



Sociedade e Cultura

ISSN: 1415-8566

brmpechincha@hotmail.com

Universidade Federal de Goiás

Brasil

Amon, Denise; Menasche, Renata  
Comida como narrativa da memória social  
Sociedade e Cultura, vol. 11, núm. 1, janeiro-junho, 2008, pp. 13-21  
Universidade Federal de Goiás  
Goiania, Brasil

Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=70311103>

- Como citar este artigo
- Número completo
- Mais artigos
- Home da revista no Redalyc

redalyc.org

Sistema de Informação Científica  
Rede de Revistas Científicas da América Latina, Caribe, Espanha e Portugal  
Projeto acadêmico sem fins lucrativos desenvolvido no âmbito da iniciativa Acesso Aberto



# Comida como narrativa da memória social

DENISE AMON

Doutora em Psicologia

*deniseamon@uol.com.br*

RENATA MENASCHE

Doutora em Antropologia Social. Professora do PGDR/UFRGS

e pesquisadora da FEPAGRO

*renata.menasche@pq.cnpq.br*

## Resumo

As autoras partem da idéia de que o alimento é natural à sobrevivência da espécie humana, mas sua dimensão cultural é posta em relevo pela ação social. Construindo sua reflexão com base em experiências vividas por uma família judia sefardi radicada no Brasil e analisando duas receitas de comidas cotidianas dessa família, as autoras discutem como uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva. Desenvolvem o argumento de que se a comida é uma voz que comunica, assim como a fala, ela pode contar histórias. As autoras sugerem que a comida e as práticas da alimentação podem se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade.

**Palavras-chave:** comida judaica; memória social; narrativa; comunidade; identidade

## De um caderno de receitas: introdução

EM 1994, FINAL DO ANO, SÃO PAULO. A avó de uma das autoras deste trabalho estava no hospital, morrendo. Logo em seguida, uma de suas irmãs, a mais próxima, também tratada por avó, faleceria. Permaneceria viva apenas uma das irmãs, que morava no Rio de Janeiro. Naquela época, as irmãs estavam na faixa entre 90 e 100 anos.

Em 1996, a neta escreveria uma carta para sua tia-avó, da qual transcrevemos um trecho:

Oi vó Miriam

Estou te escrevendo, por sugestão da mãe, pela seguinte razão: eu comecei a escrever as receitas das comidas da nossa família, aquelas que a vó Judith, a vó Rachel e tu nos ensinaram a gostar, para fazer um tipo de um livrinho que vou dar de presente para todas as pessoas da nossa família. Eu me dei conta que nós, da terceira geração, não sabemos cozinhar essas comidas que comemos na casa das nossas mães e das nossas avós e isso é a nossa história que não pode se perder. Motivada por isso, comecei a escrever com a mãe e a tia Stella as receitas e a colocá-las no computador para, então, fazer o livrinho para nós. Bem, hoje eu estive na mãe perguntando algumas coisas sobre a história de vocês três e ela não soube me responder e me sugeriu que eu te escrevesse, pedindo que tu me contasses ela por carta. Eu gostaria

das comidas que a gente aprendeu a comer com vocês, essas comidas turcas. Por isso, se não for pedir muito, eu gostaria que tu escrevesse para mim; a tia Judithinha poderia me trazer a carta quando ela voltar do Rio de Janeiro.

Eu queria saber a respeito de onde vocês três nasceram, o nome da cidade, quando vocês saíram de lá, para onde foram, quando chegaram no Brasil, que língua vocês falavam na época e sobre as comidas, quem cozinhasse assim na casa de vocês, como foi a chegada no Brasil e o convívio com as comidas daqui e mais qualquer coisa que tu aches interessante. Minha vontade, com isso, é manter a história acordada.

Vó, espero que não dê muito trabalho, mas se tu achares que seria ruim escrever, não precisa, tá?

Assim que eu estiver com o livrinho pronto vou te mandar uma cópia.

Um grande beijo

A resposta recebida, transcrevemos na íntegra<sup>1</sup>:

Rio 16-5-96

Minha querida,

Me foi estranho receber uma carta de ti, por teres lembrado que ainda existo.

As receitas que pedes já não lembro mais, casualmente, Judith [refere-se a sua filha, que tem o mesmo nome que sua irmã] está levando um trabalho, como tu queres fazer, das sócias da Wizo<sup>2</sup> do Rio, muito bem feito. Poderás copiar algumas receitas que interessem a ti e a mãe.

A história das avós pouco interessante, entremeada de guerras.

Nascemos na Turquia europeia, no começo do século, na época do Império Otomano, numa cidadezinha na fronteira da Bulgária, quase encravada nos Balcãs, de nome, naquela época, Kirk-Klisse, hoje Kırklar Ele. Nome de família M., 4 irmãs Stella, Rachel, Judith, Miriam. Família, religião Sefaradi judia, quer dizer originária de descendentes judeus expulsos da Espanha, em 1592, época da Inquisição.

Provavelmente, em certo tempo, os ancestrais habitaram a Itália, de onde o nome M.

Meu pai era alfaiate, de nome Jacob, minha mãe, uma heroína, de nome Ruth.

Falávamos o espanhol arcaico, com algumas palavras de turco e francês.

Quando crianças assistimos a guerra turco-bulgara, sendo nossa cidade ocupada 3 vezes pelo inimigo.

A instrução nas escolas turcas era gratuita, os caracteres turcos eram árabes.

Estudamos em escola francesa mantida pela Aliança

française Universelle. A Turquia, atualmente adotou os caracteres católicos.

Em 1914, declarou-se a grande guerra, muitos países aliados contra a Alemanha, Turquia, Áustria-Hungria, Romênia, etc.

Meu pai ficou como prisioneiro de guerra na Romênia, em trabalhos no campo. Quando foi o armistício, época de epidemia, a famosa gripe espanhola, meu pai faleceu em Bucareste. A última vez que o vi, eu tinha 8 anos.

1918, Minha mãe ficou viúva, sem recurso, no meio de parentes muito ricos e hegoístas, numa cidade atrazada, onde não se tinha o hábito de trabalhar fora de casa. Judith era professora na escola, eu ainda estudante. A mãe mandou para Istambul, a capital, antiga Constantinopla.

Stella estava noiva quando a guerra estourou, o noivo não querendo ser chamado para o exército foi para Cuba. Quando terminou a guerra chamou Stella para Cuba, onde casou. O filho Jeremias R. é primo da tua mãe, é um grande contabilista aqui no Rio.

Os irmãos C., que levaram os negócios querendo voltar para a Turquia, resolveram desistir, para não irem para a guerra. Chegaram de novo a P. Alegre e fundaram a casa de sedas e artigos finos estrangeiros, pois não existia indústria nacional. Foi a famosa A la Ville de Bruxelles. Isaac, o mais velho dos irmãos C., quando estava na Turquia, pediu a Judith em casamento, naquela época a mãe não consentiu em que ela viesse para tão longe. Depois da guerra as distâncias diminuíram. Ele repetiu o pedido. Ela veio em companhia da família P., casou em P. Alegre, teve a filha Sara. Depois os filhos. O irmão de Isaac, Samuel, que foi meu marido, foi morar na casa do irmão, onde o conheci, quando meu cunhado Isaac nos fez vir da Turquia. Adotamos o Brasil como nossa pátria, onde tivemos os filhos que nos honram. Estou mandando uma cópia de um documento que recebi do Abrahão, primo da mãe, e teu parente também.

Beijos da tia Miriam.

A neta havia ido à Sinagoga uma única vez na vida. Jamais havia acendido uma vela no Shabat e raras vezes freqüentara comemorações de Pessach e Rosh Hashaná, a maioria delas ainda quando criança. Fora da escola, não existia praticamente nada de judaísmo em sua vida.

Assim era seu ponto de vista, até a morte de sua avó, quando um fato puro e simples foi ressignificado: a comida. Desde criança, a comida do dia-a-dia em sua casa, em Porto Alegre, era diferente da de muitas amigas. Não tinha feijão, arroz, bife, salada de tomate,

<sup>1</sup> As duas cartas foram publicadas em um Caderno de Receitas, que reuniu receitas da família e foi distribuído entre os descendentes até a quarta geração a partir dos imigrantes. Os nomes das pessoas mencionadas aqui foram substituídos por nomes fictícios.

alface. Tinha *agristada*, *aroz kon domat*, *berendjena assada kon boyikos*, *mina de espinaka*, *truchi de repolho*, *kalava-sutcho*, *borrekas de keso*, *boyikos de karne kon alho porro*, *takaut de berendjena*, *andinara*.

Se, por um lado, isso criava uma diferença em relação a essas amigas, para quem esse universo era estranho, por outro, o costumeiro desses gostos criava e sustentava, todos os dias, um sentimento de comunidade com quem ela sequer conhecia, mas sabia existir. Um grupo de pessoas que tinha vindo de outro lugar, falava a mesma língua, olhava os mesmos detalhes da vida, mantinha os mesmos costumes, comia as mesmas comidas: era uma comunidade. A familiaridade com essas comidas era gerada pelo fato de estarem à mesa todos os dias, havia a repetição e a ausência de reflexão que caracterizam um cotidiano. Por si só, essa familiaridade gerava uma sensação de intimidade, também não questionada, com esse grupo desconhecido que comia igual, um sentimento de identidade com a comunidade.

A importância da comida judaica sefardi em sua vida ficou clara quando percebeu que sua avó estava morrendo, um dia sua mãe iria morrer e ela não saberia reproduzir os gostos de sua infância para si mesma ou para a filha, que um dia talvez viesse a ter. Ela não havia aprendido os pratos. A terceira geração da família, inteira, não havia aprendido. Por toda a vida, a comida havia sido algo dado, estava na mesa, simplesmente. E quando não mais estivesse, o que mais deixaria de estar presente ali?

Essa história é pessoal e singular, mas uma história que introduz muitas outras. A comida referida na carta narra as vivências de uma comunidade, construindo e mantendo a memória social de um grupo ao qual avós e neta pertenciam pelo simples fato de comerem a mesma comida.

A dimensão que estamos colocando em relevo, no contexto dos estudos de comida e memória, aborda a comida e as práticas da alimentação com base em sua dimensão comunicativa. Ainda, refere-se à especificidade das vivências alimentares cotidianas, aos pequenos fatos de comida rotineiros e não à comida associada aos rituais, festividades religiosas e ocasiões comemorativas e centra-se na comida preparada, consumida ou apenas imaginada (sonhada) por imigrantes, em um ambiente geográfico, social, cultural, econômico e político distinto daquele de origem. A relação que estabelecemos entre comida e memória está fundamentada na ideia de que se a comida tem uma dimensão comunicativa, como a fala, ela pode contar histórias<sup>3</sup>.

## Caldo básico: comida e cultura

Um bom molho ou uma boa sopa são feitos a partir de um caldo básico. O caldo básico consiste em um processo lento de cozimento, redução do líquido e concentração de sabores. Pode ser de carne, peixe, galinha ou legumes. Independentemente de qual seja o ingrediente principal, esses caldos têm em comum algumas características: são claros e sem gordura. O de galinha, por exemplo, é preparado assando os ossos no forno, depois cozinhando-os em água, retirando a gordura, adicionando vegetais (cenoura, alho porro, cebola) e cozinhando em fogo baixo por mais ou menos três horas, para reduzir e concentrar os sabores. Há variações na forma de assar, tipos de ossos a serem assados, tipos de vegetais, tempo de cozimento. O caldo básico confere ao sabor profundidade, intensidade, força, acentuando a presença do ingrediente principal de um molho ou sopa, bem como dos demais, ao mesmo tempo em que confere leveza à textura. É a base, o fundamento puro.

O caldo básico da relação entre comida e memória é a cultura. De modo particular – em comparação às formas de satisfação de outras necessidades biológicas naturais à espécie humana –, a alimentação demanda atividades de seleção e combinação (de ingredientes, modos de preparo, costumes de ingestão, formas de descarte etc.), que manifestam escolhas que uma comunidade faz, concepções que um grupo social tem e, assim, expressam uma cultura. O quê se come, com quem se come, quando, como e onde se come, são definidos na cultura. “O homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence” (Garine, 1987, p. 4).

O alimento diz respeito a todos os seres humanos, é universal, geral; comida define um domínio de opções, manifesta especificidades, estabelece identidades. Comida é o alimento transformado pela cultura (Da Matta, 1987, 1997).

A comida é aqui entendida segundo o conceito de práticas da alimentação<sup>4</sup> (Yoder, 1972), que, inspirado em estudos europeus, revitalizou os estudos de comida no folclore norte-americano, ampliando seu foco – antes centrado nas comidas mesmas, na coleção de receitas culinárias, maneiras à mesa e valor nutricional dos alimentos – para uma perspectiva que inclui as dimensões psicológica e social, englobando atitudes, hábitos, sistemas de refeições e cultura material relacionados à comida. Quando nos referimos à comida, inserimo-nos nessa tradição e aludimos ao espectro que abrange, de acordo com Long (2000), atividades como busca, preserva-

3 A relação da comida com a memória foi estabelecida de modos diferentes no curso dos estudos sobre o tema nas Ciências Sociais. O *Oxford Symposium on Food and Cookery* dedicou um de seus eventos a essa relação, a partir de diferentes perspectivas. Para os Anais, ver Walker (2001). Um dos trabalhos apresentados no simpósio enfoca a comida judaica como veículo de lembranças e avaliação do passado, em uma comunidade no Norte da Grécia (Kravva, 2001). Essa relação também é examinada por Sutton (2001), a partir de pesquisa etnográfica em uma ilha da Grécia,

ção, preparação, apresentação, realização, consumo e descarte<sup>5</sup>, entendidas como processos construídos socialmente, envolvendo trocas e negociações de práticas e significados.

O aprendizado do complexo constituído pelas práticas e saberes da alimentação de um dado grupo social – identificado por seus hábitos e crenças particulares – dá-se desde cedo e a cada dia. Esse aprendizado deve ser tomado como parte de um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. Afinal, “o comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido” (Mintz, 2001, p. 32). Ou, ainda, “a abstração conceitual da cultura se concretiza no prato” (Millán, 2002, p. 277).

## Receita de cozinha 1: a voz da comida

Biscoitos de alcool

1 copo de azeite, 1 copo de alcool ractificado, 1 copo de agua, assucar ao paladar, amassar bem, farinha o que levar, amassar bem, fermento 1 colher, sovar ele o passar pela maquina de carne umas 3 vezes, coando estiver pronto, fas os biscoitos, e vai ao forno.

Essa receita foi escrita de próprio punho, num caderno, por uma das senhoras da família judia sefardi mencionada na introdução desse artigo. A grafia é própria da época em que foi escrita e da forma como essa senhora, que falava originalmente turco e ladino<sup>6</sup>, aprendeu o português.

A receita é singela. Ela revela ser de um tempo em que a ciência não tinha penetrado o universo culinário – ou como diria Koyré (1980), de um mundo do “mais ou menos”. A ausência de precisão na quantidade dos ingredientes (assucar ao paladar, farinha o que levar) e nos procedimentos (amassar bem, fas os biscoitos) conferem a esse texto culinário a simplicidade das anotações pessoais. Contudo, a senhora já sabia preparar a receita, há muito tempo a preparava, o que indica que não a estava escrevendo para si mesma, mas para que fosse transmitida para as próximas gerações, na família. A passagem para a escrita revela o desejo de permanên-

cia da comida na comunidade deslocada de seu lugar de origem, talvez porque ela percebesse o mundo em mudança.

Waxman (1996) ressaltou a complexidade de escritos culinários aparentemente simples como os biscoitos de alcool. Eles evidenciam uma confiança subjacente, confiança de que a escritora da receita, com poucas palavras, poucos números e linguagem um tanto imprecisa, consegue transmitir exatamente o que quer dizer e, ao mesmo tempo, confiança de que a pessoa que lê a receita compreende exatamente o que a escritora deseja. A forma da escrita revela uma conexão muito forte entre escritor e leitor, que compartilham saberes a respeito de ingredientes e técnicas culinárias, bem como sobre o resultado esperado. Um simples relato dos ingredientes e método parece ser suficiente, pressupondo que todo o resto emergiria da experiência compartilhada e do senso comum. Há proximidade entre quem escreve e quem lê.

Na receita diz “assucar ao paladar”. Uma pessoa poderia se perguntar: ao paladar de quem? No entanto a pergunta não tem sentido, porque se houvesse dúvida a quantidade estaria estabelecida, como se dá com o azeite e o álcool. O fato de não ser colocada uma interrogação a respeito do paladar pressupõe que há um gosto assumido naquela família, que se estenderá às futuras gerações, como sendo “o” gosto possível, “o” sabor esperado no biscoito de álcool. Há a confiança de que o paladar é coletivo. O mesmo é válido para a quantidade de farinha “farinha o que levar” (para que fique como?), bem como para o procedimento de “amassar bem” (até que ponto?) e assar “vai ao forno” (por quanto tempo?, a quantos graus?, até que fique como?). Todo o não-dito na receita está pressuposto nos destinatários sob a forma de saberes tácitos, construídos e mantidos na experiência cotidiana, conhecimentos sobre os quais não se colocam perguntas, saberes que fazem parte da vida vivida. A receita narra a partilha de saberes que se mantêm como memória social e, ao serem transmitidos com base na receita, contam a história de como uma comunidade compreendeu e aceitou o gosto, textura e forma de uma comida.

A relação que se estabelece aqui entre comida e memória está fundamentada na idéia de que a comida tem uma dimensão comunicativa. Essa perspectiva foi bastante explorada por diversos autores na antropologia (Lévi-Strauss, 1966, 1997; Douglas, 1972) e

<sup>5</sup> As dimensões e aspectos que essa autora associa a cada um desses processos são: *busca*: formas de obtenção de ingredientes e itens relacionados à comida; *preservação*: estratégias para manter as comidas congeladas, frescas ou armazenadas; *preparação*: formas de cortar, temperar e aprontar as comidas para serem cozidas ou preparadas, escolha das receitas e transformações impostas a elas, decisões a respeito do gosto, equipamentos e métodos de cozimento ou preparo; *apresentação*: a comida mesma, incluindo as receitas escolhidas e os ingredientes utilizados, formas da comida ser concretamente apresentada, levada à mesa e servida às pessoas; *realização*: o lugar das comidas no sistema de refeições, modos de interação social através da comida; *consumo*: formas como as pessoas comem, incluindo utensílios, misturas que criam e a ordem em que as comidas são consumidas; e *descarte*: atividades de limpeza e descarte após a preparação e consumo da comida (Long, 2000).

semiologia (Barthes, 1961, 1993). Esses estudiosos partiram de uma analogia da comida com o sistema linguístico, indagando-se sobre as convenções e regras que regem os modos como os itens de comida, concebidos como signos em um sistema, são categorizados e combinados. A comida é concebida como manifestação de uma estrutura subjacente, que pode ser apreendida, conduzindo ao conhecimento de características de uma sociedade.

Trabalhando na perspectiva de que a comida é um modo de comunicação, Hauck-Lawson (1992, 1998) desenvolveu o conceito de voz da comida<sup>7</sup>, para aludir ao caráter dinâmico, criativo, simbólico e singular pelo qual a comida serve de canal à comunicação. A comida constituiria, assim, um veículo para manifestar significados, emoções, visões de mundo, identidades, bem como um modo de transformar, pela resolução de conflitos, realização de mudanças, desistências. O conceito de voz da comida coloca em relevo seu potencial para abordar temas como tradição, etnia, harmonia, discórdância, transitoriedade, identidade.

Essa autora pesquisou três famílias polonesas vivendo em Nova Iorque, colocando em evidência o papel e os significados atribuídos à comida por pessoas que compartilham a mesma identidade étnica, mesmo com diferenças no tempo de residência nos Estados Unidos. Em um dos casos analisados, a senhora de setenta e cinco anos entrevistada havia nascido nos Estados Unidos, vivido a infância desde os seis anos na Polônia e retornado aos Estados Unidos já há muitos anos. A nostalgia e as lembranças dos bons sabores do passado serviram de inspiração para que ela reciasse e buscasse, em suas práticas culinárias, a aproximação daqueles com os gostos do lugar que a hospedava, mesmo quando os ingredientes originais não podiam ser encontrados. As sopas e pães de sua infância na Polônia tinham um gosto azedo. Embora ela não asse pães atualmente nos Estados Unidos, ela inclui, em sua culinária, sal azedo (*sour salt*) e limão siciliano – ingredientes dos quais não tem lembrança na época em que viveu na Polônia – como emblemas que a auxiliam na busca dos sabores antigos e nos atuais<sup>8</sup>. Para tentar reencontrar os

gostos do passado, ela recria aquele sabor ao adicionar o sal azedo à sopa de galinha e o limão siciliano à sopa de ervilhas. Assim ela transforma receitas para recuperar vivências de sua comunidade de origem. A voz da comida manifesta a memória de sabores e vivências da comunidade em que passou a infância e adolescência<sup>9</sup>.

Se a comida é uma voz que expressa significados, como a fala, ela pode contar histórias<sup>10</sup>. A receita dos biscoitos de álcool narra uma história de relação de confiança entre pessoas. Ela conta que a vitalidade da comida não reside na mensurabilidade de suas partes, mas sim na relação amorosa entre os membros da família – a confiança baseia-se, sobretudo, na partilha de saberes; a crença na comunhão de noções e a segurança dela decorrente são atos de generosidade amorosa. A receita conta, ainda, que o paladar é uma construção coletiva. A coletivização do gosto não precisa mais ser negociada, já é um dado do senso comum, uma tradição, sabe-se como deve ser o gosto dos biscoitos, não é preciso medir o açúcar para reproduzir o paladar. O mesmo é válido para a forma e para o ponto de cozimento. A receita também conta que não é necessária a precisão científica na narrativa, porque não está colocado em primeiro plano a reprodução perfeita da comida. A variação é aceita e valorizada dentro dos parâmetros de aceitação tácita coletiva. Há um fundamento assumido na receita dos biscoitos de álcool: o pressuposto da comunidade. Assim, essa receita narra uma história que recupera a memória do que a comunidade elegeu como valor.

## Receita de cozinha 2: cotidiano e identidades em mudança

Aroz kon domat

arroz

1 colher de sobremesa de massa ou extrato de tomate

Elefante

<sup>7</sup> No original em inglês, *food voice* (Hauck-Lawson, 1992, 1998). O periódico *Food, Culture & Society* dedicou todo um número ao tema da voz da comida (*Food, Culture & Society*, 2004, v. 7, n. 1). Um dos trabalhos publicados nesse número relaciona receitas à expressão de identidades e enfoca a voz da comida como veículo de memórias, ensinando a escutar essa voz (Long, 2004).

<sup>8</sup> Na voz dessa senhora: “‘Eu não me lembro de sal azedo ou limão siciliano na Polônia’” (Hauck-Lawson, 1998, p. 24).

<sup>9</sup> “Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas por ele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência, como atesta a amada madeleine de Proust, o caso mais famoso” (Mintz, 2001, p. 32).

<sup>10</sup> O termo histórias (ou narrativas) refere-se, aqui, a um conjunto de conteúdos encadeados em seqüências com base em certas lógicas estruturais. Alude à manifestação verbal discursiva, mas também ao que está por trás. Não é objetivo deste trabalho aprofundar essa questão, apenas introduzi-la, de modo a relacioná-la às idéias de comunidade e memória social. Para uma descrição minuciosa dessas lógicas e aprofundamento teórico e metodológico da abordagem da comida e das práticas da alimentação como seqüências narrativas, Amon; Guareschi; Maldavsky (2005). Para a contextualização e introdução da hipótese teórica da comida como narrativa social, Amon; Maldavsky (2007). Harris-Shapiro (2006) analisa



óleo  
sal  
água quente

Esquentar o óleo. Fritar bem o arroz em bastante óleo (até cobrir o fundo da panela) e sal. Quando estiver bem frito, colocar a massa de tomate e fritar junto, misturando bem. Fritar até ficar como pipoca não muito queimada. Quando estiver bem soltinho, abaixar o fogo, colocar água quente cobrindo o arroz e passando uns 2 dedos. Tampar, levantar o fogo no máximo. Quando começar a secar, provar. Se estiver cru, adicionar mais água. Se não estiver muito cru, misturar, abaixar o fogo e deixar cozinhar mais um pouquinho tampado.

Na receita dos biscoitos de álcool, observamos o pressuposto da comunidade como afirmação de uma identidade coletiva. A receita de arroz com tomate – *aroz kon domat* –, extraída do Caderno de Receitas da mesma família judia sefardi<sup>11</sup>, coloca em evidência uma outra dimensão desse pressuposto – a comida como indicadora de identidades em mudança.

Arroz com tomate é uma comida simples, cotidiana. Nessa família, também um prato do dia-a-dia. Diferentes receitas desse prato da cozinha sefardi indicam formas distintas de incluir o tomate: polpa de tomate (Grupo Aliyah da Wizo-Rio de Janeiro, 1995, p.104); molho de tomates frescos (Sternberg, 1998, p.277); molho de tomate, ou, para os judeus na Itália, tomates cozidos separadamente com temperos, servidos ao redor do arroz (Goldstein, 2000, p. 109); polpa de tomate ou molho de tomate neutro (Algranti, 2002, p.255); condimento de tomate, ou purê de tomate, ou molho de tomate liso ou em pedaços (Marks, 2005, p.437). “Massa ou extrato de tomate Elefante”<sup>12</sup> entram na receita após a migração da família, já quando está radicada no Brasil. A substituição pela versão industrializada do ingrediente que dá o tom ao prato *aroz kon domat* expressa uma nova síntese produzida com base em uma receita trazida

pelos imigrantes, cujos costumes e visão de mundo se transformam nas interações com a sociedade que os hospeda.

Esse fenômeno não é incomum aos judeus sefardim, que após a expulsão da Espanha realizaram mudanças drásticas em ingredientes e práticas culinárias. Entre os que ingressaram na Turquia, por exemplo, houve a retirada do alho – tão característico de suas comidas na Espanha –, ao perceberem que seu gosto provocava aversão aos muçulmanos locais (Cooper *apud* Goldstein, 2000). Dado especialmente o contato íntimo entre mulheres judias e muçulmanas – que compartilhavam receitas, histórias, músicas, notícias –, os judeus sefardim radicados na Turquia adotaram muito da culinária turca, particularmente os doces, de tal modo que as versões judaicas dos pratos turcos são bem mais acuradas do que as dos cristãos ortodoxos gregos (Stavroulakis *apud* Goldstein, 2000). A proximidade entre judeus e Otomanos também evidenciou-se na adoção da vestimenta turca pelos judeus (Goldstein, 2000). No processo migratório para a Turquia, ocorreram modificações na cultura material de origem pelo contato com novas formas de comer, vestir, morar, cultivar etc.<sup>13</sup>.

A massa ou extrato de tomate Elefante presente na receita de família resulta e indica a transformação do gosto (massa de tomate ou extrato de tomate industrializados) e das práticas culinárias (a preparação do molho, polpa ou purê de tomate deixa de ser doméstica). Do mesmo modo o banimento do alho na chegada à Turquia pode ter significado uma tentativa de diluição das fronteiras que distinguiam aqueles judeus sefardim da sociedade envolvente<sup>14</sup>, a adoção do extrato de tomate Elefante, decorrente do contato das mulheres da família com novas vizinhas brasileiras – em cujas panelas misturavam-se diferentes origens – teria por sentido a construção de uma nova proximidade, da interação com outras identidades. Ao adotarem o produto industrializado, símbolo de modernidade, mostravam-se desejosas também da identidade com uma nova época<sup>15</sup>.

11 Ver nota de rodapé 1.

12 Elefante é uma marca nacionalmente conhecida de extrato de tomate industrializado, disponível no mercado.

13 A transformação da cultura material de comunidades com costumes distintos em processo de migração é comum a outros grupos étnicos. “Ao se instalarem em regiões rurais do Rio Grande do Sul, os imigrantes alemães trouxeram consigo costumes e tradições que seriam transmitidos às gerações que os sucederiam. Mas já na chegada à nova terra seus saberes e práticas iniciariam a passar por modificações. Do mesmo modo que as grossas roupas de lã seriam substituídas por vestimentas de cotim (tecido leve, de linho ou algodão), o chapéu de palha seria adotado para o trabalho em lugar do de feltro e os pesados vestidos escuros das mulheres seriam trocados por aqueles fabricados com tecidos mais leves e claros (Roche, 1969), aspectos referentes às várias dimensões relacionadas ao trabalho e à vida passariam por mudanças” (Menasche; Schmitz, 2007, p. 78).

14 O mesmo poderíamos pensar a partir do cardápio cotidiano dos judeus da Idade Média, estudados por Dolader (1998, p. 373), que “quase não se diferencia do dos cristãos, exceto no que se refere à preparação e utilização de certas matérias-primas de origem animal”.

15 Harris-Shapiro (2006, p. 69) mostra como as práticas da alimentação judaica podem servir tanto para unir judeus ao seu próprio povo como para articular fronteiras entre mundos judeu e não judeu, revelando uma “dança intrincada” entre judaísmo e americanismo que caracterizam a cultura

*Aroz kon domat* é uma comida do dia-a-dia, trazida por uma família de uma terra distante, mas também uma comida recriada, produzida e descrita em um novo lugar, em um novo tempo, nas negociações cotidianas de sentido. Essa comida – a comida, de uma forma geral – constitui um núcleo de sentido, uma referência ao sentido da fala, ao redor da qual existe um horizonte (Moscovici e Vignaux, 2003, p. 226-227). Como visto no exemplo analisado, nesse horizonte, há grupos sociais em relação, identidades redesenhando suas fronteiras, receitas em transformação.

A convivência entre comunidades transformou os limites que diferenciam uma comunidade de outra e, por conseguinte, os relevos constituintes das identidades coletivas; o que outrora era um espaço homogêneo partilhado por uma coletividade e vivido como natural e inquestionável (o sentimento de pertença) fica abalado e as pessoas perdem antigos referenciais, ao mesmo tempo em que adquirem liberdade de experimentar novos modos de viver (Jovchelovitch, 2007). “A manutenção de uma identidade particular é uma questão de trabalho cultural diário e complexo. Muito dessa produção cultural é cotidiana ... e comunica de maneira poderosa as próprias identificações de uma pessoa com outras” (Harris-Shapiro, 2006, p. 71). É na comida rotineira, bem como em outras dimensões de manifestação da cultura material no cotidiano, que melhor podemos perceber a afirmação e as mudanças de identidades pela convivência entre comunidades de diferentes origens e culturas – característica não só de processos migratórios, mas também da globalização.

As comidas rituais – próprias de festas, comemorações, ritos de passagem – implicam em cristalização. Essas comidas estão associadas a pratos-tótem, portadores de grande valor simbólico e, desse modo, marcadores da identidade do grupo (Contreras, 2007). Estão colocadas à mesa para reafirmar uma ancestralidade, uma tradição, um pertencimento à comunidade. Por isso, são menos permeáveis à mudança.

É preciso atentar para os deslocamentos possíveis entre cotidiano e ritual. Em uma análise de dois livros de culinária judaica sefardi, Naguib (2006) mostra como para judeus sefardim egípcios radicados em Paris, em situação vivenciada como de exílio, um prato de *ful medames* (favas cozidas com temperos), comida simples, tradicionalmente pertencente ao cotidiano no período em que viviam no Cairo, torna-se uma comida ritual, um prato servido aos domingos, em torno do qual a memória é cultivada e a identidade reafirmada. O estudo de Topel (2003) analisa a adoção no cotidiano das leis dietéticas judaicas, características de práticas rituais associadas à alimentação, por um grupo de novos judeus ortodoxos de São Paulo. Esses dois casos

distintos têm em comum a transformação do cotidiano em exceção. Não é a comida desse cotidiano, alterado em sua essência – em que o comum é afastado do dia-a-dia ou em que o incomum torna-se próprio ao dia-a-dia –, cuja análise propomos privilegiar.

Na comida de todo dia, não transformada em ritual, há espaço para a integração de diferentes ingredientes, técnicas, utensílios, modos de fazer, à proporção que sentidos antigos podem ser negociados e novos sentidos podem ser incorporados. É no cotidiano que podemos notar a fluidez de fronteiras no contorno de uma comunidade. Isso faz com que a comida rotineira seja uma voz rica à escuta do caráter plural nas identidades e, com isso, da memória social de uma comunidade<sup>16</sup>.

Os comportamentos alimentares revelam as estratégias que permitem a um grupo e aos indivíduos que o constituem demarcar simultaneamente uma identidade e uma distinção local (Garrigues-Cresswell e Martin, 1998). A receita do *aroz kon domat* é uma voz que narra a afirmação da identidade de uma comunidade judaica sefardi radicada no Brasil, expressando sua distinção em relação a outras, ao mesmo tempo em que relata, por meio do extrato de tomate Elefante como protagonista da receita tradicional, a transformação dessa identidade após a migração e com o passar do tempo. Essa voz narra e reconstrói a memória social do grupo de imigrantes.

## De volta ao caderno de receitas: comida, memória social, narrativa e comunidade

Nosso ponto de partida é a carta que uma neta escreve para a avó, na busca de resgatar a história da família de imigrantes judeus sefardim, vindos da Turquia e radicados no Brasil. A carta foi escrita no contexto de preparação do Caderno de Receitas da família, que reuniria as receitas das comidas judias rotineiramente servidas à mesa, único aspecto de judaísmo reconhecido pela neta na sua criação no ambiente familiar. Com base nessa história, analisamos algumas receitas de cozinha dessa família, abordando a relação da comida com a memória de um grupo, tendo como base a cultura. Argumentamos que a voz da comida cotidiana, em contraposição à comida dos rituais, narra negociações de sentido e afirma a identidade de uma comunidade tanto quanto as suas transformações, em decorrência da convivência com outros grupos sociais. As histórias que a comida de

<sup>16</sup> Isso talvez possa ser considerado particularmente válido para comunidades judaicas, uma vez que a religião judaica seria “uma religião or-



um outro lugar conta no lugar que a hospeda resgata a memória do lugar de origem. Ao mesmo tempo em que reafirmam e reconstróem essa memória para gerações futuras da comunidade, as narrativas da comida podem incorporar novos traços à memória. As narrativas da comida sedimentam e transformam a identidade, o sistema de pertencimentos e as visões de mundo da comunidade no novo contexto. Tratamos, portanto, da memória social e daquilo que a memória singular pode resgatar dela. O que se perderia na terceira geração da família, cujas receitas examinamos aqui, com o seu despreparo para cozinhar comida judaica sefardi, era mais do que o gosto da infância, era a memória social de um grupo.

A noção de comida como narrativa e a relação da comida com a memória social e identidades foram estabelecidas ao longo desse trabalho. A associação que cabe aqui indicar como algo a ser explorado é a da comunidade com as narrativas (da comida). Jovchelevitch (2007) argumenta que é pelo contar histórias

que o conhecimento social se torna vida, bem como as representações do passado e as apresentações da identidade. De acordo com a autora, com base em narrativas as comunidades resgatam à memória o que aconteceu, estruturam a experiência numa seqüência temporal, dão sentido aos acontecimentos e constroem o futuro individual e social. As narrativas unem acontecimentos numa história coerente e os relacionam à identidade social de uma comunidade. Estão entrelaçadas com a construção e continuidade das comunidades, com a produção dos saberes do senso comum compartilhados pelas pessoas de um grupo. Elas possibilitam a reflexão, o questionamento e a crítica sobre vida comunitária e a herança histórica. O contar histórias é uma das formas pelas quais as comunidades compreendem seu passado, presente e futuro. Nessa discussão da narrativa como constitutiva de uma comunidade, e não expressão dela, uma das perspectivas que esse artigo deixa entrever é a de como a narrativa da comida constrói a comunidade.

## Referências

- ALGRANTI, Márcia. *Cozinha Judaica: 5.000 anos de histórias e gastronomia*. Rio de Janeiro, São Paulo: Record, 2002.
- AMON, Denise, GUARESCHI, Pedrinho A. & MALDAVSKY, David. La psicología social de la comida: una aproximación teórica y metodológica a la comida y las prácticas de la alimentación como secuencias narrativas (I. Cusien, trad.). *Subjetividad y Procesos Cognitivos [Psicología Social]*, E. Gosende (Ed.), n. 7, p. 45-71, 2005.
- AMON, Denise; MALDAVSKY, David. Introdução à abordagem sociopsicológica da comida como narrativa social: estados da arte. In: VERONESE, Marília V.; GUARESCHI, Pedrinho A. (Orgs.). *Psicologia do cotidiano: Representações Sociais em ação*. Petrópolis: Vozes, 2007, p. 61-87.
- BARTHES, Roland. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. In: MARTY, Eric (Ed.). *Roland Barthes: Oeuvres complètes – Tome I: 1942-1965*. Paris: Éditions du Seuil, 1993, p. 924-933 (1. ed. original 1961).
- CONTRERAS, Jesús. Alimentación y religión. *Humanitas Humanidades Médicas*, n. 16, p. 1-22, 2007. Disponível em: [http://www.fundacionmhm.org/www\\_humanitas\\_es\\_numero16/articulo.pdf](http://www.fundacionmhm.org/www_humanitas_es_numero16/articulo.pdf). Acesso em: 28.09.2008.
- DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio da Unesco*. Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, 1987.
- DA MATTA, Roberto. Sobre comidas e mulheres... In: \_\_\_\_\_. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1997, p. 49-64. (1. ed. original 1984).
- DOLADER, Miguel Angel Motis. A alimentação judia na Idade Média. In: FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (Eds.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 359-379.
- DOUGLAS, Mary. *Deleção*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.
- FOOD, CULTURE & SOCIETY: AN INTERNATIONAL JOURNAL OF MULTIDISCIPLINARY RESEARCH. *Food, Culture & Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*. v. 7, n. 1, Spring, 2004.
- GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. *O Correio da Unesco*, v. 15, n. 7, p. 4-7, 1987.
- GARRIGUES-CRESSWELL, Martine; MARTIN, Marie Alexandrine. L'alimentation: entre mondialisation et expression identitaire. *Dynamique des pratiques alimentaires. Techniques & culture*, n. 31-32, p. 1-16, 1998.
- GOLDSTEIN, Joyce. *Sephardic Flavors: Jewish Cooking of the Mediterranean*. San Francisco: Chronicle Books, 2000.
- GRUPO ALIYAH DA WIZO-RIO DE JANEIRO (Orgs.). *Gostinho de saudade – Al sabor de muestras madres – Delicias da cozinha sefardi*. Rio de Janeiro, 1995.
- HARRIS-SHAPIRO, Carol. Bloody Shankbones and Braided Bread: The Food Voice and the Fashioning of American Jewish Identities. *Food and Foodways*, v. 14, n. 2, p. 67-90, 2006. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1080/07409710600691907> Acesso em: 22.01.2008.
- HAUCK-LAWSON, Annie. Hearing the Food Voice: An Epiphany for a Researcher. *Digest – An Interdisciplinary Study of Food and Foodways*, v. 12, n. 1-2, p. 6-7, 1992.
- HAUCK-LAWSON, Annie. When Food is the Voice: A Case Study of a Polish-American Woman. *Journal for the Study of Food and Society*, v. 2, n. 1, p. 21-28, Spring, 1998.
- JOVCHELOVITCH, Sandra. *Knowledge in Context: Representations, Community and Culture*. London and New York: Routledge, 2007.
- KOYRÉ, Alexandre. *Galileu e Platão e do mundo do "mais ou menos" ao universo da precisão*. Lisboa: Gradiva, 1980.
- KRAVVA, Vasiliki. Food as a Vehicle for Remembering: the Case of the Thessalonikan Jews. In: WALKER, Harlan (Ed.). *Food and the Memory – Proceedings of the*



- LÉVY-STRAUSS, Claude. The Culinary Triangle. In: COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny (Eds.). *Food and Culture: A Reader*. New York and London: Routledge, 1997, p. 28-35. (1. Ed. original 1966).
- LONG, Lucy. M. Holiday Meals: Rituals of Family Tradition. In: MEISELMAN, Herbert L. (Ed.). *Dimensions of the Meal: The Science, Culture, Business, and Art of Eating*. Gaithersburg, MD: Aspen Publishers, 2000, p. 143-159.
- LONG, Lucy. Learning to Listen to the Food Voice: Recipes as Expressions of Identity and Carriers of Memory. *Food, Culture & Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*. v. 7, n. 1, p. 118-122, Spring, 2004.
- MARKS, Gil. *Olive Trees and Honey: A Treasury of Vegetarian Recipes from Jewish Communities Around the World*. New Jersey: Wiley, 2005.
- MENASCHE, Renata; SCHMITZ, Leila Claudete. Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha. In: MENASCHE, Renata (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: UFRGS, 2007, p. 78-99.
- MILLÁN, Amado. Malo para comer, bueno para pensar: crisis en la cadena socioalimentaria. In: GRACIA ARNAIZ, Mabel (Coord.). *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel, 2002, p. 277-295.
- MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, n. 47, p. 31-41, outubro, 2001.
- MOSCOVICI, Serge; VIGNAUX, Georges. O conceito de themata. In: MOSCOVICI, Serge. *Representações sociais: investigações em psicologia social*. Petrópolis: Vozes, 2003, p. 215-250.
- NAGUIB, Nefissa. The Fragile Tale of Egyptian Jewish Cuisine: Food Memoirs of Claudia Roden and Colette Rossant. *Food and Foodways*, v. 14, n. 1, p. 35-53, 2006. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1080/07409710600556860> Acesso em: 22.01.2008.
- ROCHE, Jean. *A colonização alemã no Rio Grande do Sul*. 2 v. Porto Alegre: Globo, 1969.
- STERNBERG, Rabino Robert. *La Cocina Sefardí: La Riqueza Cultural de la Saludable Cocina de los Judíos Mediterráneos*. Barcelona: Zendrera Zariquiey, 1998.
- SUTTON, David E. *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Oxford, New York: Berg, 2001.
- TOPEL, Marta F. As leis dietéticas judaicas: um prato cheio para a antropologia. *Horizontes Antropológicos*, n. 19, p. 203-222, julho, 2003.
- WALKER, Harlan. (Ed.). *Food and the Memory – Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2000*. England: Prospect Books, 2001.
- WAXMAN, Nahum. Cooking Dumb, Eating Dumb. In: WASHBURN, Katharine; THORNTON, John F. (Eds.), *Dumbing Down: Essays on the Strip Mining of American Culture*. New York and London: W. W. Norton & Company, 1996, p. 297-307.
- YODER, Don. Folk Cookery. In: DORSON, Richard M. (Ed.). *Folklore and Folklife: An Introduction*. Chicago: University of Chicago Press, 1972, p. 325-350.

## Food as an account of social memory

### Abstract

In this paper the authors depart from the notion that food is natural to the biological survival of human beings, and its cultural dimension stands out through social action. Departing from life experiences of a Sephardic Jewish family living in Brazil and through two Sephardic ordinary culinary recipes, the authors discuss how a community may manifest in its foods and food ways its emotions, systems of pertinence, significations, social relations, and collective identity. They develop the argument that if food is a voice that communicates then, like speech, food may tell stories. The authors suggest that food and eating practices may establish themselves as narratives of a community's social memory.

**Key-words:** Jewish food and eating practices, social memory, narrative, community, identity.

Data de recebimento do artigo: 15 de fevereiro de 2008

Data de aprovação do artigo: 22 de abril de 2008