

QUANDO A COMIDA SE TORNA AFETO: SOBRE LUGARES, MEMÓRIAS E DOCES

Ewerton Lemos Gomes ¹

RESUMO

Falar sobre comida e afetos é uma forma de manter as memórias vivas. A espacialidade existente na conformação de lugares através dos alimentos deixa claro que o gosto e o sabor também fazem parte da relação do ser com a terra, desta forma, o trabalho objetiva discutir a importância dos doces tradicionais e do ato de cozinhar na conformação de afetos nos lugares onde ocorrem relações familiares. Como forma de esclarecer partes do objetivo, foi elaborada uma revisão de literatura centrada em três grandes temáticas, as discussões permeiam o histórico dos doces tradicionais e sua conformação no Brasil; a produção de afetos e memórias a partir de regimes e do simbolismo alimentar e, por fim, um argumento sobre a cozinha enquanto lugar onde a comida não é apenas feita, mas onde memórias e vivências são constituídas. Como forma de dar conta do objetivo proposto, a metodologia utilizada foi pensada com base em uma geografia dos afetos, desta forma, optou-se pela utilização de entrevistas narrativas. Os dados da pesquisa foram obtidos a partir de dois relatos, conformando uma perspectiva intergeracional de duas mulheres e sobre o ato de cozinhar como parte de suas vidas. Como principal resultado, destaca-se a ampliação da noção de conformação de lugares a partir da experiência alimentar e de sua relação com as memórias e os afetos despertados pelos atos de comer e cozinhar doces.

Palavras-chave: Geografias afetivas, Comida, Lugar, Espacialidade, Doces tradicionais.

ABSTRACT

Talking about food and affection is a way to keep memories alive. The spatiality that exists in the formation of places through food makes it clear that taste and flavor are also part of the relationship between beings and the earth. Therefore, the work aims to discuss the importance of traditional sweets and the act of cooking in the formation of affections in places where family relationships occur. As a way of clarifying parts of the objective, a literature review was prepared focusing on three major themes, the discussions permeate the history of traditional sweets and their formation in Brazil; the production of affections and memories based on food regimes and symbolism and, finally, an argument about the kitchen as a place where food is not only made, but where memories and experiences are constituted. As a way of achieving the proposed objective, the methodology used was designed based on a geography of affections, thus, we chose to use narrative interviews. The research data were obtained from two reports, forming an intergenerational perspective of two women and the act of cooking as part of their lives. As a main result, the expansion of the notion of the formation of places based on the eating experience and its relationship with the memories and affections awakened by the acts of eating and cooking sweets stands out.

Keywords: Affective geographies, Food, Place, Spatiality, Traditional sweets

¹ Doutorando no Curso de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal do Paraná – PR, ewertonlegomes@gmail.com;

Recria tua vida,
sempre, sempre.
Remove pedras e
planta roseiras
e faz doces
Recomeça...

Cora Coralina

INTRODUÇÃO

Falar sobre comida é um prazer, ainda mais quando essa comida é acompanhada por memórias e afetos. Pode-se dizer que alimentar-se, ou melhor, comer, é uma parte inseparável da vida, uma necessidade. Comer e cozinhar são atos de afeto.

O objetivo deste trabalho é discutir a importância dos doces tradicionais e do ato de cozinhar na conformação de afetos nos lugares onde ocorrem relações familiares. O trabalho é uma combinação – ou seria mistura? – de teoria e prática, contando com duas breves entrevistas narrativas (MUYLAERT ET AL., 2014; FERREIRA, 2020) que serão apresentadas como forma de incrementar a receita do texto. Espera-se demonstrar que a comida e, principalmente os doces tradicionais, são essenciais na conformação de afetos e lugares, modificando ou criando relações através do ato de cozinhar.

Antes de começar nossas discussões é necessário deixar claro que não se pretende uma generalização sobre a comida, as memórias ou os afetos envolvidos no comer/cozinhar, isto é, o foco da discussão se concentra nas experiências espaciais-simbólicas-afetivas de vida dos comensais entrevistados (FERREIRA, 2020).

Separando os ingredientes de nosso prato teórico, se julga oportuno delimitar o que é comida. Logo, comida é tudo que é produzido, preparado e consumido através de transformações, sejam elas técnicas ou sociais (MONTANARI, 2008). A delimitação se faz importante pois estamos lidando com escolhas, o ato de comer ou deixar de comer faz parte do processo de constituição da “comida afetiva” (TAVARES, 2018).

Definir uma comida capaz de evocar sentimentos é uma característica única do ser humano, e ainda é possível estender essa afirmação aos lugares que essa comida nos remete, afinal, alguns sabores tem o ‘poder’ de nos transportar para lugares de convívio ou de acontecimentos marcantes (GRATÃO; MARANDOLA-JÚNIOR, 2011).

É através dessas reflexões e pontos de cocção que o trabalho começa a tomar corpo. Mas, antes de adentrar aos demais sabores e saberes, se faz necessário adicionar um outro

ingrediente às discussões, o açúcar. O açúcar tem um papel metafórico no trabalho, haja visto que não é só um ingrediente na composição dos doces, mas que também é possível traçar um paralelo semântico entre memórias doces e amargas quando se fala de afetos e de lugares (SILVEIRA, 2013).

Em um cafezinho sobre os resultados e discussões, pontua-se que os doces e o ato de cozinhar desempenham um papel fundamental na conformação dos lugares. Essa conformação/relação ficou clara ao realizar um emparelhamento das falas obtidas nas narrativas com os argumentos utilizados na construção teórica, revelando que as entrevistadas apresentam espacialidades que emergem de um contexto histórico-simbólico-espacial-gustativo em que o ato de cozinhar, a vida na cozinha e o paladar se entrelaçam no estabelecimento de afetos.

A breve discussão contida neste trabalho revela que é possível estudar a conformação de lugares e afetos a partir da relação geográfica que se estabelece entre comida/doce o espaço e o ser. Nessa discussão, entende-se que a comida, enquanto parte da cultura, promove uma aproximação simbólica do corpo com o lugar. O simbolismo presente no ato de cozinhar e na alimentação descortina espacialidades que nascem dos fluxos de memória contidos nas narrativas sobre o passado e das relações que são construídas nos locais (cozinha).

O afeto, elemento central no trabalho, traz consigo a possibilidade da discussão da geografia sob o viés da afetação e da afeição, termos que são presentes em alguns estudos geográficos, mas que ainda carecem de aprofundamento e distinção.

METODOLOGIA

A metodologia utilizada para a construção deste trabalho é de cunho qualitativo e alinha-se à perspectiva cultural e humanista da geografia dos afetos. O caminho metodológico foi escolhido devido à necessidade de se trabalhar de forma mais ‘livre’ com as memórias das entrevistadas. O instrumento de coleta de dados foi a *entrevista narrativa* (MUYLAERT ET AL., 2014).

A entrevista narrativa é caracterizada pela liberdade dada ao entrevistado de contar, à sua maneira, os fatos relevantes que marcaram sua vida e enraizaram memórias e afetos em seu corpo (FERREIRA, 2020). Reitera-se que a escolha da narrativa foi um meio para organizar, de forma simples os “[...] procedimentos analíticos que seguem a coleta de dados [...] de modo a estimular o(a) entrevistado(a) a contar sobre algum episódio e/ou situação importante para sua vida particular e/ou social” (FERREIRA, 2020, p. 24).

Um gravador de voz e um *software* de transcrição (*ReShape*) foram utilizados para a obtenção dos relatos. O uso das ferramentas permitiu maior rigor na sistematização e análise das falas. Julga-se válido ressaltar que as permissões para a gravação e uso das falas foram obtidas de forma verbal, gravadas no começo da pesquisa, para tanto, o autor utilizou um protocolo esclarecendo o motivo, o tipo de trabalho e o uso que seria dado às narrativas.

O conteúdo das entrevistas-narrativas versa sobre as vivências, as memórias e os afetos relacionados ao ato de cozinhar e as experiências de comensalidade de duas entrevistadas – MG e MLF. Foi utilizada uma questão de abertura para conduzir o diálogo e após certo tempo o entrevistador deixava as fontes narrarem parte de suas vidas e memórias relacionadas às vivências familiares na cozinha.

REFERENCIAL TEÓRICO

Qual o doce mais doce? Breve história dos doces tradicionais brasileiros

A história é um ponto importante no ato de cozinhar, afinal, estamos falando sobre um processo que evoluiu ao longo das décadas e eras. Cozinhar não é somente juntar ingredientes, é fazer e contar um pouco de história em cada prato.

Para Ferreira (2013), a história dos doces no Brasil não tem um marco, haja visto que é fruto de uma mistura entre diversos saberes agregados (indígenas, africanos e portugueses). No entanto, a autora deixa claro que essa miscigenação criou uma identidade única, derivada da união dos modos de saber-fazer e dos ingredientes utilizados por cada um dos povos que aqui residiam. Montanari (2008) reforça o argumento a partir do entendimento de que a comida é uma construção histórica complexa, logo, a tradição doceira está mais ligada ao seu histórico de desenvolvimento do que à uma receita específica.

Freyre (1997) destaca a contribuição dos doces e do próprio açúcar para a construção do “arquipélago cultural” que é o Brasil, por vezes, influenciando de forma “mágica” as combinações culinárias nas diversas regiões. Comer algo doce após a refeição não é algo exclusivamente brasileiro, a tradição é difundida no mundo todo, fazendo parte da composição clássica de uma refeição.

Apesar dessa não-exclusividade cultural alimentar, destaca-se que no Brasil certos doces podem ser colocados em um patamar diferenciado (SILVEIRA, 2013), haja visto que são feitos exclusivamente para determinadas cerimônias ou festas, representando uma forma, como sugere Poulain (2004), de reforço da cultura alimentar e identitária do país.

A construção histórica dos doces tradicionais se deu principalmente pelos conhecimentos de cada povo constituinte da brasilidade. A mistura entre técnicas portuguesas e ingredientes indígenas e africanos – e na força de preparo – acabou por criar uma cultura doceira única. Cascudo (1967) destaca o uso excessivo do açúcar com frutas, essa mistura, segundo Ornellas (2000), deu origem aos doces de compota que conhecemos hoje, parte da tradição nacional.

Nesse ínterim histórico, diversos acontecimentos modificaram a economia do Brasil, como a própria derrocada da produção açucareira, nesse contexto econômico/doceiro, surgem os barões do café e a tradição doceira caipira, agregando bolos, geleias e os sequilhos ao que já se cozinava no país (FREIXA; CHAVES, 2009).

Com um período de forte imigração devido à prosperidade econômica do país, outros povos também trouxeram suas doces contribuições, como os árabes com doces folhados e o uso do mel, e os italianos e alemães com iguarias à base de cremes e leite (FERREIRA, 2013).

O ato de fazer doces no Brasil passou por inúmeras revoluções a partir da abertura dos portos e da crescente industrialização do país nas décadas vindouras. Essa expansão econômica/industrial permitiu a chegada de novos ingredientes e eletrodomésticos, colocando os fermentos prontos, o leite condensado e os achocolatados nas cozinhas e na tradição, essa inserção modificou a cultura alimentar brasileira, no entanto, destaca-se que as modificações não a deixaram menos identitária ou menos patrimonial (FIGUEIREDO; CAVEDON, 2012).

Apesar de toda (r)evolução de técnicas e ingredientes, a produção doceira tradicional ainda é uma realidade para muitas famílias brasileiras, é nesse meio que entram questões de afeto, cultura e lugar, valores (re)produzidos incessantemente através dos guardiões da memória afetiva e da tradição culinária, os livros e cadernos de receita (REGO, 2010).

É através desses grimórios de alquimia culinária que a tradição se mantém viva, os afetos de ‘passar’ a receita para a geração seguinte permitiram que os lugares e as memórias se conservassem dentro destes livros, sendo trazidos à tona quando abertos para a consulta.

Cozinhar com o coração: a produção de afetos e memórias

O ato de cozinhar não diz respeito somente à uma necessidade básica. Cozinhar traz consigo inúmeras questões para o espírito humano – leia-se espírito como a psique. Cozinhar para si e para outros é uma forma de afeto, um ato de serviço que transmite e perpetua algo que vai além.

Apesar de afeto, em seu significado mais amplo, estar diretamente relacionado às emoções. Falaremos do afeto como base da afetação, isto é, a produção de uma modificação simultânea no corpo e na mente por conta de algo e/ou estímulo (SPINOZA, 2016). A afetação produzida no corpo e na mente através da comida nasce de uma modificação sensorial que pode nos levar a lugares ou despertar memórias pelo simples ato de degustar ou sentir o cheiro de algum alimento (FERREIRA, 2020).

Reiterando a discussão, Tavares (2018, p. 12) destaca que “[...] a comida pode ser produzida de modo que faça com que aquele que come, sinta sensações além da saciedade”. A existência desse tipo de afetação emocional frente à comida só é possível a partir de dois componentes na experiência humana: memória e emoção; o ato de comer engloba e representa de forma simples a potência existente no afeto.

Ainda que os afetos sejam localizados em tempos e espaços diferentes – muitas vezes no corpo – a comida é um mediador que desloca essa afetação, isto é, é possível transmitir afetos através da comida, haja visto que o indivíduo que prepara e que come imprime suas preferências, experiências e cultura no ato (DA MATTA, 1987), o argumento de Da Matta (1987) é reforçado pela ideia de prática alimentar apresentada por Mintz (2001).

A partir das discussões sobre as ações de preparar e comer é possível pontuar uma articulação entre a comida e o simbolismo. Preparar ou comer determinado prato exige um certo ‘ritual’. A comida nos afeta de tal modo que escolhemos ou imprimimos regras sociais ao nosso corpo para que ele aja de determinada maneira frente a um determinado alimento (ÁLVAREZ, 2005). Altoé e Azevedo (2020) reforçam a tratativa ao afirmar que a construção dessa relação de regras com a comida se dá a partir de três elementos, sendo eles a memória, a comensalidade e o próprio afeto.

Afetar-se pela comida é o que torna nossa relação com ela tão única, resgatar memórias e a convivência à mesa são variáveis que não podem ser ignoradas quando pensamos em uma herança social e memorial de quem come (AZEVEDO; ORTALE, 2019).

O simples fato de pensar em uma comida específica é o suficiente para evocar memórias sobre pessoas e lugares. A comida constrói esses lugares através da relação social, isto é, “[...] a comida está diretamente vinculada a um contexto sociocultural e, portanto, espacial” (FERREIRA, 2020, p. 177), ela extrapola o ato de nutrir o corpo, passa a nutrir o afeto advindo dessas relações espaciais outrora produzidas.

Criar espaços e lugares através da afetação despertada pela comida é o que marca a passagem da natureza para a cultura. Encerramos, na comida, uma série de simbolismos para que ela possa ter significado (RICETTO, 2016). Por atribuímos significado, também atribuímos espacialidades que nos vinculam ao lugar em que a comida foi feita e/ou servida (FERREIRA, 2020).

Porém, para que essa comida possa ser ‘criada’ e possa nos afetar, é necessário que haja um ambiente de transformação, um ambiente que está ligado a casa, o local onde se pode sonhar de Bachelard (1978). Falaremos deste ambiente tão singular no próximo tópico.

Mesa, fogão e comida: a cozinha enquanto lugar

O ambiente singular que pauta as discussões deste tópico é a cozinha. Um local que desperta tantas memórias e afetos, que contribui para o crescimento das pessoas, não somente através da alimentação, mas de toda uma cultura que se forma neste ambiente (BARCELLOS,

2017) A cozinha é o local onde a natureza passa a ser cultura, o alimento passa a ser comida (AZEVEDO; ORTALE, 2019).

A cozinha é parte importante na vida do brasileiro, nossa sociedade e cultura foram constituídas em torno de cozinhas. A própria arquitetura das casas brasileiras dá destaque a esse cômodo, muitas casas possuem cozinhas mais amplas, pois as refeições eram e, em alguns casos, ainda são feitas neste local (BUZZAR, 2003).

Buzzar (2003) ressalta que a cozinha demarca uma separação entre a vida pública e a vida privada dado ao fato de muitas casas terem sua cozinha localizada nos fundos, uma espécie de proteção dos afetos e do ambiente sagrado-culinário.

Para além dessas demarcações, a cozinha se caracteriza como um espaço pedagógico-afetivo da casa, pois é um lugar de ensinamentos e tentativas, a cozinha é um lugar em que se aprende “[...] na vivência cotidiana da repetição, do exercício da sensibilidade da prática e do refinamento das ações e movimentos” (BENEMANN, 2017, p.48).

A partir dessa cultura inerente ao espaço, a cozinha adquire um caráter geográfico na relação ser-humano x Terra. Marandola-Júnior e Gratão (2011, p. 62) dissertam sobre a geografia do sabor e afirmam que existe “uma relação que se estabelece no modo de ver o mundo, aos seus padrões objetivos, mas também às crenças das pessoas, aos significados subjetivos dos lugares”; o que é a cozinha senão parte integrante da geograficidade? Um lugar em que os padrões objetivos podem ser observados na delimitação do espaço e os subjetivos nos conhecimentos ali passados.

É a partir dessa subjetividade dos conhecimentos que a memória e o afeto surgem como potencializadores da conformação da cozinha enquanto lugar. Para Bogado e Freitas (2016, p. 673) “[...] são vastos os espaços onde aninham as lembranças, e, no processo de rememoração, algumas surgem imediatamente, outras devem ser procuradas com afincos”. A cozinha é um lugar em que essas memórias afloram de modo proeminente, pois é um local de reunião, de partilha e de socialização (FERREIRA, 2021).

Apesar da cozinha ser um lugar de muitas memórias e afetos, é válido destacar que existe uma ressalva em como os diferentes gêneros vivenciam esse espaço. Ferreira (2021, p. 83) aborda em seu artigo uma crítica necessária, salientando que “[...] é impossível não apontar que a cozinha segue como um espaço vivenciado de forma distinta, já que há ainda uma divisão social de seu espaço e afazeres enraizada na dinâmica de vários grupos e locais”. Ou seja, a cozinha representa ‘lugares’ de acordo com os ‘papéis sociais’ desempenhados no cotidiano.

Apesar desse enraizamento de papéis, a cozinha continua e continuará sendo um lugar de encontro. A reunião familiar acontece, mesmo que de forma breve, ao redor da mesa

localizada na cozinha. Os utensílios domésticos compõem parte do cenário das lembranças, enfatizando que a cozinha não é só um espaço estático, mas um lugar vivo, que é permeado por afetos e memórias – muitas vezes doces – que ali foram cozinhadas junto com as horas de convívio.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Analisar as narrativas de vida de duas pessoas que conviveram e ainda convivem de forma bastante próxima permitiu, em primeiro momento, constatar que existe uma ‘confluência’ no fluxo de memórias. As narrativas de MG e MLF constituem, juntas, um retrato intergeracional sobre a importância da cozinha na conformação de lugares e afetos.

Para fins de análise e discussão, as falas foram divididas em três categorias elaboradas a partir do marco teórico: contexto histórico, produção de afetos e espacialidades e lugar e comparadas com a dimensão simbólica da conformação dos lugares. Desta forma, procurou-se afastar o ‘peso das lógicas’ ao se olhar para espaços humanizados através das narrativas e das memórias (CLAVAL, 2014).

A opção é corroborada quando Ferreira (2020, p. 19) evidencia sobre a geografia e as narrativas que é necessária uma “[...] abordagem centrada no sujeito, no vivido, no lugar como um âmbito afetivo da experiência humana”. A divisão permitiu ‘alocar’ as falas em meio às construções teóricas – categorias. Deste modo, obteve-se uma validação das teorias através das narrativas.

Sobre o contexto histórico e sua relação com o espaço, as falas das entrevistadas corroboram a ascensão e perpetuação de uma tradição doceira-caipira no interior do Estado de São Paulo a partir das práticas econômicas e espaciais dos barões do café (FREIXA; CHAVES, 2009). Vindas de família rural e de uma região cafeeira do Estado, as entrevistadas relataram a presença dos doces caipiras como parte de suas memórias e de sua relação com os lugares.

MLF: “Então todo sábado ela fazia o manjar branco. E o doce de abóbora, doce de mamão”. “Todo mundo trabalhava, assim, na roça. Meu pai, meus irmãos, tudo, né? Mas de sábado tinha o doce”.

MG: “Na minha avó a gente sempre tinha doce. Minha avó sempre fazia doce de abóbora, tudo quanto é sagu, arroz doce, sempre tinha doce na casa dela”

A categoria produção de afetos permitiu localizar as falas a partir do entendimento de que a comida é parte importante na perpetuação de impressões do afeto e de um sistema simbólico que integra a relação ser-humano-comida-espço (TAVARES, 2018). A comida



promove um deslocamento dos afetos entre o tempo e o espaço, permitindo que se perpetre um sistema de crenças que impelem a reprodução de comportamentos frente à comida e ao lugar em que ela é produzida (AZEVEDO; ORTALE, 2019).

MG: “Ela (avó) fazia (comida) com muito amor. Assim, você nunca via a minha avó xingando, a minha avó brava.” – Sobre a comida

MG: “Três horas é a hora do café. Você não podia estar fazendo nada, você tinha que ir lá para tomar café.” – Sobre o simbolismo e tradição

Na última categoria, espacialidades e lugar, as narrativas vão ao encontro de espacialidades que colocam a comida como centro na conformação dos lugares na memória das entrevistadas, isto é, o ato de cozinhar e comer vincula-se aos espaços pelo remetimento que a comida gera (BENEMANN, 2017). Através das narrativas compreendeu-se que a cozinha não é somente um espaço, mas um lugar que acolhe memórias e afetos através do que ali se pratica (MARANDOLA-JÚNIOR; GRATÃO, 2011; FERREIRA, 2021).

MG: “A cozinha era o nosso encontro. Todo mundo se encontra na sala, na varanda. Não, o nosso encontro era na cozinha. Era um cozinhando, era um descascando, era um falando, era um dando risada, era um contando piada”

MLF: “Na cozinha. “Ah, sempre foi assim... A gente sempre se preocupou muito com a família. Eu acho que a minha (nossa) família inteira gosta de cozinhar”

Em síntese e, a partir da geografia dos sabores, entendeu-se que a comida não se restringe ao comer, ela estabelece e confirma a existência de um vínculo entre o que e como se come com o mundo, partindo desta noção, o comer se torna parte da produção dos afetos e também dos lugares. As narrativas e as falas das entrevistadas reforçam esse argumento quando comparadas ao marco teórico.

Narrar uma memória, ou melhor, narrar a comida é uma forma que as entrevistadas encontraram para localizar seus afetos frente aos atos de cozinhar e comer em família.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através da análise das narrativas é possível notar que a comida e o cozinhar tem um lugar especial na tradição familiar das entrevistadas. A conformação da cozinha enquanto lugar é reforçada pelas vivências e pelas teorias que suportam a elucidação das falas.

O ato de cozinhar se estabelece enquanto parte da própria vida das entrevistadas, reforçando que existe um simbolismo que extrapola o corpo enquanto categoria geográfica, a pessoa (ser) e o lugar-cozinha passam a integrar um tempo-espaço único e compartilhado através de memórias que se materializam na própria vivência.

Enquanto a cozinha vai se conformando enquanto lugar, os (doces) afetos vão sendo cozinhados nas panelas. A construção dialética que se estabelece entre comida (doces) e cozinhar reforça o caráter espacial apresentado como objetivo do texto, permitindo concluir que os afetos e o lugar-cozinha são conformados através desta relação, ampliando o entendimento empírico e teórico que a geografia humanista tem das relações de comensalidade e de sua potencialidade na conformação de espacialidades e na própria noção de lugar.

Por fim, assevera-se que a comida não tem apenas um papel de conformador de lugares simplesmente por sua existência, ela presentifica esses lugares através dos afetos que ela consegue despertar nas pessoas que as comem ou produzem. A relação é mediada, permitindo ir além da representação geográfica da categoria, neste caso, a comida e o afeto despertado podem ser lidos como mais-do-que-representacionais na relação do ser com seus espaços de vida.

Como sugestão para estudos futuros, aconselha-se que a pesquisa seja ampliada, entrevistando mais pessoas ou mesmo núcleos familiares inteiros. O apontamento se justifica pela possibilidade de empreender novas descobertas em relação ao papel da comida na conformação dos lugares e experiências afetivas-geográficas.

Como forma de encerrar as discussões de uma forma mais poética e até mesmo afetuosa, trazemos a fala de uma das entrevistadas para ilustrar que a comer e cozinhar não são apenas verbos intransitivos, comer e cozinhar são:

MLF (com lágrimas nos olhos): Ah, acho que é amor, né? Amor? Ele é amor, né! – Sobre o ato de cozinhar



REFERÊNCIAS

ALTOÉ, I.; AZEVEDO, E. Entre ingredientes, cozinhas e afetos: aspectos socioculturais de uma vida dedicada à comida. *INGESTA*, v. 2, n.1, p. 251-273, 2020.

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

AZEVEDO, S.; ORTALE, F. L. Cozinha de Herança: memórias e identidades de um tesouro compartilhado. *Revista de Italianística*, n. 38, p. 88-98, 2019.

BACHELARD, G. *A poética do espaço*. São Paulo: Abril Cultural, 1978.

BARCELLOS, G. *O banquete da psique: imaginação, cultura e psicologia da alimentação*. Petrópolis: Vozes, 2017.

BENEMANN, N. W. *Histórias de cozinha: uma etnografia gastronômica*. 96f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Universidade Federal de Pelotas, 2017.

BOGADO, A. M.; FREITAS, D. de. A reconstrução de memórias da alimentação na formação inicial de professores de ciências: um reencontro com saberes, sabores, aromas e afetos. *ETD*, v. 18, n. 3., p. 670-689, 2016.

BUZZAR, M. A. A ideia de uma casa brasileira. *Anais...V Seminário Nacional DO.CO, MO.MO*, São Carlos, p. 1-10, 2003.

CASCUDO, L. da C. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 1967.

CLAVAL, Paul. *A geografia cultural*. 4. Ed. rev. Florianópolis: UFSC, 2014.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *Correio da Unesco*, v.15, n.7, p. 21- 23, 1987.

FERREIRA, P. B. O doce brasileiro como identidade cultural. In.: *Anais do Congresso Internacional de Gastronomia*. Senac – São Paulo, 2013.

FERREIRA, M. R. *Degustando lembranças: os sabores e a conformação de vínculo com o lugar*. 250f. Tese. (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal do Paraná. Curitiba, Paraná, 2020.

_____. “Lar doce lar” – a cozinha como centro afetivo da casa. *Geograficidade*, v. 11, n. 2, p. 73-86, 2021.

FIGUEIREDO, M. D. de.; CAVEDON, N. R. Com Açúcar, com Afeto? A profissionalização do fazer amador de doces artesanais de Pelotas. *RIGS*, v.1 n.3, p. 80-99, 2012.

FREIXA, D.; CHAVES, G. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. Rio de Janeiro: Senac, 2009.



FREYRE, G. *Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil*. São Paulo: Global, 1997.

GRATÃO, L. H. B.; MARANDOLA-JÚNIOR, E. Sabor da, na e para Geografia. *Geosul*, v. 26, n. 51, p 59-74, 2011.

MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia – uma breve revisão. *Revista brasileira de ciências sociais*, v.16, n.47, [n.p.], 2001.

ORNELLAS, L.H. *A alimentação através dos tempos*. 2. ed. Florianópolis: UFSC, 2000.

POULAIN; J. P. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

REGO, A. J. de S. *Dicionário do Doceiro Brasileiro*. São Paulo: SENAC, 2010.

RICETTO, L. N. *Gastronomia afetiva, comunicação e transformação*. 50f. Dissertação (Mestrado em Comunicação) – Universidade Católica de Brasília, 2016.

SILVEIRA, P. A. G. “Doces memórias...”: produção de doces na Usina Oiteirinhos em Sergipe durante a trajetória de Dona Baby (1954-1968). *Revista Trilhas da História*, v.2, n. 4, 2013. p.82-99.

SPINOZA, B. *Ética*. 2ª Ed. Trad. Tomaz Tadeu. Belo Horizonte: Autêntica, 2016.

TAVARES, A. P. *Comida Afetiva: uma expressão de gosto, hospitalidade e memória*. Dissertação (Mestrado profissional em turismo). Universidade de Brasília, 2018, 108p.