialização e a circulação de alimentos (...) – promove padronização e uniformização de produtos consumidos, de gostos e de comportamentos alimentares." (MENASCHE, 2018, p.133). Deve-se observar que "a relação



entre globalização e culturas locais pressupõe um movimento de homogeneização, mas não se restringe a ele.” (MENASCHE, 2018, p.133), porque não podemos admitir que o global não poderá substituir o local.

O não cozinhar, o comer fora, o que vai definindo as culturas são estas relações. Comer a qualquer momento representa, hoje, a moderna sociedade, fruto do processamento de alimentos. A indústria de alimentos chega de modo voraz e o consumidor, por vezes, não produz mais o que consome. Vemos crianças que desconhecem a origem dos alimentos, pois já os consomem prontos, como as papinhas, os iogurtes, as frutas e legumes cortados e embalados a vácuo. O forno de micro-ondas torna-se a vedete da cozinha para descongelar a comida, facilitando a vida das famílias modernas e vai estabelecendo novas formas de relação com a comida.

A mídia em geral – programas específicos de culinária e os realities comandados por chefs renomados, incluindo as redes sociais, também são responsáveis por incentivar uma comida rápida, sem contudo se deixar experienciar pelo gosto. Este faz parte apenas do imaginário das pessoas que utilizam do seu tempo livre para ver e não sentir a comida. Esta e outras facilidades passam a contribuir em muito para a mudança na transmissão do saber fazer, desnudando uma sociedade cada vez mais eclética. Nossa relação com a comida e com a cozinha vai se alterando na medida que cada vez mais vai diminuindo o tempo para nos demorarmos no ato de comer. Comemos e nos relacionamos com rapidez, não pensamos quando comemos, e agimos, assim, com uma certa normalidade.

De outra maneira, há receitas que constituem e fazem parte das tradições dos lugares, e por meio delas, os rituais e as relações com a comida e com o ato de comer permanecem, através das memórias que constroem os lugares. A fazeção das receitas carrega consigo a possibilidade de continuidade de histórias e saberes presentes nas comidas, assim como das tradições e práticas nas quais as comidas estão inseridas. Isso ocorre de tal maneira que não basta apenas guardar as receitas em cadernos e livros, mas, sim, fazê-las, tornarem-as presentes nas mesas.

Pierre Nora (1993) concebe que muitas memórias só permanecem devido a existência dos lugares, sendo, portanto, os lugares fonte vitais na continuidade das memórias, para que elas não se esfaleçam. Os lugares que guardam as receitas são as próprias panelas, as



cozinhas, a mesa posta para alimentar os corpos. Receitas que não são feitas, são como línguas não faladas. Quando as receitas deixam de fazer parte das cozinhas, vão se embora, também, as memórias de mundo presentes na fazeção dessas receitas e de sua comensalidade.

Para fazer as receitas é necessário ter os ingredientes, mas também as técnicas e os utensílios. Os saberes sobre o fazer culinário ficam presentes nas receitas e os modos de fazer a comida. E este saber-fazer é fruto de uma necessidade do corpo que vai experimentando o mundo, e se constituindo a partir daquilo que a terra oferece como alimento. No Brasil, a presença da mandioca torna-a uma das principais presenças nos pratos típicos e na alimentação cotidiana, tornando-se a base principal de pratos já tradicionais em outras partes do mundo. O Ipeté, comida oferecida a orixá Oxum, feito com inhame e camarão seco, chega ao Brasil por meio da população negra trazida à força como escravos, e torna-se o saboroso bobó de camarão, com a inserção da mandioca no lugar do inhame. Seus subprodutos, como a farinha e o polvilho, compõem pratos tradicionais que marcam a identidade culinária de estados do sul ao norte do Brasil: o barreado no Paraná; o pão de queijo de Minas Gerais; o tacacá no Pará; o caldo de piranha, engrossado com farinha, comum no Mato Grosso do Sul; o bolinho de estudante, feito com farinha de tapioca granulada, tradicional na Bahia.

Mas um dos mais emblemáticos e tradicionais feitos do pé de mandioca é a maniçoba. Ao invés das raízes, utiliza-se as folhas trituradas, também conhecida por maniva, que precisa ser cozida por sete dias. Como se chega neste saber? Quais são as questões instaladas no saber-fazer desta comida? Experimento. As pessoas comeram, as pessoas morreram e foram descobrindo que era possível cozinhar um dia a mais, um dia a mais até chegar nos sete dias. Hoje a maniçoba é considerada um dos principais pratos da culinária paraense, preparada de maneira abundante durante o Círio de Nazaré, acrescido de carnes curadas e defumadas. Por isso, também é conhecida como feijoada paraense.

Não é apenas no Pará que a maniçoba faz parte da construção da cultura e da memória dos lugares. Girlene Ferreira Santos, museóloga baiana, em seu trabalho intitulado *Do campo à mesa - memória e patrimônio da maniçoba na cidade de Cachoeira-BA*, aponta a presença deste prato enquanto guardador de histórias, saberes e das produções agrícolas da região rural do Recôncavo baiano. A maniçoba é, portanto, mantenedora de práticas, rituais de famílias, memórias e de utensílios específicos para o preparo, uma vez que “não se faz o alimento sem



colher de pau, arupemba (peneira de palha), panela de pressão (anteriormente fazia-se uso da panela de barro) e panela grande de alumínio” (SANTOS, 2017, p. 79). Remete também à hora de comer, uma vez que “em Cachoeira, comer a maniçoba é motivo de festa e confraternização, é um ato social e cultural que envolve pessoas, situações e motivos diversos” (SANTOS, 2017, p. 81). De tal maneira que a maniçoba faz parte da constituição de Cachoeira enquanto lugar, uma marca da identidade, da força das antepassadas e de resistência dos saberes do povo negro.

A maniçoba de Cachoeira é aprendida com os mais velhos e velhas que buscam eternizar esse conhecimento transmitindo-o para os mais novos e novas. Este é mais um dos motivos pelos quais a população local concede a esta iguaria lugar representativo em sua cultura, posto que o preparo e a degustação da maniçoba estão associados à memória dos nossos antepassados africanos, sendo para nós, portanto, um elemento de identidade étnica. (SANTOS, 2017, p. 82)

A partir disso, é possível compreender que os lugares e os territórios possuem também técnicas, utensílios, panelas próprias, constituindo paisagens. Lívia de Oliveira, resgatando em sua memória as tradições da cozinha caipira paulista (2011), relata a presença das gamelas, "vasilha feita de madeira ou barro, com a forma de alguidar, usada comumente para lavagem ou para dar comida aos animais” (OLIVEIRA, 2011, p. 105), empregada para todas as funções, e substituindo as bacias e tigelas, presentes também no Goiás e no sertão mineiro. Fala também do pilão, utilizado para triturar milho, café, e arroz, assim como carne e farinha para fazer paçoca. A presença da paçoca na cultura alimentar é acompanhada da presença do pilão nas casas. Por fim, lembra do poiá, nome dado ao fogão a lenha feito de forma rústica

onde se preparavam todos os tipos de alimentos, tanto os salgados como os doces. Sobre ele era colocado qualquer um dos trens da cozinha: as panelas e caçarolas para cozinhar as carnes, o arroz ou os legumes; os tachos, em geral de cobre, para fazer doces; também havia tachos grandes para ferver as roupas mais encardidas; as frigideiras para frigar os ovos, pedaços de lombo, de linguças, de chouriços ou para fazer farofas; os caldeirões para preparar o feijão, os cozidos, as feijoadas caipiras e o mocotó e as chaleiras que permaneciam dia e noite sobre o fogão, fervendo a água para o café ou para o banho quente. (OLIVEIRA, 2011, p. 106)



Escrituras: entre receitas e geografias

Propomos este texto para pensar o que as receitas podem nos falar de geografia. Um movimento introdutório, mas inserido em caminhos de pesquisa e exploração da geografia do sabor, que ampliaram os estudos na geografia sobre comida, alimentação, cultura e identidade. Ao pensar as receitas, compreendemos que a comida se constitui como uma linguagem do mundo e de seus lugares, construídos a partir dos corpos e de suas relações com este mundo. Ao pensar com as receitas, podemos perceber que os escritos guardam a memória, os saberes e as tradições dos lugares, seus frutos e os cultivos agrícolas, assim como as técnicas e os utensílios que vão se estabelecendo para a produção da comida, e fazem a compor as paisagens.

A escrita das receitas é atravessada, também, por sua oralidade. Esta singularidade da cozinha marcada na receita é uma singularidade da oralidade, do ensinar de geração a geração, que vai chegando para as receitas, que possuem diferentes medidas, diferentes modos de fazer e diferentes utensílios justamente por esta marca da oralidade, porque a comida não é uma exatidão. A comida é muito mais um movimento de uma experiência, por isso que essa oralidade e esta escrita se confundem na hora do fazer. É preciso fazer para saber como se constrói uma comida.

Portanto, escrever as receitas por si só não constitui a comida: a comida precisa ser feita. A receita não feita é como uma língua que não é falada, ou gesticulada. Ela precisa ser feita e, a partir do momento que não a faz, ela vai se perdendo, justamente porque essa comida que fala é metamorfoseante e se ela não é adaptada, transformada, vivida, feita, ela vai se perdendo. Dessa forma, o fazer alimenta, transforma, e torna o saber parte constituinte dos lugares. O fazer que ativa a chama dos saberes, os saberes das comidas guardados nas receitas, vivos nas cozinhas, nos quintais, nas mesas, nas ruas, nos plantios, nos corpos.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro**. Uberlândia: EDUFU, 2007.



ADURIZ, Andoni Luis & INNERARITY, Daniel. **Cocinar, comer, convivir**: Recetas para pensar con los cinco sentidos. Barcelona: Ed Destino. Colección Imago Mundi, vol. 227, 2012.

BARTHES, Roland. **O império dos signos**. Trad. Leyla Perrone-Moisés. 1 ed. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

BARTHES, Roland. **Aula**. 14 ed. São Paulo: Cutrix, 1988

BRITO, Sousa Brito. O lugar que há em nós ou o corpo-lugar que somos nós. In: **Inlix**. n.12, 2007, p.12-27.

CASTRO, Josué de. **Homens e caranguejos**. São Paulo, Brasiliense. 1967

CHAVEIRO, Eguimar Felício. Corporeidade e lugar: elos de produção da existência. In: MARANDOLA JR, Eduardo; HOLZER, Werther; OLIVEIRA, Livia de. In: **Qual o espaço do lugar?: geografia, epistemologia, fenomenologia**. São Paulo, Perspectiva, 2014. p. 279-303.

CLAVAL, Paul. **A Geografia Cultural**. (Tradução de Luiz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta.) 3a ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2007.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5 ed. São Paulo: Global, 2007.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e senzala**: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 48 ed. São Paulo: Global, 2003.

GIRALDO, Omar. **Afectividad ambiental**: sensibilidad, empatía, estéticas del habitar. Chetumal, Quintana Roo, Mexico: El Colegio de la Frontera Sur : Universidad Veracruzana, 2020

GRATÃO, Lúcia Helena Batista. Sabor e paisagem – o que revela o pequi nesta imbricação de ser e essência cultural. In: **Geograficidade**, v.4, Número Especial, Outono 2014

GRATÃO, Lúcia Helena Batista. Sabor & Paisagem à Luz de Bachelard: convite para sentar-se à mesa. In: **Geograficidade**, v.2, n.1, Verão 2012



GRATÃO, Lúcia H.; MARANDOLA JR., Eduardo. Sabor na, da e para a Geografia. In: **Geosul**, 2011

MARANDOLA JR., Eduardo . Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista. In: **Geograficidade**, v. 2, p. 42-52, 2012.

MARANDOLA JR., Eduardo. Saberes dos corpos alimentados: ensaio de geografia hedonista. In: **Geograficidade**, v.4, Número Especial, Outono 2014

MENASCHE, Renata. Tendências da alimentação contemporânea: percurso e elementos para uma agenda de pesquisa. In: **Campos**, Curitiba, v.19, n.2, 2018. p.134-144.

NORA, Pierre. Entre história e memória: a problemática dos lugares. In: **Revista Projeto História**, nº 10, pp. 07-28, 1993

OLIVEIRA, Livia. Lembranças da cozinha caipira paulista: pilões, gamelas e poiás. In: **Geograficidade**, v.01, n.01, Inverno 2011

OLIVEIRA, Livia. Introdução: o estudo do sabor pela geografia. In: **Geograficidade** v.2, n.1, Verão 2012

OLIVEIRA, Livia. Sabor: Identidade cultural e alimentar de Astecas e Maias. In: **Geograficidade** v.2, n.2, Inverno 2012

PALHARES, Virgínia de Lima. Gosto geográfico. In: **Geografias**. Belo Horizonte - Edição Especial 2018 - Sabores Geográficos. p.58-70

PONTY, Merleau. **Fenomenologia da percepção**. Tradução de Carlos Alberto Ribeiro de Moura. São Paulo: Martins Fontes, 2011.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

SANTOS, Girlene Ferreira. Maniçoba - Identidade Cultural e memória presente e ausente na cidade de Cachoeira-BA. In: **Revista Eletrônica Ventilando Acervos**, Florianópolis, v. especial, n. 1, p. 72-90, maio 2017



XIV ENCONTRO NACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM
GEOGRAFIA

EDIÇÃO ONLINE

10 À 15 DE OUTUBRO DE 2021

ISSN: 2175-8875

SERRES, Michel. Os cinco sentidos: filosofia dos corpos misturados. Tradução de Eloá Jacobina. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

TAVARES, Gonçalo. Atlas do corpo e da imaginação: Teoria, fragmentos e imagens. Alfragide-PT: Ed Caminho, 2013.

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