



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PSICOLOGIA**



RAFAEL LEONEL SILVA BORGES

**MEMÓRIA AUTOBIOGRÁFICA E ALIMENTAÇÃO:
OS LAÇOS EMOCIONAIS DE UMA COMUNIDADE RURAL**

**UBERLÂNDIA – MG
2022**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PSICOLOGIA**



RAFAEL LEONEL SILVA BORGES

**MEMÓRIA AUTOBIOGRÁFICA E ALIMENTAÇÃO:
OS LAÇOS EMOCIONAIS DE UMA COMUNIDADE RURAL**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Psicologia – Mestrado, do Instituto de Psicologia da Universidade Federal de Uberlândia, como requisito parcial à obtenção do Título de Mestre em Psicologia.

Orientador: Prof. Dr. Ederaldo José Lopes

Coorientadora: Prof^a Dr^a Mônica Chaves Abdala

**UBERLÂNDIA – MG
2022**

Ficha Catalográfica Online do Sistema de Bibliotecas da UFU
com dados informados pelo(a) próprio(a) autor(a).

B732 Borges, Rafael Leonel Silva, 1993-
2022 Memória Autobiográfica e Alimentação [recurso eletrônico] : Os laços emocionais de uma comunidade rural / Rafael Leonel Silva Borges. - 2022.

Orientador: Ederaldo Lopes .
Coorientadora: Mônica Abdala .
Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Uberlândia, Pós-graduação em Psicologia.
Modo de acesso: Internet.
Disponível em: <http://doi.org/10.14393/ufu.di.2022.548>
Inclui bibliografia.

1. Psicologia. I. , Ederaldo Lopes, 1967-, (Orient.).
II. , Mônica Abdala, 1958-, (Coorient.). III.
Universidade Federal de Uberlândia. Pós-graduação em Psicologia. IV. Título.

CDU: 159.9

Bibliotecários responsáveis pela estrutura de acordo com o AACR2:
Gizele Cristine Nunes do Couto - CRB6/2091
Nelson Marcos Ferreira - CRB6/3074



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
 Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Psicologia
 Av. Pará, 1720, Bloco 2C, Sala 54 - Bairro Umarama, Uberlândia-MG, CEP 38400-902
 Telefone: +55 (34) 3225 8512 - www.pgpsi.ip.ufu.br - pgpsi@ipsi.ufu.br



ATA DE DEFESA - PÓS-GRADUAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em:	Psicologia				
Defesa de:	Dissertação de Mestrado Acadêmico/ número 416, PPGPSI				
Data:	Cinco de outubro de dois mil e vinte e dois	Hora de início:	19:00	Hora de encerramento:	22:00
Matrícula do Discente:	12012PSI024				
Nome do Discente:	Rafael Leonel Silva Borges				
Título do Trabalho:	Memória Autobiográfica e Alimentação: Os laços emocionais de uma comunidade rural				
Área de concentração:	Psicologia				
Linha de pesquisa:	Processos Cognitivos				
Projeto de Pesquisa de vinculação:	Processos Cognitivos e Emocionais: Fundamentos e Medidas				

Reuniu-se de forma remota, via web conferência, junto a Universidade Federal de Uberlândia, a Banca Examinadora, designada pelo Colegiado do Programa de Pós-graduação em Psicologia, assim composta: Professores Doutores: Flávio Bezerra Barros - UFPA; Joaquim Carlos Rossini - PPGPSI/UFU; Ederaldo José Lopes, orientador do candidato. Ressalta-se que todos membros da banca participaram por web conferência, sendo que o Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros participou da cidade de Belém - PA, o Prof. Dr. Joaquim Carlos Rossini, o Prof. Dr. Ederaldo José Lopes e o discente Rafael Leonel Silva Borges participaram da cidade de Uberlândia - MG, em conformidade com a Portaria nº 36, de 19 de março de 2020.

Iniciando os trabalhos o presidente da mesa, Dr. Ederaldo José Lopes apresentou a Comissão Examinadora e o candidato, agradeceu a presença do público, e concedeu ao Discente a palavra para a exposição do seu trabalho. A duração da apresentação do Discente e o tempo de arguição e resposta foram conforme as normas do Programa.

A seguir o senhor(a) presidente concedeu a palavra, pela ordem sucessivamente, aos(às) examinadores(as), que passaram a arguir o(a) candidato(a). Ultimada a arguição, que se desenvolveu dentro dos termos regimentais, a Banca, em sessão secreta, atribuiu o resultado final, considerando o(a) candidato(a):

Aprovado

Esta defesa faz parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre.

O competente diploma será expedido após cumprimento dos demais requisitos, conforme as normas do Programa, a legislação pertinente e a regulamentação interna da UFU.

Nada mais havendo a tratar foram encerrados os trabalhos. Foi lavrada a presente ata que após lida e achada conforme foi assinada pela Banca Examinadora.



Documento assinado eletronicamente por **Ederaldo José Lopes, Presidente**, em 05/10/2022, às 21:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Flávio Bezerra Barros, Usuário Externo**, em 05/10/2022, às 21:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Joaquim Carlos Rossini, Professor(a) do Magistério Superior**, em 05/10/2022, às 21:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3922855** e o código CRC **01C93273**.

*“Cozinhar é a arte de se conectar com o
entorno, de oferecer, de agradecer e de ser
generoso. E se tem uma coisa que este
mundo anda precisando é de generosidade”.*

Paola Carosella.

Agradecimentos

Até hoje, foram 19 anos de vida rural e 10 de saudade da fazenda. Sair de casa nunca é tarefa fácil e, por mais que a vontade de voltar vá ficando cada vez mais longe, ela nunca deixa de existir.

Nunca imaginei que numa graduação de jornalismo eu encontraria o melhor ingrediente para fazer pesquisa, a comida e suas variações. Foi só no final da graduação, com o nascimento do Receita em Prosa, aquele projeto tímido, mas cheio de amor, que eu consegui perceber que dá para fazer jornalismo de um jeito muito gostoso. Por isso, agradeço os grandes amigos que a UFU me deu: Carolina, Geane, Kennedy e Monalisa, que a vida lhes seja tão saborosa como foi nossa cozinha.

Ao meu bisavô, que mesmo sem saber, chegou no Brasil e logo comprou seu primeiro pedacinho de chão, a antiga fazenda Café, hoje Bela Cruz, que se tornaria parte de uma comunidade próspera e muito unida, fica aqui meu agradecimento.

À Comunidade Bela Cruz, meus eternos agradecimentos por todo apoio neste trabalho, ele é apenas uma ínfima parte que estamos tirando da nossa história para contar para o mundo.

Ao Professor Dr. Ederaldo Lopes, que gentilmente abraçou a ideia maluca de um jornalista de pesquisar comida na psicologia e lá fomos nós. Ainda a este mestre, agradeço imensamente sua disposição e olhar visionário em convidar mais pessoas para compor nossa pesquisa.

Agradeço à Professora Dr.^a Mônica Abdala, que aceitou fornecer toda sua bagagem cultural e seus estudos sobre alimentação para nutrir esse projeto que lutava em sair do papel.

À Universidade Federal de Uberlândia, você sabe que a amo tanto quanto amo minha mãe e que entro em qualquer briga por sua causa. Estendo o agradecimento às duas faculdades que foram minha família nos últimos anos, a Faculdade de Educação e o Instituto de Psicologia.

Meus sinceros agradecimentos à CAPES por apoiar este estudo financeiramente tornando-o possível.

Por fim, porém talvez antes de tudo isso, agradeço à Julia Child, Paola Carosella e Dona Ana, minha avó, por terem me ensinado que não existe prova de amor maior do que uma mesa posta.

Resumo

A memória é um dos processos cognitivos humanos mais importantes para o desenvolvimento das sociedades como se conhece atualmente. É graças à memória que se aprende a reconhecer lugares, a se defender de predadores, construir abrigos, plantar e colher. Atrelam-se também à memória os cheiros, imagens, sentidos e sabores. Assim, a entendemos como base para a formação de qualquer ser humano e, para além disso, seus processos de aprendizagem e sua conexão com o local em que habita. Ainda se tratando de memória, não é possível excluir do contexto a alimentação e todas as tradições e regionalismos que tornam cada prato o cartão postal de determinada cultura e região. Pensando nisso, o presente trabalho buscou um aprofundamento no que diz respeito às relações humanas e suas memórias para com a alimentação. Num primeiro momento, realizamos uma revisão narrativa a fim de encontrar o que se tem estudado sobre esses temas e traçar linhas relacionadas ao que pretendíamos. Em um segundo momento, realizamos uma pesquisa de campo com entrevistas abertas e semiestruturadas em uma comunidade rural do Triângulo Mineiro. Assim, a pesquisa teve como objetivo principal a compreensão da forma como a comida medeia a construção e o resgate de memórias afetivas e como as pessoas criam a diferenciação entre comidas preparadas no dia a dia e comidas feitas para eventos.

Palavras-chave: Memória Autobiográfica; Emoção; Cultura; Alimentação; Comunidade

Abstract

Memory is one of the most important human cognitive processes for the development of societies as we know them today. It is thanks to memory that you learn to recognize places, defend yourself from predators, build shelters, plant and harvest. Smells, images, senses and flavors are also linked to memory. Thus, we understand it as a basis for the formation of any human being and, in addition, their learning processes and their connection with the place where they live. Still in terms of memory, it is not possible to exclude feeding and all the traditions and regionalisms that make each dish the postcard of a particular culture and region from the context. With that in mind, the present work sought to deepen regarding human relationships and their memories of feeding. At first, we carried out a research in order to find what is being said about these subjects and draw lines related to what we wanted, in a second moment, we carried out a field research with directive and non-directive interviews in a rural community in the Triângulo Mineiro. So, this research had as main objective to understand how food mediates the construction and rescue of affective memories and how people create the differentiation between foods prepared on a daily basis and foods made for events.

Keywords: Affective Memory; Emotion; Culture; Food; Community

Resumen

La memoria es uno de los procesos cognitivos humanos más importantes para el desarrollo de las sociedades tal como las conocemos hoy. Es gracias a la memoria que aprendes a reconocer lugares, defenderte de depredadores, construir refugios, plantar y cosechar. Los olores, las imágenes, los sentidos y los sabores también están ligados a la memoria. Así, lo entendemos como la base para la formación de cualquier ser humano y, además, de sus procesos de aprendizaje y su conexión con el lugar donde vive. Aún en términos de memoria, no es posible excluir del contexto la comida y todas las tradiciones y regionalismos que hacen de cada plato la postal de una determinada cultura y región. Con eso en mente, el presente trabajo buscó profundizar respecto a las relaciones humanas y sus recuerdos de la comida. En un primer momento realizamos una investigación con el fin de encontrar lo dicho sobre estos temas y trazar líneas relacionadas con lo que queríamos, en un segundo momento realizamos una investigación de campo con entrevistas directivas y no directivas en una comunidad rural en el Triângulo Mineiro. Así, esta investigación tuvo como principal objetivo comprender cómo los alimentos median en la construcción y rescate de memorias afectivas y cómo las personas crean la diferenciación entre alimentos preparados en el día a día y alimentos hechos para eventos.

Palabras llave: Memoria Afectiva; Emoción; Cultura; Alimentación; Comunidad

Sumário

1. Introdução.....	12
1.1. Memória autobiográfica e emoção	16
1.2. Alimentação	22
2. Estudo 1: Revisão Narrativa.....	25
2.1. Método	25
2.1.1. Material e procedimentos	25
2.1.2. Resultados e discussão	26
3. Estudo 2: Pesquisa de campo	36
3.1. Método	36
3.1.1. Caracterização do local e dos participantes.....	36
3.1.2. Participantes	40
3.1.3. Comida cotidiana e comida de terço	41
3.1.4. Materiais e instrumentos	45
3.1.5. Procedimentos de pesquisa.....	46
3.2. Resultados e discussão	49
3.2.1. Análise do Discurso Crítica.....	49
3.2.2. Resultados e discussão: Análise das entrevistas.....	55
4. Conclusões	89
Referências	94

Apêndices	103
Apêndices A	103
Anexos.....	109
Anexo 1: Formulário aplicado a todos os participantes	109
Anexo 2: Termo de consentimento livre e esclarecido	110
Anexo 3: Perguntas aplicadas aos participantes de entrevista semiestruturada	111

Lista de Figuras

Figura 1 – Mapa de Minas Gerais com destaque para o Triângulo Mineiro..... 36

Figura 2 – Modelo tridimensional da Análise do discurso de Fairclough.....51

1. Introdução

Como chegamos aqui? Qualquer conversa com pessoas de duas ou três gerações anteriores à nossa remonta a um passado completamente diferente do que observamos hoje. As revoluções tecnológicas e avanços em todos os setores têm remodelado o mundo desde a máquina a vapor. E isso chegou até os mais distintos cantos do mundo, aqui, em exemplo direto, o produtor rural do interior mineiro.

Com a chegada dos tratores com *GPS*, plantios de precisão, monoculturas, ordenhadeiras robotizadas e drones, aquela visão que temos da fazenda com riachos, pomares e comida de forno e fogão a lenha fica cada vez mais no nosso imaginário. Os grandes empreendimentos têm tomado o espaço do tradicional “*caipira*” mineiro. Inclusive, o próprio termo já não cabe em algumas esferas como na comunidade da qual trata esta pesquisa.

Ao tratar o perfil da comunidade, podemos despertar uma ideia de necessidade de apresentação dos termos *rústico* ou *caipira*. Esse termo será utilizado para representar uma comida considerada regional, de um grupo ou cultura, como será definido a seguir. Porém, não será aplicado para definir o próprio grupo. Para explicar, trouxemos o conceito de Meihy (2017), que apresenta o caipira sob a ótica de Monteiro Lobato (1914) como:

Homem que habita o meio rural e dele vive, mantendo com o meio urbano um mínimo de contatos apenas religiosos (festas, procissões, batismos etc.) e econômicos (vendas de poucos produtos da terra e compra de outros tantos que não consegue produzir). Caipira é um tipo humano específico com atitudes e comportamento próprio da cultura rústica. (p. 597)

Em contrapartida, Cândido (1964), em sua pesquisa sociológica com comunidades rurais do interior de São Paulo, aponta o caipira em outro contexto,

O uso do termo cultura caipira [...] é empregado não como equivalente a *rural*, ou de rude, tosco, mas exprime sobretudo localização, enquanto ele pretende exprimir um tipo social e

cultural, indicando o que é, no Brasil, o universo das culturas tradicionais do homem do campo; as que resultaram do ajustamento do colonizador português ao Novo Mundo, ou seja, por transferência e modificação dos traços da cultura original. (p. 25)

O perfil apresentado por Cândido (1964) se aproxima mais daquele que abordamos nesta pesquisa. Ainda assim, o caipira como figurado pelos autores, não é suficiente para identificar o produtor rural da comunidade estudada. Nesse sentido, concordamos com a análise de Granato (2018), “a sociedade estudada por Candido não existe mais. A industrialização, a globalização, a massificação da cultura e o esgotamento de um modelo produtivo primitivo (o da parceria) tornaram inviável aquele regime agrícola e a organização social que o acompanhava”. (p.4)

A vida do produtor rural de uma comunidade do interior do Triângulo Mineiro, foco deste trabalho, – também chamado de empresário rural, nos acordos bancários e cláusulas jurídicas não está mais contida na casa de pau-a-pique com fogão de barro e pilão de madeira, e nos modos de vida retratados por Cândido (1964), sobre as comunidades rurais no interior de São Paulo, em sua obra, *Os parceiros do Rio Bonito*.

A própria definição de *empresário rural*, acima mencionada, aponta para o novo perfil do produtor rural. De acordo com Chalita (2004), o empresário rural se encontra em uma categoria na qual,

[...] incluem pequenas e médias propriedades altamente tecnificadas e inseridas na racionalidade industrial de produção, demonstrando ambivalências neste processo de construção identitária, definidas por suas representações do passado, presente e futuro. Através de fundamentos do ser e do agir profissionalmente específico a esta categoria social, inserem-se nas dinâmicas de poder presentes no campo econômico específico da agricultura e contribuem para a definição das estratégias de desenvolvimento do próprio campo. (p. 13)

Ainda no que diz respeito ao perfil do produtor rural e como ele tem mudado ao longo dos anos, é importante salientar, também, as mudanças geográficas do ambiente onde está inserido. Hoje as terras são milimetricamente demarcadas, por agrimensores e seus equipamentos de última geração, o tamanho das propriedades está bem menor e isso se dá pela divisão das terras entre as gerações e especulação financeira de

De acordo com relatórios emitidos pelo Sistema Valor de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais tomando como base o município de Prata, no Triângulo Mineiro comunidade pesquisada, o preço médio das terras agricultáveis, cresceu 102% nos últimos 10 anos.

Rafael Leonel

2022-10-05 20:02:32

... não é o solo que é valorado, mas sim a terra

Além disso, a chegada da energia elétrica para mover as bombas d'água possibilitou o deslocamento das sedes rurais dos fundos de vale e beiras de rios permitindo que a comunidade que se formava na beira do leito se espalhasse. Por último, a 9ª maravilha do mundo e recém-chegada nesse território: a internet, que modificou a comunicação na comunidade principalmente no que diz respeito ao contato pessoal.

No que diz respeito à alimentação, as mudanças também chegaram rápido às fazendas, principalmente das famílias mais abastadas. O fogão a lenha deu espaço para os modernos queimadores a gás, práticos, fáceis de manusear e sem fumaça. A iluminação à base de eletricidade chegou na comunidade entre 1980 e 1990, de acordo com os moradores. O automóvel permitiu um melhor acesso aos centros urbanos que, por sua vez, fez com que os supermercados “caíssem nas graças” desse público sendo este o maior responsável pela mudança na alimentação do produtor rural.

¹ Relatório Valor Terra Nua é um informativo de preços médios de terras nuas coletados anualmente em cada município, através de uma Comissão Municipal constituída com esta finalidade. São informados preços para todos os municípios conveniados com a EMATER-MG. A Comissão Municipal é constituída por técnicos da EMATER-MG, Sindicatos Rurais, Prefeitura Municipal, Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável (CMDRS), Cooperativas, Representantes de Associações Comunitárias, Corretores de Imóveis, Imobiliárias, Lideranças Locais, Produtores Rurais, entre outros.

O professor Dittz (2021) considera que essas mudanças chegaram ao meio rural devido às transformações características do mundo moderno, como a globalização da economia, da comunicação, das tecnologias de produção, entre outras, que alteraram a condição de isolamento de comunidades e bairros rurais. De acordo com ele:

O mundo moderno está presente no cotidiano; seja no acesso aos meios de comunicação ou nas tecnologias de produção, seja pela inserção no mercado, no contato com o urbano ou por alguma transformação econômica, essa realidade e os seus desdobramentos interferiram no dia a dia e no próprio “contrato social” das populações tradicionais. Assim, valores, hábitos, ações e atitudes pautadas na amizade, no companheirismo, no sentimento de pertencimento comunitário, no parentesco, na solidariedade e na coletividade foram afetados. (p. 3)

Porém, mesmo com todo esse movimento, ainda existe algum apego ao passado no que diz respeito ao modo de vida e à alimentação dessas pessoas. Por mais que exista toda uma mudança no modo de vida, no cultivo e na produção das propriedades, algumas práticas como a de cozinhar no fogão a lenha, a criação de porcos e galinhas e a horta continuam fazendo parte da rotina de vida dos moradores da comunidade. Essa adesão a novas formas de produzir caminha paralelamente com os métodos das gerações passadas. Entendemos esse movimento como um desejo por manter as tradições vivas.

Nesse sentido, compreendemos a tradição como um ritual prático para a preservação do passado. De acordo com Giddens (1977),

A tradição é um modo de integrar a monitoração da ação com a organização tempo-espacial da comunidade. Ela é uma maneira de lidar com o tempo e o espaço, que insere qualquer atividade ou experiência particular dentro da continuidade do passado, presente e futuro, sendo estes por sua vez estruturados por práticas sociais recorrentes. (p. 38)

Além disso, Giddens (1977) também aponta que a tradição não é estática e só existe porque é reinventada de acordo com a passagem das gerações e, para que seja mantida em uma comunidade, ela está diretamente ligada ao desejo daquelas pessoas em mantê-la viva.

Nessa perspectiva, buscamos com este trabalho entender como as pessoas mantêm as tradições da comunidade vivas, e sendo a religião um elemento central nesse sentido, qual o papel da comida nesse processo. Para isso, e tendo como referência a relação das pessoas com a alimentação, esta pesquisa teve como objetivo principal compreender como a comida medeia a construção e reconstrução da memória autobiográfica. Além disso buscamos, compreender a importância dada à alimentação no cotidiano de uma família e as diferenças entre a comida preparada no dia a dia e a preparada para ocasiões como as festas.

1.1 Memória autobiográfica e emoção

Ao se trabalhar a ideia da alimentação como cultura, fica claro que os “costumes em volta da mesa” são mantidos através de gerações, sendo aprendidos nos primeiros anos de vida, normalmente, na casa dos pais. Esses costumes constituem uma parte do que chamamos de memória autobiográfica.

Janczura et al. (2017) definem a memória autobiográfica como “tipo de memória declarativa, com uma estrutura narrativa, que o indivíduo tem de suas próprias experiências de vida, na forma de eventos específicos contextualizados no tempo e no espaço e de informações autorrelacionadas.” (p. 86).

Nas palavras de Holland e Kensinger (2010):

O termo ‘memória autobiográfica’ engloba um rico banco de dados de conhecimento sobre si mesmo [...] o termo foi amplamente dividido em informações semânticas pessoais (ou seja, fatos sobre o self, como saber onde alguém nasceu) e informações episódicas pessoais (ou seja, eventos únicos, como lembrar um primeiro dia de aula) (p. 2)

James (1890), em seu tratado mais influente, *Princípios de Psicologia* (1890), considera essa memória como:

[...] o conhecimento de um estado mental anterior, após ele haver saído da consciência; ou ainda o conhecimento de um evento ou fato sobre o qual entretentes não estivemos pensando, somado à consciência de que o pensamos ou o experimentamos anteriormente. (p. 424)

Para Gauer e Gomes (2006), os conteúdos da memória se expressam a partir da consciência do passado, ou seja, é necessário haver uma experiência do indivíduo, seja vivenciando ou adquirindo conhecimento sobre ela, para que possa existir a reativação ou recomposição dessa mesma experiência e, assim, a ativação da memória.

Além disso, Gauer e Gomes (2006) trazem a necessidade de distinguir a memória de outras manifestações como a imaginação. A memória coincide com a recordação consciente de eventos únicos do passado. Essa capacidade implica dois fatores: a formação da imagem de um evento e uma crença de que a imagem se refere a algo que ocorreu no passado. Nesse sentido:

[...]as imagens que constituem a memória verdadeira, diferem daquelas possíveis pelo simples exercício da imaginação, justamente por serem acompanhadas do sentimento de acreditar na existência passada do evento a que a imagem se refere, traduzida na expressão “isto aconteceu”, ou “isto existiu”. (p. 104)

O termo “memória verdadeira” foi cunhado por Bertrand Russell (1872-1970) e consistia na crença de que:

A existência passada é determinada não pelo conteúdo da imagem (aquilo que se está lembrando), mas pelo ato de acreditar em si, que é um sentimento específico. Segundo Russell, o conhecimento do passado é logicamente independente de uma ligação efetiva com o passado em si, podendo ser analisado em termos de processos e conteúdos

estritamente presentes, no caso a imagem da memória e a crença ou sentimento de passado (Gauer e Gomes, 2006, p. 2).

Baddeley (2011) escreveu que a memória autobiográfica, além de extremamente importante para que possamos conviver em sociedade, lembrando de amigos, lugares e situações, é importante para que consigamos aprender novas coisas, buscando referências. Ao longo dos anos, vários pesquisadores vêm tentando explicar o padrão de formação das memórias autobiográficas. Um padrão, por exemplo, é a intensidade dos acontecimentos ao longo da vida. Para Baddeley, “eventos como o início da vida escolar, fazer novos amigos e se apaixonar são, provavelmente, mais intensos emocionalmente, um fator que aumenta a acessibilidade das memórias [...], particularmente quando elas são positivas e ocorrem na fase adulta jovem (p. 158).

Além disso, é importante lembrar que a manutenção da memória é fluida e nem tudo pode ser resgatado de forma detalhada e fiel aos eventos. Muitos estudos apontam uma grande influência da emoção e do humor na codificação e resgate de memórias. Holland e Kensinger (2010) expõem as influências das experiências afetivas e emocionais sobre o processo de construção e reconstrução das memórias:

As memórias emocionais, como todas as memórias episódicas, são reconstruídas no momento da recuperação, tornando-as propensas a vieses e inconsistências de memória. As características afetivas de um evento podem influenciar a probabilidade de que uma memória seja codificada, armazenada e recuperada, mas essas memórias emocionais nunca são representações perfeitas de nosso passado, e muitas vezes nos lembramos de experiências passadas - e nossas reações emocionais a essas experiências - por meio de um lente distorcida. A emoção que sentimos na recuperação, ou que queremos sentir, pode ter uma influência particularmente forte na maneira como reconstruímos experiências e

emoções passadas. No entanto, nossa experiência emocional afeta a memória muito antes da fase de recuperação. (p. 36)

Na pesquisa, trabalhamos com a memória autobiográfica de produtores rurais e sua relação com a comida, por isso é importante saber que eventos como a alimentação são inseridos em um contexto de narrativa de vida mais amplo, principalmente se traçarmos uma linha histórica desde a infância. Nesse caso, fica difícil cobrar, em um questionário, perguntas que façam jus a datas ou eventos específicos uma vez que, de acordo com Baddeley (2011):

As pessoas tendem a determinar as datas dos eventos de forma indireta, seja pela recordação de características incidentais, tais como o tempo, “as árvores estavam sem folhas”, seja por sua ligação com algum outro evento que pode também ser datado, como férias em Paris... (p. 159)

Trazer a emoção para este trabalho e, além disso, atrelada à memória se faz importante pois, de acordo com a pesquisa de Holland e Kensinger (2010), quanto mais envolvido e presente dentro de um cenário o indivíduo está, mais sua memória é detalhada. Na perspectiva dos autores, em termos neurológicos:

A presença de excitação parece desencadear uma cascata de interações neuroquímicas, cujo resultado final é a formação de uma memória particularmente durável. Ou seja, os eventos provocam respostas fisiológicas e a liberação de glicose e hormônios adrenais na corrente sanguínea geralmente resultam na capacidade aprimorada de lembrar informações. (p. 7)

O cenário em torno da alimentação é capaz de imprimir significados muito diferentes de acordo com as condições sociais e financeiras de uma família. Essas diferenças afetam diretamente a construção de memórias afetivas.

Outro ponto que precisa ficar claro quando se estuda memória autobiográfica é relativo aos atributos que Bartlett (1932) chama de “omissões e enfeites”. Segundo Bartlett o autor, as

peças tendem a mudar as histórias resgatadas de modo a deixá-las mais coerentes com suas crenças e conhecimentos de mundo. Ainda sobre esse assunto, Johnson et al. (1988 citado em D'Argembeau et. al, 2003) explicam que “memórias autobiográficas para eventos reais contêm mais desses detalhes do que memórias para eventos imaginados”. (p. 282)

Estudos como os acima apontados mostram que as memórias nem sempre são lembradas de forma consistente ao longo do tempo, isso acontece por perdas naturais que são preenchidas com situações cotidianas e que, possivelmente, se encaixariam nas lacunas. Além disso, essa pesquisa abordou quatro entrevistados que já são considerados idosos (acima dos 60 anos). Esse grupo está mais propenso a recuperar com mais facilidade eventos negativos e criar situações positivas mesmo para eventos negativos.

Sobre essas manipulações Holland e Kensinger (2010), observam que:

[...] esquecer eventos negativos ou os sentimentos negativos associados a eles mais rapidamente (Berntsen e Rubin, 2002; Levine e Bluck, 1997), para reconstruir eventos negativos sob uma luz mais positiva (Comblain, D'Argembeau e Van der Linden, 2005), e relembrar o passado como mais positivo do que era (Kennedy, Mather e Carstensen, 2004). (p.28)

Lembrar o passado com ênfase nas emoções positivas pode ajudar a explicar por que o envelhecimento está associado a um aumento do bem-estar subjetivo e à diminuição da incidência de problemas de saúde mental.

O estudo de Holland e Kensinger (2010) aponta que pessoas mais velhas possuem índices mais altos de bem-estar subjetivo e índices menores de problemas mentais como ansiedade, depressão e outras doenças degenerativas. O que se indica é que as pessoas mais velhas enxergam menos tempo de vida e tendem a se recordar de fatos de quando eram mais jovens, reprimindo estímulos e emoções negativas.

Essa evitação de sentimentos negativos é significativa para nossa pesquisa pois, como veremos nas entrevistas, há poucas falas sobre tristezas ou dificuldades da vida do produtor rural, principalmente se tivermos como referência o que alguns autores como Cândido (1964) relatam sobre a vida difícil no campo, por exemplo. Ou seja, pouco se fala sobre os maus períodos vivenciados durante a vida nas entrevistas, como a fome, estiagens, geadas e doenças.

No que diz respeito à recuperação de memórias, os períodos ruins ou eventos negativos podem levar, também, a uma representação de experiências. De acordo com Holland e Kensinger (2010):

A pesquisa que separou os efeitos das emoções negativas e positivas na memória revelou que a emoção negativa em particular tem mais probabilidade de aumentar a vivacidade de uma memória [...] esse efeito da emoção negativa parece resultar de uma influência na disposição de uma pessoa de atribuir um evento ao seu passado. (p. 12)

Outro contexto interessante ao se pensar memória afetiva e sua retenção é a frequência com que eventos parecidos acontecem durante a vida de uma pessoa. Assim como lembrar especificamente de um dia de aula normal pode ser mais difícil, visto que a grande maioria dos dias são muito semelhantes, precisamos entender ainda que, nesta pesquisa, ao resgatar memória da sua alimentação, os sujeitos estão passíveis de mesclar o contexto espacial e temporal. Também entra nesse quesito a questão relativa às comidas de festas que será especificada mais à frente. Se levarmos em conta que as festividades possuem um calendário anual, alguma parte dos relatos sobre a memória afetiva desses momentos poderá se perder na linha do tempo, visto sua repetição ao longo dos anos.

Outra análise de perda que é importante pontuar, é que as memórias com base nas emoções podem ser reconstruídas sob a ótica de detalhes de contexto, ou seja, no processo acaba-se perdendo detalhes específicos do acontecimento com o tempo. Sobre isso, Holland e

Kensinger (2010) explicam que, como seres humanos, só nos resta “confiar na memória semântica para reconstruir emoções passadas, incluindo variáveis de personalidade e crenças sobre emoções”. (p. 25)

Além disso, a emoção conta como fator de consolidação da memória. No estudo de Holland e Kensinger (2010), um levantamento bibliográfico traz à luz teorias de que a manutenção da memória não é um processo estático, mas sim, caminha ao longo do tempo e com isso sofre alterações do ambiente. Durante essa modulação, a emoção tem papel fundamental, visto que, eventos que envolvem alguma emoção por parte do sujeito estão menos propensos a sofrer perdas ao longo do tempo.

1.2 Alimentação

Para o sociólogo Simmel (1910), nada deixa os seres humanos tão em igual grau de existência do que a necessidade de comer e beber. Para ele, o ato fisiológico de alimentar-se e o surgimento da refeição como evento sociológico estão relacionados.

Por ser algo humano absolutamente universal, esse elemento fisiológico primitivo torna-se, o conteúdo de ações compartilhadas, permitindo assim o surgimento desse ente sociológico - a refeição - que irá aliar a frequência de estar junto e o costume de estar em companhia ao egoísmo exclusivista do ato de comer, de um modo que raramente se vê em outras esferas mais nobres ou espiritualmente mais elevadas. (p. 160)

Logo, para além do ato simplista de ingerir alimentos, existe todo um conjunto de relações sociais, regras e tabus que é construído a partir da ideia inicial de nutrir-se e constitui o ato da refeição. Assim, a alimentação se constrói socialmente e exerce grande influência nos hábitos de cada época. Atualmente, restaurantes movem milhões todos os anos, a cada dia surge um novo *reality show* gastronômico, novos canais no *YouTube*, novos livros, entre tantas outras coisas relacionadas ao ato de comer.

A forma de manuseio dos alimentos, desde o cultivo até à mesa diz muito sobre a cultura de um povo. Logo, dedicar um olhar à alimentação é aprender sobre essa cultura e como ela muda no passar das gerações. Segundo Silva (2010): “No momento em que uma receita é preparada há comunicação e na forma como é consumida também. Essa junção de signos e símbolos que constituem a alimentação como elementos culturais compõem a gastronomia” (p. 17).

As tradições que caminham por gerações, povos e famílias, ensinando como e o que deve ser comido excluem a alimentação do conceito simplista de apenas nutrir-se do que é natural. Massimo Montanari (1949) em sua clássica obra “*Comida como cultura*”, fala sobre os processos culturais da alimentação. Para ele, “os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de ‘naturalidade’, mas como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza.” (p. 15)

Nesse mesmo sentido, DaMatta (1986 citado em Maciel, 2005) apresenta o ato de comer, ou seja, nutrir-se/fornecer recursos para manter o corpo vivo como algo funcional e de uma necessidade fisiológica encontrada em todos os seres vivos, diferente de alimentar-se. Para ele existe uma distinção entre comida e alimento, onde, "comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere". (p.49)

Para Maciel (2005) o fenômeno de comer está ligado à construção das identidades sociais e culturais de um povo. A comida se mostra um elemento cultural que tem o poder de construir o padrão identitário, símbolos e crenças.

Por isso, ao tratar a comida, estamos trabalhando diretamente com o conceito de alimentação como prática cultural empregada aos alimentos. Uma dessas práticas, por exemplo, é o hábito da reunião para as refeições, a ideia de reunir-se para comer, que nos molda como seres sociais. Para Woortmann (2007):

Não convidamos pessoas para jantar em nossa casa para alimentá-las, enquanto corpos biológicos, mas para alimentar e reproduzir relações sociais, isto é, para reproduzir o corpo social, o que supõe que sejamos em troca convidados a comer na casa do nosso convidado. O que está em jogo é o princípio da reciprocidade e da comensalidade. A presença da comida é, contudo, central, reconstruindo-se necessidades biológicas em necessidades sociais. (p. 3)

Complementando o exposto por Woortmann (2007) no que diz respeito a necessidades sociais, Althoff (1998) chama a atenção para o poder comunicacional da alimentação, indicando a refeição como o mais famoso dos meios de comunicação não verbais desde a Idade Média.

A refeição era um dos principais sinais que permitiam dar a conhecer decisões, inovações e mudanças; aqueles que davam tais sinais comprometiam-se a pôr em prática o que tinham se proposto. Essas refeições eram organizadas em diversas ocasiões: quando indivíduos ou coletividades celebravam ritualmente, em datas fixas, a continuidade de seus laços; quando um acontecimento particular exigia que as relações fossem explicitadas e reforçadas por um comportamento adequado. A refeição era conhecida e utilizada como sinal de criação ou de reconhecimento de um laço social. (p. 301).

A história está diretamente ligada às mudanças nos modos de preparo da comida e do ato de comer em si. Alimentação e cultura estão interligadas e ambas se modelam na construção do ser humano como parte da sociedade, incluindo suas memórias e emoções.

Para Maciel (2001), a alimentação na história do homem ultrapassa as questões relacionadas à nutrição.

O alimentar-se é um ato vital, sem o qual não há vida possível, mas, ao se alimentar, o homem cria práticas e atribui significados àquilo que está incorporando a si mesmo, o que vai além da utilização dos alimentos pelo organismo. (p.145)

De acordo com Carneiro (2005), a comensalidade, ou seja, o ato de comer junto com outras pessoas, faz com que estabeleçamos laços de afetividade e permite que a identidade seja revelada, através dos gostos culinários e preferências.

Ao longo das épocas e regiões, as diferentes culturas humanas sempre encararam a alimentação como um ato revestido de conteúdos simbólicos, cujo sentido buscamos atualmente identificar e classificar como “políticos” ou “religiosos”. O significado desses conteúdos não é interpretado pelas culturas que o praticam, mas sim cumprido como um preceito inquestionável, para o qual não são necessárias explicações. (p. 72).

Nossa pesquisa procurou relacionar memória autobiográfica e alimentação. O estudo foi desenvolvido em duas etapas. Em um primeiro momento, realizamos uma busca em outros trabalhos com o objetivo de encontrar referências sobre o que tem sido discutido a respeito dessa relação, que resultou em uma revisão narrativa, apresentada a seguir. Percebemos que nossa proposta abraçou um núcleo pouco explorado nos estudos qualitativos na área de psicologia, envolvendo alimentação.

Em um segundo momento, realizamos uma pesquisa de campo por meio de entrevistas para captar a relação entre pessoas de uma comunidade rural com a alimentação, cujo objetivo foi entender o quanto a memória autobiográfica os indivíduos está mediada pela comida e a importância desta memória no processo de diferenciação entre comida do dia a dia e aquela feita para eventos.

2. Estudo 1: Revisão Narrativa

2.1 Método

2.1.1 Material e procedimentos

Realizamos uma revisão narrativa onde selecionamos artigos nas plataformas Google Acadêmico, PPSIC e CAFe CAPES a fim de encontrar materiais dentro do nosso escopo de

pesquisa. Usando os recursos de buscas que cada plataforma oferecia, foi delimitado um período temporal de 10 anos (2011 a 2021), combinando as seguintes palavras-chave: memória autobiográfica e comida; memória autobiográfica e alimentação; cognição e comida e cognição e alimentação e suas variações nas línguas inglesa e espanhola.

Nesse processo selecionamos 133 resultados das três plataformas entre artigos, capítulos de livro, ou os três. O passo seguinte foi a leitura dos títulos, resumos e palavras-chaves desses artigos, a fim de selecionar os materiais que atenderiam à proposta da pesquisa.

Com as palavras-chaves utilizadas, 94% dos resultados foram excluídos por possuírem outros eixos temáticos de pesquisa como: Transtornos alimentares, Alzheimer, Processos Neurológicos. Além disso, foram excluídas análises literárias e pesquisas com testes de grupo focal como, por exemplo, testes para saber as influências de determinado alimento na dieta de mães e crianças.

2.1.2 Resultados e discussão

Feito esse recorte, tivemos à nossa disposição oito (8) artigos científicos e dissertações nas quais aprofundamos as leituras, principalmente no que diziam respeito a material analisado por cada um e seus referenciais teóricos.

Ball (2014)

Em 2014, o volume 33 da revista *Consciousness and Cognition*, trouxe um artigo intitulado *Involuntary memories and restrained eating*, que tratou de um estudo conduzido por Christopher T. Ball em 2014 sobre os efeitos da alimentação comedida nas memórias involuntárias de mulheres que fazem dieta.

De acordo com Ball (2014), o estudo foi realizado com 56 mulheres que, através de registros em diários, fizeram anotações a respeito das memórias involuntárias que surgiam a respeito do ato de comer. Como resultado:

Uma grande proporção das memórias involuntárias aparece por pistas relacionadas com a comida ou ocorreram em contextos relacionados com a comida. Encontramos uma correlação significativa entre as pontuações das participantes em uma escala de alimentação comedida e a porcentagem de memórias involuntárias envolvendo cozinhar e comer. Esses resultados são paralelos a pesquisas anteriores envolvendo recuperações voluntárias de memória durante a alimentação comedida. (p. 237)

Na discussão, Ball (2014) afirma que as participantes que eram mais propensas a fazer dieta e restringiam mais persistentemente a alimentação eram, também, as que mais apresentaram um despertar de memórias e pensamentos relacionados ao consumo e preparação dos alimentos.

Conforme previsto por Berntsen's (2009). Na hipótese do estímulo à motivação, uma relação significativa foi encontrada entre a pontuação do participante em uma escala de alimentação restrita e a porcentagem de memórias involuntárias que o participante registrou que estavam associadas a cozinhar ou comer alimentos. A hipótese do priming de motivação pressupõe que as preocupações sobre comer alimentos e ganhar peso, são os principais aglomerados de memórias para ativação que envolvem atividades relacionadas ao preparo e ao consumo de alimentos. Essas memórias altamente preparadas eram, então, mais propensas a serem ativadas e recuperadas involuntariamente. (p. 242)

Maróstica (2014)

Na dissertação de mestrado de Maróstica (2014) encontramos reflexões e análises sobre a alimentação, e a corrente alimentar em torno dos alimentos que ativam as memórias afetivas que englobam a razão e o estado de espírito das pessoas. Por meio de termos como Memória Gustativa e *Comfort Food*, a autora fala sobre os métodos de registrar, preservar e construir a memória através de livros, repetição de pratos específicos e a transformação da alimentação em evento comemorativo.

Outra maneira que favorece a preservação e registro da cultura é falar sobre o prato, sobre a sua história, sobre as mudanças realizadas para melhorá-lo ou sobre seus segredinhos. Todas as maneiras de colocá-lo em evidência e de rememorar seus elementos oferecem conteúdo concreto à memória social. (p. 54)

Maróstica (2014) também trata de autores como Michel de Certeau, Luce Giard e Pierre Mayol (2009), Nina Horta (1995) para falar sobre os hábitos alimentares em períodos de escassez e como comidas consideradas simplistas, ou seja, com poucos ingredientes ou sem muitas técnicas, podem formar referências a respeito de terminado tempo da nossa vida.

É sabido que a saudade resgata cheiros e gostos da memória, pois poderia ser definida como um tipo de fome que é alimentada com suspiro e celebração. Em tempos de escassez, as pessoas procuram cozinhar mais em casa, reproduzir receitas de famílias e cultivar o convívio. A memória e a saudade mudam o sabor da comida. (p. 56)

Também, na pesquisa, a autora comenta sobre a construção das memórias de longo prazo e a capacidade do cérebro em formar conexões sinápticas para lembrar ou esquecer o sabor e aparência de determinada comida.

Uma memória sadia não tem a ver apenas com a retenção daquilo que é significativo. Muito mais importante é ser capaz de esquecer o que não tem tanta importância. Esquecer nos protege de muitos dissabores. [...] Compartilhar atividades como o comer auxiliam a internalização de sistemas de pensamento, das regras e dos aspectos culturais da sociedade em que se vive. (p. 58)

Barbosa (2015)

Barbosa (2015) realiza uma pesquisa etnográfica na Cidade de Goiás, interior do estado de Goiás, na região centro-oeste do Brasil, onde busca, por meio de entrevistas, relatos pessoais e levantamento histórico, entender como se dá a relação de uma comunidade com sua

alimentação e em quais níveis ela se tornou comércio diante da economia turística que chegou na região.

No trabalho de campo, Barbosa (2015) entrevistou 12 sujeitos que foram divididos de acordo com suas funções no comércio alimentício local. Um dos pontos interessantes da pesquisa, mostra o resgate das memórias dos comerciantes em relação à vida passada na cidade antes da patrimonialização. Segundo Barbosa (2015): “O entrevistado, que chegou à cidade em 2003, ou seja, mais ou menos dois anos após a patrimonialização, e de lá para cá ele destaca a intensificação das visitas escolares e excursões acadêmicas em torno da “cidade patrimônio”. (p. 186)

No que segue o trabalho, outro ponto das entrevistas que trazem a memória afetiva dos comerciantes é o marco histórico da patrimonialização que sempre é lembrado junto a uma tragédia que acometeu a região. No que diz respeito a alimentação, uma das entrevistas traz a memória autobiográfica dentro das receitas que aprendeu a fazer na região, desde a infância.

A entrevistada, que além de doceira é artesã, vende produtos artesanais locais e de outras regiões também, mostra-nos outro fator óbvio ligado ao turismo cultural, que é o elemento político-cultural da ‘autenticidade’, e afirma: “todas as coisas que são produzidas aqui têm mais saída”; assim como os produtos ligados a elementos emblemáticos, por exemplo, de modo que o turista já busca saber de antemão, por exemplo, “quais os doces que a Cora fazia” e que nós aprendemos, sendo estes os mais consumidos. (Barbosa, 2015, p. 189)

A dissertação de Barbosa faz parte das ciências sociais e, mesmo que o pesquisador não tenha se aprofundado na análise do discurso em busca do entendimento do uso da memória autobiográfica pelos seus entrevistados, podemos perceber tais recursos nas falas apresentadas em seu estudo e como as pessoas são capazes de traçar paralelos entre uma vida anterior à patrimonialização e como os conhecimentos alimentares têm sido o motor do negócio local, via turismo.

Ingram (2016)

No artigo intitulado *Food and the autobiographical self in Harry Crews' A Childhood: The Biography of a Place*, Ingram (2016) trabalha a relação do professor e romancista Harry Crews com suas raízes sulistas em Bacon County, no estado da Geórgia – EUA, retratado em sua autobiografia. De acordo com a pesquisa, todos os relacionamentos de Crews, inclusive suas obras seguintes, são reflexos da pobreza e da fome que o romancista passou em sua infância.

Nesse caso aprofundado das conexões entre comida e autobiografia, tive a intenção de mostrar que a aplicação de teorias de alimentos e hábitos alimentares, ritual e memória nos ajuda a explicar mais plenamente as maneiras como o contexto e a materialidade moldam a construção da autobiografia narrativa. Esse movimento ilumina aspectos do texto que outras abordagens perderam, como a importância da refeição para a identidade racial de Crews. (p. 43)

Johnston (2016)

Johnston (2016) busca, através da comida, entender o porquê de as memórias alimentares serem capazes de moldar as narrativas e vidas. Para isso ela analisou o livro *O Dilema do Onívoro*, de Michael Pollan.

Nesse livro, Pollan conta como as populações humanas vêm encarando o desafio de escolher entre o vasto leque de possibilidades alimentícias, e como isso interfere na formação das sociedades no decorrer do tempo. O livro problematiza o porquê de alguns tipos de alimentos serem produzidos em larga escala enquanto outros mal recebem atenção, a despeito de provirem de espécies mais produtivas, nutritivas ou sensorialmente favoráveis.

Para Johnston (2016), o modo como Pollan escreve e se coloca no livro ao falar da alimentação pode contribuir para os estudos do testemunho autobiográfico e da memória.

O sonho agrário do narrador Michael Pollan é facilitado pelo modo autobiográfico. Canalizando sistemas alimentares através das "lentes íntimas" da autobiografia, Pollan constrói um passado agrário mitificado para construir um futuro alimentar alternativo. Compreendendo a obra nostálgica desse anseio neo-agrário em *Onívoro* revela profundas contradições na visão da narrativa para uma nova economia alimentar alternativa, em última análise, limitando suas próprias possibilidades políticas e narrativas. (p. 23)

Sá (2018)

No artigo escrito para a *Revista Jangada* em 2018, a pesquisadora Isis Fonseca de Sá trouxe a memória autobiográfica e a alimentação por meio de uma análise sobre a relação entre literatura e cinema, sobre o filme biográfico do chefe inglês Nigel Slater. Na pesquisa, Sá (2018) trabalha com a memória autobiográfica ao falar das memórias alimentares de Nigel que serviram de fio condutor para toda sua carreira, seus livros e, conseqüentemente o filme em questão.

No artigo, Sá (2018) trabalhou com o conceito de Woortmann (2007), de que os alimentos não são apenas comidos, mas também existe um pensamento e significados simbólicos sobre o ato de comer.

E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere. A comida desperta lembranças que permitem reconstruir a memória. Para Woortmann e Cavignac (2016), esse tipo de memória é também sensorial, marcada por cores, sensações e emoções físicas retidas. (p. 26)

Além disso, a autora explica que o livro não só utiliza as memórias alimentares para contar a história pessoal do chef Nigel Slater como, também, descrever suas relações familiares.

Para Waxman (2008), isso expressa o desejo de se reconectar com o passado através destas memórias, mesmo que o passado não tenha sido idílico, como é o caso retratado. O chef lembra com carinho e um pouco de humor sua mãe, uma mulher amorosa, mas inapta para a cozinha. Ao fazer uso de suas memórias para escrever o livro, Slater fornece sua identidade à obra. Não se deve esquecer também que a comida é uma das mais primitivas formas de comunicação, dessa forma o chef se comunica com o leitor a partir de pratos que fizeram parte de sua vida. (p. 27)

Franco e Araújo (2019)

Franco e Araújo (2019) trabalham a questão emocional da alimentação usando como base a mudança nos hábitos alimentares de estudantes que saíram de casa para cursar graduação em outra cidade. Foi feito uso de entrevistas pré-estruturadas e a aplicação da Técnica da Associação Livre de Palavras (TALP).

Pedi-se aos sujeitos que associassem livre e rapidamente, palavras induzidas (respostas) a partir da audição de duas frases indutoras (estímulos). A primeira frase indutora foi: Quando você pensa em sua alimentação na sua cidade de origem, quais são as três primeiras palavras que vêm em sua mente? Após a realização da escrita de tais palavras era lançada a segunda: Agora, quais são as três primeiras palavras que vêm em sua mente em se tratando de sua alimentação na cidade do Natal? (p. 4)

A pesquisa gira em torno da falta de tempo dos jovens estudantes ao administrar a vida pessoal, o fato de morarem sozinhos e as responsabilidades domésticas que isso implica e, como resultado disso, a aproximação dos *fast-foods* e restaurantes. Nesse processo, percebeu-se através das entrevistas, um distanciamento cada vez maior e, ao mesmo tempo, mais nostálgico da comida de casa e como isso molda o futuro dos estudantes.

Todas as transformações na vida dos estudantes que colaboraram com a pesquisa tiveram um efeito sobre o comportamento alimentar, influenciados por fatores internos,

autoimagem, necessidades fisiológicas e saúde individual, valores, preferências e desenvolvimento psicossocial. E por fatores externos, hábitos familiares, amigos, valores e regras sociais e culturais, mídia, modismos, experiências e conhecimentos do indivíduo. Sendo assim, observou-se a grande influência que atinge o ato de alimentar-se ao sair de casa, visto que ele ultrapassa o significado biológico e foi construído sob a influência de uma identidade social, sofrendo variações de acordo com o modo de vida, do indivíduo. (p. 18)

Silva et. al. (2021)

O material mais recente encontrado fala sobre a comida servida em hospitais para pacientes idosos. No trabalho, Silva et. al. (2021) trazem o impasse dual entre a necessidade do hospital em promover uma dieta balanceada que forneça os nutrientes necessários para a recuperação dos pacientes frente aos gostos, referências culturais e memórias gastronômicas dos idosos.

[...] a alimentação da pessoa idosa hospitalizada não pode ser feita considerando-se apenas o aspecto fisiológico ou nutricional. No entanto, há uma ruptura das preferências alimentares dos pacientes em favor da dieta oferecida durante a hospitalização, sobretudo no contexto das Unidades de Terapia Intensiva (UTI). A hospitalização na UTI leva a uma separação do contexto de vida habitual, incluindo a família e os hábitos relacionados à alimentação. Frequentemente a dieta oferecida no hospital é descrita como pouco atrativa aos sentidos e assim, pouco estimulante à ingesta. (p. 3)

Para a coleta de dados, os autores realizaram entrevistas semiestruturadas a fim de compreender um pouco mais da conexão dos pacientes com a alimentação no dia a dia. Nas discussões dos resultados os autores apontam para a simbologia que a comida tem para as

peças como, por exemplo, o fato das pessoas comerem mais quando estão confortáveis ou junto de familiares. Isso em relação ao ambiente hospitalar pode gerar problemas emocionais.

Os resultados também revelaram os conflitos que emergiram a partir do surgimento de doenças que impuseram restrições alimentares e da ingestão de dietas no ambiente hospitalar. Assim, pode-se afirmar que o comer assume significado simbólico na vida das pessoas idosas hospitalizadas. Comer era, para elas, um prazer relacionado com suas memórias e identidades. A comida, preparada aos seus modos, acrescentava sabor e sentido às suas vidas. (p. 10)

Como apontado na revisão acima, pouco se fala em estudos envolvendo alimentação e a memória autobiográfica. O estudo dessa memória nos permite entender, não apenas nossa identidade como indivíduos, mas também, nosso posicionamento em relação à sociedade e como ela está diretamente ligada ao sentimento de continuidade que possuímos. Sobre a importância da memória autobiográfica, Conway e Jobson (2015) realizaram um apanhado a respeito do que alguns pesquisadores da área falam:

A memória autobiográfica é importante para desenvolver, manter e nutrir laços sociais, além disso, fornece material para conversação, permitindo o enriquecimento de interação social (Cohen, 1998). Portanto, reflexos práticos sociais e culturais particulares manterão e moldarão os hábitos locais e as regras gerais de interação social (Han, Leichtman e Wang, 1998). A memória autobiográfica também é usada para guiar o pensamento, sentimento e comportamento presentes (Bluck et al., 2005), na resolução de problemas, no desenvolvimento de opiniões e atitudes (Cohen, 1989, 1998), e na ancoragem de valores pessoais e orientações de vida (Bluck et al., 2005). Assim, a lembrança autobiográfica irá influenciar a cultura moldando práticas, opiniões, valores, atitudes, fatores sociais e ideias difundidas. (p. 58)

Nessa primeira etapa de nossa pesquisa percebemos que, mesmo analisando a alimentação e a memória como direcionadores dos seres humanos, tanto em sociedade como em sua formação como indivíduos, vimos nos resultados que, muito pouco tem se relacionado as áreas de pesquisa da Alimentação com a Memória Autobiográfica sob a ótica das ciências cognitivas. Grande parte dos estudos trabalha com um recorte com foco para os transtornos alimentares e como eles têm modificado a vida das pessoas. Além disso, outra parte que trata alimentação e memória é direcionada ao contexto literário, seja por análises de livros e personagens ou análise da biografia do próprio autor.

O pouco material encontrado e acima listado compreende a importância do estudo da alimentação em relação com a memória autobiográfica e como seus interlocutores são capazes de criar associações íntimas entre os dois temas.

Vincular a memória autobiográfica com a alimentação traz uma reflexão sobre a vida em torno da mesa e como a comida pode ser um lugar de transformações, confraternizações, interesses, comunicação. Além disso, a memória atrelada à cozinha também é usada para contar a história de vida de pessoas e lugares, ela faz parte de um processo civilizador² que se desenvolveu de forma distinta em cada sociedade.

Essa etapa de revisão narrativa foi de fundamental importância para a trajetória de nossa pesquisa. Por não encontramos nenhum material semelhante, ou seja, que analisasse a alimentação sob a ótica da psicologia em uma comunidade rural, utilizamos as referências dos trabalhos pesquisados para mediar nossas reflexões. Prosseguimos o estudo com uma pesquisa de campo, recorrendo a entrevistas semiestruturadas e relato oral para entender como uma comunidade rural se relaciona com a comida e quais as conexões que essa relação tem com a memória autobiográfica. Nos próximos capítulos apresentamos esta segunda etapa, sua metodologia e seus resultados.

² A expressão processo civilizador foi cunhada pelo sociólogo polonês Norbert Elias (1939), e diz respeito ao processo de transmissão aos indivíduos das normas e regras sociais na forma de autorregulação e autocontrole das funções corporais.

3. Estudo 2: Pesquisa de campo

3.1 Método

3.1.1 Caracterização do local e dos participantes

Na construção desta pesquisa, precisávamos de locais onde existissem personagens que estivessem ligados aos critérios citados na introdução, ou seja, relação com a alimentação e diferenciação entre comidas para o dia a dia e comidas para eventos. Com essa finalidade, adentramos a Comunidade Bela Cruz, um complexo de propriedades de médio e grande porte, localizada no Triângulo Mineiro entre os municípios de Prata (48km) e Campina Verde (39km).

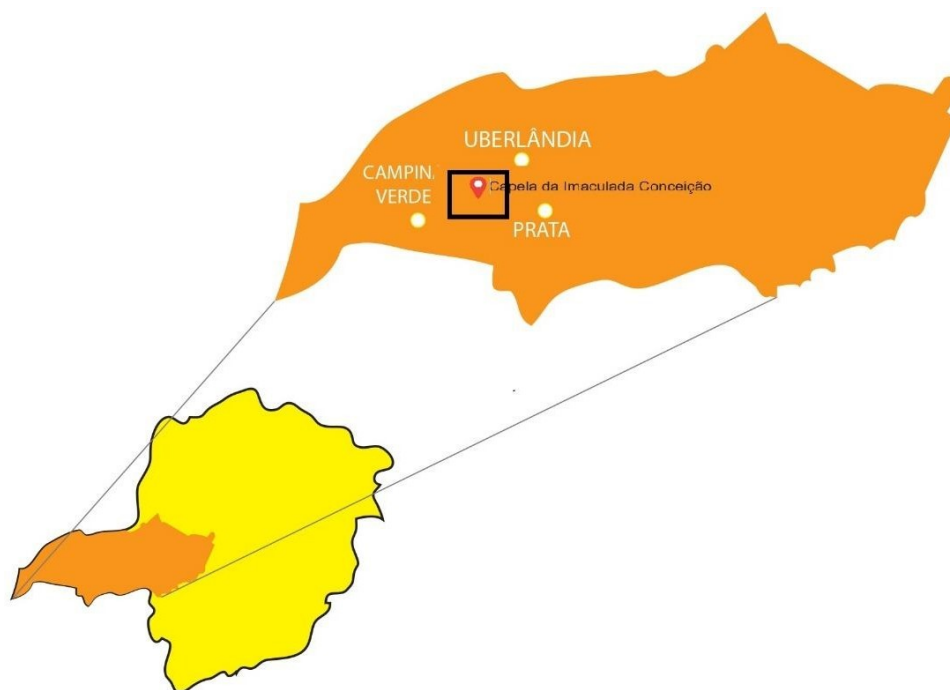


Figura 1: Estado de Minas Gerais com recorte do Triângulo Mineiro onde há marcação para localização da comunidade Bela Cruz entre as cidades de Campina Verde e Prata Fonte: autor

A comunidade, que possui aproximadamente “35 propriedades, ocupando um raio de 200 quilômetros quadrados” (Vilela, 2020)³, é dedicada quase que exclusivamente à pecuária leiteira e de corte. Atualmente, com o processo de redução do tamanho das propriedades devido a eventos como óbitos dos mais velhos e divisão das propriedades entre os herdeiros, começaram a surgir algumas novas atividades como a produção de cachaça artesanal, plantio de eucalipto e produção de amendoim, porém, ainda se mostram pequenas, diante do leite e da carne.

A região possui solo predominantemente argiloso com ocorrências de pontos hidromórficos próximas aos canais fluviais. As propriedades concentram-se em sua maioria nos fundos de vale, próximos a fontes de água como córregos, rios e riachos, ficando as “encostas e serras com mais de 45 graus de inclinação dedicados às áreas de preservação permanente.” (Lei n. 12.651, 2012)

Nosso primeiro entrevistado, que aqui vamos chamar de Senhor João⁴, é patriarca de uma das famílias mais antigas da região, e explicou da seguinte forma o início da comunidade:

Acho que isso deve ter acontecido em 1800, o primeiro dono aqui era Capitão Antônio Rodrigues Felisberto da Cunha de Macedo⁵. E esse homem fez uma sede, muito grande, dois andares [...] e ele foi e mandou fazer uma cruz, muito bonita na porta da casa, que era comum nessa época ter cruzeiro na chega da sede mesmo. Só que, quem ‘tava’ de lá, mirava... lá onde tem aquela cruz bonita... aquela Bela Cruz... aí ficou”. (Senhor João, entrevista na comunidade Bela Cruz, 15 janeiro, 2022)

No que diz respeito ao povoamento da região, a cronologia coincide com os documentos históricos. De acordo com Lourenço (2003):

³ Informação recebida via WhatsApp de Marilene Rezende Vilela, coordenadora do núcleo de comunidades da Cooperativa dos Produtores Rurais do Prata – Cooprata. 18/11/2020.

⁴ Chamaremos os cinco membros entrevistados por nomes fictícios, respeitando assim sua privacidade de acordo com as exigências para execução de pesquisa acadêmica com seres humanos.

⁵ Durante nossas pesquisas não encontramos registros sobre o Capitão Antônio Rodrigues Felisberto da Cunha de Macedo e nem a origem da Fazenda Bela Cruz propriamente dita.

[...]foi entre 1722 e 1725 que os sertanistas paulistas, sob a liderança de Bartolomeu Bueno da Silva, o lendário Anhanguera, descobriram as minas de Goiás e, desta feita, formaram-se arraiais e vilas naquela região. O caminho, uma linha reta, entre São Paulo e as minas goianas, foi estabelecido por decreto régio em 1730, mapeadas atualmente graças aos relatos de viajantes que passaram pela região já no século seguinte. (p. 51)

Em relação ao intervalo entre o decreto régio e a atual comunidade, o Senhor João explica da seguinte forma:

Meu avô comprou aqui em 1915 de herdeiros desse Capitão Macedo, já nem existia sede nem cruz nem nada..., mas quando foi montar a comunidade eu pedi que chamasse Bela Cruz, porque tem muita fazenda que ainda chama Bela Cruz. Ou outros nomes, como Fazenda Café – Antiga Bela Cruz, Bela Vista – Antiga Bela Cruz, Parafuso – Antiga Bela Cruz e assim por diante. (Senhor João, entrevista, 15 janeiro, 2022)

Em 1995, a Cooperativa dos Produtores Rurais do Prata – Cooprata, buscando melhorar a administração da coleta de leite nas fazendas, dividiu suas regiões em comunidades, oficializando assim a Comunidade Bela Cruz na região.

Desde a criação, a comunidade Bela Cruz, como se vê pelo nome, é abraçada pela religião. Os habitantes trouxeram o hábito da reza mensal para a comunidade fazendo com que, a cada mês, aconteça uma reunião na casa de um dos moradores e, assim, seja rezado um terço e depois servida uma refeição.

Como o número de propriedades (35) e o número de meses do ano (12) não se encaixam, a reza acabou ficando mais próxima de um núcleo específico dentro da comunidade. Nesse núcleo estão as pessoas mais idosas que ainda dirigem suas fazendas e, também, as que dedicam mais sua vida à comunidade, como conselheiros e diretores.

Por meio desse costume religioso, em 1995 começaram a acontecer as reuniões administrativas em parceria com a cooperativa dos produtores rurais que fornecem leite. Nessas reuniões acontecem palestras, cursos, resolução de problemas e demandas da comunidade.

Sobre essa participação nos eventos religiosos e administrativos, trouxemos o que Amon (2014) define como comunidade. Para a autora,

Uma comunidade se caracteriza por relações de afeto que vão além das relações funcionais e burocráticas que estão presentes em uma sociedade. As pessoas não são apenas peças de uma máquina e tampouco indivíduos isolados, numa comunidade são pessoas que se relacionam, querem ser aceitas e amadas, amam e aceitam. [...] As pessoas são singulares e são reconhecidas como tal no seu potencial de engajamento numa atividade comunicativa na busca de entendimento. (p. 187)

Dentro desse entendimento de comunidade, tanto na reza quanto na reunião administrativa, a comida sempre está presente. Além das festividades como Festa de São João e Folia de Reis que possuem cardápio próprio.

A respeito desse cardápio de festas, Abdala (2010) fala sobre a fartura observada nas mesas no sudeste de Goiás.

Na mesa das festas, de maneira especial nas folias e comemorações de santos, que sempre têm fartos almoços e jantares servidos aos fiéis, não falta o frango ou galinha fritos ou ensopados, mandioca cozida e temperada com cebola e cheiro verde, carnes fritas, a almôndega ou pelota, arroz e feijão cozido, feijão tropeiro ou tutu [...] definitivamente incorporado às reuniões de domingo para rezar o terço, às rodas de truco e às próprias festas, como as chamadas ‘da roça’. (p. 204)

Ainda sobre a comunidade, é importante deixar claro o posicionamento do pesquisador em relação a ela. Ao decidir a entrada no mestrado e o tema da pesquisa, me deparei com o

desafio de ser ao mesmo tempo pesquisador e membro da comunidade. Por isso, foi preciso tratar a pesquisa com ‘estranhamento do familiar’. Essa expressão, cunhada por Velho (1987), fala sobre a importância de “[...] certo distanciamento entre o pesquisador e o objeto, não para garantir objetividade na análise e neutralizar a subjetividade do pesquisador, mas para permitir o exercício de estranhar por um lado e de também ‘se colocar no lugar do outro’”. (p. 13)

É relevante destacar que muito deste trabalho nasce da observação de costumes e crenças de uma vida inteira e que essa proximidade ajudou muito na construção do projeto, uma vez que já existe o conhecimento prévio entre os participantes e o pesquisador e o relacionamento entre as famílias, casas e outros costumes.

3.1.2 Participantes

Para a realização da pesquisa, escolhemos cinco membros da comunidade para compor as entrevistas. Essa escolha foi feita a partir do diálogo com a coordenadora religiosa local, Dona Maria, sendo, além dela, mais quatro mulheres e um homem.

[...] *uai* Rafael, da Capela a indicada seria a Júlia porque ela é uma das que viu nossa Senhora e ela detalha sim mais as coisas. [...] é bom você entrevistar também a Lúcia e o *sô* João porque o *sô* João é um dos que começou os terços na comunidade [...] ele sabe até por que que essa região chama Bela Cruz. (Maria, comunicação pessoal, 05, março 2021)

Outras pessoas que fazem parte do local e estão ligadas diretamente à alimentação também foram indicadas. As mulheres, à exceção de uma delas, compõem a primeira geração de pessoas da comunidade que a moldaram como é hoje. São essas pessoas, junto a outros dois moradores, que criaram as festas e terços que hoje são tradicionais, além de serem as principais referências sobre comida local.

A indicação de mulheres para a coleta das entrevistas, de acordo com Oliveira e Vela (2008), é baseada na ideia de mulher como conhecedora dos ingredientes e alimentos que permeiam a sociedade.

A mulher rural se comporta como figura central no processo de produção e reprodução, a ela compete as tarefas de alimentação, desde o cultivo, preparo e servida da comida à mesa. É responsável pelo cuidado com os animais – limpeza, alimentação, ordenha –, trabalho na horta, além todas as etapas no preparo da comida de consumo doméstico, processamento dos alimentos e produtos, próprios para a venda e consumo interno, como queijo, nata, chimia, doce em calda, rapadura, pão, bolo, cuca. A decisão também permeia quais alimentos e o modo como serão cultivados na horta, bem como o uso, ou não, de outros alimentos oriundos da lavoura ou do mercado determinando o cardápio doméstico. Assim, pois, constata-se a centralidade da mulher no processo decisório alimentar, daqueles alimentos que serão interiorizados no ambiente doméstico e daqueles que serão destinados à venda. (p. 3)

Esse modo de vida acima descrito ainda é muito presente na comunidade Bela Cruz nos dias de hoje.

No entanto, é importante deixarmos clara a escolha de um personagem do sexo masculino como entrevistado. Apesar de não exercer papel importante na cozinha, o indivíduo é tido na comunidade como uma espécie de oráculo do conhecimento local.

3.1.3 Comida cotidiana e “comida de terço”

Nesta pesquisa trabalhamos com dois momentos da alimentação, a comida cotidiana feita para alimentação diária e mantimento da família e a comida para reuniões, festas, visitas e encontros religiosos, que aqui chamaremos de “comida de terço”. Nas épocas da realização dos terços, nas casas da comunidade e na casa do pesquisador, sempre se ouve falar das

organizações e das preparações para se “fazer o terço” ou o que “cozinhar para o terço” ou qual vai ser a “comida do terço este ano”. Por isso, mesmo que as pessoas da comunidade não utilizem essa expressão para se referirem ao preparo dos alimentos para o evento específico, quando são apresentadas a ela, conseguem identificar que se trata do preparo dos alimentos para esses eventos.

Na literatura, de acordo com o preparo, ingredientes e como se come, os alimentos que chamamos de “comida de terço” aparecem como “comida caipira”. Porém, na comunidade Bela Cruz, os moradores não possuem o hábito de usar o termo “caipira”. A comida que é servida nas reuniões sociais é culturalmente estabelecida dentro do que se considera uma comida típica do interior de Minas Gerais.

A respeito desse cardápio, Abdala (2010) fala sobre a fartura observada nas mesas de festas religiosas como São João, Congadas e nas Festas de Folias de Reis do interior de Minas Gerais e sudeste de Goiás.

As refeições servidas durante as folias têm um cardápio que conserva bastante as tradições [...] onde se destacam as almôndegas ou “pelotas” fritas. Além dessas, há sempre mais de uma carne, geralmente frango frito ou ao molho, arroz, feijão, mandioca cozida e macarrão. Esses pratos não faltam. O macarrão com frango ao molho [...]. Em Minas a mandioca é cozida sem tempero, quando muito com sal. Em Goiás ela é servida temperada, com cebola, sal e cheiro-verde. Carne de porco ou de vaca em pedaços e frita também é bastante comum. O feijão tropeiro não falta na mesa goiana, enquanto em Minas é mais comum feito em caldo ou tutu. Inovações aparecem nas duas regiões, como saladas de legumes cozidos ou carnes com batatas. (p.139).

Para criar um contraponto com essa culinária, é importante conceituarmos, também, “comida cotidiana”. Esta segue a mesma perspectiva do que foi apresentado por Aguiar (2018) em sua dissertação de mestrado sobre o festival Igarapé Bem Temperado.

Ao dar um nome para esse sistema culinário não tenho intenção de posicioná-la como uma cozinha exclusiva, mas chamar a atenção para essa culinária do cotidiano, esquecida enquanto representante das identidades e afetos dos mineiros, e que o idealizador (do Festival) sempre se refere como de origem caipira. (p. 30)

Na prática é possível acompanhar a diferenciação entre as duas categorias acima citadas quando notamos, entre as cozinheiras em época de festa, a apreensão sobre o que “fazer de mistura” (termo usado para designar as guarnições além do arroz com feijão que estão sempre presentes mesmo em suas variações como feijoada ou galinhada). Participando da maioria das festividades religiosas como as missas, terços, reuniões e aniversários, sob a ótica do pesquisador que faz parte do grupo pesquisado, percebe-se um distanciamento entre a comida de casa (comida cotidiana) e a comida servida nas festas (comida de terço). As primeiras são tidas pelos locais como próprias para a casa e não são boas para servir para visita ou festa.

Esse estranhamento em servir a comida cotidiana para as visitas, no caso dos terços e outros eventos, pode ter ligação com uma necessidade de demonstração de *status*. Sobre isso, Abdala (2007) conta que nas Minas dos séculos XVIII e XIX quando não havia uma estrutura de classe claramente configurada por outros fatores sociais ou econômicos, a comida demarcava *status* social.

Exibir alimentos em profusão e distribuí-los representava um importante símbolo de demarcação de *status*, numa sociedade onde as dificuldades de abastecimento eram notórias, onde a maior parte da população era composta por desclassificados sociais cuja marca maior era a miséria. (p.82).

Além disso, a ideia da preocupação com a alimentação em eventos também pode ser analisada de acordo com o que Simmel (1910) comenta sobre a socialização que a comensalidade traz. Para o sociólogo:

[...] a socialização da refeição a eleva ao grau de uma estilização estética, que atua de volta sobre este. Pois onde se exige uma satisfação estética, além da necessidade de saciar-se, é necessário que ocorra um investimento, que a comunidade de muitos pode realizar não apenas antes do indivíduo isolado, como também interiormente, antes de fazer dele o portador regular daquela satisfação. E, com isso, surge o nexos que permite que a simples exterioridade física da alimentação se apoie, não obstante, no princípio de uma ordem infinitamente maior: na medida em que a refeição se torna um assunto sociológico, ela assume formas mais estilizadas, mais estéticas e mais reguladas supra individualmente. (p. 161)

Outro aspecto acompanhado nos anos de presença na comunidade é a memória afetiva de seus membros com a comida. Na quase totalidade das vezes, principalmente as mulheres ao serem questionadas sobre como aprenderam a cozinhar, respondem: com a minha mãe. Não longe disso, os homens, também em sua maioria, discursam sobre a comida que a mãe fazia e que nunca mais comeram, ou que não aprenderam a fazer, ou mesmo que a esposa aprendeu e daí seus vários desdobramentos.

Para Maciel (2001), a comida está diretamente ligada à memória e às emoções. Segundo ela:

As expressões “comida de mãe”, ou “comida caseira” [...] evocam a infância, aconchego, segurança, ausência de sofisticação ou exotismo. Ambas remetem ao “familiar”, ao próximo, ao frugal. Porém, se o “toque caseiro” é o toque mais íntimo em oposição ao “toque profissional”, em série, não-pessoal. O toque “da mãe” é uma assinatura, que

implica tanto no que é feito, como na forma pela qual é feito, que marca a comida com lembranças pessoais. (p. 151)

O que não fica dúvida ao conversar com essas pessoas é que sua alimentação e sua vida em volta da mesa vêm das gerações passadas e de suas infâncias e sofre modificações de acordo com a evolução do mundo ao seu redor. No entanto, para reuniões e festividades, ainda se faz uma comida diferente dessa de “berço”.

A pesquisa vai se aprofundar nesse sentido, no que diz respeito à comida de família e como ela é presente na rotina da fazenda e, ao mesmo tempo, o seu distanciamento com a comida preparada nas festas.

3.1.4 Materiais e instrumentos

Num primeiro momento, para a coleta dos relatos dos participantes, viajamos até a propriedade dos produtores rurais na data que haviam marcado previamente e, usando gravador de voz do *Smartphone* pessoal, realizamos a entrevista. Além disso, utilizamos papel e caneta para anotações pontuais. Estavam previstas conversas com resgate de memória de longo prazo, em que as entrevistas não deveriam ser mensuradas em tempo, uma vez que poderiam durar horas a fio. No final das duas primeiras entrevistas, que aconteceram no mesmo dia, por se tratar de um casal, finalizamos com 1h14 (uma hora e quatorze minutos) de gravação contínua.

A partir das duas primeiras entrevistas, ocorreram problemas pessoais envolvendo os demais entrevistados e foi preciso adequar as técnicas para que a pesquisa pudesse ser continuada. Na terceira e demais entrevistas foram feitas perguntas abertas e fechadas para os participantes, que pediram para que fossem realizadas dessa forma, buscando poupar tempo.

Utilizamos as informações que tivemos nas primeiras entrevistas para criar as perguntas aplicadas aos demais participantes. As respostas foram captadas por meio do gravador de voz do Smartphone pessoal como feito anteriormente.

Em seguida, os áudios foram totalmente transcritos e fragmentados por assuntos, depois foram analisados com base na revisão bibliográfica desta pesquisa.

Além disso, ainda sobre a coleta de dados, foi moldado um questionário prévio com os dados biográficos dos participantes (Apêndice 1) e, também, foi coletada a assinatura a respeito da autorização para uso das informações fornecidas nas entrevistas para a pesquisa (Apêndice 2).

3.1.5 Procedimentos de pesquisa

A princípio, adotamos as bases de uma pesquisa qualitativa, a qual Minayo (2012) pontua como, “[...] a pesquisa que procura insistentemente compreender e interpretar da forma mais fiel possível a lógica interna dos sujeitos que estuda e dar conhecimento de sua ‘verdade’”. (p. 429). Desse modo, para ela, utilizam-se os conhecimentos do pesquisador para traçar um primeiro perfil dos indivíduos que seriam convidados a participar da pesquisa.

A coleta de informações por meio do relato oral foi um dos procedimentos adotados, entendendo esse como uma fonte de transmissão e conservação do conhecimento entre pessoas e gerações. Esse modelo de coleta, é importante pois, de acordo com Maria Isaura Pereira de Queiroz (1988), é onde se busca, “o esclarecimento de relações coletivas entre indivíduos num grupo, numa camada social, num contexto profissional, noutras épocas e também agora”. (p. 24).

Para Minayo (2016) as entrevistas abertas ou em profundidade, acontecem quando “o informante é convidado a falar livremente sobre um tema e as perguntas do investigador, quando feitas, buscam dar mais profundidade às reflexões”. (p. 59)

Entendemos que esse método permite ao entrevistado o resgate de memórias sem interferências ou direcionamentos. Porém, é importante lembrar que, por menor que fosse nossa interferência na conversa, foi importante obtermos algumas informações como: local onde nasceu, se cozinhou, com quem aprendeu, se sempre viveu no campo e se exercia outra atividade fora da fazenda.

Para Alberti (1989), a história oral,

É um método de pesquisa (histórica, antropológica, sociológica etc.) que privilegia a realização de entrevistas com pessoas que participam de, ou testemunharam, acontecimentos, conjunturas, visões de mundo, como forma de se aproximar do objeto de estudo. Trata-se de procurar compreender a sociedade através do indivíduo que nela viveu; de estabelecer relações entre o geral e o particular através da análise comparativa de diferentes versões e testemunhos" (p. 3).

Numa pesquisa de caráter qualitativo a história de vida dos personagens, por vezes pode ser o principal meio de coleta de dados regionais e temporais, inclusive, deixando-os como definidores do que é ou não importante para a pesquisa. Sobre esse ponto, Queiroz (1988) explica que,

[...] a história de vida se define como o relato de um narrador sobre sua existência através do tempo, tentando reconstituir os acontecimentos que vivenciou e transmitir a experiência que adquiriu. Narrativa linear e individual dos acontecimentos que nele considera significativos, através dela se delineiam as relações com os membros de seu grupo, de sua sociedade global, que cabe ao pesquisador desvendar. Desta forma, o interesse deste último (o pesquisador) está em captar algo que ultrapassa o caráter individual do que é transmitido e que se insere nas coletividades a que o narrador pertence. [...] Este (o entrevistado) é quem determina o que é relevante ou não narrar, ele é quem detém o fio condutor (p. 20)

Dessa forma, foi preciso selecionar pessoas que possuíssem conhecimento da história da comunidade local e, ao mesmo tempo, que dominassem as tradições e festividades, principalmente as relações com a cozinha. A princípio, seriam elas que direcionariam a pesquisa, fornecendo como matéria prima sua história de vida.

Porém, durante o processo houve diversos imprevistos na rotina de vida de três dos nossos entrevistados, envolvendo problemas de saúde e mudanças em suas rotinas nas fazendas. Por essa razão, as entrevistas dessas três pessoas, a pedido delas, foram direcionadas, como já afirmado, para que ainda pudessem contribuir com a investigação, no momento delicado que estavam vivendo.

Sendo assim, nossa pesquisa foi concluída com duas entrevistas de relato oral, e três entrevistas semiestruturadas (Apêndice 3). Vale lembrar que essas perguntas direcionadas foram formuladas a partir do relato das duas primeiras entrevistas.

Sobre as entrevistas semiestruturadas, Gauthier (1998) comenta que, se trata de entrevistas realizadas com roteiro preestabelecido, mas que conta com perguntas abertas, que permitem que o entrevistador tenha certa liberdade para aplicá-las.

A respeito dessa técnica, Minayo (2018) pontua que a entrevista semiestruturada permite ao entrevistador “um controle maior sobre o que pretende saber sobre o campo e, ao mesmo tempo, dar espaço a uma reflexão livre e espontânea do entrevistado sobre os tópicos assinalados” (p.13).

A autora pontua, também que:

A modalidade de entrevista semiestruturada difere apenas em grau da não estruturada, porque na verdade nenhuma interação, para finalidade de pesquisa, se coloca de forma totalmente aberta ou totalmente fechada. Mas neste caso, a semiestruturada obedece a um roteiro que é apropriado fisicamente e utilizado pelo pesquisador. (Minayo (2010, p. 267)

Assim, e devido a esse imprevisto, nossa pesquisa, possui técnicas mistas, mesmo assim, não perde sua característica qualitativa.

3.2 Resultados e Discussão

3.2.1 Análise do Discurso Crítica

Para análise das entrevistas utilizamos a “Análise do Discurso Crítica” esquematizando as transcrições na ordem proposta pelo Grupo de Pesquisa sobre Texto e Discurso da Universidade Federal de Uberlândia, PETEDI⁶

Na apresentação das entrevistas há inserções e comentários vinculando a teoria *a priori* apresentada, buscando assim uma melhor explicação sobre os resgates da memória que foram analisados.

A Análise de Discurso Crítica ou ADC é um núcleo de teoria e metodologia que teve sua origem na Linguística Crítica (LC). No entanto, diferente da LC, a ADC procura estudar a linguagem como prática social. De acordo com Magalhães (2005): “Considerar a ADC como uma continuação da LC é uma redução de questões fundamentais. [...] Enquanto a LC desenvolveu um método para analisar uma pequena amostra de textos, a ADC desenvolveu o estudo da linguagem como prática social.” (p. 3)

No estudo da ADC aparecem alguns nomes como Teun van Dijk, Lilie Chouliaraki, Gunther Kress, Teo van Leeuwen e Ruth Wodak. Além desses nomes, o grande destaque da ADC é Norman Fairclough (1995), linguista na Universidade de Lancaster, esse britânico foi o primeiro a usar a expressão “Análise do Discurso Crítica” em uma publicação no *Journal of Pragmatics* em 1985. Nesta pesquisa vamos beber da fonte de Fairclough sobre a ADC.

⁶ Grupo de Pesquisa sediado no Instituto de Letras e Linguística da Universidade Federal de Uberlândia e ligado ao Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos. Criado em maio de 2000, o PETEDI se dedica ao estudo dos textos e discursos a partir de perspectivas teóricas diversas.

Trabalhamos os conceitos de ADC propostos por Norman Fairclough (1995), uma vez que o linguista considera o discurso como uma prática social descartando a ideia de que seja puramente individual. Logo, isso implica uma relação dialética entre o discurso produzido por determinadas pessoas em dada sociedade e suas relações sociais estruturais.

Nas palavras de Batista Júnior (2020),

O discurso contribui para a construção de identidades sociais, relações sociais entre as pessoas e sistemas de conhecimento de crença. Além disso, o discurso reproduz a sociedade como ela é, mas, também, permite transformá-la, constituindo uma relação dialética de constituição social.(n.d.)

Fairclough (1995) também articula um quadro onde apresenta três faces para o estudo do discurso, sendo elas: a análise de textos que incluem os falados como rádio, tv e diálogos entre duas pessoas e/ou grupos; análise da prática discursiva, ou seja, processos de produção, distribuição e consumo dos textos e análise dos eventos discursivos como instâncias da prática sociocultural.

Esse modelo tridimensional foi publicado em 1992 por Fairclough, mas só foi traduzido para o português em 2001 pela Prof. Dra. Izabel Magalhães, da Universidade de Brasília. Na obra, o linguista explica ao leitor as influências para a criação da corrente da ADC.

No livro, Fairclough abraça vários outros teóricos para sua fundamentação, entre eles, Bakhtin, Foucault, Habermas, Giddens, Tomaz Tadeu e Bernstein. Para ele, as teorias Foucaultianas apresentam o discurso diretamente ligado ao poder, um dos motivos para ser tão influente na ADC.

No modelo tridimensional de análise existem, como o nome diz, três dimensões do discurso: o texto, a prática e a prática social.

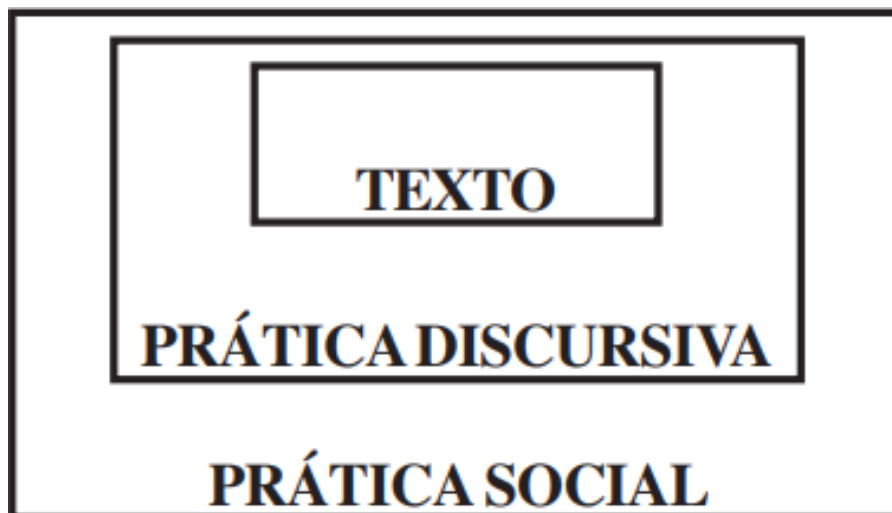


Figura 2. Modelo tridimensional da Análise do discurso de Fairclough
 Fonte: “Análise crítica do discurso: novas possibilidades para a investigação científica no campo da saúde mental” de Pinho *et. al.* (2009) p. 5

Fairclough (2001) explica que a análise textual pode ser organizada em quatro itens: ‘vocabulário’, ‘gramática’, ‘coesão’ e ‘estrutura textual’. Esses itens podem ser imaginados em escala ascendente, ou seja, o vocabulário trata principalmente das palavras individuais, a gramática das palavras combinadas em orações e frases, a coesão trata da ligação entre orações e frases e a estrutura textual trata das propriedades organizacionais de larga escala dos textos.

Vale lembrar que neste estudo o foco voltou-se para o vocabulário, e para os movimentos gestuais dos entrevistados, como será visto a seguir.

O discurso, segundo Fairclough (2001), “envolve processos de produção, distribuição e consumo textual, e a natureza desses processos varia entre diferentes tipos de discurso de acordo com fatores sociais” (p. 106). Ou seja, textos são produzidos, consumidos e distribuídos diferentemente em contextos sociais diversos.

O autor explica que o consumo e a produção podem ser individuais ou coletivos e que alguns textos têm distribuição simples e outros complexa. Nesta pesquisa focaremos no conceito da intertextualidade coletiva e simples, uma vez que os relatos vieram de pessoas de uma mesma comunidade que dividem as mesmas crenças. Ou seja, as falas dos entrevistados,

normalmente, não são fundamentadas em informações científicas ou de estudo. São discursos de vida, relatados de forma oral com comunicação direta e simples.

De acordo com Fairclough (2001), a intertextualidade é “basicamente a propriedade que têm os textos de ser cheios de fragmentos de outros textos, que podem ser delimitados explicitamente ou mesclados e que o texto pode assimilar, contradizer, ecoar ironicamente, e assim por diante.” (p. 114)

No contexto social as questões de interesse organizacional e institucional são moldadas pelo discurso coletivo e obedecem a seus efeitos. Para Fairclough (2001), supremacia de um discurso afeta vários domínios da sociedade civil (trabalho, educação, religião, lazer), práticas que naturalizam relações e ideologias e se integram no meio sem serem discutidas, ou seja, de acordo com Amaral (2017),

O discurso é concebido como uma prática social e Fairclough (2001) defende que há uma relação dialética entre discurso e identidade de modo que o discurso é moldado pela sociedade e molda-a, é constitutivo dessa sociedade e constituído nela e por ela, contribuindo para a constituição de identidades, de instituições, de convenções e de relações sociais. (p. 23)

Nesse sentido, o discurso de um grupo de pessoas é o que define sua apresentação como sociedade. Sobre essa prática social, Melo (2009) comenta:

Fairclough (2001) entende discurso como uma prática social reprodutora e transformadora de realidades sociais e o sujeito da linguagem, a partir de uma perspectiva psicossocial, tanto propenso ao moldamento ideológico e linguístico quanto agindo como transformador de suas próprias práticas discursivas, contestando e reestruturando as dominações e as formações ideológicas socialmente empreendidas em seus discursos; ora ele se conforma às formações discursivas/sociais que o compõem, ora resiste a elas, ressignificando-as,

reconfigurando-as. Desse modo, a língua é uma atividade dialética que molda a sociedade e é moldada por ela. (p.5)

Entendendo o discurso como “prática social e reprodutora e transformadora de realidades sociais” é importante ressaltar outro estudo de Fairclough desenvolvido em parceria com a professora de Mídia e Comunicações da *London School of Economics and Political Sciences*, Lillie Chouliaraki, em 1999. Na obra *Discourse in Late Modernity: rethinking critical discourse analysis*, os autores reconhecem que as práticas sociais são constituintes da vida social e consideram que essas práticas devem ser analisadas a fim de entender o funcionamento da vida em comunidade.

Para Ottoni (2007), “diferentemente do modelo tridimensional do discurso proposto por Fairclough [...] centrado no discurso como prática social, Chouliaraki e Fairclough (1999) centram-se no conceito de prática social e definem o discurso como um elemento dessa prática”. (p.19)

Assim, essas práticas sociais foram definidas como: modos habituais de ação social, ligados a um espaço e tempo particulares, nos quais as pessoas aplicam recursos (material e simbólico) para agir juntas no mundo. (Chouliaraki e Fairclough, 1999, p. 21).

Na visão de Ottoni (2007), “uma prática pode ser entendida tanto como uma ação social concreta e singular, realizada em um tempo e lugar particulares, quanto como uma forma habitual de agir, ou seja, algo que já foi consolidado dentro de certa permanência”. (p. 20).

Chouliaraki e Fairclough também estruturaram quatro elementos da prática social vinculadas ao discurso: atividade material; relações sociais e processos; fenômenos mentais e discurso/semiose. Para Fairclough (2003), existem várias formas de discurso relatado, como o discurso direto e indireto, o qual “pode ou não ser atribuído a vozes específicas” (p. 219).

Por isso, as formas do discurso são importantes para nós neste trabalho pois, analisar o perfil das fontes e como são representadas para a comunidade contribui para a construção

desses indivíduos como produtores rurais, religiosos, cozinheiros e membros da comunidade onde, em cada esfera, apresenta-se um discurso diferente.

Para Fairclough (2003), cada um desses perfis se distingue por aspectos sociais e pessoais da identidade, referindo-se à identidade social ou à personalidade, as quais estabelecem entre si, uma relação de acordo com cada caso.

De acordo com Amaral (2017), nesse sentido, são várias as categorias que Fairclough (2003) elenca para análise, a saber: “avaliação, metáfora, modalidade, o contato visual (imagens), os traços fonológicos (pronúncia, entonação, ritmo), o vocabulário e a interação entre a linguagem verbal e a corporal (expressão facial, gestos, postura, estilo de roupa e cabelo)”. (p.29)

Por fim, temos o significado representacional, o mais importante para nossa pesquisa. Para a análise deste buscamos o que Fairclough (2003) propõe que se olhe para a intertextualidade; a estrutura visual (imagens); o vocabulário e o significado de palavras; a interdiscursividade; a representação de eventos sociais; e a representação de atores sociais.

Na ADC a interdiscursividade é vista como uma categoria de análise que busca a representação em aspectos do mundo e como isso está aparecendo nas conexões discursivas daquele ambiente. De acordo com Resende e Ramalho (2011), a interdiscursividade está voltada para a rotina que molda o discurso. Entende-se este como algo não homogêneo, pois é constituído de outras vozes anteriores, deriva de outros momentos históricos, relações sociais e posicionamentos passados.

Numa interação social, o discurso situa-se em uma rede, passa por linhas de diálogos já existentes, ou outras fontes. Aqui está presente não apenas o falar, a voz em si, mas trata-se, ainda mais no presente momento, dos construtos semióticos como os domínios da pintura, música, cinema, arte de rua, reuniões de trabalho, apresentações online. Tudo isso atua como

ferramentas que carregam um discurso já existente contudo modificando-o e trazendo novas perspectivas e conexões.

Em um estudo realizado por Bhatia (2008, citado em Lima, 2016), ele analisa o discurso dentro de um escritório de contabilidade em busca de saber mais sobre os gêneros e suas relações discursivas. Sobre este estudo, Lima (2016) explica que, “a interdiscursividade é vista como a apropriação de recursos semióticos, em qualquer das dimensões, para a análise discursiva de gêneros em contextos profissionais: texto, gênero, prática profissional e prática cultural”. (p. 202)

A intertextualidade é uma categoria de análise que nos permite identificar e analisar as citações, as várias formas de discurso relatado, como o discurso direto e o indireto, quais vozes são incluídas, quais são excluídas, quais vozes são atribuídas especificamente, que possuem maior proeminência discursiva, porque é dada maior relevância para tais vozes, enquanto outras são expostas em menor escala de tempo e representatividade, os efeitos das negações e ironias, as perspectivas representadas pelas vozes presentes nos relatos e a relação que estabelecem com a voz do produtor entre outras ações a serem observadas.

3.2.2 Resultados e discussão: Análise das entrevistas

Neste tópico estão as transcrições completas de todas as entrevistas. O formato apresentado segue as normas do Grupo de Pesquisa sobre Texto e Discurso da Universidade Federal de Uberlândia, o PETEDI. Mesmo não fazendo uso dos recursos imagéticos, optamos por esse tipo de transcrição, pois ele contempla o campo verbal e, também, as interjeições, nos permitindo uma transcrição detalhada e completa⁷. No final deste trabalho (Anexo A) está uma cópia das Convenções do PETEDI para Transcrição de Material Oral retirado do Portal

⁷ As transcrições das entrevistas estão destacadas em escala de cinza para facilitar a identificação do que são as falas de pessoas entrevistadas, o que as diferencia de uma citação de autores.

de Periódicos da Universidade Federal de Uberlândia, na qual é possível entender as métricas usadas.

Seguindo o método tridimensional de Fairclough (2001) podemos analisar a prática discursiva na comunidade, percebendo que existem informações que são compartilhadas entre os participantes. A produção do discurso sobre os terços, por exemplo, pode ser indicada como uma construção coletiva, pois envolve, em geral, várias pessoas que estruturam a história como um todo.

É importante considerarmos as diferenças entre as entrevistas. As duas primeiras entrevistas, que serão apresentadas na íntegra, foram executadas seguindo os parâmetros do relato oral, conforme explicado por Pereira de Queiroz (1988), em que não empregamos perguntas ou roteiro, e deixamos as pessoas livres para decidir o que e como contar sua história. No nosso caso, apresentamos como objetivo compreender a alimentação local, e daí em diante, deixamos o entrevistado tomar as rédeas da conversa. Nas demais entrevistas, como já afirmado, a partir do que observamos nas duas primeiras, formulamos algumas perguntas que foram aplicadas.

Antes das análises, voltamos a comentar a importância de entender a relação que o pesquisador tem com os pesquisados neste trabalho. Como o primeiro também é membro da comunidade, o discurso teve boa parte construída com o auxílio de gestos e apontamentos para locais de conhecimento dos dois, sem uma explicação prévia, partindo da ideia de que o pesquisador conhece os locais apresentados, os posicionamentos temporais na história e as técnicas rurais, como plantio e criação de animais, ambas vindas do conhecimento de mundo das duas partes.

No trecho que o Senhor João, nosso primeiro entrevistado, fala sobre a aparição de Nossa Senhora na região, um evento conhecido por toda a comunidade e que será abordado na discussão, o posicionamento acima apresentado fica mais claro.

Aí nós deu continuidade, aí teve a aparição de Nossa Senhora lá na Canoa⁸, os meninos viram a nuvem, e você sabe dessa história. (João, comunicação pessoal, 31, janeiro 2022)

Outra vez, a intimidade aparece na entrevista com Dona Lúcia, quando ela comenta sobre a organização dos ciclos de rezas nas propriedades, no decorrer do ano.

A nossa comunidade é composta de doze casas, inclusive a do seu pai ((*aponta para o entrevistador*)) e do seu avô, também, do seu tio ((*aponta para o entrevistador*)). (Lúcia, comunicação pessoal, 17, maio 2022)

Como citado na primeira entrevista, a relação pessoal que existe entre os dois participantes da entrevista cria um discurso com apontamentos e referências comuns aos dois.

A história da região, dos terços e da comida.

A primeira entrevista, que segue abaixo, foi com o Senhor João, homem branco de 79 anos, pai de cinco filhos, nascido na cidade de Prata – MG e que mora com a esposa atualmente na propriedade. Ele nos contou um pouco de sua história e como começaram as atividades religiosas, inclusive as divisões e regras que são seguidas nesses eventos.

Eu sou nativo, nasci aqui, meus pais nasceram aqui ((*apontando para a pastagem do lado de fora da varanda*)), meu avô mudou para cá em 1915, meu avô adquiriu essa fazenda aqui. ((*pausa*)) Então veio de geração, meu pai nasceu aqui e meus filhos também. (João, comunicação pessoal, 31, janeiro 2022)

⁸ A fazenda Canoa é uma das propriedades mais antigas da comunidade Bela Cruz.

Como exposto por e Fairclough (2001), o discurso está diretamente ligado à identidade, tanto que a história começa com o posicionamento do próprio narrador dentro dela. A apresentação da data específica compreende uma relação de emoção com a memória resgatada.

Agora a comunidade *((pausa))* tem uma pequena história que às vezes eu conto ela assim... *(gesticulação com as mãos)* resumida, eu tinha um primo *((pausa))* que morava aqui, sobrinho do meu pai e ele chegou em uma época, mais ou menos veranico de janeiro/fevereiro, um solzão bravo e a roça dele estava perdendo. *((tosse))* (João, comunicação pessoal, 31, janeiro 2022)

Para Holland e Kensinger (2010) quanto mais envolvido e presente dentro do cenário está o indivíduo, mais sua memória será detalhada. Nesse caso, não se trata da memória em si, mas de um resgate cultural a respeito de seus antepassados que movem o narrador. Além disso, como exposto na fala, o narrador tem prática em contar essa história e isso ajuda na manutenção da versão que ele já conhece.

Então, na beira da cabeceira da serra tinha uma cruzinha lá. Daí ele (o primo) foi e fez uma novena, para chover. Quando fez **nove dias** *((entonação de surpresa))* a água caiu, aí ficou, choveu, bom demais e tal, *((gestos de desprentiosidade com as mãos))* quando foi no mês seguinte ele foi rezar um terço na casa dele para agradecer e aí chamou mais os vizinhos para continuar rezando todo primeiro domingo do mês, **todo primeiro domingo reza o terço** *((batidas síncronas na mesa))*, aí foi espalhando, quer rezar na sua casa? Na sua? *((apontando))* (João, comunicação pessoal, 31, janeiro 2022)

Esse recorte da história, rico em detalhes, pode ser embasado pelo que Holland e Kensingser (2010) explicam sobre os ensaios para recordação dos eventos. É costume o Senhor João contar essa história para as visitas, em reuniões e, também, nos terços pois, além de ser

rica em informações para a história da comunidade, também reforça a importância da devoção para os fiéis.

Com base nisso e, de acordo com Holland e Kenginser (2010), o hábito de ensaiar as informações ajuda com que o sujeito retarde a deterioração ao longo do tempo. “Se é mais provável que as experiências emocionais se tornem parte de nossas narrativas pessoais, então o ensaio intensificado dado a esses eventos poderia explicar sua retenção”. (p. 19)

Naquela época morava muita gente aqui, na região, isso durou muito tempo. Isso em cinquenta e poucos até setenta e poucos, *((pausa))* aí ele mudou para cidade, aí acabou os terços *((gesticulação com as mãos))*. Aí eu fui e falei, não pode acabar não uai. (João, comunicação pessoal, 31, janeiro 2022)

Aqui podemos reforçar o que foi proposto por Baddeley (2011), a respeito de datas e eventos específicos em que as pessoas tendem a relacionar acontecimentos de forma indireta como uma recordação do clima, por exemplo, que as faz resgatar outra situação em que havia um clima semelhante.

Cabe aqui comentar a forma como o Senhor João conta a história, partindo de uma ótica pessoal, ou seja, inserido nesta. Um estudo realizado por Nigro e Neisser (1983) mostra que é possível identificar duas formas de recordar: em uma delas, o recordador pode ‘ver’ o evento do seu ponto de vista enquanto conta uma história, e na outra ele descreve, como um narrador faria.

Parece que situações com um alto grau de autoconsciência emocional são mais propensas a produzir memórias do observador [...] As pessoas certamente diferem na medida em que a emoção e a autoconsciência são evocadas por diferentes situações e enquanto elas subsequentemente retrabalham suas impressões de eventos pessoalmente significativos. Eles também diferem em seus propósitos: um poeta pode relembrar um

evento para entender seu significado emocional, um pintor para recapturar sua aparência, uma testemunha no banco para avaliar a responsabilidade. (p. 482)

Na sequência de sua fala, Senhor João aprofunda a conversa sobre seu início nos terços e como começou a administrar a reza na comunidade.

Tinha uma senhora que morava ali em cima, *((apontamento com as mãos))* de um peão meu, boa para rezar, falei -- “dona Santa vamos continuar”. Foi aí que mudou um pouquinho, fez sorteio *((batidas na mesa em círculos))* de quem queria e aderiu, aí ficou uns tempos. Foi até:: nove::nta, *((pausa com olhar para o teto))* depois eles mudaram (dona Santa), aí ficou por minha conta falei – “ai ai ai” *((aceno negativo com a cabeça))* como diz o outro – “não pode deixar parar os terços não”, pensei então – “vamos dar continuidade”*((aceno afirmativo com as mãos))*. (João, comunicação pessoal, 31, janeiro 2022)

Como apresentado anteriormente, a interdiscursividade diz respeito à construção de eventos e atores sociais dentro do discurso. Na fala acima e nas próximas o Senhor João passa a inserir mais indivíduos e locais dentro do seu relato, empregando a eles funções cruciais para a validação da história. Assim, podemos perceber uma construção da fala sobre o ambiente.

Essa menina minha, ela entrou na renovação carismática, falou vamos trazer um padre e fazer umas missões populares na região. *((pigarreou))*

Aí veio esse padre *((pausa))* e andamos na região inteira, fazendo as missões. Aí nós criamos a comunidade, porque todo mundo foi aderindo, aí deu doze grupos com doze casal *((simulando contagem com as mãos))* cada um abrangendo toda a região. E em cada um desses doze grupos eu coloquei um coordenador, de um lado eu coloquei a dona Shirley, de cá *((do lado de cá + aceno direcionado com a mão))* tem a Vera, lá em cima

((*aceno direcionado com mão*)) tem a Silvia, Luiza, tia Carminha, e eu ((apontamento para o peito)) fiquei de coordenador geral, eu ia em todos. Aí aquele grupo lá:: da dona Shirley eles se reúnem lá::, rezam lá:: e ela comanda ((*aceno simulando distanciamento*)).

Lá por acaso eu vou e etc. mas não dou palpite não. Teve uns grupos que dispersaram uns quantos, saiu, largou de mão, não deu sequência, os mais fortes mesmo são esses nossos aqui. Que mantêm firmes. ((*sinal com punho fechado*))

Aí nós deu continuidade, aí teve a aparição de Nossa Senhora lá na Canoa, os meninos viram a nuvem, e você sabe dessa história. (João, comunicação pessoal, 31, janeiro 2022)

A aparição da Nossa Senhora é um marco muito importante para a comunidade. O relato sempre teve grandes proporções e é contado até mesmo por pessoas que não são católicas e, também, por quem não faz parte do núcleo religioso. Nas próximas páginas haverá mais menções a esse evento e como ele é importante na memória dos agentes da comunidade.

Aí a dona Maria chamou para fazer a capela, então vamos dar andamento. Aí ela como coordenadora do grupo dela então ela que tocou. Mas eu deixei claro que ela que tocaria porque se se eu desse muita opinião tiraria sua autoridade. Aí ela falou –“não, tá ((está)) certo”.

Aí fizemos a capela, lá reza todo mês dia 26 e reza nas casas, agora com a pandemia que deu uma parada. Mas nós arreúne ((reúne)), reza o terço e coisa e tal. (João, comunicação pessoal, 31, janeiro 2022)

Nesse ponto da entrevista, começa o resgate sobre a alimentação e são explicados os motivos pelas mudanças ao longo dos anos.

No comecinho, ((*pausa*)) nós oferecíamos só um café, porque tinha muita gente mais humilde sem muita coisa, então para oferecer uma janta você já quer fazer uma coisa

melhor, mas não tinha condição então as pessoas ficavam meio inibidas. Então eu instaurei ((*batidas nas mesas*)) que não daria nem janta nem merenda. Um café é baratinho e rende. Aí foi passando o tempo, mudando, hoje costuma-se dar até uma janta. (João, comunicação pessoal, 31, janeiro 2022)

Se traçarmos um paralelo entre essa fala e os jantares que são oferecidos hoje nos terços, podemos perceber o período do início desses com certa escassez para algumas famílias da região. A riqueza de detalhes do relato, nesse caso, se dá pelo que abordamos anteriormente em relação às emoções negativas, que têm uma probabilidade maior de aumentar a vivacidade de algumas memórias.

Aí mudaram também o dia, cada grupo determinou seu domingo, o nosso aqui no primeiro domingo, ((*pausa*)) o outro no segundo, o da Shirley no terceiro ((*pausa, mão no queixo simulando dúvida*)) e assim por diante. Cada grupo rezava uma vez por mês.

Começou a ficar difícil no domingo, com as tiração de leite estudo dos meninos, daí abrimos mão e começamos no sábado. No sábado as pessoas vêm da cidade mas domingo quer ir embora aí passou, quase todos rezam no sábado. Inclusive, mais uma vez abrimos mão da pontualidade da data, vamos supor, ((*apontando para o entrevistador*)) seu grupo reza no terceiro sábado, mas se surgir um imprevisto, reza no segundo ou no quarto sem problemas, e aí os outros dispersou mais ainda, uns mudaram e defasou, aí acabou que ficou pro dia que der certo. Rezando dentro do mês é que importa.

Compramos as imagens, cada grupo tem sua imagem. Aqui é Nossa Senhora Aparecida, mas tem grupo da Medalha Milagrosa, tem grupo de Nossa Senhora do Carmo, tem da Nossa Senhora da Guia. Aí tem a imagem que acompanha o terço mais a devoção de quem é da casa.

Daí a imagem da santa que acompanha, vai de uma casa para outra e fica um mês para rezar, de lá vai lá para o Miltim, por exemplo. Tinha uma cruz também, mas era grande, estava difícil carregar aí deixamos lá na capela. (João, comunicação pessoal, 31, janeiro 2022)

Atualmente a cruz citada continua acompanhando as imagens de santos nos terços. Além disso, não houve relatos nas outras entrevistas de algum momento em que a cruz deixou de acompanhar.

Já recebemos muitas graças, a gente tem que agradecer muito damos continuidade. Em geral, os terços acontecem no sábado à tarde, então dão a janta. Raramente faz almoço, às vezes dá uma merenda. O problema é que para ser o almoço dificulta a tirada de leite. Então fica a tarde porque a noitinha dá para terminar de tirar o leite e ir.

Agora cê (=você) falou de comida, a diferença está na cozinheira. Diferença toda cozinheira tem, quando você vai fazer uma janta, por exemplo, especial. Aí você muda, aumenta as mistura, faz em vasilha maior essas coisas. Num é bem? ((*gesticula para a esposa*))

A minha história, do filho homem, aprendia a tocar roça, colher arroz, feijão. Seu pai lá está colhendo roça para silo, mas milho seco não se colhe mais, cabô (acabou). Então a mudança na alimentação está mais focada nas gerações do que na comida. (João, comunicação pessoal, 31, janeiro 2022)

Ao longo dos anos a monocultura rural se tornou prática comum em todo o Brasil, as conexões entre campo e cidade ficaram cada vez mais estreitas. De acordo com Cândido (1964) “O homem rural, depende, cada vez mais, da vila e das cidades, não só para adquirir bens manufaturados, mas para adquirir e manipular os próprios alimentos.” (p. 162). O mesmo se pode notar na fala do entrevistado:

O quintal de mandioca para fazer polvilho, não compe::nsa mexer, mão de obra é cara é dificultoso(*entonação de cansaço*). Você vai na cidade compra dois pacotinhos de polvilho e faz biscoito e pão de queijo a “riviria” (=muito).

Eu tirava leite, criei minha família com dinheiro de leite, aí uma hora parei de tirar, cansei (*espalma as mãos mostrando os dedos acometidos pela artrose*). Aí fui criar galinha, arrumei uma casinha, logo na primeira remeça deu quase uns cem frango, aí levei pra (para+a) vender, vendi a quinze real (reais), pensei – “opa isso dá dinheiro”. A próxima remeça eu já arrumei cento e cinquenta frango, daí ele veio e pagou doze. Falei – “aí não.” Um dia fui no Prata e fui na fera (feira), comprei um frango pronto, assado, um:::ito maior que o meu, numa bandeja, fui pagar, doze real (reais). Aí eu pensei, -- “cê(=você) besta uai! (*indignação*), cê (=você) vai deixar de comprar um prontim, (=prontinho) temperado, assadim (=assadinho), nem a panela cê(=você) vai sujar, pra (=para) comprar um com pena, pra(=para) matar, limpar e cozinhar” (*risada e irritação*). Aí eu acabei com os frangos tudo. (*risada*). (João, comunicação pessoal, 31, janeiro 2022)

Sobre essa questão entre as praticidades que os mercados oferecem atualmente em relação a tempos atrás, Abdala (2007) observa que os procedimentos na cozinha sofreram mudanças ao longo dos anos.

O cozimento é um procedimento que está associado a uma ritmação lenta, que marca longos processos de preparação e confecção de alimentos, e exigia da mulher, atriz principal da cozinha nos séculos passados, dedicação total e praticamente exclusiva. Esse ritmo lento marcou, portanto, o espaço da cozinha, desde o tempo da mineração, durando até que a praticidade da vida contemporânea impusesse mudanças. (p. 78)

Logo, percebemos que o abandono da criação de frangos pelo Senhor João visto que o comprar pronto reduz o tempo de trabalho entre outras coisas, representa a praticidade da vida apresentada na fala acima.

A memória sobre o plantio da lavoura e as mudanças pelas quais ela passou no decorrer dos anos é de fácil acesso do entrevistado, acreditamos que esse efeito se dá pela recorrência que o evento acontece. Normalmente as atividades rurais, principalmente ligadas ao plantio são cíclicas, ou seja, todos os anos, nas mesmas épocas, acontecem o preparo do solo, plantio e colheita.

Naquele tempo a gente plantava milho depois ia no paiol debulhava e plantava de novo, não adubava nem nada, só plantava em terra boa. Hoje você compra a semente selecionada, já verifica com o agrônomo quantos sacos de adubo vai gastar lá na minha área, ele já me passa a receita *((apontando para uma área, supostamente onde já foi lavoura))*.

O que acontece?! Eu plantava um hectare de milho na beira do rio e colhia oitenta sacos. Com a receita de hoje, com milho híbrido, no mesmo hectare eu colho cento e vinte, cento e trinta sacos. Aí é onde acabou essa história de plantar roça tradicional antiga já que eu tenho prejuízo com ela. O agrônomo me prova por a mais b que funciona. *((pausa))* Aí ficou inviável plantar. (João, comunicação pessoal, 31, janeiro 2022)

Na sequência, Senhor João conta com humor sobre como os rapazes, e provavelmente ele também, ganhavam seu primeiro dinheiro.

Mas isso tudo acabou, antigamente o primeiro dinheiro dos rapazotes vinha de feijão *((pausa))*, a gente plantava feijão no meio do milho, que daí colhia o milho e ficava o feijão, roça barata, vendia aquele feijão e ganhava um dinheirinho de comprar os perfumes

pras(=paras) namorada ((risada)). Agora tem o feijão especializado, novo, com produtividade alta, resistente a praga. (João, comunicação pessoal, 31, janeiro 2022)

Sobre essa mudança ao longo dos anos e a melhora nas culturas, Barbosa (2015) observa que as transformações nos modos de vida antes e depois de movimentos tecnológicos ou culturais alteram inclusive o modo das pessoas se lembrarem de coisas do passado.

Observamos, também, que ele percebe as mudanças que a tecnologia vem trazendo, principalmente em relação ao seu tempo de menino. Nota-se ainda a busca pela positividade nas memórias, característica das pessoas mais velhas, como já apontado por Holland e Kensinger (2010), em resgatar eventos do passado e compará-los aos atuais, inclusive apontando os motivos pelos quais tantas mudanças aconteceram nos últimos anos, com a facilidade do acesso a mercados e produtos processados.

Uma coisa que eu sou muito a favor da industrialização é nesse sentido, antigamente, por exemplo, nós comia feijão velho, porque plantava, colhia e guardava, hoje não, cê (=você) vai e compra feijão de duas, três safras num ano, então é feijão novo, gostoso, barato, então por isso que a industrialização foi muito boa, eu aprovo, às vezes não sigo, um pouco por causa da tradição, um pouco por ignorância ((risada)), mas eu acho que a industrialização foi uma coisa muito bem feita. (João, comunicação pessoal, 31, janeiro 2022)

No final da entrevista, o Senhor João nos traz esse relato sobre sua gratificação pela tecnologia. O entrevistado deixa claro que a alta produtividade e o fácil acesso aos alimentos atualmente (em relação ao seu tempo de menino) faz parte de uma evolução positiva para as pessoas. Sob a ótica de Biazioli (2018), visões assim representam um incremento do trabalho agrícola de alta produção que fez com que o produtor rural ficasse cada vez mais dependente dos mercados.

Contudo, ao observar a fala do Senhor João, principalmente no que diz respeito a comer feijão velho por ficar muito tempo guardado, percebemos uma valorização da praticidade ofertada pelos centros de compras como feiras e supermercados ao permitir a oportunidade de comprar produtos diferentes, já beneficiados e com prazos de validade estabelecidos.

Um ponto interessante nesse momento é que, no decorrer das nossas entrevistas, não nos deparamos com nenhuma crítica ao uso de agrotóxicos ou aos produtos industrializados. Normalmente quando se realiza uma pesquisa onde o centro da discussão é a alimentação, é comum encontrarmos críticas e receios sobre alimentos provenientes de lugares que desconhecemos. Na nossa pesquisa essa discussão não apareceu.

Para Johnston (2016), a abertura para novas possibilidades alimentícias interfere na formação das sociedades, nem sempre de modo negativo. No nosso caso, produção de alimentos em larga escala e a setorização das fazendas em apenas uma produção, como leite, carne, soja e milho pode ser um fator que explica esse modo de pensar a respeito dos produtos industrializados.

Na segunda entrevista, dona Inês, mulher branca de 76 anos, então esposa do Senhor João, mãe de cinco filhos e moradora da comunidade desde que se casou, traz uma visão mais detalhada no que diz respeito à alimentação. Ela nasceu na cidade de Prata e se mudou para a comunidade quando tinha 17 anos, ao se casar.

Eu acho diferente assim porque sai da rotina da gente come com as vizinhas, reúne a turma todo mundo depois que reza, janta junto, tem vez que tem aniversário, aí tem um bolinho, um parabéns eu sei que é muito bom reunir, já tem uns dois anos que a gente não reúne por causa da pandemia.

Tô aqui desde 63, nós se casamos em 1963 dia 27 de julho, eu sou natural do Prata, mas sempre, assim ((*pausa*)), criada na fazenda, temos a tradição de reunir para qualquer

evento, seja para rezar um terço ou outra coisa, você faz uma comida DIFERENTE ((ênfase)), qual a diferença? Um arroz com galinha, arroz com suã, macarronada, o frango de molho, que faz mu::ito. A diferença está na quantidade, às vezes é uma quantidade maior. NADA NADA ((ênfase)) vai reunir umas vin::te, trinta pessoas. Então já vai fazer mais comida e mais pratos diferenciados. (Inês, comunicação pessoal, 31, janeiro 2022)

Percebemos aqui a entrada do macarrão como prato preparado para as comemorações e eventos. De acordo com Aguiar (2018), a macarronada entra para a população rural como prato um pouco mais nobre e fora do cotidiano. Muito disso se dá principalmente com os mais velhos, por ser algo não produzido em casa.

Em geral ele é referido como um alimento nobre, devido à dificuldade de acesso, pois era um dos poucos alimentos comprados, e normalmente em Belo Horizonte. Era um prato certo nas festas de casamento, refeições para convidados especiais como padres e políticos e eventualmente almoços de domingo. (p. 48)

Em seguida, entramos num prato que pouco aparece tanto nas entrevistas como também nas mesas da comunidade: o peixe.

Esse rotineiro do dia a dia já é menos, domingo por exemplo ((aponta para o quintal)) mata um frango, nós come e pronto. Pesca, pega um peixe e pronto. Mu::ito difícil acontecer de ter peixe nos terços, é muito difícil, mas nós aqui, de vez em quando pega um peixinho e faz ele de molho ou frito e pronto, mas pra (= para) nós. O peixe é difícil de fazer. Agora a carne corriqueira como se diz, de panela como se diz também não se vê muito. Porque cê (=você) já aproveita e faz uma carne com guariroba, sei lá, assada. Faz um prato especial, que o povo come e acha bão. Como disse, tem a diferença do dia a dia com o dia da reunião. (Inês, comunicação pessoal, 31, janeiro 2022)

Um ponto importante a ser destacado aqui e que vai no sentido contrário ao que é apresentado por Cândido (1964) e outros escritores da época é a presença da carne no prato dos habitantes dessa comunidade. Na fala acima, a entrevistada menciona a falta do peixe e apresenta o fato da carne ser corriqueira. Essa disponibilidade de carne está intimamente ligada ao *status* social ao qual os moradores dessa comunidade pertencem, pois como citamos anteriormente, na comunidade há fazendas de médio e grande porte, com boas pastagens e ampla criação de gado.

Esse fato torna comum a oferta de carne na região. Em contrapartida, é possível perceber que, em nenhuma das entrevistas foram citadas as carnes de caça, pelo fato de não se tratar de um costume comum dos moradores da região. Além disso, o peixe acima referido, também não aparece no cardápio das festas nem na comida cotidiana.

A falta do peixe também pode ser analisada sob a ótica de Biazioli (2018), para ela: “a expansão da economia capitalista provocou a crise da cozinha caipira. Houve assim a manutenção da dieta básica – milho, feijão e carne – e a perda da dieta complementar – caça pesca e coleta – devido às transformações nos meios de vida caipira” (p. 115).

Vale lembrar que percorremos apenas algumas casas mais tradicionais da comunidade, deixando de lado, por exemplo, funcionários que poderiam, talvez, fornecer um ponto de vista diferente sobre a disponibilidade de carne. Esse grupo não foi incluído pois se trata de pessoas que possuem grande rotatividade nas propriedades, não ficando um funcionário na mesma fazenda por mais de cinco anos, normalmente. Visto isso e nos apegando à ideia da necessidade da ligação afetiva com a comunidade, nos deixamos guiar pela indicação de pessoas a serem entrevistadas.

Retomando a entrevista, dona Inês nos explica sobre o fazer culinário de cada pessoa.

A mudança, desde o cafezinho pros (= para os) jantares, vai de cada casa cada cozinheira, cada pessoa. Eu tem um jeito de fazer, ((*pausa*)) a dona Maria tem outro jeito, a Ana tem outro jeito, a Fátima tem outro processo. O Pedro por exemplo, ((*apontamento para a região da fazenda de Pedro*)) gostava de fazer guariroba, sempre tinha frango com guariroba lá. Não tem uma tradição da comida de todos, pode ter a tradição da casa, no João da Mabel ele gosta de fazer frango com guariroba, a Fatinha gosta de fazer feijoada, a Maria (coordenadora religiosa) gosta de fazer macarronada. Ou seja, cada casa, cada família tem seu jeito de fazer sua comida, mas não todos iguais para a comunidade.

Um ponto interessante a observar no trecho acima é que dona Inês busca apontar caso a caso o que alguns dos vizinhos costumam preparar nos eventos em suas casas. Para Maróstica (2014), falar sobre os pratos conhecidos é uma forma de resgate da memória e de preservação cultural. Segundo ela, a saudade resgata cheiros e gostos, porém, a memória, e principalmente a saudade são capazes de mudar o sabor da comida uma vez que a emoção pode sobrepor os cheiros e sabores criando uma recordação diferente da experiência.

Esse jeito próprio de cozinhar tem muita influência das mães e avós, ((*senal com as mãos para as costas, simulando o passado*)) eu por exemplo acho que eu como hoje veio ensinado da minha mãe e avó. Minha mãe era muito boa cozinheira, veio ensinou, continua. Eu não sou de comer verdura, nunca fui, minha mãe nunca foi de fazer, ((*pausa*)) essas coisa por exemplo, legume, verdura, eu não sou disso ((*pausa*)). Um pouco por falta de ensinar. Mas essa tradição de mãe para as filhas eu acredito que tem ela sim, eu acredito, pode até não ser, mas eu acredito nela. (Inês, comunicação pessoal, 31, janeiro 2022)

Aqui o que Dona Inês chama de ‘jeito próprio de cozinhar’ não é sinônimo para um prato exclusivo que determinada pessoa faz, mas, sim, sobre os métodos aprendidos por cada

pessoa com suas mães e ao longo da vida. A entrevistada busca nas matriarcas antepassadas uma explicação para sua referência de cozinha.

Não existe uma predeterminação sobre o que cada família precisa fazer quando receber o terço na sua casa, mas como apresentado por dona Inês, já existe uma espécie de tradição sobre o que cada pessoa normalmente prepara em sua cozinha, quando recepciona os vizinhos.

Esse resgate é o que Baddeley (2011) chama de base de conhecimento autobiográfico, ou seja, é o conhecimento retido do *self*. Em outras palavras, muitas vezes existe a memória de que a entrevistada aprendeu a cozinhar com a mãe e que existiu essa experiência, mas é mais difícil recordar, por exemplo, o que ela faz de diferente na sua própria cozinha ou o que desagradava na cozinha da mãe.

Porque as filhas naquela época mais antiga ela era doméstica de casa então ela aprendia a lidar com a comida, aprendia a fazer comer, lidar com capado (porco), fazer polvilho, fazer farinha, isso era a dona de casa tinha que saber fazer isso.

A moça quando ia preparar para casar ela tinha que fazer isso, costurar, não era costureira, mas sabia costurar. Era uma tradição.

Hoje não tem isso mais, tem muita moça, mulher casada, não sabe fazer um “cumê” (comida), nunca fez, sabe fazer um arroz. Aí vai rezar o terço, fazer uma coisa reunião, aí tem que arrumar um cozinheiro. Então essa influência que veio para nós antigos mais velhos ela foi muito tradicional e seguimos até onde dá.

Hoje têm os serviços de *buffet*, cê (você) vai fazer o aniversário do seu filho, cê (você) vai lá e contrata e pronto. Tem cardápio para escolher. Aí as mulheres novas hoje não têm mais esse empenho ((*pausa*)) pode até ter alguma, mas tem muitas que nem aprende. Torrar farinha, as mulheres de menos de 40 anos não sabem torrar farinha, come porque

vai na feira e compra ((*entonação de decepção*)). Não sabe fazer polvilho, já compra o biscoito pronto e as antigas todas sabem fazer. (Inês, comunicação pessoal, 31, janeiro 2022)

No que diz respeito à perda da tradição, trazida na fala de dona Inês, apresenta-se certo desencanto com as novas gerações que não sabem executar algumas tarefas. Essa preocupação estende-se para alguns autores, como é o caso de Biazioli (2018). Ela levanta a questão sobre a necessidade da memória e história como fios condutores para manter viva a culinária caipira. No seu entender, “a perda da tradição impede que a cozinha caipira seja repetida tal ‘como de fato foi’ no passado” (p.115).

Contudo, é importante ressaltar que a cultura é dinâmica e sofre alterações com o passar do tempo, inclusive, é graças a essas alterações que ela consegue se manter viva por tantas gerações. Alves (2011) chama a atenção que, de acordo com a atual política nacional de preservação do patrimônio, as pessoas podem “construir seu patrimônio cultural a partir de suas memórias e visão do mundo” (p. 83).

Nessa perspectiva, a “tradição é entendida como o que permanece ao longo do tempo, mantendo suas características essenciais, mas sofrendo transformações e adaptações para continuar fazendo sentido para os grupos sociais na atualidade” (p.85).

Além disso, Carneiro (2005) observa que historiadores e arqueólogos têm buscado nas práticas alimentares as tradições e modos de vida de comunidades antigas.

Fontes escritas, tais como livros de época, inclusive os de receitas, somam-se a registros materiais, tais como objetos de cozinha ou os próprios alimentos, preservados em muitos contextos, para oferecerem informações úteis para a reconstrução das peculiaridades de cada época e lugar. (p.76)

Ainda sobre tradição, Lima (2009) compara a importância da tradição no sistema alimentar à importância da língua falada que, assim como ela, contém e transporta a cultura de quem pratica.

“[...]trata-se, portanto, de um importante veículo de autorrepresentação e de troca cultural, possivelmente, mais forte do que o idioma. Afinal, comer a comida de outros é mais fácil (pelo menos aparentemente) do que decodificar sua língua. Na prática, estas duas noções são quase sempre evocadas de forma contraposta: a troca cultural aparece como um obstáculo à salvaguarda das identidades (p. 110-111).

Retomando o relato de dona Inês, o serviço de *buffet* citado não aparece nos terços ou outras festas, o que vemos nesses eventos é uma reunião de parentes e funcionários da própria fazenda para a realização da festa. De qualquer modo, ela traz uma marca importante que reforça o que apontamos anteriormente sobre a mudança nos hábitos alimentares: a oferta do produto pronto para compra. Por mais que os hábitos tenham mudado e não apenas para as mulheres de menos de 40 anos, o que se percebe é um saudosismo em relação aos tempos antigos. As memórias ou histórias das mulheres “daquele” tempo enchem de orgulho as pessoas da comunidade.

Aspectos da religiosidade e alimentação

As próximas entrevistas foram realizadas seguindo um roteiro criado a partir das duas entrevistas anteriores. Elas aconteceram quatro meses após as duas primeiras e foram realizadas de forma rápida, no curto período de tempo que os produtores rurais puderam nos disponibilizar, devido a problemas de ordem pessoal que estavam tratando no momento, como já mencionado.

Ao contrário do que foi apresentado anteriormente, aqui organizamos as entrevistas de acordo com as categorias que achamos importante levantar, assim, cruzamos informações e aprofundamos o referencial teórico. No que diz respeito à identidade das pessoas entrevistadas e suas primeiras lembranças da região, conseguimos um contraponto entre três gerações: a do senhor João, que nasceu no local; uma geração que veio depois, há mais ou menos 40 anos e uma terceira que, novamente, nasceu na Comunidade Bela Cruz.

Nosso próximo encontro foi com a Dona Maria, casada, natural da cidade do Prata – MG, tem 71 anos, três filhos e três netos e é coordenadora religiosa da Comunidade Bela Cruz. Perguntamos sobre sua chegada no local, que foi contada da seguinte forma:

Quando a gente comprou aqui, tem uns 44 anos. Eu e o Pedro casou, (=casamos) e ele tinha uma sociedade com o irmão dele, um monte de pedacinho de terra esparramado. Aí eu e o Pedro olhava o São Lourenço (Fazenda no município de Ituiutaba - MG) e a Jacu (Fazenda no Município de Prata – MG).

E assim foi, a gente ficava no Prata nas fazendas, até a gente sair da sociedade com o irmão dele e passar pra (= para) cá definitivo. Inclusive, foi uns 4 anos depois que a gente mandou por energia. (Maria, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

Acompanhando essa tendência da mudança após o casamento, temos o relato da Dona Lúcia, que é natural da cidade de Ituiutaba-MG, tem 78 anos, 4 filhos e 5 netos.

O Joãozim (esposo da dona Lúcia) é daqui né! Eu não sou daqui. Quando a gente casou, mudou para Canoa⁹, o Senhor João nos convidou para entrar (nos terços) e já começamos daí. (Lúcia, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

⁹ É importante apresentar uma informação que não ficou clara na fala de Dona Lúcia, provavelmente devido à relação entrevistador e entrevistada. No comentário sobre casar-se e mudar para a Canoa, pontuamos que a fazenda Canoa, assim como várias outras na comunidade, já pertenciam à família do senhor Joãozinho gerações antes.

Em seguida, trazemos a fala de uma moradora que nasceu no local, mas faz parte da segunda geração da região, se levarmos em conta a geração do Senhor João como a primeira desde a oficialização da comunidade. Júlia é filha da dona Lúcia e casada com o filho mais velho de dona Maria com quem tem 1 filho. Ela tem 48 anos, nascida na cidade de Prata-MG e criada a vida toda na fazenda da família. Além disso, vivenciou a aparição de Nossa Senhora, passagem muito importante para os fiéis locais.

Eu nasci e cresci aqui na região ((*apontamento para o chão*)). Já meu esposo, se mudou para a região Bela Cruz, após seu pai adquirir a fazenda. Pelo que sei, os terços começaram através do Senhor João e sua filha. (Júlia, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

Como trouxemos dos estudos de Fairclough (2001), o discurso está diretamente ligado à identidade, tanto que nosso primeiro entrevistado, o senhor João, começa se posicionando dentro da história. A apresentação de data específica, ou seja, a precisão dos eventos, compreende a relação de emoção com a memória resgatada. Percebemos essa precisão em outro momento, quando Júlia fala da aparição de Nossa Senhora.

Nossa Senhora da Imaculada Conceição apareceu em vinte e seis de dezembro de mil novecentos e noventa e nove. (Júlia, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

De acordo com outros relatos de moradores, porém, não diretamente de Júlia, foi a partir dessa aparição que começaram as intenções para a construção da capela. Sobre esse assunto, resgatamos mais um momento de precisão nas datas, na conversa com Dona Maria, a coordenadora religiosa e sogra de Julia, sobre a construção da capela.

A Capela começou a ser construída em ((*pausa*)) dois mil e terminou em dois mil também, a primeira missa foi no dia vinte e seis de dezembro de dois mil. (Maria, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

Um ponto importante a trazer para a análise a respeito da construção da capela, é que a sociedade rural mantém uma política de colaboração muito forte quando se trata de ajudar o próximo ao longo dos anos. Sempre acompanhamos a reunião para plantar roças, fazer reformas etc. No entanto, no decorrer do tempo, notamos a mudança na forma como essa ajuda é empregada. Mais recentemente, na comunidade Bela Cruz, não se percebe uma dedicação braçal dos vizinhos para a construção, plantio e outras atividades, como nos antigos mutirões mencionados por Cândido (1964)¹⁰. Essa ajuda, normalmente, ocorre por meio de rifas, leilões, doações de dinheiro e empréstimo de maquinário.

Quando perguntados a respeito de como os terços se iniciaram, os entrevistados sustentam a história contada pelo Senhor João a respeito das graças alcançadas por seu primo anos atrás, porém, existem diferentes versões adaptadas pelo tempo. Na fala de Dona Lúcia, por exemplo, percebemos uma emoção maior ao contar a história:

Muitos anos atrás. Nosso vizinho (o primo do Senhor João) estava perdendo uma roça de milho. Por falta de chuva. Então ele fez uma intenção ((*suspense*)). Rezar um terço no cruzeiro com sua família e vizinhos. ((*pausa*)) Pedindo chuva para o seu milho.

E voltando para a sua casa alcançou sua graça com uma chuva abençoada ((*emoção*)). Voltaram molhados, pisando na enxurrada ((*gesto contemplativo*)).

Mediante este fato, seu primo (Senhor João) e sua filha, decidiram dividir a comunidade em 4 grupos de 12 famílias para que rezasse um terço em cada casa.

Eles é que escolhesse qual dia seria melhor, a finalidade deste terço é para pedir chuva.

(Lúcia, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

Na fala de Júlia, a versão é mais resumida, e não aparece o milagre.

¹⁰ Para Cândido (1964), [...]consiste essencialmente na reunião de vizinhos convocados por um deles, a fim de ajudá-lo a efetuar determinado trabalho [...] geralmente os vizinhos são convocados e o beneficiário lhes oferece alimento e uma festa que encerra o trabalho. (p. 82).

Pelo que sei, os terços começaram através do Senhor João e sua filha. Eles saíram de casa em casa, convidando as famílias para participar e então formar grupos. O nosso grupo ((apontando para o entrevistado)) é o da Nossa Senhora da Guia. A data, eu não me recordo ((risos)) (Júlia, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

Além da reprodução da história, partindo da primeira versão que temos do Senhor João, percebemos uma confiança na memória sobre os eventos. É importante trazer aqui o que Holland e Kensinger (2010) apontam sobre a diferença entre confiança da memória e precisão da memória. Para eles, “a excitação emocional aumenta a ‘sensação subjetiva de lembrança’, mas tem pouco impacto na capacidade de recuperar com precisão as características episódicas de uma experiência”. (p. 11)

Além disso, ainda de acordo com os autores, se analisarmos a excitação positiva nesse relato, podemos afirmar que as alterações entre uma versão e outra da história acontecem devido à propensão que o indivíduo tem na recuperação da memória relativa a uma emoção negativa ou, nesse caso, positiva.

É interessante ressaltar que, quando falamos dos terços, Dona Maria se aprofunda na questão da alimentação e suas mudanças de acordo com as necessidades que aconteceram no decorrer dos anos, reforçando o que já foi explicado pelo Senhor João.

Antigamente os terços aconteciam durante o dia, daí eram servidos lanches: biscoito de polvilho, pão de queijo, bolo. Mas aí a região virou muito de tirador de leite, aí resolveu passar para noite. Aí depois começaram a fazer a janta, porque aí sai do curral já tarde e dá tempo de ir na reunião. Por isso passou a servir o jantar ao invés de quitanda¹¹. (Maria, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

¹¹ Quitanda, nas palavras de Christo (1986): Tudo aquilo que é servido com café, exceto o pão: bolos, roscas, fatias, biscoitos, sequilhos, broas, sonhos e mais. (Christo, 1986 citado em Abdala, 2007, p. 25).

Aqui podemos apresentar um contraponto interessante sobre o começo dos terços. Na fala do primeiro entrevistado, é pontuado que no início era servido apenas um café. A entrevistada, por sua vez, tem um recorte de memória onde se recorda dos lanches como biscoito de polvilho e pão de queijo. Vale pontuar os atributos que Frederic Bartlett (1932) chama de “omissões e enfeites”. Segundo Bartlett (1932), as pessoas tendem a mudar as histórias resgatadas de modo a deixá-las mais coerentes com suas crenças e conhecimentos de mundo.

Essa ideia das omissões e enfeites de Bartlett (1932) também pode ser vista na forma de expressão de Dona Lúcia ao falar dos terços.

Os terços eram rezados no domingo às duas da tarde ou à noite. *((pausa))* As pessoas da casa, quando SÃO MUITO AGRADÁVEL *((ênfase))* oferecia um lanche. Mas se o pessoal que ia rezar o terço começou a achar difícil aquele horário, pois tinha que voltar para tirar leite de tarde. [...] Todos concordaram a rezar o terço no terceiro domingo de cada mês. Aí depois mudou para o sábado. Que a noite, no sábado ficou melhor para todos. É por gentileza dos donos da casa, ao invés da gente oferecer um lanche. Passou oferecer uma DELICIOSA *((ênfase))* janta. (Lúcia, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

A emoção com que dona Lúcia se refere à comida, que buscamos deixar evidente no texto, com a ajuda da técnica do PEDETI, nos dá uma visão da felicidade dos encontros. Sá (2018) observa que os alimentos não podem ser considerados apenas produtos para serem ingeridos, mais que isso, eles carregam significados e símbolos quanto ao ato de comer. A autora observa que a memória alimentar possui marcas emocionais muito vívidas, caracterizadas por cores, e sensações. Portanto, a comida comumente é usada para reconectar as pessoas com o passado, através das memórias.

Ainda sobre os horários e dias em que aconteciam os terços Júlia também complementa o que foi dito antes, mas traz o foco diretamente para o conflito de horários com a rotina da fazenda.

Os terços começaram no período da tarde, mas mudou para a noite, porque a principal atividade econômica da região é o leite, e coincidia com o horário da segunda ordenha. (Júlia, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

Se fizermos um cruzamento entre o que foi apresentado anteriormente sobre as dificuldades nos dias e horários dos terços, relacionados às dificuldades da lida na fazenda com as falas da Dona Lúcia percebemos um apaziguamento dessas dificuldades ou, um preenchimento dos espaços com informações positivas sobre essa época.

Sobre isso, Holland e Kensinger (2010) explicam que, de acordo com vários estudos, percebeu-se que adultos mais velhos possuem uma tendência a processar melhor informações positivas na recuperação de memórias enquanto adultos jovens fazem o contrário.

No que diz respeito à alimentação nos terços e festas, Dona Lúcia traz um relato saudosista dos tempos das festas, principalmente as Folias de Reis, que já não acontecem mais na região.

Nós participantes da comunidade, todos levam pratos de doces, salgados, caldos, quentão, canjicada, amendoim, pipoca e outras coisas etc. Nas época das festas eram maravilhosas a Maria e o esposo fizeram vá::rios anos. ((*entusiamo*)) As festas de Santos Reis era janta, rezava o terço e depois oferecia o jantar um animado forró com seus músicos até às quatro da manhã. (Lúcia, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

Se pensarmos que toda essa preparação para as festividades, além de gratificante, é também um momento de desgaste pois é mais uma tarefa atrelada à dinâmica de funcionamento da propriedade, encontramos um paralelo com o que Holland e Kensinger (2010) apresentam sobre a omissão dessa parte nas falas dos entrevistados. “Várias linhas de

pesquisa comportamental fornecem evidências de que as emoções que experimentamos no momento de um evento não são lembradas literalmente cada vez que recuperamos os detalhes desse evento”. (p. 22)

Pode-se observar a referência ao passado nas falas acima, principalmente no que diz respeito às Folias de Reis. Esse evento representa grande importância para algumas pessoas e, principalmente em comunidades rurais, onde acontece anualmente. Com isso, vale ressaltar que Gauer e Gomes (2006) comentam sobre a recordação para eventos únicos, que são formadas por imagens e crenças de que algo que já ocorreu no passado.

Sobre a Folia de Reis, é importante ressaltar que Dona Maria, coordenadora religiosa, também é mestre da Companhia de Reis da região. Geralmente, as festas dedicadas a Santos Reis, são motivadas por alguma promessa religiosa do folião como a cura de alguma doença na família ou agradecimento a alguma graça alcançada. De acordo com Castro e Couto (1977, citado em Pergo, 2007),

O compromisso é livremente assumido, porém, a folia teria por obrigação sair um mínimo de sete anos a fim de se alcançar a graça desejada. Os motivos para se fazer as promessas são os mais variados, entre eles: a cura de doenças, o cumprimento de desejos, a superação de dificuldades, entre outras. (p. 2)

Em relação à Folia, Dona Maria comenta ainda que pretende continuar, mesmo depois de terminar sua promessa.

Deixa eu te falar, ((*pausa*)) é porque eu tinha uma promessa. Aí eu cumpri meus 7 anos de promessa. Aí um falava assim, ‘aí faz a festa também’. Mas é, nós não vamos para (= parar) não. Nós ainda vamos fazer mais festa. Minha menina, queria ter feito o ano passado por causa da pandemia, a gente não fez. Mas se Deus quiser, eu acho que o ano que vem a gente vai fazer. E, mas eu não largo essa intenção, não. É no mês de abril. Nós

fizemos uma chegada aqui em casa, na cidade com a janta e os folião. (Maria, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

A fala de Dona Maria deixa clara a relação com a fé. Outro evento importante relacionado à fé, é explicado por Júlia, em relação ao seu filho.

Graças recebidas na Comunidade por intercessão de Nossa Senhora...São inúmeras! Minhas foram várias. Posso relatar uma em especial. Meu filho se acidentou na escola, ele tinha onze anos e quase precisou amputar o dedo.

Só nesse episódio eu fui atendida por Nossa Senhora muitas vezes. Graças a Deus, ele não precisou da amputação e após sua recuperação ele disse que queria ser médico. Graças a Deus, hoje ele é um médico pediatra. (Júlia, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

O episódio do acidente com o a criança e a crença de que, por meio de suas orações, Nossa Senhora interveio na saúde do menino, nos leva a esse momento da recuperação da memória de Júlia muito claro para ela. Isso ocorre não apenas na fala da entrevistada, mas pelo fato de as pessoas tenderem “a se lembrar mais sobre o que sentiram durante uma experiência emocional intensa do que durante um evento emocional mais moderado”. (Fiysh et al., 2004 citado em Holland e Kesinger, 2010 p. 15)

Quanto a esse posicionamento de Fivush et al. (2004), Holland e Kesinger (2010) fazem o seguinte comentário:

Um objetivo principal ao lembrar emoções é encontrar significado em eventos emocionais e incorporá-los ao senso de identidade de alguém para que uma narrativa de vida coerente possa ser formada (Fivush et al., 2008). Um objetivo igualmente importante na lembrança autobiográfica é manter uma visão coerente e consistente do self ao longo do tempo (Greenwald, 1980; Conway, 2005). A natureza reconstrutiva da memória se presta muito bem a esses dois objetivos. (p. 27)

Essa relação com a fé e a promoção de eventos para contemplar entidades religiosas reforçam os motivos da dedicação da coordenadora religiosa e ajuda a entender, também, os motivos pelos quais sua propriedade é o centro de reunião da comunidade, como explica na fala abaixo:

Uai menino, então! *((entusiasmo))*, as festas juninas começaram há vinte anos atrás, quando fundou a comunidade oficialmente, ou seja, junto à Cooprata. Essas reuniões e as festas juninas acontecem lá em casa porque a comunidade não tem uma sede até hoje né!? *((indignação))* Então como lá em casa tem os barracão, meu marido na época ofereceu e daí continuaram lá mesmo. Aí depois que foi construída a capela, mas o pessoal ai::nda prefere que seja aqui em casa. (Maria, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

Retomando a alimentação nos terços e demais festividades, no relato de dona Maria aparecem algumas citações sobre a alimentação nas festas juninas.

Quando tem festa junina, geralmente é feito pé de mole::que, doce de leite de pedaço, amendoim caramela::do, broa de milho, bolo de fubá::, mané pela::do é típico de comida junina, que acontece na nossa comunidade. (Maria, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

Em relação ao que foi exposto até o momento pelos outros entrevistados, percebemos que a festa junina possui um cardápio um pouco distinto, tanto da comida dos terços quanto da comida cotidiana. Por mais que se trate de uma comunidade rural, as festas juninas chegaram aqui por influências externas, principalmente por meio da cooperativa dos produtores rurais que mantém um calendário de reuniões e festividades com as comunidades buscando, tanto promover a questão cultural, quanto a proximidade com os produtores. Além disso, não há registro, por exemplo, do plantio e beneficiamento de cana de açúcar e amendoim na região, o que torna a produção da festa junina dependente do supermercado.

Ainda se tratando da cooperativa, é importante apresentar que o esposo de Dona Lúcia mantém forte ligação com a mesma, inclusive já tendo ocupado a cadeira de presidente por oito anos. Sobre a festa junina, Dona Lúcia reforça a informação da promoção da festa pela cooperativa.

Ahh menino ((*suspiro*)), eu tenho muita saudade as festas juninas feitas pela Cooprata e pelos participantes da comunidade as festas juninas têm todas as comunidades são feitas.

(Lúcia, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

Ainda sobre as festas, Júlia (filha de Dona Lúcia) pontua a participação dela no evento.

As festividades da região, muita das vezes, são realizadas na casa do meu sogro. Além de participar, colaboramos também com nosso serviço.

(Júlia, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

O que Júlia chama de ‘nosso serviço’, neste trecho, muitas vezes está relacionado à organização do evento, a viagens nas cidades para compras de supermercados, decoração e, principalmente a contratação de cozinheiras para ajudar no serviço. É interessante deixar claro, principalmente sob a ótica do pesquisador que cresceu acompanhando essas festividades, que a quantidade de pessoas na organização do evento diminuiu nos últimos anos, abrindo uma lacuna para essa necessidade da contratação de cozinheiras. Muitas dessas contratadas são esposas de funcionários que trabalham na fazenda e parentes dessas mesmas mulheres que acabam sendo chamadas para ajudar na preparação das festas.

Já nos terços, que podem ser considerados um evento menor, que envolve apenas uma família para organização, os preparativos são de ordem mais intimista, e vemos isso nos relatos. Sobre o terço atualmente, Júlia é bem breve na declaração sobre a alimentação.

Nos terços são preparados arroz com carne ou com linguiça ou galinhada. ((*pausa*)) Feijão temperado. Macarronada. Mandioca. Creme de milho. Salada de alface e vinagrete. (Júlia, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

Já para sua mãe, Dona Lúcia, a apresentação da comida quando fala dos terços atualmente é ainda mais breve

[...] É por gentileza dos donos da casa, ao invés da gente oferecer um lanche. Passou oferecer uma DELICIOSA ((*ênfase*)) janta. (Lúcia, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

Por último trazemos a fala de Dona Maria que aborda a questão da comida preparada na fazenda.

E a comida que mais é usada nos terços, é o arroz com galinha, GALINHA CAIPIRA DE CASA ((*ênfase*)), frango de molho, DE CASA TAMBÉM ((*ênfase*)), macarronada. Mas sempre tem um desses, e maionese tem aparecido também. (Maria, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

A afirmação do frango como caipira marca o conhecimento do produtor rural sobre a qualidade do frango criado solto em relação aos tradicionais de granja, do mercado. É importante deixar reforçar que o frango aparecerá em todas as entrevistas e, não atoa, ele é a principal proteína que aparece na mesa dos habitantes dessa comunidade.

Chamamos aqui, de frango caipira, o animal nascido e criado na mesma propriedade onde foi consumido ou nas imediações, desprovido de seleiros ou tratamento específico para engorda, que se entende como o frango criado na fazenda, geralmente preparado em fogão a lenha e de cozimento lento, acompanhado ou não de quiabo, arroz e feijão.

De acordo com Englert (1980), apesar de não ter a data específica, a relação entre frango e humano começou no continente asiático, mais precisamente em Ceilão, na Ásia Meridional.

No Brasil a ave chegou no ano de 1503 trazida pelo navegador português Gonçalo Coelho, porém, somente no ano de 1860 é que apareceram os primeiros indícios da comercialização do frango no interior do país, principalmente no estado de Minas Gerais.

Segundo Marcelo Magalhães Godoy, no período entre 1750 e 1880, Minas Gerais demonstrou “evolução histórica e econômica apresentando crescente independência em relação a mercados externos de outros espaços regionais do Brasil e do exterior do país”. Nesse mesmo período, segundo Englert (1980), o estado tinha uma grande produção de aves e, com isso deu início ao despacho de frango e laticínios para todo o país.

Também de acordo com Englert (1980), nesse período o frango campestre vivia solto e demorava cerca de seis meses para atingir o peso ideal de abate, que era em torno de 2,5 quilos, mesma média que se mantém até os dias atuais para o frango caipira de consumo próprio das fazendas.

O frango caipira, foco deste trabalho é, de acordo com a Revista Rural (2006), resultante do cruzamento aleatório de várias raças e, por isso, é rústico e resistente à doença, o que justifica sua propagação por quase todo o país.

Inclusive, a cultura do frango caipira na região alimenta também uma rede de trocas de pintinhos entre os moradores para que a miscigenação seja melhor, o que, de acordo com a cultura local, melhora a raça e produz aves mais saudáveis.

É muito comum nos terços e outras festas serem rifados ou leiloados frangos, galinhas e garnisés, geralmente a título de brincadeira e diversão, ou para angariar fundos para a reforma da capela, por exemplo.

Ainda sobre a diversão nos terços, Dona Maria comenta sobre o bingo que acontece quando o evento é na capela.

A participação na comunidade, nas festas, nos terços são constantes nas reuniões, às vezes varia porque algumas pessoas se mudam da comunidade e isso muda a rotina. Mas aí vem outras e continuam perseverantes, no terço, na capela, nos dia vinte e seis de cada mês a gente sempre reza o terço na Capela e faz um bingo para divertir o pessoal. ((risada))

(Maria, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

Outro ponto importante que aparece nessa fala e ainda não foi discutido é o terço nos dias 26 de cada mês que acontecem na capela. Esse evento funciona de forma independente daqueles realizados pelas famílias, inclusive é comum os moradores mudarem as datas de seus terços quando há coincidência com o da capela.

A Capela fica localizada em uma região central da comunidade, no alto de uma serra, estrategicamente construída em um ponto visível de todas as fazendas da comunidade. Como o local não conta com cozinha, nos terços na Capela é mais comum as pessoas levarem os pratos prontos.

Vale lembrar que há uma discussão prévia do que será levado por cada família. Atualmente essa conversa acontece semanas antes, por meio de aplicativo de mensagens onde existe um grupo da comunidade. Reiterando que, em 2022, todas as 12 propriedades contavam com acesso à internet.

Como vimos até aqui, a devoção dessas pessoas e sua relação com a religiosidade é muito forte e perpassa todos os momentos de suas vidas. Vale então pontuar porque essas crenças foram tão presentes nos discursos dos entrevistados. De acordo com Holland e Kensinger (2010), as crenças culturais tendem a ser diretamente baseadas na emoção que, por sua vez, influencia na reconstrução de memórias. “Os tipos de emoções que são valorizados na nossa cultura podem influenciar como os indivíduos se lembram das emoções vivenciadas”. (p. 23) Logo, falar sobre os Santos, eventos religiosos, milagres, entre outros, pode despertar

emoções positivas nessas pessoas e isso influencia no resgate das memórias autobiográficas também de forma positiva.

Quando entramos na discussão sobre a comida de casa, ou seja, toda a alimentação fora desse período de festas, nos deparamos com relatos sobre a produção caseira como verduras e carne e o complemento dos supermercados. Dona Maria fala sobre a comida do dia a dia relembrando o que não é mais plantado na fazenda.

A comida do dia a dia de todo mundo é o que produz ali na fazenda né?! É o arroz, que hoje não produz mais é comprado, o feijão, a carne, o ovo. E verduras ((pausa)), principalmente a mandioca. (Maria, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

A questão levantada por dona Maria, sobre o arroz, faz referência à uma época ainda recente em que algumas famílias da comunidade mantinham o plantio de arroz e feijão, mesmo com acesso aos supermercados.

Sobre este assunto, Groxko (2020) aponta que o desaparecimento dos plantios de arroz pelos pequenos produtores está relacionado à alta demanda pelo grão nas cidades, no período do êxodo rural, na segunda metade do século XX. Esse fato promoveu uma rápida mecanização dos sistemas de colheita e beneficiamento, tornando a produção em larga escala mais fácil e, conseqüentemente, colocando o produto pronto nas gôndolas do supermercado à disposição do comprador.

Na Comunidade Bela Cruz, de acordo com vivências do pesquisador e relatos dos produtores rurais, até o final dos anos de 1990 ainda era possível encontrar propriedades, principalmente com disponibilidade de água e fundos de vale, que mantinham a cultura do arroz para consumo próprio. O grão era colhido na fazenda e levado para a cidade, no caso Campina Verde, para ser beneficiado.

Quando questionada sobre a comida cotidiana, Júlia apresenta um relato do passado, resgatando as memórias de como sua mãe preparava a comida.

Antes da energia elétrica, lembro que minha mãe armazenava toda a carne em latas de banha. O feijão era cozido todos os dias no fogão de lenha, as quitandas eram assadas em forno a lenha e guardadas em latas de alumínio para conservar. As compras eram feitas uma vez no mês, era difícil chegar na cidade. Tudo que pudesse produzir em casa, se produzia, e eram armazenados em caixas de madeira (tuia). O café era torrado em casa e moído na hora de coar o café. (Júlia, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

Quanto a esse resgate, Franco e Araújo (2019) analisam a relação da emoção ligada a hábitos alimentares de quem sai de casa. Como no caso de Júlia que, em algum momento da vida, casou-se e foi morar em outro local. Para os autores, nesse momento existe um distanciamento de muitas tarefas as quais as pessoas estão acostumadas, dentre elas as relativas à alimentação. Isso pode gerar certa nostalgia ao lembrar da comida de casa, da mãe e da avó.

Além disso, essa mesma nostalgia também funciona como motor para que essas pessoas da terceira geração busquem manter algumas tradições vivas, na medida do possível. Na próxima fala, por exemplo, Júlia traz a conversa para a atualidade, reforçando os hábitos que segue da mãe, como o uso do fogão a lenha.

Nossos hábitos alimentares ((*pausa*)) são bem simples. Comida feita no fogão de lenha na maioria das vezes, carne de animais criados na fazenda, algumas verduras também cultivadas na fazenda, carne, ((*pausa*)) mandioca, ((*pausa*)) macarrão e verduras, alface e vinagrete. (Júlia, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

É interessante ressaltar que essa entrevistada é a primeira que traz para a conversa o fogão a lenha. Existe na comunidade, atualmente, um resgate da geração mais nova para as

atividades de seus progenitores. Coisas como alambiques, monjolos, o próprio fogão a lenha, que desapareceu entre os anos 1980 e 2010, agora estão voltando a funcionar sob a administração dessa geração.

Apesar das referências da filha, Dona Lúcia não faz menção ao uso do fogão a lenha atualmente, focando nas variações da rotina.

Olha ((*pausa*)) a comida que nós acostumamos a fazer no dia a dia, até normal é o básico, o arroz, o feijão, mandioca que não pode faltar, a carne que é indispensável é uma verdura, salada etc. Nos domingo a gente faz um frango, macarronada, uma pizza, uma carne assada, a gente vai variando um dia, uma coisa, outro dia, outra. E assim, vamos levar lá. É o básico, não é? A gente vai fazendo. Assim vai mudando. (Lúcia, comunicação pessoal, 17, maio, 2022)

No trecho somos apresentados à pizza, um prato não comum ao que nos foi apresentado nos demais relatos. A aparição desse prato, tipicamente consumido nas cidades, retoma o que já comentamos sobre a influência que essas exercem no campo. Para Biazioli (2018): “A influência urbana introduziu novos hábitos, contribuindo para transformar as técnicas [...] Sem contar, o prestígio associado às práticas e usos de caráter urbano.” (p. 46).

4. Conclusões

Esta pesquisa teve como principal objetivo compreender como a comida medeia a construção e reconstrução da memória autobiográfica das pessoas. Para isso, buscamos uma comunidade rural no interior do Triângulo Mineiro, a fim de entender como essas pessoas se relacionam com a alimentação e quais as diferenças que elas estabelecem entre o que comem no dia a dia e o que oferecem nas festividades, em especial as religiosas.

Uma das dificuldades encontradas no trajeto foi o distanciamento em relação ao grupo pesquisado. Há mais presença do pesquisador neste trabalho do que imaginamos colocar.

Criar raízes em um local, ou já nascer enraizado nele, definitivamente molda o sujeito em relação ao seu lugar no mundo. Lembrar por si só já é tarefa árdua para muitas pessoas, lembrar-se da comida, dos gostos, cheiros, modelos criados há anos pode ser, além de um resgate pessoal, um oferecimento de história e memória para as novas gerações.

Quando concebemos a ideia de estudar a alimentação por meio das tradições culturais e da memória dessas pessoas, não sabíamos que a fé seria a chama promotora de todos os eventos. Desde as graças recebidas até às visões e construções, tudo passa pela régua da fé, e por ela é guiado desde antes de haver registros escritos por lá.

Desse modo, nosso trabalho buscou no berço religioso da comunidade, sua relação com a comida. Percebemos que para essa gente a fé vem antes de tudo e que a simplicidade no preparo da alimentação do dia a dia abre um espacinho, não apenas para “mais água no feijão” na hora que chega a visita, mas, também, para toda uma programação no momento de reunir as pessoas em volta da mesa e, na Comunidade Bela Cruz, em volta do altar.

Já faz parte do senso comum e, também foi imortalizado em diversas referências de estudiosos como Frieiro (1982), Abdala (2007) e Aguiar (2018), que habitantes do estado de Minas Gerais são associados à hospitalidade, oferecendo comida a seus visitantes, parentes, amigos e quaisquer pessoas que cheguem em suas casas. Nesse contexto, pensando a comida como ponto de partida para buscar a memória, procuramos entender também como transformações a exemplo da internet, do automóvel e da energia elétrica mudaram a vida do homem rural.

E foi por meio da comida e de suas memórias, que descobrimos que o passado nem sempre é saudosista. Que o fogão a lenha nem sempre foi afetivo, mas sim, necessário, que plantar arroz na roça não era a busca pelo alimento orgânico, mas sim, a necessidade para sobreviver. Que a galinha morta no domingo talvez fosse a única fonte de carne da semana. E que a

chuva, não era anunciada no boletim meteorológico na tela do celular, e era entendida como resultado da união entre uma entidade religiosa e um homem que só tinha a fé para recorrer.

Nossa pesquisa procedeu à coleta de entrevistas de alguns moradores dessa comunidade para fornecer o material necessário para análise. A definição dos personagens se deu por meio do conhecimento prévio entre o pesquisador e os integrantes da comunidade, além disso, foi de fundamental importância, a participação da coordenadora religiosa local, tanto para ajudar na seleção dessas pessoas, quanto para compor os relatos.

Com o referencial teórico montado, fomos a campo e, depois de coletadas as entrevistas de áudio, elas foram completamente transcritas e analisadas de acordo com a ADC e o referencial montado sobre memória autobiográfica e emoção.

No que diz respeito à ADC, usamos modelos faircloughianos que consistem em intertextualidade, interdiscursividade e escolhas lexicais (vocabulário). Além de organizar a análise na estrutura do PETEDI, também discorremos sobre como e onde conseguimos buscar resgates e recortes da memória durante a fala, fundamentando assim a pesquisa como um todo.

O que percebemos é que as pessoas entrevistadas possuem um vínculo muito grande com a fé. Compreendemos que, primeiro vieram as festividades, todas religiosas, depois entendemos que a mudança na alimentação veio relacionada à posição social, ou seja, no princípio da prática religiosa, a reza se dava no meio da tarde onde era servido apenas um café, proposto pelo próprio coordenador da época (entrevistado 1).

Apenas após alguns anos, a prática das rezas migrou para o período noturno, relacionada à chegada da energia elétrica no meio rural e também às rotinas das fazendas, principalmente no que diz respeito à ordenha das vacas, processo que geralmente acontece duas vezes ao dia, de madrugada e no fim da tarde.

Também percebemos que, fazer uma comida diferente nos terços, diz mais respeito ao desejo de servir bem os convidados do que uma regra imposta aos moradores. De acordo com os relatos, as cozinheiras modificam a alimentação para as festas buscando fazer receitas que rendem mais, como a adição de carne no arroz, linguiça no feijão, o macarrão e outros preparos que são facilmente executados em grandes quantidades.

Falando de macarrão, a facilidade de acesso aos supermercados também abriu as portas para que algumas práticas desaparecessem do cotidiano. Percebemos apenas uma entrevistada falando sobre a produção de polvilho e farinha em casa e, mesmo assim, afirmando não fazer mais esse trabalho há muito tempo. Alega-se a facilidade do consumo no supermercado, embalado e pronto.

Ao mesmo tempo, notamos também, tanto em nossas observações quanto na fala de uma entrevistada, que as pessoas mais jovens demonstram carinho pela comida feita no fogão a lenha, por exemplo, assim como valorizam a criação do frango no quintal, os ovos caipiras, a horta.

Outro aspecto que ficou claro, foi que percebemos, várias vezes, como o ponto de vista de pessoas mais velhas tende a ficar mais positivo em relação a recordações do passado, como já observado por outros pesquisadores citados neste estudo. Uma vez que o pesquisador é membro da comunidade estuda e conhece a região, tendo vivenciado períodos de escassez relacionados a secas severas, doenças e mortes de rebanhos, entre outros, foi possível notar certas omissões e mesmo “enfeites” relativos a momentos ruins. Esse ponto nos chama a atenção e traz abertura para futuras pesquisas.

Também percebemos que o alimento pode até influenciar na recuperação de memórias autobiográficas das pessoas entrevistadas, mas de forma secundária. Durante toda a trajetória do pesquisador como membro da comunidade e até mesmo na fala dos entrevistados, notamos que a população local é apegada à fé e que a alimentação entra como “sustança” do dia a dia e

como complemento da reunião religiosa. Não existe banquete sem reza, mas existe reza sem banquete. Em outras palavras, e como apresentado nas revisões bibliográficas, o alimento aparece aqui como um convite ao evento social. Nesse contexto, a alimentação não se torna menos importante na construção social e cultural em volta da mesa.

Outro ponto importante observado foi que, ao mesmo tempo que as novas tecnologias cada vez mais vão adentrando as comunidades rurais, nota-se o apego ao passado e à cultura dos antepassados, mantendo vivas as tradições juninas, as festas de Reis, as missas e os terços, passando informações de geração em geração.

Por fim, entendemos esta dissertação como iniciativa para o campo da psicologia cognitiva, no que diz respeito à sua inserção em pesquisas sobre cultura e alimentação, mais comuns em outras áreas das Ciências Humanas, como as Ciências Sociais e a História. Esperamos contribuir para que os estudos sobre alimentação ganhem mais espaço em outras áreas do conhecimento.

Nessa perspectiva, aspectos interessantes observados neste estudo poderão ser mais aprofundados em futuras investigações, a exemplo da questão sobre a postura que tende à visão mais positiva quanto às mudanças alimentares na construção das memórias autobiográficas.

REFERÊNCIAS

- Abdala, M. C. (2007). *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. 2 ed. Uberlândia, MG: Edufu. <https://doi.org/10.14393/EDUFU-978-85-7078-131-4>
- Abdala, M. C. (2010). Aromas, Sabores e Cantigas: memórias às margens do São Marcos. In C. M. I. Katrib, M. C. T. Machado, M. C. Abdala (Org.). *São Marcos do Sertão Goiano: cidades, memórias e cultura* (pp. 199-214). Uberlândia, MG: Edufu. <https://doi.org/10.14393/EDUFU-978-85-7078-242-7>
- Abdala, M. C. (2011). Saberes e Sabores: tradições populares do interior de Minas e Goiás. In: *História: Questões & Debates*. n.54 (pp. 125 – 158). Curitiba, PR: Editora UFPR. Recuperado em 15 de março, 2022 de <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25743/17197> <https://doi.org/10.5380/his.v54i1.25743>
- Aguiar, L. C. (2018). *'Comida de Gente Pobre' à Gastronomia: A trajetória da 'Comida De Quintal' Através do Festival Igarapé Bem Temperado*. Dissertação de mestrado, Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Instituto de Sociologia, Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, PUC – MG. Belo Horizonte. Recuperado em 15 de março, 2021 de https://www.academia.edu/40299323/DE_COMIDA_DE_GENTE_POBRE_%C3%80_GASTRONOMIA_A_TRAJET%3%93RIA_DA_COMIDA_DE_QUINTAL_ATRAV%3%89S_DO_FESTIVAL_IGARAP%3%89_BEM_TEMPERADO
- Alberti, V. (1989). *História oral: a experiência do CPDOC*. Rio de Janeiro: Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil. Recuperado em 16 de julho, 2021 de <https://www.scielo.br/j/reben/a/KbccD6ktzhnMxB9BymNZh5b/?lang=pt>
- Althoff, G. (1998). Comer compromete: refeições, banquetes e festas. In: Flandrin, J., Montanari, L. & Massimo M. (1998). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade. p.300-317.

- Alves, A. C. A comida como patrimônio cultural. In: *Revista de Economia Agrícola*, n.1. (pp. 73-86). Recuperado em 03 de setembro, 2022 de <http://www.iea.sp.gov.br/ftp/iea/publicacoes/rea/2011/rea6-1-11.pdf>
- Amaral, G. A. D. (2017). *A representação discursiva da violência doméstica contra a mulher no telejornal Cidade Alerta*. Trabalho de Conclusão de Curso, Graduação em Comunicação Social: Habilitação em Jornalismo, UFU-MG. Uberlândia. Recuperado em 29 de maio, 2022 de <https://hemerotecaufu.wixsite.com/hemeroteca/copia-defesas-em-2016>
- Atala, A. & Dória, C. A. (2008). *Com unhas, dentes & cuca – Prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Senac São Paulo.
- Baddeley, A. E., Michael W. & Anderson, M. C. (2011). *Memória*. Porto Alegre, RS: Artmed.
- Ball, C. T. (2014). Involuntary memories and restrained eating. *Consciousness and Cognition*. (33), (pp. 237-244). Recuperado em 13 de julho, 2021 de <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1053810015000069>
<https://doi.org/10.1016/j.concog.2015.01.005>
- Bartlett, F.C. (1932/1995). *Remembering: A study in experimental and social psychology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Barbosa, F. A. C. (2015). *Dos usos turísticos do patrimônio alimentar: formação cultural e os mercados de comida típica na Cidade de Goiás*. Dissertação de Mestrado Universidade Federal de Goiás, Goiânia, GO. Recuperado em 10 de julho, 2021 de <https://repositorio.bc.ufg.br/tede/handle/tede/10016>
- Batista Júnior, J. R. L. (2020). *Análise do discurso crítica* (minicurso – aula 3. Publicado pelo canal Parábola Editorial. Recuperado em 05 de abril, 2021, de <https://www.youtube.com/watch?v=IerzUOfHMNA&t=110s>

- Bhatia, V. K., (2008). Towards Critical Genre Analysis. In: Bhatia, V. K.; Flowerdew, J.; Jones, R. H. (Ed.). *Advances in discourse studies*. London: Routledge, 2008. p. 166- 177. Recuperado em 2 de agosto, 2022 de https://www.academia.edu/52629599/Advances_in_Discourse_Studies
- Biazioli, T. (2018). *A quebra entre o passado e o futuro na cozinha caipira*. Tese de doutorado, Programa de Pós-Graduação em Psicologia Social, Instituto de Psicologia, Universidade de São Paulo. São Paulo-SP. Recuperado em 11 de abril, 2022 de https://www.academia.edu/37106299/A_quebra_entre_o_passado_e_o_futuro_na_cozinha_caipira?email_work_card=title
- BRASIL. Lei n. 12.651, de 25 de maio de 2012. Institui o Novo Código Florestal Brasileiro. Recuperado em 21 de julho, 2022 de http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/112651.htm
- Candido, A. (1964). *Os parceiros do Rio Bonito*. 12 ed. São Paulo, SP: Edusp.
- Carneiro, H. S. (2005). *Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação*. Recuperado em 15 de setembro, 2020 de <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs/index.php/historia/article/view/4640/3800> <https://doi.org/10.5380/his.v42i0.4640>
- Cascudo, L. C. (1986) *História da alimentação no Brasil*. (4ª ed). São Paulo: Global.
- Coelho, C. (2020/09/22). Por que o Paraná, celeiro de grãos no Brasil, praticamente não produz arroz? *Gazeta do Povo*. Recuperado em 15 de junho, 2022 de <https://www.gazetadopovo.com.br/parana/por-que-o-parana-celeiro-de-graos-no-brasil-praticamente-nao-produz-arroz/>
- Conway, M. A. & Jobson L. (2015). On the nature of autobiographical memory. In: *Understanding autobiographical memory: Theories and approaches*. Cambridge University. Recuperado em 21 de julho 2021 de <https://www.researchgate.net/>

publication/ 258770189_On_the_nature_of_autobiographical_memory?channel=doi&linkId=55b7327808aec0e5f4380d96&showFulltext=true

Elias, N. (1939a/1994). *O processo civilizador*. V.1. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor.

Recuperado em 03 de novembro, 2022 de https://institucional.ufrj.br/portalcpsda/files/2018/09/ELIAS_Norbert._O_processo_civilizador_volume_1.pdf

Emater (2022). *Relatório Valor de Terra Nua*. Recuperado em 16 de junho, 2022 de https://www.emater.mg.gov.br/portal.do?flagweb=novosite_pagina_interna&id=19167

Englert, S. I. (1990). *Avicultura: tudo sobre raças, manejo, alimentação e sanidade*. Editora Agropecuária. Porto Alegre-RS

Fairclough, N. (1989). *Language and power*. London and New York. Longman.

Fairclough, N. & Wodak, R. (1995). *Critical discourse analysis*. 1995. London and New York. Longman.

Fairclough, N. & Wodak, R. (1995). Abordagens da análise do Discurso. In: Fairclough, N. *Discurso e Mudança Social*. Coord. Trad; revisão e pref. à ed. bras. de Izabel Magalhães. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2001. *Analysing discourse: Textual analysis for social research*. Psychology Press, 2003.

Farias, S. A. L. S. (2013). Gêneros textuais em livros didáticos: uma análise de duas coleções do ensino médio. Dissertação de Mestrado, Programa de Pós-Graduação em Língua e Cultura, Universidade Federal da Bahia – UFBA – BA. Salvador. Recuperado em 30 de junho, 2022 de <https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/24475/1/Sandra%20Aparecida%20Lima%20Silveira%20Farias.pdf>

Ferreira, R. A. (2020). *Do “bão” da cozinha ao “trem” da gastronomia*. Dissertação de Mestrado, Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, MG, Brasil. Recuperado em 7 de julho, 2021 de <https://repositorio.ufu.br/handle/123456789/31616>

- Franco, J. B. M. & Araújo, L. A. S. C. (2019). Comer, beber e saudade culinária: a distância emocional na 'alimentação' a partir da percepção de estudantes que migram para a capital. *Psicologia.pt: o portal dos psicólogos*. Recuperado em 11 de julho, 2021 de https://www.psicologia.pt/artigos/ver_artigo.php?comer-beber-e-saudade-culinaria-a-distancia-emocional-na-alimentacao-a-partir-da-percepcao-de-estudantes-que-migram-para-a-capital&codigo=A1292&area=D4B
- Gauer, G., & Gomes, W. B. (2006). A experiência de recordar em estudos da memória autobiográfica: aspectos fenomenais e cognitivos. In: *Memória e história em psicologia*, 11. (pp. 102-112). Recuperado em 15 de setembro de 2020 de <https://periodicos.ufmg.br/index.php/memorandum/article/view/6725>
- Gauthier, J.H.M. (1998). *Pesquisas em enfermagem novas metodologias aplicadas*. Koogan, Rio de Janeiro. Recuperado em 04 de setembro, 2022 de <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/sus-8616>
- Gomes, A. et al. (2014). Terrorismo e estados falidos: uma análise de discurso crítica. In: *Opinião Pública*. n.20. (pp. 291 – 310). Recuperado em 25 de julho, 2022 de <https://www.scielo.br/j/op/a/NJfkNRm88LFRxdDLQrmPj4P/?lang=pt#>
<https://doi.org/10.1590/1807-01912014202291>
- Holland AC, & Kensinger EA. (2010). Emotion and autobiographical memory. *Phys Life Rev.*, 7(1):88-131. doi: 10.1016/j.plrev.2010.01.006. Epub 2010 Jan 11. Recuperado em 29 de abril 2021 de <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/20374933/>
<https://doi.org/10.1016/j.plrev.2010.01.006>
- Ingram, S. (2016). Food and the autobiographical self in Harry Crews A Childhood: The biography of a place. *Food and Foodways*. (24), 30-47. Recuperado em 10 de julho, 2021 de <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/07409710.2016.1142778>
<https://doi.org/10.1080/07409710.2016.1142778>
- James, W. (1990). The principles of psychology. Chicago: Encyclopaedia Britannica. (Original work published 1890). Recuperado em 15 de setembro de 2020 de

<https://www.fafich.ufmg.br/~memorandum/a11/gauergomes01.htm>

- Janczura, G.A. (2017). *Memória: termos e conceitos*. Rio de Janeiro: Editora Prospectiva.
- Johnston, E. L. (2016). Agrarian dreams and neoliberal futures in life writing of the alternative food movement. *Food and Foodways*, (24), 9-29. Recuperado em 10 de julho, 2021 de <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/07409710.2016.1142779>
<https://doi.org/10.1080/07409710.2016.1142779>
- Junior, C. A. M., & Faria, N. C. (2015). Processo psicológico básico: memória. In: *Revista Psicologia Reflexão e Crítica*, 28. Recuperado em 15 de setembro, 2019 de http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-79722015000400017
- Lourenço, L. A. B. (2003). *A oeste das Minas: escravos, índios e homens livres numa fronteira oitocentista*. Triângulo Mineiro (1750-1860). Uberlândia: EdUFU.
- Maciel, M. E. (2001). Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? In: *Revista Horizontes Antropológicos*. Ano 07 v.16, 145-156. Recuperado em 26 de julho, 2021 de <https://doi.org/10.1590/S0104-71832001000200008>
- Maciel, M. E. (2005). Identidade Cultural e Alimentação. In: *Canesqui, A. M. (org.) 2005. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível* (pp. 49-56). Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz. Recuperado em 20 de junho, 2022 de <https://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-03.pdf> <https://doi.org/10.7476/9788575413876.0003>
- Maróstica, L. T. (2014). *Comida reconfortante – a tríade de elementos usados na sua construção: memória, comunicação e cultura*. Dissertação de Mestrado, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, SP, Brasil. Recuperado em 10 de julho, 2021 de <https://tede2.pucsp.br/handle/handle/4634>
- Melo, I. F. (2009). Análise do discurso e análise crítica do discurso: desdobramentos e intersecções. In: *Revista eletrônica de divulgação científica em língua portuguesa, linguística e literatura*. Ano 05 v. 11. Recuperado em 31 de março, 2021 de http://www2.eca.usp.br/Ciencias.Linguagem/Melo_ADeACD.pdf

- Minayo, M.C.S (2010). Técnicas de Pesquisa: entrevista como técnica privilegiada de comunicação. In: *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. ed. 12. (pp. 261-297) São Paulo: Hucitec. Recuperado em 03 de setembro, 2022 <https://drive.google.com/file/d/1CKyARHVk7DeCwu4GYgKbNyunCkSvTqEG/view?usp=sharing>
- Minayo, M. C. S. (2012). *Análise de estudos qualitativos conduzidos*. Rio de Janeiro, RJ: Recuperado em 24 de junho, 2021 de <https://www.scielo.br/j/physis/a/sFGYqhpzR9wGb hJXz7wjvGv/abstract/?lang=pt>
- Minayo, M. C. S. (2016). *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*. Petrópolis, RJ: Vozes.
- Minayo, M.C.S e Costa, A. P. (2018) Fundamentos Teóricos das Técnicas de Investigação Qualitativa. In: *Revista Lusófona de Educação*. n. 40. Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias. Portugal. Recuperado em 07 de setembro, 2022 de <https://www.redalyc.org/journal/349/34958005002/34958005002.pdf>
- Montanari, M. (2008). *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.
- Mota, O. (1941) *Do rancho ao palácio: evolução da civilização paulista*. Companhia Editorial Nacional – Porto Alegre. Recuperado em 16 de junho, 2022 de <https://bdor.sibi.ufrj.br/bitstream/doc/288/1/204%20PDF%20%20OCR%20%20RED.pdf>
- Oliveira, D. C. (2019). A culinária caipira da Paulistânia – a disputa pelo gosto da cozinha caipira. *Dossiê: Reviravoltas do simbólico no Brasil contemporâneo*, 24(47), 399-405. Recuperado em 19 de julho, 2021 de <https://periodicos.fclar.unesp.br/estudos/article/view/12326/8732> <https://doi.org/10.52780/res.12326>
- Oliveira, N. R. F., e Vela, H. A. G. (2008). Escolhas alimentares, decisões culturais: a mulher define o que vai pra mesa. Conferência: *Fazendo Gênero, Corpo, Violência e Poder*, Florianópolis, SC, ago. 2008. Recuperado em 06 de maio 2021 de

https://www.researchgate.net/publication/268445163_Escolhas_alimentares_deciso es_culturais_a_mulher_define_o_que_vai_pra_mesa

Organização Mundial da Saúde. (2021). Global status report on the public health response to dementia. Recuperado em 20 de agosto, 2022 de <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/344701/9789240033245-eng.pdf>

Otoni, M. A. R. (2007). *Os gêneros do humor no ensino da Língua Portuguesa: uma abordagem discursiva crítica*. Tese de doutorado, Programa de Pós-Graduação em Linguística, Português e Línguas Clássicas, Universidade de Brasília. Brasília-DF. Recuperado em 29 de maio, 2022 de http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/1999/1/Tese_Maria%20Aparecida%20Resende.pdf

Pinho, L. *et. al.* (2009). Análise crítica do discurso: novas possibilidades para a investigação científica no campo da saúde mental. In: *Revista latino-americada de enfermagem*. n.17 v.2. Ribeirão Preto, SP. Recuperado em 20 de agosto, 2022 de <https://www.scielo.br/j/rlae/a/kqgYmMqd4yrr9kJKZTQbtGF/?lang=pt>

Queiroz, M. I. P. de. (1988). Relatos orais: do "indizível" ao "dizível". In *Experimentos com histórias de vida: Itália-Brasil*. São Paulo: Vértice. Recuperado em 16 de julho, 2021 de <https://ria.ufrn.br/jspui/handle/123456789/1798>

Ramalho, V.; Resende, V. (2011). Análise de discurso (para a) crítica: o texto como material de pesquisa. In: *Cadernos de Linguagem e Sociedade*. V.12, n.2, (pp. 249-259). Campinas – SP. Recuperado em 29 de junho, 2022 de <https://periodicos.unb.br/index.php/les/article/view/11494/10119> <https://doi.org/10.26512/les.v12i2.11494>

Rechetnicou, A. O.; Lima, S. (2016). Interdiscursividade e Intertextualidade na análise crítica do gênero reportagem. In: *Estudos Linguísticos*. V.9, n.19, (pp.201-218). Goiânia – GO. Recuperado em 30 de junho, 2022 de <https://www.academia.edu/28054541/>

Interdiscursividade_e_intertextualidade_na_an%C3%A1lise_cr%C3%ADtica_do_g%C3%AAnero_reportagem

Robinson, J. A. & Swanson, K. L., (1990). Autobiographical memory: The next phase. *Applied Cognitive Psychology*, 4, pp. 321 – 335. Recuperado em 12 de julho, 2021 de <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/acp.2350040407>

<https://doi.org/10.1002/acp.2350040407>

Sá. I. F. (2018) Toast: a vida do chef de cozinha Nigel Slater do livro para o cinema. *Jangada: crítica, literatura, artes*, (11), 22-32. Recuperado em 11 de julho, 2021 de <https://www.revistajangada.ufv.br/Jangada/article/view/136/150>

<https://doi.org/10.35921/jangada.v0i11.136>

Sampieri, R., Collado, C., & Lucio, M. (2013). Metodologia de Pesquisa (5 ed.). Penso

Silva, D. R. (2010). *Menu degustação: Jornalismo de Gastronomia: um estudo sobre a revista Prazeres da Mesa*. Monografia - Curso de Comunicação Social, Uniceub - Centro Universitário de Brasília, Brasília, DF, Brasil. Recuperado em 15 de setembro, 2019, de <http://www.repositorio.uniceub.br/bitstream/123456789/1082/2/20654330.pdf>

Silva, L. R. (2009). O discurso da professora: representação e transitividade. In: *Anais do Silel*. (1). Recuperado em 15 de abril, 2022 de http://www.ileel.ufu.br/anaisdosilel/wp-content/uploads/2014/04/silel2009_gt_lg14_artigo_6.pdf

Silva, V. A., Menezes, M. R., Amaral, J. B., Alves, M. B., Silva, R. S., Souza, A. S. S. S. (2021). Memórias sobre alimentação de idosos hospitalizados. *Ciencia Y Enfermería: revista ibero-americana de investigacion* (27). Recuperado em 11 de julho, 2021 de <http://revistas.udec.cl/index.php/cienciayenfermeria/article/view/3344>

<https://doi.org/10.29393/CE27-1MAVA60001>

Simmel, G. (1910). Sociologia da refeição. *Estudos Históricos*, 33: Rio de Janeiro, 2004

Velho, G. (1987). Observando o Familiar. In: Nunes, E. O. *A Aventura Sociológica*, Rio de Janeiro :Zahar

Woortmann, K. (2007). *A comida, a família e a construção de gênero*. Brasília: UNB

APÊNDICE

Apêndice A

DOI OT2017v19.n.2.380-385

APÊNDICE
CONVENÇÕES DO PETEDI PARA TRANSCRIÇÃO DE MATERIAL ORAL
PETEDI CONVENTIONS FOR TRANSCRIPTION OF ORAL MATERIAL

Neste apêndice estão registradas as convenções estabelecidas pelo Grupo de Pesquisa sobre Texto e Discurso para transcrição de textos orais, com a finalidade de pesquisa sobre gêneros orais, mas cremos que elas podem ser usadas para o trabalho com textos orais em geral com a finalidade de pesquisa sobre outros fatos da língua.

1. Quadro de Sinais de Transcrição

Ocorrências	Sinais	Exemplos / Observações
Sobre a grafia das palavras		
Nomes próprios em geral	Iniciais maiúsculas	<ul style="list-style-type: none"> a festa foi na casa do João... OBS.: Não usar maiúsculas após os seguintes sinais de pontuação: de interrogação e exclamação, reticências, etc.
Nomes próprios que identificam o informante ou pessoa do relacionamento do informante ou a que ele se refira	Não transcrever o nome e colocar apenas as iniciais maiúsculas.	<ul style="list-style-type: none"> Doc.: Dona M., a senhora falou que o J., seu marido...
Nomes de obras (livros, revistas, jornais, filmes, etc) e/ou nomes comuns estrangeiros	Em itálico e grafia da língua de origem quando for o caso	<ul style="list-style-type: none"> eu adorava ouvir <i>Fascinação</i>...que música ((<i>entonação de admiração</i>)). meus alunos adoraram ler <i>Grande Sertão Veredas</i>
Marcadores discursivos e conversacionais	Ocorrência seguida de ponto de interrogação, quando for o caso.	<ul style="list-style-type: none"> ele me chamou para ir com ele, né? olha eu não quero que você me entenda mal eu não quero sair com você... entendeu?
<ul style="list-style-type: none"> Fáticos: ah, éh, eh, ahn, eh, uh, ta, etc Interjeições dicionarizadas ou não 	Usa-se o ponto de exclamação>	<ul style="list-style-type: none"> ah! ... que alívio... vixe! ixex! pô! nossa!
Numerais e letras	Por extenso	<ul style="list-style-type: none"> compareceram dez condôminos... aí ela disse... marque com um xis a alternativa bê... não... escreve com jota ...
Siglas e abreviaturas Importante: Siglas não se confunde com redução de palavras, como , por exemplo, depê , para “dependência”, que devem ser grafadas	Grafar conforme a pronúncia do informante. Se pronunciada letra a letra (ex.1), grafar em caixa alta separando as letras por ponto. Se	Ex. 1: B.O., I.N.S.S., U.F.R...J., R.G., C.P.F. Ex. 2: USP, TAM, UFU, SUS, FAPEMIG.

na sua forma reduzida em minúsculas	pronunciada como palavra (ex. 2) , seguir a grafia prevista pela ortografia, em caixa alta e sem pontos.	
Truncamento (palavras incompletas, cuja pronuncia foi interrompida por qualquer razão)	/ (usar uma barra para marcar o truncamento) Se houver homografia, usa-se acento indicativo da tônica e/ou timbre.	<ul style="list-style-type: none"> • ...ca/casou semana passada.... • e aí comê/ quis começá a cantar...
Citações literais ou leitura de textos, durante a gravação.	“aspas duplas”	<ul style="list-style-type: none"> • Pedro Lima... ah escreve na ocasião.. “O cinema falado em língua estrangeira não precisa de nenhuma baRREira entre nós”... • Armstrong disse... “pequeno passo para o homem... gigantesco salto para a humanidade”...
Sobre alguns aspectos morfo-fonológicos		
Indicar as realizações não previstas das preposições, quando houver, conforme a a h abaixo.		
a) Contração da preposição com + artigo	Indicar a contração com um apóstrofo	c'a (=com+a), c'o (=com+ o), c'um (=com+ um), c'uma (=com + uma)
b) Contração da preposição de + artigo indefinido		d'um (=de + um), d'uma (=de+uma)
c) Contração da preposição de + pronome eu		d'eu (=de+EU)
d) Contração da preposição de + palavra iniciada por vogal		d'oeste (=de + oeste) , d'água (=de + água), d'onde (=de +onde)
e) Redução da preposição para	Registrar a forma realizada	pra (sem acento), pa (sem acento)
f) Contração da preposição para reduzida + artigo	Registrar a forma realizada	pra (= para + a), pa (=para+a), pro (=para+o), po (=para+o), pr'um(a) (=pra+um(a)), pum (=pa+um(a))
g) Modificação da preposição em	Grafar como ela for realizada: ne, ni.	<ul style="list-style-type: none"> • a gente vai muito ne no rio pa pescá • aí fui ni casa di Márcia..
h) Inserção / modificação de preposição	Registrar a forma realizada	<ul style="list-style-type: none"> • eu penso de que ele não deve ir... • eu perguntei na onde ele morava... • eu pergunte daonde ele vinha...

Sobre alguns elementos prosódicos		
Silabação	Hífen entre as sílabas sem espaço.	por motivo tran-sa-ção
\Pausa	Reticências OBS.: Não se utilizam sinais de pausa, típicos da língua escrita, como ponto-e-vírgula, ponto final, dois pontos, vírgula. As reticências marcam qualquer tipo de pausa.	<ul style="list-style-type: none"> ... ele...voltou feliz... são três motivos... ou três razões... que fazem com que se retenha moeda... existe uma... retenção...
Ênfase / Entoação enfática	CAIXA ALTA	<ul style="list-style-type: none"> ... ele almoçou com ELA... porque as pessoas reTÊM moeda
Alongamento ou prolongamento de vogais e consoantes (como r, s)	Dois pontos digitados duas vezes. Quando o alongamento é bem maior usa-se mais dois pontos.	<ul style="list-style-type: none"> ao emprestarem os... éh::: ... dinheiro ele a::cha...
Interrogação	Usa-se o ponto de interrogação	<ul style="list-style-type: none"> e Banco... Central...certo? você vai à festa?
Sobre alguns aspectos da interação		
Identificação dos participantes da interação	Doc.: Documentador ¹ Inf.: Informante Int.: Interveniente OBS.: Havendo mais de um informante deve-se numerar: Inf 1, Inf 2 Inf N.	Doc.: o senhor gosta de pesca? Inf.: eu não sei pescar... eu não aprendi...
Início de turno	Usa-se sempre letra minúscula	Veja exemplo acima
Discurso direto	Aspas duplas e travessão antes e depois do trecho em discurso direto	... ela disse — “vamos à festa” — eu respondi — “talvez” —
Sequência de discurso direto	Separar por # (sustenido) cada um dos turnos	Inf.: aí ele falou — “cadê o dinheiro?” — # — “tá lá atrás” — o outro falou
Mudança de fluxo discursivo: comentários que quebram a sequência temática; desvio	Duplo underline: __ kdkdkdkk __	<ul style="list-style-type: none"> ... eu não tinha __ fique quieto ((falando com o cachorro)) __ tempo de estudar... ... a demanda de moeda __ vamos de essa notação __ demanda de moeda

O tipo de informante (comediante, leiloeiro, benzedor, narrador esportivo, etc. só será indicado na ficha de identificação do material (Ver anexo 1).

temático		por motivo
Superposição, simultaneidade de vozes	Texto entre colchetes com índice sobrescrito á esquerda do colchete inicial. Todas as sobreposições devem ser indicadas sequencialmente em toda transcrição (1, 2, 3, ... n.)	Inf. 1: eu não tinha saído de lá... ¹ [e foi então...] Doc.: ¹ [cê tava] em casa ainda Inf.1: eu tava... e foi então que ele ligou..
Intervenção do documentador no fluxo de fala do informante	Se não houver sobreposição de vozes	Inf.: outro dia eu estava na casa do João [Doc.: ahan] quando...
	Se houver sobreposição de vozes	Inf. : outro dia eu estava na casa do ¹ [João] ¹ [Doc.: ahan] quando...
Risadas simultâneas de documentador e informante(s)		Doc e Inf.2: ((risos))
Sobre os comentários do transcritor		
Hipótese do que se ouviu	Entre parênteses (hipótese)	<ul style="list-style-type: none"> ... foi então que ele (fez) a prova... (estou) meio preocupado com meu filho
Comentário descritivo do transcritor	Entre parênteses duplos e em itálico	<ul style="list-style-type: none"> eu preciso ((<i>tossiu</i>)) estudar ((<i>fazendo um gesto de impaciência</i>)) você não está me ouvindo. você não vai me roubar((<i>gritando</i>)) <p>OBS.: Nestes comentários ser registrados: a) gestos, b) expressão fisionômicas, c) risos, d) atitud corporais, e) entonações específicas, trecho (carinhosa, nervosa, de deboch etc.), d) a cadência do trecho (ritm velocidade: cadenciado, falando mui rápido, etc), ou seja, todos os elementos outras linguagens de uso concomitante língua e também qualquer dado que pos interessar a algum estudo que use material.</p>
Incompreensão de palavras ou segmentos	() Usar um parênteses vazio com 3 espaços.	do nível de renda... () nível de renda nominal ...
Indicação de que o turno foi tomado ou interrompido em determinado ponto. Não no seu início, por exemplo.	(...) Usar um parênteses com 3 pontos dentro no lugar de tomada da fala.	(...) nos vimos que existem...

TENÇÃO:

1) Pode-se combinar sinais. Exemplo: oh:::....(alongamento e pausa);

2. Diagramação da transcrição

A diagramação do material transcrito será feita numerando-se as linhas de 5 em 5 e dando destaque à indicação dos informantes e o texto ficará à direita da indicação do documentador e informantes.

Para facilitar esta diagramação deve-se usar a tabela abaixo, conforme exemplo a seguir.

O exemplo apresentado é do material do NURC-RJ – Diálogo entre dois informantes, (ver anexo número 158)

Quadro para transcrição do material

Linha	Participante	Texto transcrito
	Doc	experiências pessoais basicamente... vivências... não é preciso que vocês não vão deixar nada teórico... quanto menos vocês colocarem em termos do que vocês sabem a respeito... mas colocarem em termos do que vocês viveram a respeito desse assunto... mais interessante...
	Inf. 1	bom... como é que está o tempo?
	Inf. 2	o tempo está feio... isto eu lhe garanto... né... agora... saindo do tempo pras viagens você disse que esteve em Recife... aonde você esteve?
	Inf. 1	em Recife...
	Inf. 2	bom... mas você viu em Olinda?
	Inf. 1	não... fui somente a Recife... fui padrinho de casamento de uma amiga meu em Maceió...

Regras:

- Cada participante tem uma linha. Se a fala for longa, o espaço do texto não pode sair da célula relativa ao número do participante. É só ir digitando que o próprio computador já vai organizando a tabela e ampliando a célula do texto.
- Depois de terminada a transcrição, pode-se eliminar as linhas de grade para dar mais visibilidade ao formato da transcrição.

3. Sobre a identificação do material oral transcrito

Cada material transcrito deve ser identificado da seguinte maneira.

- Dar um título da situação comunicativa e numerar com uma numeração sequencial para cada tipo de material da seguinte maneira:
 - Leilão 1** gravado em ___ / ___ / _____
 - Leilão 2** gravado em ___ / ___ / _____
 - etc.
 ou
 - Narração esportiva 1** gravada em ___ / ___ / _____

- b) **Narração esportiva 2** gravada em ___ / ___ / _____
 c) etc.

- 2) Registrar o maior número possível de informações sobre o material, sua forma de obtenção e sobre os informantes. de acordo com
- 3) Indicar todos os dados possíveis sobre o material, como foi obtido, onde foi exibido (rádio, TV, internet, etc. quando se tratar de programas), nome do programa, horário em que foi exibido, onde foi gravado (no caso de gravações de indivíduos, como leiloeiros, pastores, narradores esportivos, benzedores, entrevistados, etc.), site onde está disponível, etc. Colocar também toda informação disponível sobre o informante: tipo de informante (entrevistado, narrador esportivo, comediante, pastor, benzedor, etc.) idade, sexo, local de nascimento, local onde reside na época da gravação do material e há quanto tempo reside neste local, grau de instrução (fundamental completo ou até série X, médio completo ou até série X, superior completo ou período em que está e qual o curso cursado ou em andamento, etc. Isto deve ser feito numa ficha cabeçalho com o modelo abaixo.

ATENÇÃO: O cd, fita, etc. onde o material foi gravado deve ser identificado com o rótulo dado ao material na primeira linha.

Material	Indicar o gênero e o número do material do gênero gravado. Por exemplo: Narração esportiva 1/ Programa humorístico 2 / Benzeção 1 / Depoimento 1/ etc.
Documentador	Indicar dados do documentador
Informante 1	Nome, tipo/profissão (comediante, leiloeiro, etc.), sexo, idade, escolaridade (indicar se é nível completo ou série), naturalidade (lugar onde nasceu), cidade em que foi feita a gravação e há quanto tempo mora aí. Outras informações pertinentes
Informante 2	Idem
.....	
Informante N	Idem
Data do registro (gravação)	
Duração em minutos	
Transcritor	Indicar dados do transcritor
Revisor(es)	Indicar dado do(s) revisor(es) da transcrição, se houver.
Site e outras informações pertinentes para o trabalho feito ou outros trabalhos que venham a usar o material.	

Referências bibliográficas

Marcuschi, LA. **Análise da Conversação**. São Paulo: Ática; 1986.

ANEXOS**Anexo 1**

Formulário aplicado a todos os participantes

QUESTIONÁRIO

Idade: _____

Gênero: () Feminino () Masculino () Sem declaração () Outro

Cor: () Amarela () Branca () Parda () Preta () Indígena () Outra

Estado Civil: () Solteiro () Casado () Divorciado () Viúvo(a)

Filhos: () Sim () Não **Quantos?** _____

Local de nascimento: _____

Local que reside hoje: _____

Mora na comunidade a _____ anos.

Participa dos eventos religiosos? () Sim () Não

Se não, qual o motivo? _____

Tendo como base o salário-mínimo de R\$ 1.100,00 sua renda familiar situa-se na faixa de:

() Até 1 salário mínimo

() De 1 a 2 salários mínimos

() De 2 a 5 salários mínimos

() De 5 a 10 salários mínimos

() Acima de 10 salários mínimos

Quantas pessoas, incluindo você, vivem na sua casa?

() 1 () 2 () 3 () 4 () 5 () 6 ou mais

Anexo 2

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidado(a) a participar da pesquisa intitulada memória autobiográfica e alimentação: os laços emocionais de uma comunidade rural”, sob a responsabilidade dos pesquisadores, Prof. Dr. Ederaldo José Lopes e Rafael Leonel Silva Borges do programa de pós-graduação do instituto de psicologia da Universidade Federal de Uberlândia – UFU. Nesta pesquisa nós estamos buscando contar um pouco da história das comidas que são feitas em casa e sua diferença das comidas de festas e eventos religiosos realizados pelas pessoas que moram na comunidade Bela Cruz. O Termo/registro de Consentimento Livre e Esclarecido está sendo obtido pelo pesquisador Rafael Leonel Silva Borges em visita à residência do participante da pesquisa. Lembrando que, conforme o Capítulo III da Resolução 510/2016, o participante está assegurado sobre ser informado sobre a pesquisa; poderá desistir a qualquer momento de participar da pesquisa, sem qualquer prejuízo; ter sua privacidade respeitada; ter garantida suas informações pessoais; decidir se vai ter seu nome ou qualquer outra informação pessoal divulgada; ser indenizado pelo dano decorrente da pesquisa, nos termos da Lei; e o ressarcimento das despesas diretamente decorrentes de sua participação na pesquisa. Na sua participação, você vai contar sua história de vida, como chegou na comunidade Bela Cruz, qual sua relação com a cozinha, o que lembra das festas, o que gosta de comer, o que mudou na sua alimentação com o passar dos anos e o que mudou na comunidade também. Para isso vamos usar um gravador de voz para registrar nossa conversa. Essa conversa ficará gravada na posse do pesquisador por 5 (cinco) anos e só será divulgado o que for autorizado pelo participante. Os encontros para estas entrevistas devem durar entre 1 (uma) e 2 (duas) horas, podendo ser estendida ou reduzida a depender da disponibilidade do participante. Em nenhum momento você será identificado. Os resultados da pesquisa serão publicados em formato acessível ao grupo pesquisado, seguindo a Resolução CNS nº 510 de 2016, Artigo 3º, Inciso IV e, ainda assim a sua identidade será preservada. Você não terá nenhum gasto nem ganho financeiro por participar na pesquisa. Havendo algum dano decorrente da pesquisa, você terá direito a solicitar indenização através das vias judiciais (Código Civil, Lei 10.406/2002, Artigos 927 a 954 e Resolução CNS nº 510 de 2016, Artigo 19). Quanto aos riscos, o participante poder se sentir constrangido em relatar suas memórias, sentir medo de ser identificado, sentir-se exposto de alguma forma. Para reduzir esse risco, tomaremos medidas como a não identificação de nomes e endereços dos participantes, além disso, as entrevistas serão feitas por meio de gravador de voz, excluindo assim a necessidade de registros de imagem de qualquer membro da pesquisa. Os benefícios com a participação nesta pesquisa serão a oportunidade dos participantes em deixar registrado sua história e suas memórias a respeito da tradição local de modo que possa ser compartilhada e mais bem compreendida pelo pesquisador e demais membros que terão acesso à pesquisa no futuro; Você é livre para deixar de participar da pesquisa a qualquer momento sem qualquer prejuízo ou coação. Até o momento da divulgação dos resultados, você também é livre para solicitar a retirada dos seus dados da pesquisa. Uma via original deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido ficará com você. Em caso de qualquer dúvida ou reclamação a respeito da pesquisa, você poderá entrar em contato com: com Prof. Dr. Ederaldo José Lopes pesquisador orientador dessa pesquisa, e-mail: ederaldo@ufu.br OU com Rafael Leonel Silva Borges, orientando e responsável pela pesquisa, telefone: (34) 9 9235-8568, e-mail: rafael.borges@ufu.br. Você poderá também entrar em contato com o CEP - Comitê de Ética na Pesquisa com Seres Humanos na Universidade Federal de Uberlândia, localizado na Av. João Naves de Ávila, nº 2121, bloco A, sala 224, *campus* Santa Mônica – Uberlândia/MG, 38408-100; telefone: 34-3239-4131 ou pelo e-mail cep@propp.ufu.br. O CEP é um colegiado independente criado para defender os interesses dos participantes das pesquisas em sua integridade e dignidade e para contribuir para o desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos conforme resoluções do Conselho Nacional de Saúde.

Uberlândia, ____ de _____ de ____

Ederaldo José Lopes

Rafael Leonel Silva Borges

Eu aceito participar do projeto citado acima, voluntariamente, após ter sido devidamente esclarecido.

Assinatura do participante da pesquisa

Anexo 3

Perguntas aplicadas aos participantes de entrevista semiestruturada

Perguntas

1. Você nasceu aqui na Comunidade Bela Cruz ou se mudou para cá? Se mudou, quando?
2. Você sabe como começaram os terços e as festas juninas?
3. Quais são os hábitos alimentares de vocês, o que costumam comer no dia a dia, quando não tem visita em casa etc.?
4. Você participa das atividades festivas, caso tenha deixado de participar, qual o motivo?
5. Na época do terço, o que você costuma preparar?
6. Como vocês denominam as comidas, (por exemplo, caipira, de terço, de casa, mistura)?
7. Com os avanços que estão acontecendo (chegada de energia elétrica, comprar carro, há uns três anos chegou a internet) o que mudou na rotina alimentar de vocês?
8. Por que o horário dos terços mudou? (aconteciam durante o dia e hoje é a noite)
9. Você conhece a história da aparição de Nossa Senhora na serra?
10. Você sabe de alguma graça recebida na comunidade?