



**UNILASALLE**  
CENTRO UNIVERSITÁRIO LA SALLE



LUCIANO LUNKES

**OS SONS DA COZINHA -**

**Evocação de Memórias Através dos Sons Produzidos no Ato de Cozinhar**

CANOAS, 2014

LUCIANO LUNKES

**OS SONS DA COZINHA -  
Evocação de Memórias Através dos Sons Produzidos no Ato de Cozinhar**

Dissertação apresentada à banca examinadora do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Bens Culturais do Centro Universitário La Salle – UNILASALLE, como exigência para a obtenção do título de Mestre em Memória Social e Bens Culturais.

Orientação: Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Luciana Éboli

Co-orientação: Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Zilá Bernd

CANOAS, 2014



# **UNILASALLE**

**CENTRO UNIVERSITÁRIO LA SALLE**



**Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Bens Culturais**

## **BANCA EXAMINADORA**

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Luciana Éboli  
UNILASALLE, Orientadora e Presidenta da  
Banca

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Zilá Bernd  
UNILASALLE, Co-orientadora

---

Prof. Dr. Lucas Graeff  
UNILASALLE

---

Dr<sup>a</sup>. Bete Duarte  
Jornal Zero Hora

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Valdeni Zani  
UFCSPA

**Área de Concentração:** Estudos em Memória Social

**Curso:** Mestrado Profissional em Memória Social e Bens Culturais

Canoas, 15 de abril de 2014.

*Às inestimáveis orientadoras,  
que me indicaram os caminhos do norte.  
Ao conjunto amoroso que reúne a família,  
o companheiro e os amigos,  
por me nutrirem com o açúcar dos afetos.  
Aos imprescindíveis colaboradores,  
que me socorreram nos momentos de fragilidade.  
E, por fim,  
Às surpreendentes mulheres desta pesquisa,  
que são os portos de partida e de chegada.  
A todos, o meu infinito respeito, carinho e gratidão.*

*[...] constatei que jamais aprendi alguma coisa, nada observei, pois sempre preferi fugir, com obstinação, do contágio de uma educação que se dá a uma filha. Sempre preferi meu quarto, meus livros e meus jogos silenciosos à cozinha onde minha mãe vivia atarefada. Entretanto, meu olhar de criança viu e memorizou gestos, meus sentidos guardaram a lembrança dos sabores, dos odores e das cores. Já me eram familiares todos esses ruídos: o borbulhar da água fervendo, o chiar da gordura derretendo, o surdo ruído de fazer a massa com as mãos. Bastariam uma receita ou palavra indicativa para suscitar uma estranha anamnese capaz de reativar, por fragmentos antigos sabores e primitivas experiências que, sem querer havia herdado e estavam armazenadas em mim (GIARD, 2000, p. 213).*

## RESUMO

O presente estudo tem por objetivo verificar a relação entre som e memória dentro do âmbito doméstico de uma cozinha. Partindo do pressuposto de que os sons são signos capazes de transportar em si uma gama de informações físicas e psíquicas a respeito dos agentes e meios que os produzem - e, por isso, comunicam - a pesquisa investiga os significados das memórias evocadas a partir dos sinais acústicos produzidos no seio de uma cultura alimentar familiar. Visando enriquecer o olhar analítico e viabilizar abordagens mais abrangentes dos dados, o estudo buscou suas bases teóricas em diferentes campos de pesquisa, percorrendo, assim, reflexões e fundamentos de autores como Roland Barthes, Luce Giard, Gilles Deleuze, Murray Schafer, Massimo Montanari, Walter Benjamin, Marcel Proust, Anne Muxel, entre outros. O objeto de investigação é delimitado por um recorte geracional da família Lunkes, a partir, mais precisamente, de depoimentos memoriais de descendentes de Aloysio Jacob Lunkes (1909-1989), um integrante da quarta geração desta linhagem de imigrantes alemães no Brasil. O estudo pretende, desta forma, contribuir para o entendimento dos sons de uma cozinha como signos capazes de desencadear memórias subjetivas.

Palavras-chave: Paisagem sonora (*soundscape*). Memória involuntária. Práticas alimentares. Cultura. Memória familiar.

## **ABSTRACT**

This research aims at investigating the relationship between sound and memory centering on a kitchen setting of a household. Assuming that sounds can configure themselves as signs that are able to convey a whole gamut of physical and psychological meanings vis-à-vis the very agents and means that produce them – and for this reason, assign special meanings to these sounds – this paper delves into the expressions of the memory recalls that are summoned up when these sounds are produced in the realm of a family-oriented food culture. The study's theoretical framework has drawn from different research fields, thus weaving reflections and principles from authors such as Roland Barthes, Luce Giard, Gilles Deleuze, Murray Schafer, Massimo Montanari, Walter Benjamin, Marcel Proust, Anne Muxel, among others. The object of investigation is framed within a specific generational cutoff in the Lunkes family. More precisely, it is made up of testimonials collected from descendants of Aloysio Jacob Lunkes (1909-1989), a fourth-generation German-immigrant family member. In other words, this study hopes to contribute to the understanding of the soundscape of a kitchen as signals capable to unleash subjective memories.

**Key-words:** Soundscape. Involuntary memory. Food practices. Culture. Family memory.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Registros gráficos de linhas contínuas e sons de impactos típicos.....	29
Figura 2 – O cozinheiro-comida e a comida-cozinheiro.....	41
Figura 3 – A família de Aloysio Jacob Lunkes, em 1954.....	50
Figura 4 – <i>Schwein-Bochecha-Patê com Melado-Schmalz-e-Pipoca-Brot</i> .....	102
Figura 5 – Maniok-Ninhos, Kopfwurst e Pêssegos-ao-Backofen-Schmier.....	103
Figura 6 – Galinha-Suppe com Zitrone-Hähnchenfrikadellen e Süßkartoffel-Ramas.....	103
Figura 7 – Bier-Galinhada com Enteleber e Schwarze Pflaumen.....	103
Figura 8 – Bala-de-Banana-e-Käseschmier-Waffel-Mäuschen com Rapadura-Eis.....	108

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>OS SONS INICIAIS.....</b>	<b>9</b>
<b>2</b>	<b>OS SONS DOS SONS: A CRIAÇÃO DE UM MÉTODO.....</b>	<b>17</b>
<b>2.1</b>	<b>O questionário sonoro.....</b>	<b>17</b>
<b>2.2</b>	<b>Que sons, afinal, são estes?.....</b>	<b>17</b>
<b>2.3</b>	<b>Os riscos do método.....</b>	<b>21</b>
<b>2.4</b>	<b>O acervo auditivo.....</b>	<b>23</b>
<b>2.5</b>	<b>As sonoridades que compõem o questionário sonoro.....</b>	<b>24</b>
<b>3</b>	<b>AS VOZES DOS SONS: DIÁLOGOS COM AUTORES TEÓRICOS.....</b>	<b>27</b>
<b>3.1</b>	<b>Os sons e a paisagem sonora da cozinha.....</b>	<b>27</b>
<b>3.2</b>	<b>Comida, natureza e cultura.....</b>	<b>33</b>
<b>3.3</b>	<b>O despertar do signo sonoro.....</b>	<b>42</b>
<b>3.4</b>	<b>Práticas alimentares dos imigrantes alemães.....</b>	<b>49</b>
<b>4</b>	<b>AS VOZES DAS VOZES: ANÁLISE DAS ENTREVISTAS.....</b>	<b>62</b>
<b>4.1</b>	<b>Memória familiar, afeto e transmissão cultural.....</b>	<b>64</b>
<i>4.1.1</i>	<i>A memória involuntária e o discurso nostálgico do passado.....</i>	<i>65</i>
<i>4.1.2</i>	<i>O papel da mãe na transmissão cultural.....</i>	<i>69</i>
<b>4.2</b>	<b>Estrutura familiar e distribuição do trabalho.....</b>	<b>76</b>
<i>4.2.1</i>	<i>Economia de subsistência e arquitetura do trabalho familiar.....</i>	<i>76</i>
<i>4.2.2</i>	<i>O gênero na organização social da família.....</i>	<i>84</i>
<b>5</b>	<b>OS SONS DAS VOZES: CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>90</b>
	<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>96</b>
	<b>APÊNDICE A – Os Sons Finais: O Produto da Pesquisa.....</b>	<b>98</b>
	<b>APÊNDICE B – O produto da pesquisa: a realização do Jantar às Cegas...</b>	<b>99</b>
	<b>APÊNDICE C – A comida servida no jantar às cegas.....</b>	<b>101</b>
	<b>APÊNDICE D – O menu criado para o jantar às cegas.....</b>	<b>102</b>

## 1 OS SONS INICIAIS

“É possível que todas as memórias sonoras se tornem romances”  
(SCHAFER, 1997, p. 254).

Walter Benjamin (1989), ao discutir as memórias involuntárias de Marcel Proust, afirma que o passado pode ser encontrado em “um objeto material qualquer, fora do âmbito da inteligência e de seu tempo de ação”. A dificuldade, contudo, residiria no reconhecimento prévio de tal ou tais objetos como sendo os estopins desencadeadores de tais reminiscências. “Em qual objeto”, conclui o sociólogo alemão, “isso não sabemos. E é questão de sorte, se nos depararmos com ele antes de morreremos ou se jamais o encontramos” (BENJAMIN, 1989, p. 105).

Roland Barthes (BARTHES, 1961), por sua vez, afirma que comida é “um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, de situações e comportamentos”. O alimento coloca o homem em contato diário com as memórias do solo, de seu passado e de sua própria história. A comida, para resumir o pensamento de Barthes (1961), comunica. E ao comunicar, ela cria imagens, narra histórias, provoca impressões, faz eclodirem afetos e emoções, evoca memórias.

Com base nas premissas acima, esta dissertação tem, como *temática central*, a esfera sonora da cozinha enquanto um espaço desencadeador de memórias. Partimos do entendimento de que os sons produzidos no processo de preparo dos alimentos são signos capazes de comunicar e evocar lembranças e, dessa forma, produzem narrativas de um passado compartilhado. Alguns dos autores que foram utilizados para fundamentar teoricamente esse postulado – na medida em que refletem sobre as relações possíveis entre sons, signos e memória, são: Walter Benjamin, Roland Barthes, Murray Schafer, Raquel Lemos Castro, Gilles Deleuze, Marcel Proust, Anne Muxel, entre outros.

O *objetivo específico* do estudo foi analisar as memórias evocadas pelos sons da cozinha a partir do relato de seis integrantes de uma família de descendentes alemães, para quem as experiências individuais e coletivas, vividas dentro do espaço domiciliar destinado aos ofícios da nutrição, estão repletas de significados e de sentidos. A metodologia se caracterizou como um *estudo experimental* e previu um questionário sonoro, que foi respondido por seis mulheres da família Lunkes. Inicialmente, cada entrevistada ouviu as gravações de trinta e nove sons que reproduzem ações que acreditamos estarem ligadas à

cultura alimentar da família. Seus relatos sobre cada um desses sons foram gravados e transcritos, formando, assim, o corpus de análise dessa pesquisa. A *metodologia* empregada partiu da abordagem *qualitativa*, a qual, para Richardson (2007, p. 90), “pode ser caracterizada como a tentativa de uma compreensão detalhada dos significados e características situacionais apresentados pelos entrevistados, em lugar da produção de medidas quantitativas de características ou comportamentos”.

Antes de realizar a entrevista, porém, foi necessário inventariar os hábitos alimentares dessa família, focalizando os elementos mais marcantes da cultura culinária desse grupo de descendentes alemães. Isso foi realizado por meio de conversas informais com alguns dos descendentes diretos de Aloysio e Clementina Lunkes<sup>1</sup>. Esta etapa da pesquisa se constituiu em uma *fase exploratória* que permitiu a elaboração de um *tópico guia*, o qual norteou as entrevistas no tocante às práticas culturais no domínio social-familiar dentro do ambiente de suas cozinhas. Tal inventário, além de seu caráter introdutório e preparatório para a pesquisa de campo, foi um importante instrumento auxiliar tanto para a formulação do enunciado das entrevistas e a produção do “questionário sonoro”, quanto para o fornecimento de eventuais informações que demandassem algum tipo de conhecimento prévio.

As *técnicas para a produção e coleta de dados* basearam-se, portanto, na combinação de dois procedimentos distintos, ambos ancorados na interação direta com as entrevistadas: *entrevistas semi-estruturadas*, com perguntas abertas, e um *questionário sonoro*.

De acordo com Bauer (2000), as *entrevistas semi-estruturadas* caracterizam-se por um número reduzido de questões-guias que são geralmente abertas e combinadas com a eventual introdução de questões complementares e espontâneas, na medida em que informações surgidas durante os depoimentos instiguem questionamentos complementares. Por fornecer dados essenciais para o entendimento sobre os respondentes, a entrevista semi-estruturada é um instrumento eficaz no mapeamento e na compreensão da realidade destes.

Para justificar a escolha do *questionário sonoro* como instrumento principal de produção de coleta de dados, a pesquisa ancorou-se também em Bauer (2000) o qual afirma que tanto a música quanto os sons têm caráter funcional e, portanto, possuem o potencial de espelhar o mundo social, atual ou passado, que os produz e os consome. Para ele, os sons são traços materiais dos grupos sociais que os produzem e estão expostos a eles.

---

<sup>1</sup> Meu avô, Aloysio Jacob, membro da terceira geração da família Lunkes no Brasil, nasceu em 1909 na cidade gaúcha de São Vendelino, pertencente, na época, ao município de Bom Princípio. Casou-se ainda muito jovem com Clementina Elvira Stein e, com ela, teve sete filhos: três homens e quatro mulheres. A família viveu a maior parte de sua vida coletiva no povoado de Linha Comprida, nas imediações do rio Caí, no Município de Montenegro, no RS.

Com o intuito de criar um ambiente propício, as entrevistas foram realizadas dentro das próprias cozinhas das entrevistadas. Como os membros do segmento masculino da família encontravam-se todos já falecidos, o grupo dos *sujeitos da pesquisa* foi constituído unicamente por quatro filhas, uma nora e uma neta de Aloysio J. Lunkes. Todas as seis mulheres, que se encontravam na faixa etária entre 75 e 54 anos de idade, moravam em diferentes localidades do estado do Rio Grande do Sul. Mediante agendamentos prévios, as *entrevistas* iniciaram com um breve enunciado explicativo, convidando-as a narrarem suas lembranças acerca do assunto proposto. Depois de realizados os relatos, foram elaboradas perguntas adicionais consideradas importantes para a compreensão satisfatória dos dados. Na sequência, foi introduzido o “questionário sonoro”, o qual será apresentado, minuciosamente, no primeiro capítulo desta pesquisa (Os sons dos sons). De acordo com as exigências e normas pré-estabelecidas para esse tipo de pesquisa, todos os integrantes do estudo receberam um *termo de consentimento* livre e esclarecido, bem como o termo de uso de imagem, que segue em anexo.

*O tratamento das fontes* seguiu os seguintes passos: as entrevistas, na íntegra, foram registradas em áudios apresentados na forma de vídeos, que estão hospedados em um suporte online ([www.ossosdacozinha.blogspot.com](http://www.ossosdacozinha.blogspot.com)) e disponibilizados como comprovantes das fontes indicadas. O conjunto desses registros se constituiu no *corpus da pesquisa*. Cada áudio-vídeo correspondeu a uma das entrevistas e foi catalogado em ordem numérica (vídeo 1, vídeo 2). Foram *transcritos* e anexados ao trabalho somente os trechos das entrevistas considerados como dados de interesse imediato para as análises. Toda e qualquer citação referente a esse material auditivo utilizado no trabalho está acompanhada pela indicação do número do registro de onde a informação foi retirada, bem como da localização temporal (minutos e segundos) dentro daquele registro. Para remeter o leitor às fontes, portanto, foi utilizado o seguinte procedimento: “*Citação do entrevistado X*” acompanhada da indicação “(áudio VIII, 38m4s)”. Devido à natureza subjetiva das pesquisas qualitativas, o uso do áudio permitiu um maior grau de exatidão na coleta das informações. A vantagem principal do método advém da possibilidade de o material poder ser conferido por outros pesquisadores ou colaboradores.

As *análises*, por sua vez, buscaram respostas para as seguintes *questões de pesquisa*:

1. Quais são as memórias evocadas pelo grupo de seis mulheres de uma mesma família, quando submetidas aos sons do preparo de alimentos supostamente presentes no bojo doméstico de suas práticas alimentares?
2. Que significados afetivos essas memórias familiares trazem à tona?

### 3. Que estruturas sócio-familiares emergem desses relatos?

Para tanto, as reflexões foram estruturadas a partir de *dois eixos* principais, os quais pretenderam dar conta das questões mais recorrentes ao longo das entrevistas: 1) Memória familiar, afeto e transmissão cultural; 2) Estrutura familiar e distribuição do trabalho. No *primeiro eixo*, foram abordadas duas questões de ordem subjetiva, trazidas à tona de forma recorrente pelas entrevistadas: as lembranças ligadas à memória involuntária, manifestas em um discurso nostálgico do passado; o papel da mãe na transmissão cultural. Já no *segundo eixo*, foram discutidas as duas seguintes questões de ordem social: economia de subsistência e arquitetura do trabalho familiar; o gênero na organização social da família.

O *referencial teórico* utilizado para dar suporte a essas análises foi buscado em diferentes áreas e disciplinas, uma vez que o objeto da pesquisa é heterogêneo e demanda reflexões ligadas à sociologia, à semiótica, à antropologia, à história da alimentação e à música, entre outros. Assim sendo, para fins didáticos, foi possível organizar as principais referências a partir dos seguintes *campos de pesquisa*: autores interessados em estudos sobre (1) *paisagem sonora*, sobre (2) *comida e cultura*, sobre (3) *memória involuntária*, sobre (4) *práticas alimentares dos imigrantes alemães no RS* e, por fim, os estudos de Anne Muxel sobre (5) *memória familiar*.

Quanto à questão da *paisagem sonora*, o compositor canadense Murray Schafer promoveu, no início da década de setenta, um estudo internacional e interdisciplinar denominado *Projeto Paisagem Sonora Mundial*. Para tal estudo, Schafer reuniu músicos, engenheiros acústicos, psicólogos, sociólogos e outros cientistas sociais para estudarem, em conjunto, o que o pesquisador denominou de *paisagem sonora mundial*. O estudo teve, como algumas de suas principais metas, investigar a percepção auditiva, as identidades e os ambientes acústicos, o rico simbolismo das sonoridades e os padrões de comportamento humano em diferentes culturas sonoras. Para o autor, os sons são importantes sinais identificadores das culturas que os produzem: “O ambiente acústico geral de uma sociedade pode ser lido como um indicador das condições sociais que o produzem e nos contar muita coisa a respeito das tendências e da evolução dessa sociedade” (SCHAFER, 1997, p. 23).

O campo *comida e cultura* é estudado, entre vários outros, por Massimo Montanari e Roland Barthes. Para o historiador italiano (MONTANARI, 2008), todo o ato ligado ao alimento traz consigo uma história e retrata uma cultura complexa. Através de dados sobre os modos de produção, preparo, consumo e interpretação da comida, o italiano propõe uma reflexão sobre a interação entre homem e natureza e os processos de construção histórica e

simbólica da cultura do alimento, entendida, por Montanari (2008), como uma das unidades formadoras do homem e de suas representações identitárias e simbólicas.

Roland Barthes (1961), por sua vez, afirma que um alimento, ao ser consumido, torna-se um signo decodificável e passa a comunicar produzindo sentidos dentro de um sistema de representações. O alimento e seus sons produzem, através do acesso comum, sentidos e partilha de significados entre os indivíduos do mesmo sistema. Os significados determinam os sistemas de crenças e valores sociais dentro dos contextos históricos e geográficos. O alimento (e seu ‘som’) é, portanto, um signo de identidade cultural e representação dos grupos sociais que os produzem e os consomem.

Os estudos sobre *memória involuntária* estão ligados diretamente ao nome do romancista Marcel Proust. Como o caráter subjetivo das sonoridades do cozinhar aproxima-se da maneira como Marcel Proust concebia o papel dos signos na ativação da memória, a pesquisa percorrerá o viés da memória involuntária a partir das visões de dois autores que trazem suas reflexões sobre memória, aprendizado e os signos em Proust: Gilles Deleuze e Walter Benjamin.

Já as questões ligadas às *práticas alimentares dos alemães no Rio Grande do Sul* são pesquisadas, por exemplo, por Lidia Baumgarten Braun (2012), entre outros. Para a autora, a culinária dos imigrantes alemães no RS teve um papel primordial na inserção dos estrangeiros na sociedade do país de adoção. A autora salienta que a problemática dos hábitos alimentares do novo mundo, encontrada pelos recém-chegados ao país de acolhimento, fora determinante para os costumes alemães à mesa brasileira e tornou-se um dos elementos mais significativos de mestiçagens e trocas culturais entre estrangeiros e nativos. É importante ressaltar que, nesta seção, também foram utilizadas partes das entrevistas realizadas com as integrantes da família Lunkes, quando estas forem capazes de ilustrar algumas das práticas apresentadas por Braun (2012).

Os assuntos ligados à memória familiar e transmissão cultural foram apoiados no trabalho da antropóloga francesa Anne Muxel (1996). Para ela, a transmissão familiar se estabelece na mobilização irresistível da memória para situar o indivíduo dentro de um conjunto de laços genealógicos e simbólicos que o une aos demais membros de sua família. Sendo assim, o indivíduo pode identificar-se com uma coletividade e reconhecer sua pertença a uma ordem de gerações. Ao apropriar-se de certa quantidade de atributos, reivindica uma identidade e trata de perpetuá-la, por sua vez.

Uma das *principais motivações* para realizar este trabalho foi o fato de serem raros os estudos que ligam as atividades do cozinhar com os sons produzidos nessas ações.

Normalmente, o ato de cozinhar é percebido como uma atividade pertencente aos campos sensoriais da visão, do olfato, do tato e do paladar. São recorrentes os relatos e depoimentos memoriais evocados pelo alimento e que possuem, como fatores desencadeadores desses eventos, um dos quatro sentidos envolvidos ou a combinação entre eles. São raros, entretanto, os registros onde essas memórias sejam evocadas a partir dos sons produzidos durante o ato de cozinhar.

Como músico de formação, os sons ‘ao redor’ sempre captam minha atenção. Como *chef de cuisine*, entendo que a cozinha, além de aromas, sabores, cores e texturas, está repleta de música. A intenção do presente estudo foi, portanto, verificar se - e como - esses sons, isolados ou combinados de forma sinestésica com outros sentidos envolvidos no preparo do alimento, produzem subjetividades, revelam estruturas sociais existentes, produzem ou reforçam identidades e criam sentidos.

As memórias (involuntárias), para Walter Benjamin (1994), são aquelas que resgatam as lembranças passadas e as reavivam com a mesma intensidade no presente, sobretudo através das manifestações artísticas. Partindo do pressuposto de que tanto a música quanto a gastronomia são manifestações simbólicas de ordem estética, este estudo também se torna relevante ao propor a reconstrução de frações de um passado familiar através das lembranças e narrativas de seus membros, rememoradas a partir das reminiscências auditivas oriundas de suas cozinhas. Tal olhar retrospectivo, dentro da lógica benjaminiana, permitiu recuperar – ou talvez, reinventar - um tempo fora do tempo, quando o despertar das consciências de cada membro dessa comunidade passe a ressignificar, no presente, um passado coletivo, reafirmando e reinventando a identidade do conjunto social, do qual faço parte.

Por fim, é necessário esclarecer que, além desta dissertação, de caráter acadêmico, também foi realizado um *jantar às cegas* como *produto da pesquisa*, atendendo aos requisitos exigidos para um mestrado profissionalizante. Os chamados *dans le noirs* ou *blind dinners* (jantares às cegas) são uma tendência atual nos grandes centros gastronômicos do mundo inteiro. Com o intuito de promover, entre os participantes, uma experiência sensorial única através da intensificação dos sentidos do olfato e do paladar, estas “degustações ao breu” têm, por meta, vetar a utilização de um dos cinco sentidos que, embora seja considerado dominante nos processos perceptivos, é entendido, dentro da ótica dos *blind dinners*, como um fator anestesiante e ofuscante da experiência degustativa: o sentido da visão.

Ao ser privado do sensor primordial da visão, o corpo, imbuído de uma urgência instintiva, recruta os demais sensores (o olfato, o tato e, principalmente, a audição) para auxiliá-lo nas tarefas de proteção e adaptação do sujeito à nova realidade imposta. Ao fazê-lo,

remete o sujeito para dentro de si, levando-o a reinterpretar a sua relação com o meio, estabelecendo, assim, um novo paradigma sensorial com este outro mundo que emerge à sua volta. Imerso neste reconfigurado ambiente físico e psíquico, o comensal passa a perceber novas dimensões e nuances circunstanciais do alimento e de seu entorno, até então supostamente ignoradas ou negligenciadas.

Outro aspecto que o jantar às cegas evidenciou foi a experiência da transmissão cultural, abordado por Anne Muxel (1996) em seu trabalho *Individu et mémoire familiale*. Nele, a antropóloga francesa discorre sobre a eterna ligação - real e simbólica - estabelecida entre mãe e filhos através do ato da nutrição, sobre a qual falaremos detalhadamente no corpo da presente pesquisa. Este vínculo de dependência entre ambos, entre a pessoa que nutre e a parte nutrida, encontrou-se simbolicamente representado no jantar às cegas. Durante a experiência, o comensal, fragilizado pela falta do sentido primordial da visão, dependeu, em parte, do auxílio de uma terceira pessoa - uma mulher - que lhe facilitou e transmitiu a experiência do alimento.

Os comensais vendidos foram imersos no ambiente imaginário de uma cozinha, onde os sons residuais produzidos durante o ato de cozinhar estavam presentes através de recursos de áudio. O cardápio do jantar foi baseado nos depoimentos das entrevistas. Dentro do processo de manutenção da tradição, como veremos também no trabalho de Muxel (1996), não há espaço para a repetição do idêntico. A cultura gastronômica familiar, para sobreviver através das gerações, tem que ser submetida a constantes releituras e acomodações. Dentro desse espírito, o cardápio proposto para o jantar às cegas foi uma acomodação - uma releitura - dos cinco pratos (três entradas, prato principal e sobremesa) mais mencionados pelas entrevistadas em seus relatos. Desta forma, o jantar constituiu-se, também, como uma forma alternativa de "leitura" da pesquisa e de verificação de seus resultados. Foram, entretanto, utilizados novos ingredientes e procedimentos técnicos nas releituras sem, entretanto, comprometer o caráter original de suas matrizes.

A realização do *jantar às cegas* afinou-se, por um lado, com as manifestações homônimas que ocorrem mundo afora no sentido de propor, aos comensais, novas dimensões na experiência do alimento a partir do veto à visão; por outro lado, a proposta diferenciou-se de suas fontes inspiradoras ao introduzir um elemento sonoro específico - os sons residuais do cozinhar - como parte constituinte das sinestésias do comer, colocando-o em pé de igualdade com os outros sentidos na produção da experiência sensorial à mesa.

Para dar conta de seus objetivos, esta dissertação foi estruturada a partir de *cinco capítulos*. No *segundo*, encontra-se uma explicação detalhada sobre o questionário sonoro

empregado nas entrevistas. O *terceiro capítulo* apresenta o referencial teórico utilizado como fundamento para as análises. No *quarto capítulo*, por sua vez, são apresentadas as análises das entrevistas realizadas a partir da fundamentação teórica selecionada. Por fim, o *quinto capítulo* dedica-se a reflexões finais e algumas conclusões. É importante esclarecer, ainda, que o presente estudo se integra à área de *Ciências Humanas* e vincula-se à linha de pesquisa *Memória e Linguagens Culturais, do Mestrado em Memória Social e Bens Culturais*, do Unilasalle.

## 2 OS SONS DOS SONS: A CRIAÇÃO DE UM MÉTODO

### 2.1 O questionário sonoro

Sob a forma de um *estudo experimental*, a pesquisa “Os sons da cozinha - evocação de memórias a partir dos sons produzidos no ato de cozinhar” teve, como corpus de análise, os relatos de seis mulheres de duas gerações da família de Aloysio Jacob Lunkes e de Clementina Elvira Stein Lunkes. Os elementos desencadeadores de suas memórias foram sons supostamente análogos àqueles produzidos na cozinha materna do núcleo familiar, durante o período de convivência comum do grupo na casa paterna, entre as décadas de 40 e 70. Sendo assim, a pesquisa investigou parte do passado familiar com base em um *questionário sonoro*, proposto a essas mulheres, composto por algumas das sonoridades possivelmente presentes no bojo da cultura alimentar do grupo.

### 2.2 Que sons, afinal, são estes?

Esta foi, naturalmente, a primeira questão que surgiu ao refletirmos sobre o tema. Para falarmos sobre memórias de sons, era necessário que estes existissem ou tivessem existido e que tivessem, ainda, sido experimentados por alguém ou por um grupo de pessoas. Em adição, para reproduzirmos com razoável aproximação o “som de um alimento” experimentado por outrem no passado, eram necessárias algumas informações sobre o alimento em questão, como as características físicas, a origem, a composição, os métodos de preparo, de produção e de consumo. Era importante, ainda, entender as variações históricas e sociais da cultura na qual pessoa e alimento estavam inseridos. Apenas desta forma, as chances de chegarmos às sonoridades aproximadas seriam promissoras.

Assim sendo, foi necessário iniciar com a contextualização da realidade cultural da família de descendentes alemães do estudo. A fim de entender a natureza dos sons produzidos em torno do alimento, tornou-se fundamental o conhecimento prévio da realidade material, técnica e humana deste grupo, cujas origens encontram-se fortemente ligadas à terra. Sabíamos que, sem o contexto, acabaríamos sem texto. Para exemplificar, tomarei o caso da manteiga. Era sabido que a família, assentada em Linha Comprida, uma minúscula comunidade rural nas imediações do Vale do Rio Caí (RS), produzia manteiga para o consumo doméstico. Dentro do contexto histórico e social no qual o grupo estava inserido, o processo de manufatura desta gordura animal era manual. O abastecimento de eletricidade,

nos primeiros anos de convivência familiar, era precário e, além disso, o grupo tinha poucos recursos para investir em maquinários. O trabalho era, então, braçal. Havia, na época, entretanto, várias ‘engenhocas’ e métodos manuais facilmente acessíveis para a execução da tarefa. Cada um desses métodos produzia um som único, resultante das características corpóreas do objeto manufator em consonância com os movimentos utilizados em seus manuseios. Descobrir, então, qual destas possibilidades a família adotara era fundamental para evitarmos o erro de submetermos um som que não correspondesse à realidade vivida por parte dos sujeitos das entrevistas. Por outro lado, em posse dessa informação, poderíamos, então, sair em busca de uma sonoridade análoga, capaz de tomar o lugar deste som no questionário sonoro.

Para obtermos o conhecimento da base contextual conforme mencionada acima, a pesquisa investiu na criação de uma espécie de inventário das práticas familiares, focalizando os elementos mais marcantes da produção, preparação e consumo do alimento. Os dados deste inventário foram obtidos a partir da realização de uma entrevista informal com algumas descendentes da linhagem (Conforme “Entrevista coletiva com as cinco mulheres da família”, localizada no menu do blog). O caráter exploratório desta primeira etapa da pesquisa permitiu a elaboração de um tópico-guia, que norteou as entrevistas sonoras no tocante à escolha dos sons produzidos dentro do ambiente de suas cozinhas. Tal inventário constituiu-se, então, em um instrumento de base, tanto para a formulação do enunciado das entrevistas quanto para a produção do “questionário sonoro”.

As entrevistas foram organizadas em duas partes distintas, a saber: uma parte introdutória (entrevista semi-estruturada), com perguntas relacionadas ao contexto cultural do grupo, dentro do recorte temporal em que a pesquisa se detém. A intenção deste procedimento foi preparar as entrevistadas para um mergulho retroativo no tempo. Inicialmente, foi solicitado, a elas, que se apresentem, identificando suas posições dentro da sucessão familiar e que descrevam os espaços físicos das terras do pai, as aparências do entorno geográfico e cultural, os detalhes da casa antiga da família e da cozinha da mãe, bem como as características físicas e psicológicas de Clementina, a mãe que as introduzira nas primeiras práticas culinárias.

A esta primeira parte introdutória, seguiu o questionário sonoro. Este, por sua vez, estava constituído por um acervo auditivo de trinta e nove sons. Tais sonoridades, recolhidas de arquivos virtuais voltados à indústria de efeitos sonoros para filmes e comerciais, corresponderam a ruídos comuns e arquetípicos sonoros produzidos durante o preparo dos alimentos (como, por exemplo, os sons do cortar, do fritar, do bater as claras em neve, etc.)

ou, ainda, a alguns sons do ambiente natural e cultural externo ao ambiente da cozinha familiar, mas que a alcançam e invadem seus domínios (sons oriundos dos pássaros, do arroio e da cascata, das galinhas do pátio, dos porcos e das vacas do paiol, do rádio da sala de jantar, do sino da igreja etc.). Estas últimas sonoridades foram os primeiros sons submetidos às entrevistadas e cumpriram a função de criar uma espécie de 'bolha afetiva', estimulando-as em suas memórias do passado, da infância, da família, das terras do pai, do ambiente natural e cultural e da cozinha da mãe.

Os sons da entrevista foram organizados da seguinte forma: a) sons do ambiente natural e cultural que invadem a cozinha; b) sons de produção de matéria-prima; c) sons do preparo do alimento; d) sons produzidos durante a cocção dos alimentos; e) sons à mesa; f) sons do pós-refeições.

A cada uma das entrevistadas, um conjunto de sons foi apresentado sequencialmente e de forma isolada ou, ainda, combinado em um conjunto de ações organizadas e dispostas dentro de uma narrativa. Por exemplo, na parte introdutória do questionário sonoro, uma sequência de sons dos ambientes cultural e natural foram submetidos de forma concomitante (os sons dos pássaros, do córrego, do galo do terreiro, das vacas do paiol, do sino da igreja). Em outros momentos, uma sequência de dois ou três sons foi organizada de forma a narrar um procedimento de preparo alimentar, como, por exemplo, o quebrar da casca de um ovo, seguido de sua imersão na banha quente e, em seguida, do manuseio da escumadeira, que espalha a gordura borbulhante e quente sobre a clara e a gema.

A ordem e o número de sons submetidos, entretanto, não se estabeleceram de forma engessada ou, ainda, de forma igual para todas as entrevistadas. Apesar de a grande parte dos sons apresentados a cada uma delas, isoladamente, ter sido submetido também a todas as outras, cada sonoridade introduzida seguiu uma ordem de apresentação própria, agindo de acordo com as oportunidades que surgiram dentro do fluxo livre de cada entrevista, afinando-se com a experiência pessoal de cada pessoa entrevistada. Assim, com o conhecimento prévio de que o som da *manteiga de latinha* é um som extremamente familiar a Marlene - a pessoa da casa responsável pelo preparo da manteiga - tornou-se natural e até impositivo que o som desse procedimento fosse submetido a ela, em especial. Da mesma forma, uma vez que cabia a Irene Lúcia a tarefa diária de sinalizar as fases do dia, fazendo soar o sino da igreja do povoado (que demarcava o horário das refeições da família), era natural supor que o som do dobrar dos sinos tivesse um significado especial para ela, como de fato aconteceu, conforme veremos em sua entrevista.

Entretanto, o investimento meticuloso empregado nas escolhas dos sons “ideais” não nos poupara de alguns deslizes, como no caso do *som da faca de serra cortando pão de casca grossa*. A família, como praticamente todas as famílias rurais de descendentes alemães no RS situadas no mesmo período do recorte, produzia seus próprios pães. A farinha de trigo, tanto para o grupo em estudo quanto para outros em situações semelhantes, era um artigo de luxo, de acesso restrito. A busca por outros materiais que substituíssem tal produto ou que, pelo menos, reduzissem a quantidade necessária em seu uso, se impunha. Como resposta, as famílias hibridizavam seus pães com o acréscimo de derivados do milho, da mandioca, do cará, da batata e da batata-doce. Além disso, a qualidade da farinha de trigo e as tecnologias de manufatura disponíveis eram consideravelmente limitantes, restringindo os pães no que concerne às características de suas texturas, principalmente no caso das cascas, que tinham consistências menos rígidas, quando comparadas com outros pães produzidos no continente europeu. Como as variações da textura determinam, invariavelmente, as oscilações do som produzido durante o corte, o ruído mencionado, quando submetido às entrevistadas, revelou-se frustrante. Com dificuldades de reconhecê-lo, Irene Hummes, ao saber de que som se tratava, observou que os pães da família não faziam o mesmo barulho (Áudio 5: 29m42s).

Experiência semelhante ocorrera na escolha do som do relógio de parede, localizado na sala de jantar. Marlene, apesar de reconhecer a sonoridade, não se conecta com ela e observa que o relógio da casa patriarcal, ao sinalizar as horas, emitia o som de um cuco e que o mesmo não correspondia ao som proposto na entrevista. Desta forma, tanto Marlene quanto as demais entrevistadas se limitaram ao reconhecimento do som, sem estabelecer, aparentemente, qualquer tipo de conexão afetiva com ele. O mesmo ocorreu com o *som do rolo abrindo massa*, conforme veremos oportunamente.

Com o transcorrer das entrevistas - e a partir da experiência adquirida nas primeiras tentativas - alguns novos sons foram introduzidos no questionário sonoro, como, por exemplo, sons de produção de matéria-prima (o abate do porco e a moeção das carnes para os embutidos), sons de preparo do alimento (afiando facas), sons de cocção (o acender de fósforos, o queimar do fogo, o fritar em frigideira) e sons à mesa (o som de talheres, de água preenchendo os copos).

Com o objetivo de estimular os relatos e as narrativas, as entrevistas foram realizadas dentro das cozinhas de cada uma das entrevistadas (ambas, agora, urbanizadas) e que se encontram na faixa etária entre 54 e 78 anos de idade. A escolha deste grupo de seis mulheres baseou-se no fato de serem as únicas integrantes ainda vivas do grupo familiar que vivenciara a cultura alimentar dentro do recorte proposto pela pesquisa. Quatro delas (Marlene, Ilga,

Sônia e Irene Lúcia) são, precisamente, filhas de Aloysio e Clementina. As demais (Irene Hummes e Maristela) são, respectivamente, as primeiras, nora e neta do casal.

As ouvintes foram, durante as entrevistas, estimuladas a identificar os sons propostos e a narrar eventuais passagens (caso houvesse) de suas lembranças, correspondentes a cada um deles ou à sequência de sonoridades. O conhecimento prévio do pesquisador sobre a cultura familiar do grupo em questão permitiu a introdução de algumas canções folclóricas alemãs no questionário sonoro. Tais canções, identificadas como sonoridades socializantes e presentes durante as tarefas preparatórias e pós-digestivas do grupo, eram partes integrantes das *sonoesferas* de suas cozinhas.

### 2.3 Os riscos do método

Teríamos sido ingênuos, entretanto, se não tivéssemos levado em conta as possíveis armadilhas do método sonoro proposto pela presente pesquisa no que concerne a sua aplicabilidade para fins investigativos. Cabe lembrar que o estudo examinou os sons da sonoesfera de uma cultura alimentar na qualidade de objetos acústicos capazes de evocar – de forma involuntária - fragmentos de um passado de convívio social dentro do espaço doméstico. Walter Benjamin (1989), ao referir-se a Proust e à natureza da memória involuntária, como veremos no próximo capítulo, afirma que o passado pode ser encontrado em um objeto material qualquer, fora do âmbito da inteligência e de seu tempo de ação, como podemos ilustrar na clássica passagem da *madeleine* imersa no chá, no romance *La recherche du temps perdue*, de Proust. “Em qual objeto”, acrescenta Benjamin, “isso não sabemos. E é questão de sorte, se nos depararmos com ele antes de morrermos ou se jamais o encontramos” (BENJAMIN, 1989, p. 105).

É, portanto, somente na espontaneidade de um momento fugaz e não premeditado, que o passado em Proust - como fora realmente vivido - se desvenda, retornando ao presente pela ação sinestésica e entrecruzada entre as impressões causadas por um objeto atual e aquelas outrora experimentadas a partir de seu análogo do passado. Estávamos cientes, portanto, da falibilidade dos esforços empregados pela razão na tentativa de antecipar quais seriam esses possíveis objetos sonoros que carregariam em si os espíritos do tempo pretérito. Encontramos, então, neste exato ponto, uma aparente barreira a ser transposta.

Entendemos que o método estruturado e aplicado na forma como foi concebido poderia comprometer o elemento mais imprescindível da experiência espontânea: a *surpresa*. Por antecipação, quando submetidas ao questionário sonoro, as mulheres da entrevista

encontravam-se parcialmente cientes da natureza e da razão do mesmo. Apesar de vagamente informadas sobre os eventos sonoros que estariam prestes a ouvir, as entrevistadas sabiam que estas sonoridades teriam relação com os seus passados, de alguma forma. Podemos, então, supor que esse fato, a princípio, colocaria em risco o elemento primordial da memória em Proust: o “involuntarismo” das reminiscências possíveis. Como sabemos, essa classe de memória - se e quando surge - advém de situações corriqueiras e inesperadas ocorridas durante o transcorrer normal de uma vida real. Replicar e observar, pois, esse ambiente de realidade presencial seria uma façanha impossível. Na falta da condição ideal e natural, contudo, foi necessário recorrer a situações artificiais. Estávamos, portanto, cientes da instabilidade do terreno, quando decidimos transitar por este caminho.

Seguindo na tentativa, apegamo-nos à célebre passagem da *madeleine*. Nos momentos que anteciparam a ingestão do bolinho, o narrador de Proust encontrava-se consciente da ação que estava prestes a realizar. Sabia que iria comer aquele minúsculo doce oferecido pela mãe. E assim o fez: submergiu a *madeleine* na xícara de chá e a levou à boca. Ignorava, porém, o fato de que, ao fazê-lo, extrairia algo inusitado do objeto comum, algo que extrapolaria os domínios temporais e racionais daquele corriqueiro bolinho conscientemente ingerido.

Da mesma forma, retornando ao questionário sonoro, percebemos que, apesar de cientes de que estavam prestes a ouvir *sons de cozinha*, as mulheres submetidas ao questionário não tinham, na realidade, uma noção muito precisa da proposta como um todo e ignoravam os conteúdos sonoros que estavam por vir. Percebemos que, *a priori*, elas demonstravam dificuldades em “estabelecer algum padrão” para essas sonoridades com clareza antes de escutá-las, permanecendo, portanto e de certa forma, ainda abertas às possíveis surpresas. Ao recorrermos aos áudios das entrevistas, notamos que, apesar do aspecto premeditado do questionário, o elemento *surpresa* encontrava-se, sim, ainda marcadamente presente nessas entrevistas e que foi uma constante para muitas das sonoridades propostas, como nos exemplos sonoros da *manteiga de latinha* e do *sino da igreja*, para enumerar alguns.

Outro fator que talvez comprometesse o “involuntarismo” das recordações é o fato de os sons do questionário serem submetidos, de maneira intercalada, com perguntas e observações realizadas pelo entrevistador e que objetivavam a desinibição e o estímulo dos relatos. Pensamos, primeiramente, em abordar as entrevistadas de forma binária, em um procedimento simples e fechado, polarizado pela sucessão ininterrupta de perguntas (os sons) imediatamente seguidas de suas respostas (as memórias, quando essas existissem). Caso as

últimas não se manifestassem, passar-se-ia imediatamente ao próximo som. Entendemos, porém, que o engessamento típico de tal procedimento imprimiria, possivelmente, um elemento inibidor, uma vez que há uma previsível propensão deste em gerar um silêncio quiçá perturbador entre ambas as partes envolvidas na entrevista. Entendendo o caráter acentuadamente artificial e pouco produtivo desta opção, preferimos, então, a estratégia mais ou menos livre do *som dialogado*.

Entretanto, tivemos a impressão de que a linha que separa a memória voluntária da involuntária se apresentava tênue em muitos momentos. Em alguns instantes das entrevistas, tivemos a sensação de que foi a própria razão – quando acessada, seja ela para o reconhecimento de alguns dos sons propostos ou, ainda, para a descrição das eventuais memórias a estes relacionadas – o fator que assumiu o papel de *objeto imaterial* e evocativo de algumas fagulhas de reminiscências, como se o processo de racionalização durante o *lembrar-se de algo* tivesse capturado as entrevistadas para dentro de breves instantes de devaneio involuntário. Neste caso, por mais paradoxal que pareça, a memória voluntária, acionada por um determinado som, acabou se transformando no *objeto imaterial* e articulador de algumas das reminiscências involuntárias, assumindo, assim, a função de elemento catalisador entre os sons que a colocaram em funcionamento, de um lado, e as reminiscências espontâneas, emergidas no extremo oposto do processo.

Acentuamos, portanto, o papel preponderante e imprescindível da *flexibilização*, utilizado durante as leituras e interpretações do material colhido durante as entrevistas. A adoção de posições muito rígidas na classificação das porções voluntárias e involuntárias, racionais e emocionais ou, ainda, objetivas e subjetivas das entrevistas, seria um equívoco. Nenhum método suficientemente honesto conseguiria fazê-lo. Na impossibilidade de obtermos, então, algumas dessas certezas, acreditamos que a opção por cautela e relativização do material seria consideravelmente mais certa e produtiva do que as falsas certezas de uma abordagem assertiva.

## **2.4 O acervo auditivo**

Os sons do presente questionário sonoro foram escolhidos baseados em parâmetros pré-estabelecidos pela pesquisa, que os apontaram como sonoridades presentes no contexto de preparo, produção e consumo alimentar da família de Aloysio e Clementina Elvira Lunkes dentro de um recorte aproximado de 30 anos de convívio. Uma vez determinadas estas sonoridades, iniciou, então, a busca por registros de naturezas acústicas aproximadas, que

substituísem aqueles considerados como mais próximos dos originais. Para tanto, recorreu-se a *sites* na *internet* que disponibilizam, gratuitamente, esses registros auditivos.

O tempo, no que concerne à duração de cada sonoridade recolhida para o questionário, varia, sendo que alguns sons duram o instante de poucos segundos. Outros se delongam, estendendo-se pelo período de até um minuto. Isso ocorre devido às diferentes fontes de onde o material fora retirado. Entendemos, porém, que essa oscilação entre as amostras não compromete o resultado final da pesquisa. A maioria dos sons procurados foi encontrada. Poucas foram, portanto, as sonoridades inventariadas que ficaram de fora do questionário. Alguns dos registros obtidos apresentam fidelidades acústicas bastante satisfatórias, outros nem tanto.

## 2.5 As sonoridades que compõem o questionário sonoro

### 1. sons do ambiente cultural e natural que chegam à cozinha:

- a) o amanhecer rural (pássaros, galos, vacas, patos, riacho);
- b) dois sons de sinos;
- c) galinhas no pátio;
- d) porcos no paiol;
- e) o arroio e a cascata.

### 2. sons de produção de matéria-prima:

- a) a extração do leite;
- b) o abate dos porcos;
- c) a moção de carnes para linguiças;
- d) o ralar da mandioca para a manufatura das farinhas.

### 3. sons do preparo do alimento:

- a) afiando faca;
- b) afianço facas, outro método;
- c) amaciando carnes (com batedor de bifos contra tábua de madeira);
- d) ralando (cenouras);
- e) cortando vegetais de textura consistente e faca grande;
- f) abrindo massas (com rolo de madeira de pino não-fixo ao corpo do rolo); (*obs.: o detalhe é importante e veremos o porque*)

- g) cortando vegetais macios (faca pequena);
- h) quebrando ovos (contra a borda de bacia de vidro);
- i) manuseando grãos secos (derramando feijão seco em bacia de vidro);
- j) manteiga *de latinha* (chacoalhando creme de leite em uma lata);
- k) picando alho ou ervas (faca pequena);
- l) batendo ovos em bacia de vidro (ao finalizar, ouve-se o som do batedor batendo na borda da bacia indicando a conclusão do processo);

4. sons produzidos durante a cocção dos alimentos:

- a) acendendo fósforos;
- b) o fogo queimando;
- c) a porta do fogão à lenha se abrindo (fogão antigo, porta enferrujada);
- d) adicionando água no arroz (sucessão de timbres sonoros referentes aos vários estágios da água em contato com a panela quente seguidos de sons de colocar tampa na panela, e mexer com colher);
  - e) fritando ovos ( quebrando a casca, seguido de variações timbrísticas seguidas de sons de movimentos de mexer os ovos);
  - f) fazendo pipoca ( os vários estágios);
  - g) fritando (método seco);
  - h) fritura em imersão (método molhado);
  - i) chaleira chiando;
  - j) ebulição de matéria pastosa (polenta);
  - k) ebulição de matéria líquida.

5. sons à mesa:

- a) colocando os talheres na mesa ( talheres pesados e mesa de madeira);
- b) os pratos e as xícaras sendo dispostos na mesa;
- c) cortando pão de casca grossa (faca de serra contra tábua de madeira);
- d) servindo água (em copo até encher).

6. sons do pós-refeições:

- a) lavando os pratos;
- b) sintonizando o rádio da sala de jantar;

c) cantando em família (gravação da própria família cantando uma canção folclórica alemã).

### 3 AS VOZES DOS SONS: DIÁLOGOS COM AUTORES TEÓRICOS

#### 3.1 Os sons e a paisagem sonora da cozinha

*“No principio era o verbo, e o verbo estava com Deus,  
e o verbo era Deus” (JOÃO 1:1).*

Um estampido repentino e surdo irrompe na orquestra, desencadeado pelo acorde de abertura da monumental cantata *Die Schöpfung (A Criação)*, do compositor alemão Joseph Haydn (1732/1809). O descomunal rebento do silêncio pré-sideral, na narrativa musical que relata o livro do Gênesis, é a representação de Deus, que se faz anunciar, pela primeira vez, através de um som estupendo e cósmico. O evento orquestral se desenvolve, descrevendo o imensurável vazio negro e gélido das trevas que, pouco a pouco, vai sendo preenchido pelas intervenções inventivas do Divino. A ambientação aural, no transcorrer da passagem, permanece atemporal e tranquila, até o momento em que, em estado de inesperada excitação e epifania, as vozes do coro clamam “*Licht*” (‘luz’ na língua alemã). O Criador revela-se novamente. Desta vez, entretanto, Deus é luz e imagem.

Com a qualidade pictórica de uma *iluminura*, utilizo-me da alegoria bíblica da Criação para ir ao encontro de Schafer (1997, p. 28), que afirma que todas as culturas antigas eram marcadamente auditivas. Segundo o autor, antes do advento da escrita, “na época dos profetas e épicos, o sentido da audição era mais vital que o da visão. A palavra de Deus, a história das tribos e todas as outras informações importantes eram ouvidas e não vistas”.

De fato, com a capacidade de captar o mundo dentro do âmbito circular, em 360 graus, a acuidade auditiva sempre fora um sensor primordial de sobrevivência para os povos primitivos, que recorriam à audição para, entre outros mecanismos de proteção, encontrar alimento e abrigo, orientar-se na geografia e localizar seus predadores. O homem vivia em necessária consonância com o seu meio e dele recolhia e decodificava os sinais acústicos que lhe chegavam aos ouvidos, oriundos de todas as direções.

A partir do surgimento da imprensa e da pintura em perspectiva na Renascença – retomando Schafer (1997) – a cultura do Ocidente, até então fortemente assentada na oralidade, trocou o ouvido pelo olho. A maneira como o homem pré-renascentista concebia Deus se dava, predominantemente, por meios sonoros e vibratórios. Com o Renascimento, o imaginário do Criador passa, então, a ser preponderantemente ocular. Era o início do advento da visão.

O som, para além de seu conceito puramente físico, é mais do que somente uma onda mecânica propagando-se pela matéria. O som é uma manifestação simbólica que tem a capacidade de transportar em si uma gama de inúmeras informações a respeito do que ou de quem o produz (BAUER, 2000). Todos os fenômenos físicos da terra, como a água, o fogo, a chuva, a avalanche, o terremoto, o vento, as ondas, o raio, produzem sons únicos e arquetípicos. O próprio planeta, em seu percurso elíptico e aparentemente silencioso ao redor de sua estrela solar, produz uma sonoridade eletromagnética, batizada pelos astrofísicos de “a voz da terra”. Muitas espécies de animais desenvolveram órgãos especiais para produzir sons. O homem, utilizando-se da fala, de gestos e de práticas culturais, por sua vez, também produz uma infinidade de sons únicos, carregados de afetos e significados.

Através da escuta atenta, podemos identificar o sujeito e suas circunstâncias e localizá-lo em seus contextos histórico, geográfico, social, cultural, econômico, material, psíquico e afetivo. Eles, os sons e os ruídos, conferem sentidos à vida coletiva e refletem comportamentos de castas sociais, desvendam tecnologias, revelam materiais, expõem práticas do cotidiano, demonstram estados de espírito, indicam paisagens. São os sons dos corpos, das multidões, das máquinas, das cidades, das florestas, dos vilarejos, das ruas, dos restaurantes, das lavouras, das fábricas, dos mercados, das igrejas, dos quartos, das salas, das cozinhas. Trata-se, muitas vezes, de sonoridades banais e minúsculas do cotidiano, que passam despercebidas ou são meramente desprezadas pelos contemporâneos ouvidos que veem. Seus interiores ondulatórios, entretanto, transportam valiosos conteúdos físicos e psíquicos do mundo que os inscreve.

Para a pesquisadora portuguesa Raquel Lemos Castro (2007, p. 6), o som teria sido uma das fontes mais recorrentes de informação da História se houvessem existido meios de, no passado, tê-lo fixado para a posteridade. Para ela, a falta de registros sonoros, em comparação com os registros visuais disponíveis, deixa em branco uma lacuna “de vários séculos da história sonora do mundo”. Schafer (1997, p. 93) compartilha o ponto de vista de Castro ao afirmar que “entre o leve crepitar da vela e o zumbido estacionário da eletricidade, todo um capítulo da história social humana poderia ser escrito”.

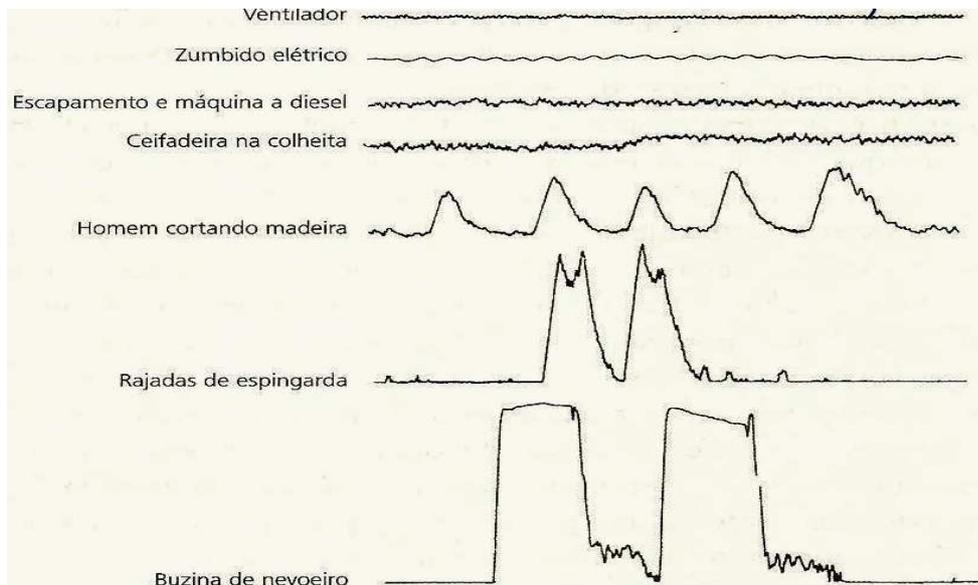
Com a vertiginosa aceleração da vida dos homens modernos, estimulada pelas novas ordens impostas a partir das revoluções industrial, elétrica e tecnológica, parte deste arsenal milenar de sons naturais, culturais e arquetípicos passa a conviver ou a ser substituída por novas sonoridades. A revolução industrial, segundo Schafer (1997), introduziu, no mundo natural, um novo tipo de som até então desconhecido: a linha contínua. “Em todas as sociedades antigas a maior parte dos sons era separada e interrompida, enquanto hoje uma

grande parte – talvez a maior – é contínua” (Schafer, 1997, p. 116). Os sons e ruídos propagados pelas sociedades pré-industriais eram, basicamente, sonoridades resultantes de gestos corporais e mecânicos, de naturezas ritmadas, sincopadas e, portando, descontínuadas. As máquinas, por sua vez, criaram sons redundantes, graves, ásperos, ininterruptos e marcadamente contínuos:

Os sons naturais têm existência biológica. Eles nascem, florescem e morrem. Mas o gerador ou o ar condicionado não morrem: recebem transplante e vivem para sempre. A linha contínua do som surge como resultado de um crescente desejo de velocidade. [...] O aumento de eficiência nos sistemas de manufatura, transporte e comunicação funde os impulsos dos sons mais antigos em novas energias sonoras (SCHAFER, 1997, p. 117).

A transformação do que Schafer (1997) denomina de *paisagem sonora*<sup>2</sup> nas sociedades pós-industriais é gradual e constante, deixando para trás antigas sonoridades que se tornaram caducas com a retração ou o desaparecimento de seus gestos ou movimentos geradores. Na figura 1 abaixo, encontramos alguns registros gráficos de linhas contínuas e sons de impactos típicos. Ao compará-los, temos a clara noção visual das naturezas sonoras de cada um deles e podemos imaginar, perfeitamente, seus impactos aurais no ambiente:

Figura 1 – Registros gráficos de linhas contínuas e sons de impactos típicos



Fonte: (SCHAFER, 1997, p. 11).

<sup>2</sup> Paisagem sonora: O ambiente sonoro. Tecnicamente qualquer porção do ambiente sonoro vista como um campo de estudos. O termo pode referir-se a ambientes reais ou a construções abstratas, como exposições musicais e montagens de fitas, em particular quando consideradas como um ambiente (SCHAFER, 1997, p. 366).

A cozinha é o domínio em foco deste trabalho. Suas incessantes tarefas do dia-a-dia, destinadas, basicamente, à nutrição familiar, são, por tradição e com raras exceções, de responsabilidade predominantemente feminina. Enquanto as mulheres pré-industriais buscavam, nos gestos e na memória do corpo, soluções para as demandas de seus afazeres, os homens, para dar conta de suas obrigações, procuraram instrumentalizar-se. A revolução elétrica trouxe, de certa forma, a revolução industrial e masculina para dentro do universo feminino. Com a invenção e a socialização da eletricidade, os grandes maquinários, até então destinados às imposições massivas da indústria, entram para os lares eficientemente adaptados e reconfigurados na cômoda forma de miniporções.

Seduzidas pelas irrecusáveis vantagens promovidas pelas engenhocas masculinas - como a considerável redução de tempo e de esforços desmedidos -, as mulheres deram passagem às facilidades promovidas por estes aparelhos futuristas, mudando, radicalmente e pouco a pouco, a sonoesfera das cozinhas e demais dependências de seus lares. Sobre a interferência masculina nas cozinhas domésticas, Giard (2000) afirma o seguinte:

Com esses aparelhos eletrodomésticos, a mecânica masculina, sua organização técnica, suas máquinas e sua lógica entraram na cozinha das mulheres, sem permitirlhes adaptar esses utensílios às suas seculares técnicas do corpo, impondo-lhes autoritariamente uma nova maneira de relacionar-se com as coisas, outros modos de organização, por conseguinte, de raciocinar (p. 293).

Assim sendo, atividades antigas, manuais e saturadas de tempo a granel – como o bater calmo e ritmado das maioneses, o amassar pacioso do pão da manhã, o liquefazer artesanal das *papinhas* infantis, o passar moroso do café, o aquecer vagaroso do leite ao fogo – foram sendo gradualmente substituídas pelas soluções eletromagnéticas e instantâneas do tecnológico mundo dos homens. Com as mortes paralisantes dos gestos, vão-se sepultando os sons.

Para Giard, a duração de um gesto (e, por conseguinte, de seu som) é diretamente proporcional à sua função de utilidade e existirá enquanto for percebido como “eficaz, operatório, de bom rendimento ou de necessidade real em vista do esforço que exige [...] É preciso achá-lo necessário, cômodo, operatório, benéfico; é preciso acreditar em seu possível sucesso para continuar a repeti-lo” (GIARD, 2000, p. 273). Para a autora, os gestos esquecidos de antigas práticas do fazer a comida não foram unicamente abandonados pela entrada das novas tecnologias no espaço das cozinhas, mas, também, a partir das transformações da cultura material e da economia de subsistência: “Quando a natureza das provisões muda, os gestos de preparação culinária fazem o mesmo” (p. 274).

Apontados como fortes indícios de ordem econômica, geográfica, temporal e cultural, Schafer (1997) chama a atenção para a natureza dos materiais utilizados na manufatura dos utensílios, máquinas e aparelhos, que vêm também sofrendo transformações radicais e, com isso, impondo novos sons aos ambientes acústicos. “A primeira coisa a considerar é a base material das diferentes culturas e sociedades. Cada área geográfica da terra tem determinados materiais em abundância, que são utilizados na fabricação de moradias, utensílios e artefatos: madeira, pedra, bambu e metais” (SCHAFER, 1997, p. 228).

Com o desenvolvimento da indústria petroquímica, a partir das últimas décadas, mercado e residências saciaram seus urgentes impulsos por novidades, velocidade e praticidade com o derrame ‘inestaque’ de produtos manufaturados a partir do plástico e de seus derivados. Para acrescentar, novos metais, ou combinações entre eles e outras substâncias, foram também introduzidos como bases constituintes de novos utensílios e equipamentos de cozinha.

Assim, lentamente, as sonoridades oxidadas e maciças das painéis de cobre e de ferro, os ruídos secos das tábuas e dos recipientes de madeira e bambu, os repenicares frios e agudos das grandes travessas e bacias de vidro, os estalares quebradiços das lenhas nos acalorados ventres de pesados fogões, os andares ‘tictacteantes’ e compassados dos relógios de parede, foram todos gradualmente mudando suas naturezas sonoras, materiais e corpóreas. Quando estes não cediam, por completo, seus espaços de domínio para as adições recém-chegadas da modernidade, eram, no mínimo, convidados a incorporar, em seus *habitats* naturais, os novos e homônimos objetos de vozes dissonantes, construídos com a abundância material e corriqueira de um mundo em irrefreável transformação e celeridade.

Outra mudança sonora radicalmente imposta pela sociedade industrial, segundo Schafer (1997), é pertinente aos âmbitos do canto e do trabalho:

Antes da Revolução Industrial, o trabalho costumava ser associado à canção, pois os ritmos das tarefas eram sincronizados com o ciclo da respiração humana ou surgiam dos hábitos relacionados com as mãos e os pés. [...] o canto cessou quando o ritmo dos homens e das máquinas saíram de sincronia [...]. Além disso, os cantos dos marinheiros, as canções campestres e das oficinas davam o ritmo, que os vendedores de rua e as floristas imitavam ou cantavam em contraponto, numa vasta sinfonia coral. [...]. O trabalho industrial matou o canto (SCHAFER, 1997, p. 99).

O canto, para Martin Bauer (2000), é um fator cultural que merece a devida atenção. Para ele, a música vocal é um

[...] índice, um signo que toma seu sentido de uma correlação com suas condições de produção. [...] As variáveis musicais são estatisticamente relacionadas com variáveis socioculturais dos locais, tais como formas de produção agrícola, complexidade da estratificação social, severidade dos costumes sexuais, dominação masculina e coesão social (BAUER, 2000, p. 377).

Schafer (1997), quanto à questão das sensibilidades e significados embutidos nas manifestações acústicas, destaca a natureza simbólica do som ao afirmar que ele desperta, em nós, pensamentos ou emoções que reverberam nos níveis mais profundos da psique. O caráter psíquico do som pode ser também percebido no campo da linguagem. No capítulo *natureza do signo linguístico* do Curso de Linguística Geral, de Ferdinand Saussure (2006), o linguista suíço afirma que o signo linguístico é a consubstanciação de um conceito e uma imagem acústica e não a união entre uma coisa e uma palavra:

Um sistema linguístico é uma série de diferenças de sons combinados com uma série de diferenças de ideias; mas essa confrontação de um certo número de signos acústicos com outras tantas divisões na massa do pensamento engendra um sistema de valores; e é tal sistema que constitui o vínculo entre os elementos fônicos e psíquicos no interior de cada signo (SAUSSURE, 2006, p. 141).

Para Saussure (2006), não é possível a materialização do pensamento sem a presença da matéria fônica (o significante), assim como, na contrapartida, não há sentido na imagem acústica sem a ação do pensamento (o significado). A unidade linguística faz-se da união dos dois termos psíquicos que estão unidos por um mecanismo de associação.

Nossas imagens acústicas, com nosso caráter psíquico, aparece claramente quando observamos nossa própria linguagem. [...] O signo linguístico é, pois, uma unidade psíquica de duas partes [...] Estes dois elementos estão intimamente unidos e um reclama o outro (SAUSSURE, 2006, p. 80).

O signo linguístico, então, é uma união indissociável de um conceito (significado) e uma imagem acústica (significante).

A partir do exposto, percebe-se que a proposta de uma análise do mundo dos homens e das coisas, através de suas emanções vibratórias e acústicas, requer um ouvido atento e disposto a receber e a decodificar tais ondulações simbólicas. Ítalo Calvino, em sua obra *As cidades invisíveis*, afirma o seguinte: “Eu falo, falo – diz Marco (Polo), mas quem me ouve só fixa as pérolas que deseja [...]. Quem comanda o conto não é a voz, mas o ouvido” (CALVINO, 1972, p. 57). Quem dá o definitivo tom do som é, portanto, a acuidade auditiva, a intenção de quem o escuta.

Para concluir esta seção, volto a Castro (2007), que, em seu trabalho acadêmico sobre ecologia acústica, afirma que

a maior parte das pessoas encontra algum significado na sua experiência de vida sonora. [...] A produção de som tem a capacidade de criar identidades e fronteiras que dividem o Eu do Outro, porque o som é, também, parte do fabrico da alteridade. Se a visão necessita de luz para constituir o espaço, a audição é uma forma de tocar à distância, preenchendo o espaço e absorvendo a informação. Neste sentido, conclui, a realidade é muito mais ouvida do que vista (CASTRO, 2007, p. 90).

A reconscientização e retomada de uma realidade “muito mais ouvida do que vista”, proposta pelos ambientalistas sonoros da década de setenta (como Schafer e outros), está ainda longe de ser realidade possível. A reconexão acústica do homem contemporâneo com suas bases naturais, míticas e cósmicas (assim como era no princípio), poderia ser a chave de uma sociedade mais integrada com o seu meio e com suas origens primordiais. Pois se no princípio bíblico, ouviu-se o verbo, ao final do grande ciclo, de acordo com os loucos, os místicos e os pessimistas (e alguns otimistas, por diferentes razões), assim também o será. O que iniciou com um estampido poderá, perfeitamente, encerrar com outro. Onde há ação, afinal, há som, e vice-versa.

### 3.2 Comida, natureza e cultura

Se tu és o Filho de Deus, dize a esta pedra que se transforme em pão (LUCAS 4:3).

Cada manhã essa extraordinária árvore produzia pães frescos.

Pães da cor do trigo, que cintilavam sob os raios do Sol que passavam por entre as folhas (CRIVELLA, Marcelo. Histórias de sabedoria e humildade).

Se eu quiser falar com Deus, [...] tenho que aceitar a dor, tenho que comer o pão que o diabo amassou (GIL, Gilberto. Se eu quiser falar com Deus).

Pão, com farinha, água e fogo, te levantas [...]. Porque serás o produto da mais longa e dura luta humana (NERUDA, Pablo. Ode ao Pão).

Pão, para dialogar com as epígrafes acima, não “dá” em árvores, não vem da pedra e tampouco é obra das artimanhas corruptivas do capeta-padeiro. Pão é história. Pão é produto de uma longa e interativa jornada entre homem e natureza e envolve o domínio de tecnologias complexas, resultantes de uma extensa rede de reflexões e experiências acumuladas nos últimos 10.000 anos. “Somente os homens sabem fazer o pão” – afirma um dos mais importantes pesquisadores da história do alimento, o italiano Massimo Montanari (2008, p. 26): “[...] o pão simboliza a saída do estado bestial e a conquista da civilização”. Na eterna

busca por suprir a necessidade mais biológica, vital e urgente do indivíduo – a fome –, o pão se torna o símbolo da luta, paciente e corpo a corpo, entre o homem e seu meio. Protagonista fundamental nos processos socializantes e civilizatórios da humanidade, pão é instituição e cultura. O pão é, portanto, neste trabalho, o enunciado introdutório de uma discussão mais ampla e abrangente, aquela que se propõe, a partir do sujeito e seus hábitos alimentares, pensar a cultura como uma unidade formadora do homem e de suas representações simbólicas, estas últimas, construídas e capazes de construir sentidos, identidades e alteridades, coesões e desagregações sociais.

Partindo do pressuposto de que comida é um elemento fundamental da cultura, a presente seção tem por objetivo trazer à tona tópicos importantes ligados à produção, ao preparo e ao consumo do alimento, refletindo ainda sobre alguns de seus desdobramentos na cultura alimentar, tais como questões referentes às identidades e ao papel dos sons na cultura do cozinhar. Sem deixar de lado depoimentos e reflexões importantes de autores como Roland Barthes, Luce Giard, Pierre Bourdieu e Stuart Hall, a referência bibliográfica de base será o livro *Comida como Cultura*, de Massimo Montanari (2008).

Para o francês Roland Barthes, um alimento, ao ser adquirido e consumido, deixa de ser uma simples matéria nutriente para tornar-se um signo (BARTHES, 1961). Os signos, por conter um significado, tornam-se “decodificáveis” àqueles sujeitos capazes de reconhecê-los e identificá-los. Através da qualidade partilhável do signo, o alimento – e seus sons – comunica. Ao comunicar, produz sentidos dentro de um sistema de representações. As culturas, como veremos, são sistemas de representações. Portanto, para além de sua função nutritiva, o alimento funciona como signo cultural. Dito isto, torna-se imperativo o aprofundamento da definição de cultura. Para tal, serão utilizadas, como base, as reflexões propostas por Stuart Hall em seu texto *The work of representation*, que discutem os sistemas culturais e suas representações.

Para Stuart Hall (1997), a cultura é um conjunto de valores e significados partilhados, que produz um senso de coesão e pertencimento e regula as práticas sociais. As linguagens (entendidas como sistemas linguísticos, ou quaisquer outros sistemas comunicativos), por atribuírem sentidos e partilharem significados através do acesso comum, tornam-se sistemas de representação. Assim, as representações produzem significados cujos sentidos só existem quando compartilhados.

Em referência a Ferdinand Saussure, Hall (1997) também afirma que as linguagens e seus sistemas de representações estão ancorados na relação arbitrária entre significante e significado. O autor lembra que não há qualquer vínculo natural entre ambos: o que os

conecta é um sistema de convenções específicas, que varia de cultura para cultura. O significado, portanto, não está em pessoas, objetos ou eventos, mas sim, nas interpretações que certos grupos realizam a partir dos significantes. E é isso o que nos torna seres culturais desde o nosso nascimento.

A linguagem dos alimentos e de seus sons (ambos significantes, para utilizar os conceitos de Saussure e Hall), portanto, não existe em si mesma. Ela adquire significado mediante sistemas de representações que abrigam alimentos e sons enquanto signos e os tornam passíveis de serem decodificados e interpretados pelos indivíduos que compartilham os mesmos sistemas. Por fim, todas as práticas sociais estão repletas de significados e são estes últimos os que determinam os sistemas de crenças e valores sociais. Os discursos destes sistemas, porém, estão diretamente atrelados às variações do tempo e do espaço e somente produzem sentidos dentro dos contextos de seus limites históricos e geográficos.

O contraponto cultura/natureza é um tema recorrente e crucial nas discussões sobre identidades e evolução humana. Se, nos primórdios da civilização, bastava ao homem primitivo abastecer a fome através da caça e da coleta aleatória dos recursos prontamente disponíveis na natureza, o crescimento populacional, juntamente com as instabilidades climáticas e ambientais e o empobrecimento destes recursos naturais, impôs uma mudança radical de paradigmas alimentares. Segundo Montanari (2008), a “passagem da economia de predação para a economia de produção”, na Idade Neolítica, viabilizada pela invenção da agricultura e das práticas de domesticação, “representou uma mudança decisiva na relação entre homens e território e na cultura dos homens” (p. 21).

O homem, então, forçado pelas circunstâncias, passa a domesticar seus animais e suas plantas. Estes dois modelos e modos de relação entre homem e natureza, entretanto, continuaram a coexistir através da história e, segundo o autor, têm implicações materiais e simbólicas até o tempo presente.

O fato é que a domesticação das plantas e dos animais de certo modo permite ao homem tornar-se dono do mundo natural, declarar-se fora da relação de dependência total em que sempre viveu (ou melhor, imaginava ter vivido: porque também o aproveitamento do território por meio das atividades de caça e coleta exige um saber fazer, um conhecimento, uma cultura) (MONTANARI, 2008, p. 22).

Com o importante passo evolutivo, o sujeito passa, então, a depender da natureza com menor intensidade. Abandonando sua condição “selvagem”, continua o autor, o homem abdica de seu status de refém absoluto das circunstâncias de seu meio para, então, tornar-se

senhor do mundo natural. A fome fora, portanto, – arriscando o uso de uma metáfora – a severa mãe da cultura.

Ao redor do espaço domesticado das lavouras e criadouros de animais, o homem sedentarizou-se. Aglomerando seus membros familiares e outras unidades parentais, formou os grupos sociais, as tribos, os povoados, as cidades, organizando sua vida civil através de relações políticas, comerciais, econômicas, sociais, culturais e religiosas. Ao aprender a dominar os processos naturais em benefício próprio, o homem transformou, lenta e gradativamente, as paisagens naturais de seu entorno.

Ao desenvolver tecnologias sofisticadas em torno do alimento, ainda segundo Montanari (2008), o homem manejou as arbitrariedades impostas pelo tempo e pelo espaço. Às adversidades climáticas e às limitações da sazonalidade, reagiu melhorando e diversificando as espécies cultivadas. Em adição, desenvolveu eficientes métodos de preservação, prolongando, assim, a vida útil dos alimentos. À problemática das restrições impostas pelo território (que se reflete, também, nas limitações da sazonalidade), respondeu com a criação de tecnologias para os deslocamentos de longas distâncias, disponibilizando, prontamente, uma variedade de alimentos anômalos aos seus locais de destino e, não obstante, originários de naturezas, climas e geografias radicalmente diversos e distantes. Em relação ao abastecimento constante e em larga escala, desenvolveu tecnologias de cultivo e criação em massa.

A humanidade passou, então, ao longo da sua história alimentar, por longos e árduos períodos de fome, para chegar, no presente, ao que alguns autores denominam de era da abundância. Se a problemática da fome, porém, ainda persiste e é realidade em vários contextos do mundo contemporâneo, o que está em jogo para a erradicação do problema são questões que ultrapassam o âmbito do domínio material e tecnológico e podem ser buscadas no domínio da política e da economia.

O entendimento de comida como cultura, entretanto, extrapola tais domínios, não podendo ser reduzido a questões de localização e produção do alimento e, tampouco, a questões políticas e econômicas. Em uma abordagem que poderíamos denominar de *culturalista*, Barthes (1961, p. 22) afirma que, os produtos de luxo, com exceção do salmão, “caviar e trufas, não há matéria prima que signifique algo em si mesma. O valor final de um produto comestível é determinado mais pelo nível de complexidade de preparação e uso do recurso do que pelo seu real custo material”. Giard (2000, p. 29), ao referir-se a Bourdieu em *A invenção do cotidiano: artes do fazer*, aproxima-se de Barthes quando afirma o seguinte: “Na perspectiva de Bourdieu [...] a natureza dos produtos utilizados lhe parece menos

importante do que a maneira de prepará-los, e, sobretudo de consumi-los, se incluirmos no consumo o modo de servir, apresentar, oferecer e partilhar” (p. 249).

Embora nem todas as culturas culinárias se utilizem dele, a noção de cozinha está diretamente relacionada ao uso do fogo. A natureza material e simbólica do fogo transforma o produto natural em artefato artificial, em produto cultural. Para Montanari (2008, p. 57), “a rejeição da cozinha (e do fogo) assume um significado de contestação da civilização”. A noção de civilização, portanto, passa diretamente pela apropriação e controle do fogo. Seu emprego, a exemplo de outros aspectos intrínsecos das práticas de preparo e consumo do alimento, envolve questões não somente de ordem prática e material, como higiene, saúde e preservação dos alimentos, mas também assuntos de âmbito subjetivo e simbólico, como gosto e identidade.

Dentre as diversas técnicas e modalidades de cocção mediante a intervenção do fogo, temos o contraponto particular entre duas delas: o ferver e o assar. A primeira utiliza a água como meio intermediário e estabilizador entre a fonte geradora de energia e o produto imerso no líquido. *A priori*, a temperatura ambiente na qual o alimento é submetido não ultrapassa a modesta zona dos 100 graus centígrados, constituindo-se em uma técnica de baixo impacto térmico e com resultados específicos. O contato direto do alimento com a força brutal e de alto impacto térmico da chama, por outro lado, torna o ato de assar um procedimento radicalmente violento, produzindo também resultados característicos no que diz respeito à textura, cor, odor e sabor do produto final.

As implicações das escolhas entre uma ou outra técnica extrapolam, entretanto, questões de ordem puramente prática. Tais decisões são também baseadas em parâmetros subjetivos e simbólicos, e refletem, muitas vezes, motivações identitárias:

[...] os comportamentos alimentares são fruto não apenas de valores econômicos, nutricionais, salutar, racionalmente perseguidos, mas também de escolhas (ou coerções) ligadas ao imaginário e aos símbolos de que somos portadores e, de alguma forma, prisioneiros (MONTANARI, 2008, p. 79).

No plano do simbólico, o autor afirma que assado e cozido representam a oposição, o contraponto entre o selvagem e o domesticado. A natureza bruta do assado, representada no animal abatido e de corpo perfurado por um espeto, dispensa outros instrumentos além da violência devoradora do fogo e o controle operacional. A imposição de força muscular e masculina está, no mínimo, implícita (se não explícita) e carregada de apologias ao macho em seu estado mais natural e selvagem. O cozido, por necessitar de um recipiente (um artefato

cultural que necessite de manutenção) que contenha as carnes cozidas e imersas em um líquido de forma a não desperdiçar seus sucos, “tende a assumir significados simbólicos ligados mais à noção de domesticidade. Não a floresta, mas a casa parece o espaço natural desse tipo de preparação” (MONTANARI, 2008, p. 79). No uso da panela, afirma Montanari, estão presentes as noções de economia, de conservação, de civilidade.

A gosto e a escolha do que comer refletem valores de ordem cultural e são fatores essenciais para as questões de identidade e coesão social. Reflexos do convívio em sociedade, os aspectos definidores do gosto vão muito além da esfera do individual e do subjetivo. Giard (2000), ao referir-se sobre a rede de pulsões e de repulsas determinantes nas escolhas alimentares, afirma o seguinte:

[...] o alimento escolhido, permitido e preferido é o lugar do empilhamento silencioso de toda uma estratificação de ordens e contra-ordens que dependem ao mesmo tempo de uma etno-história, de uma biologia, de uma climatologia e de uma economia regional, de uma invenção cultural e de uma experiência pessoal. Sua escolha depende de fatores positivos e negativos, fatores por sua vez dependentes das determinações objetivas do tempo e do lugar, da diversidade criadora dos grupos humanos e das pessoas, da contingência indecifrável de micro-histórias (GIARD, 2000, p. 252).

O gosto é, portanto, mais do que uma predileção individual, determinada pelas supostas sinergias entre o alimento, as papilas gustativas e as subjetividades do indivíduo. O gosto é uma construção cultural, criada, irradiada e compartilhada pelo coletivo. As escolhas são sempre baseadas em critérios que levam em conta assuntos como dieta, saúde, poder, distinção social, segurança emocional e afetiva, identidade, memória, geografia, clima, economia, cultura, práticas religiosas, tradição, moda e experiência pessoal. Esses parâmetros, por sua vez, são móveis e mutáveis: um prato valorizado em determinado período da história pode ser considerado *démodé* e descartado no seguinte.

Comida, por interpretar um papel preciso no sistema social, torna-se um instrumento de poder e *status*. O historiador Henrique Carneiro, em sua apresentação à edição brasileira do livro *Comida e Cultura*, afirma que, por termos a natureza onívora, “podemos escolher, e essas escolhas que marcam fronteira e indicam pertencimentos são feitas de forma exibicionista, já que, quase sempre, as refeições são públicas” (CARNEIRO, 2003, p. 9). Comida sempre foi, então, uma das maneiras através das quais as classes dominantes manifestam superioridade. Quantidade e qualidade, para exemplificar, desempenham valores determinantes e medidores de distinção social. O primeiro deles (quantidade), porém, sofreu reversões de significados em diferentes períodos da história.

Em contextos onde o medo da fome é a preocupação maior entre os homens, e a garantia da provisão básica era o principal objetivo da grande maioria, a abundância demarcava o território dos poderosos e socialmente privilegiados, e se fazia representar através das feições engrandecidas de seus corpos. Para Montanari (2008), “o poderoso se definia como um grande comedor” (p. 116). Era, portanto, nas dimensões avantajadas de seu corpo que o poderoso expressava a sua superioridade. A carne, produto valorizado por excelência em uma época onde o poder se impunha pelas demonstrações de força muscular, simbolizava a energia bruta e quase animal do comensal privilegiado. Ela era, portanto, o seu alimento primordial.

Como os símbolos e suas representações, entretanto, são fenômenos humanos diretamente vinculados aos ambientes temporal, espacial e cultural, seus sentidos deslocam-se, ou mudam, na mesma proporção em que tais parâmetros se modificam. À medida que as classes inferiores, com a democratização do consumo na era industrial, passam a ter acesso abundante aos alimentos, o padrão “quantidade” das elites deixa de ser um fator de distinção social. Cabe aqui salientar que Montanari (2008) toma, como base de seu estudo, a história da Europa Central, onde a maioria dos países passou por tal processo. O comer muito (e ser gordo), então, anteriormente tido como indício de poder e superioridade, passa a ser um comportamento (e uma característica) típico das classes inferiores. O poder, porém, ao abdicar momentaneamente da corpulência (e da carne) como símbolo representativo de sua supremacia, encontrará outras formas de expressar e evidenciar sua força e distinção social através dos alimentos e seu consumo. A magreza e os vegetais passam a ser, então, as novas referências definidoras do poder – por ora.

As práticas alimentares sempre foram preocupações constantes e demarcadoras das identidades dos grupos sociais. O sistema alimentar, afirma Montanari, “contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de grupo” (MONTANARI, 2008, p. 183). O alimento é, portanto, um veículo poderoso de auto-representação: o sujeito (onívoro) decide pela sua comida de acordo com a representação que aquela escolha pode realizar em sua própria identidade. Ele precisa, portanto, reconhecer-se no alimento através de seu significado, antes de levá-lo à boca.

A questão identitária dos hábitos alimentares torna-se bastante evidente ao lermos a passagem em que Luce Giard (2000) discorre sobre as situações de exílio. Para a autora, a comida é o fator de pertencimento à cultura de origem que persiste por mais tempo nas pessoas deslocadas de suas culturas: “É a maneira de mostrar pertença a outro solo”, afirma a autora. “O ato de comer torna-se um verdadeiro discurso do passado e o relato nostálgico do

país, da região, da cidade ou do lugar em que nasceu” (Giard, 2000, p. 250). É no contraponto com a alteridade que o senso de identidade emerge, muitas vezes, e manifesta-se.

Estas identidades, porém, não são fechadas, puras e absolutas. Elas estão sujeitas, como já foi dito anteriormente, a ressignificações à medida que tempo e espaço se deslocam e se sujeitam aos inevitáveis processos de cruzamentos e contaminações decorrentes de confrontos e trocas com outras culturas. Para Montanari (2008, p. 184):

A história nos mostra [...] que as identidades culturais não são realidades metafísicas (o ‘espírito dos povos’) e nem estão inscritas no patrimônio genético de uma sociedade, mas se modificam e se redefinem incessantemente, adaptando-se a situações sempre novas, determinadas pelo contato com culturas diversas.

As cozinhas típicas regionais, cujas identidades crescem a partir do século XIX, são um exemplo destes constantes processos de trocas e fusões culturais. Supostamente ancoradas em suas autenticidades regionais, as cozinhas típicas construíram-se a partir de lentos e longos processos de fusões e mestiçagens ao longo de suas histórias. A procura por uma raiz única, uma origem pura, portanto, é sempre inútil, apesar das tentativas.

São vários os aspectos e as categorias que constituem o campo das identidades a partir das práticas alimentares e que poderiam ser ainda abordados neste trabalho. Os assuntos são inúmeros: gênero, religião, território, classes sociais, geografia, profissão, globalização, etnia e natureza dos alimentos, só para citar alguns. Procurou-se, entretanto, a partir dos temas expostos, evidenciar o aspecto cultural-comunicativo que constitui os sistemas alimentares. Os exemplos fornecidos procuraram mostrar que todas as práticas do alimento transmitem e produzem significados compartilhados, determinando sistemas de crenças e valores sociais. Estes, por sua vez, são atrelados às contingências do tempo e do espaço e sofrem constantes transformações e ressignificações. “Comer”, lembra a historiadora e filósofa Luce Giard (2000, p. 250), “serve não só para manter a máquina biológica do nosso corpo, mas também para concretizar um dos modos de relação entre as pessoas e o mundo, desenhando assim uma de suas referências fundamentais no espaço-tempo”.

Na pintura quinhentista intitulada *O Cozinheiro*, de Giuseppe Arcimboldo, há uma travessa metálica, adornada com uma rodela de limão. Nela repousa um conjunto de carnes assadas, dispostas para consumo imediato. A natureza animal do alimento é facilmente identificável: são as figuras abatidas de um leitão e de uma ave, ambos distribuídos lado a lado e em estado de palatável dormência. A aparente simplicidade rural da pintura, entretanto, oculta uma das características mais marcantes do pintor italiano: o jogo de sentidos. Ao invertermos a imagem, colocando-a de cabeça para baixo, um novo significado emerge e

desestabiliza as certezas da primeira impressão: o prato de metal assume a forma de um chapéu, enquanto as carnes mortas e assadas dos animais metamorfoseiam-se em carne viva (crua) e humana, evidenciando as nítidas feições fisionômicas de um homem – o cozinheiro que as preparou. A ambiguidade antropomórfica “homem-transformador/natureza-transformada”, ao revelar o seu caráter dual, acaba por evidenciar que ambas as representações são faces constituintes e complementares de um mesmo quadro, de um mesmo fenômeno. Estabelece-se o entendimento implícito, então, de que o homem, afinal, é o que (prepara e) come, ou seja, é produto material e simbólico de seu próprio produto. E a isto, utilizando-me de uma tautologia, a cultura chama de cultura.

Figura 2 – O cozinheiro-comida e a comida-cozinheiro



Fonte: (Giuseppe Arcimboldo, 1571).

Não seria possível concluir esta seção sem mencionar, ainda que brevemente, o papel dos sons dentro do contexto cultural do alimento. Nos ensaios reunidos em *Mitologias*, Roland Barthes (2009) afirma que a significação pode ser vista a partir de dois planos, a saber, o plano denotativo, que representa significados literais, imediatos, os quais, por conseguinte, tendem a se apresentar como mais restritos, rígidos e objetivos; e o plano conotativo, sobreposto ao plano denotativo, o qual depende dos inúmeros códigos que podem ser utilizados como referência por parte de leitores e intérpretes. Nesse plano, estão presentes não apenas as ideologias e valores sociais, mas também a imaginação criativa do homem, que transcende os limites impostos pela imobilidade do plano denotativo para pisar em um campo de base elástica e fluídica, de natureza subjetiva e plurissignificativa. Os sons produzidos no

contexto da cultura alimentar certamente adquirem significados mais densos e interessantes se analisados através de seu caráter conotativo.

Também cabe salientar que, ao falarmos sobre sons produzidos no bojo da cultura alimentar, estamos nos referindo a um tipo de signo essencialmente periférico e de função secundária dentro desse sistema cultural. A centralidade do sistema foca-se no alimento em si e nos fenômenos naturais e culturais que são passíveis de decodificações dentro desse sistema. Ao afirmar-se, por exemplo, que em determinados contextos, a carne é um signo que representa poder, estamos considerando o alimento como signo. A relação entre carne e poder, embora não seja denotativa, deriva de uma convenção cultural e encontra-se firmemente cristalizada dentro dos discursos instituídos. O caviar, da mesma forma, por estar codificado como iguaria das elites, pode ser utilizado como exemplo de significado ideológico ligado a um tipo de alimento, tomado como signo.

Os sons do cozinhar, por outro lado, também adquirem significados tanto no plano denotativo quanto no plano conotativo. Esse tipo de signo parece propenso a desencadear interpretações conotativas, flexíveis, não tão marcado por códigos sociais e ideológicos. Portanto, mais do que os próprios alimentos, os sons do contexto alimentar são signos aptos a produzir significados subjetivos. Essas matérias ondulatórias possuem um forte caráter afetivo e memorialístico e são capazes de comunicar-se com o inconsciente, com o desejo, com as lembranças. O significado de um som emitido pelos disparos da faca contra a tábua de madeira, por exemplo, pode revelar-se objetivamente fraco e inexpressivo do ponto de vista denotativo, porém, no plano conotativo, tal sonoridade pode assumir importância memorialística e afetiva vital.

Esse caráter subjetivo, memorialístico e flexível do signo sonoro no contexto da cultura alimentar aproxima-se da maneira como Marcel Proust, particularmente nos volumes primeiro e último de seu *Em busca do tempo perdido*, concebia o papel dos signos na ativação da memória e da subjetividade. É, portanto, na qualidade de signos proustianos – vinculados sempre à memória e suas subjetividades – que os sons do cozinhar estabelecem suas principais vias de expressão e comunicação.

### **3.3 O despertar do signo sonoro**

Mais que um som já ouvido, um olor outrora aspirado, o sejam de novo, tanto no presente como no passado, reais sem serem atuais, ideais sem serem abstratos, logo se libera a essência permanente das coisas, ordinariamente escondida, e no nosso verdadeiro eu, que parecia morto, por vezes havia muito, desperta, anima-se ao receber o celeste alimento que lhe trazem (PROUST, 2007, p. 15).

O presente estudo aposta na liberação de fragmentos do passado através de sons recorrentes, investigando os sons residuais do preparo do alimento como possíveis desencadeadores de memórias tecidas no seio de uma cozinha familiar. Transitamos, portanto, por um terreno efêmero e subjetivo. As substâncias compositoras da matéria instável desse solo são o tempo, o espaço, os signos sensíveis, a psique e as reminiscências. É natural – ou melhor, quase inevitável – portanto, que os caminhos percorridos durante a busca por subsídios teóricos para sustentar essa hipótese nos conduzam a Marcel Proust e sua corpulenta obra *À la recherche du temps perdu*. O papel da memória e suas reverberações, bem como a busca da verdade através do aprendizado dos signos, são temas viscerais em Proust, retratados em sua inexorável busca pelo tempo perdido. A presente pesquisa, portanto, se guia pelo viés proustiano da rememoração, percorrendo, assim, as nascentes da memória involuntária.

Em seu prefácio ao primeiro volume da obra, *No caminho de Swann*, Fernando Py (2007) afirma que, através de seus personagens, Proust retrata o mundo exterior, a vida episódica e histórica da sociedade francesa do século XIX. O romancista da memória vai, porém, além dos limites traçados pela objetividade ocular e mergulha nas profundezas do invisível. Ao extrapolar a realidade identificável ao alcance da luz, Proust transita pelos labirintos obscuros das emoções, das paixões, das frustrações, dos sentimentos, dos devaneios e das impressões. Com uma capacidade psicoanalítica apurada, Proust desenrola seu universo de forma paciente e precisa, desvendando, assim, ambos, invólucro e conteúdo, realidade externa e percepção interna, de maneira implacável e minuciosa.

Uma das constantes obsessões que permeiam o romance em toda a sua extensão é a questão relativa ao tempo. Distante da linearidade lógica e cronológica do mundo, o tempo, nas narrativas de Proust, é tecido de forma elástica, sinuosa e descontínua. O passado convencional, aquele encaixado na sucessão progressiva de presentes extintos e apreendido somente via ação racional do pensamento, em Proust, desprende-se de sua junção ordenada e passa, com o auxílio dos sentidos, a operar concomitante e em sinestesia com o presente. Ao fazê-lo, modifica a substância pretérita e flexibiliza seu *status* de ponto fixo. O passado, então, retorna ressignificado. “A eternidade que Proust nos faz vislumbrar não é a do tempo finito, e sim a do tempo entrecruzado” (BENJAMIN, 1994, p. 45).

Um exemplo primoroso do desdobramento do tempo em Proust (2006) é a conhecida passagem da *madeleine* imersa no chá. Em um determinado momento do primeiro volume do romance (*No caminho de Swann*), o narrador recebe de sua mãe uma xícara de chá, acompanhada de uma *madeleine*. Ao levar o bolinho à boca, vem-lhe subitamente uma imagem que, a princípio, não lhe era decifrável. Uma felicidade inexplicável toma, então, seu

espírito de assalto. Após esforço inútil e voluntário da memória, empreendido na tentativa de reconhecimento da origem do ocorrido, a imagem se revela e, de forma inesperada, descortina um episódio de sua infância, quando, aos domingos, costumava visitar sua tia Léonie, que lhe oferecia as perfumadas *madeleines* mergulhadas em chá. A revelação, entretanto, desenrola seu contexto integral e traz à tona, juntamente com a afetuosa imagem da tia, a casa de Léonie, seu quarto, o jardim, o pátio, as ruas, os habitantes e tantos outros detalhes da pequena cidade de Combray, onde o juvenzinho costumava passar as férias de verão.

A sinestesia temporal, provocada pela semelhança entre aroma e sabor dos bolinhos, aquele saboreado no presente em justaposição sensorial com o seu análogo, outrora experimentado na infância em Combray, transporta o narrador para um tempo e espaço originais, levando-o a reviver a emoção da experiência retroativa de forma exatamente igual, ou, talvez, mais intensa do que aquela que ocorrera em seu passado. A felicidade, a princípio inexplicável, desencadeada pela revelação ‘epifânica’, afasta o personagem de suas preocupações com o presente e o futuro, tornando-o um ser extratemporal e, de certa forma, imortal. Através do sabor familiar, prazeroso e esquecido da *madeleine*, o *ritornello* fugaz e involuntário da memória se manifesta, devolvendo, no presente, a verdadeira essência do sabor da cidade natal e da infância feliz do narrador.

Mas quando mais nada subsiste de um passado remoto, após a morte das criaturas e a destruição das coisas, sozinhos, mais frágeis, porém mais vivos, mais imateriais, mais persistentes, mais fiéis, o odor e o sabor permanece ainda por muito tempo, como almas, lembrando, aguardando, esperando, sobre as ruínas de tudo o mais, e suportando sem ceder, em sua gotícula impalpável, o edifício imenso da recordação (PROUST, 2006, p. 73).

Em Proust, a memória voluntária é a memória da inteligência e da consciência, aquela acionada pelos mecanismos articuladores da razão e, por isso, “as informações sobre o passado, por ela transmitidas, não guardam nenhum traço dele” (BENJAMIN, 1989, p. 106). Devido à natureza frágil, limitada e limitante da razão, esse tipo de memória é, segundo Benjamin (1989), mais propenso à desagregação do que à conservação do passado. Toda tentativa de resgate deste, por meio de esforços arbitrários da inteligência, seria, portanto, superficial e inútil.

Gatti (2004, p. 201) reforça o entendimento de Benjamin ao afirmar que a relação estabelecida entre bolinho e cidade natal, pela perspectiva voluntária da memória, dá-se apenas através de uma conexão exterior e, portanto, tênue: “falar de um não significa remeter-se ao outro”. Entretanto, Proust, em sua busca pela verdade, extrapola a objetividade da luz e

investe nas penumbras do inconsciente: “As verdades direta e claramente apreendidas pela inteligência no mundo da plena luz são de qualquer modo mais superficiais do que as que a vida nos comunica à nossa revelia numa impressão física, já que entrou pelos sentidos, mas da qual podemos extrair o espírito” (PROUST, 2007, p. 158). Para Proust, os sentidos e as sinestésias são, para além dos esforços inúteis da razão, a porta de acesso ao espírito, ao verdadeiro aprendizado e à memória em seu estado de irretocável pureza.

É na *mémoire involontaire*, portanto, onde o passado, para Proust, se manifesta em sua condição pura e fora do tempo real. Dentro dessa esfera, a relação entre os objetos, o bolinho e a cidadezinha dá-se de maneira interna, no âmago do ser, conectando pretérito e presente no bojo subjetivo daquele que rememora: “a memória interioriza o contexto, tornando a antiga sensação do sabor da madalena inseparável da infância de Combray; pela identidade e pelo sabor antigo, o antigo contexto também se torna inseparável do sabor da madalena no presente” (GATTI, 2004, p. 201).

O mecanismo responsável pela reminiscência e que justapõe um instante passado e outro instante presente na memória involuntária dá-se, segundo Deleuze (2003), por meio de uma ação associativa. “A lembrança retém dois poderes: a diferença no antigo momento e a repetição no atual” (p. 58). Para o autor, a associação ocorre devido à natureza similar entre as sensações sobrepostas, a do tempo passado e aquela do presente. Da mesma forma, a contiguidade da sensação antiga com um conjunto de coisas vividas naquele instante do passado volta a ocorrer sob a ação da experiência no presente. Desta forma, o gosto e o aroma, similares entre ambas as *madeleines*, a nova, aquela que fora oferecida pela mãe, e a antiga, o generoso mimo da tia, ressuscitam a cidadezinha e a restauram na forma como fora sentida pela primeira vez. Desse instante de entrecruzamento temporal, surge a felicidade elegíaca, a felicidade do eterno-por-mais-uma-vez, aquela que, para Benjamin (1994, p. 39), transforma “a existência na floresta encantada da recordação”.

O passado rememorado, entretanto, é raramente idêntico ao passado da forma como ele fora vivido então. Proust “não descreveu em sua obra uma vida como ela de fato foi, e sim uma vida lembrada por quem a viveu” (BENJAMIN, 1994, p. 37). Benjamin argumenta ainda que o importante, para aquele que rememora, não é o fato vivido, mas sim o acontecimento na forma em que fora tecido pela lembrança. Na narrativa de Proust, o passado rememorado não reaparece intacto de sua viagem pelo tempo. Em seu deslocamento de retorno ao presente, o fato ocorrido sofre os efeitos inevitáveis de sua sobreposição com a experiência atual e, com isso, se reconfigura e ressurgue idealizado.

O passado de Proust, portanto, não passa de um ponto de vista, de um olhar fugidio daquele que, da cadeira de seu camarote no presente, assiste à própria teatralização de seu eu no palco do passado. É provável que tanto a *madeleine* da bondosa Léonie quanto os demais signos afetivos nela e por ela representados sejam apenas idealizações de um tempo imaginariamente vivido que, frente a frente com o contexto presente de seu narrador, reaparecem enriquecidos, como refúgios alternativos e distantes do agora-hoje. Desta forma, Combray e a infância feliz, na forma como foram narrados por Proust-encarnado-em-seu-narrador, pertencem a um passado puro, ao “ser-em-si do passado” (DELEUZE, 2003, p. 54).

Outra característica intrínseca da memória involuntária é que se organiza pelo esquecimento. Quando reavivamos a memória através de uma lembrança inesperada e, dessa forma, resgatamos um instante vivido que fora esquecido, percebemos, então, o papel fundamental do esquecimento no texto proustiano. Somente um fato esquecido torna-se passível de ser lembrado. É no exercício de rememoração, na lembrança inesperada do esquecido, que o passado surge renovado e sem limites, pois “um acontecimento vivido é finito, ou pelo menos encerrado na esfera do vivido, ao passo que o acontecimento lembrado é sem limites, porque é apenas uma chave para tudo o que veio antes e depois” (BENJAMIN, 1994, p. 37).

Proust encontra o passado em objetos materiais, distantes da inteligência e de seu tempo de ação. O impulso repentino que o descortina do labirinto das reminiscências emerge das afinidades entre essas matérias e suas semelhanças existentes em tempos e espaços desconexos.

Alguns espíritos amantes de mistérios imaginam que os objetos conservam algo dos olhos que os miraram, que quadros e monumentos só nos aparecem sob o véu perceptível tecido pelo amor e pela contemplação de seus adoradores durante séculos a fio. Tal quimera seria verdadeira se transposta para os domínios da realidade única, para cada um de nós, para os domínios da sensibilidade individual. Sim, neste sentido, somente neste, e com maior amplidão: qualquer objeto outrora visto, se o revemos, nos devolve, com o primeiro olhar nele repousado, todas as imagens que então o enchiam (PROUST, 2007, p. 163).

A essência encontrada nos objetos, para Proust, contudo, é em parte subjetiva e incomunicável. Dessa forma, o aroma do bolinho, o sabor do chá, o som da colher, o calçamento de Veneza, a voz da avó, as torres do campanário, a música de Vinteuil, todos esses signos, em seus momentos, depararam com suas matrizes em seus contextos passados, de onde, em sinestesia com a realidade do presente, retornam ressignificados pela subjetividade daquele que os narra.

Alguns autores divergem entre si sobre qual seria a questão central ou primordial na obra de Proust. Para Deleuze (2003), o essencial da *Recherche* não está na *madeleine* de Combray, tampouco no calçamento de Veneza ou, ainda, sequer no “involuntarismo” da memória. Quanto à função dessa última, o filósofo argumenta que a memória, no romance de Proust, se limita à qualidade de ferramenta de busca de algo mais vital a Proust – a procura da verdade através dos signos. “A obra de Proust é baseada não na exposição da memória, mas no aprendizado dos signos” (DELEUZE, 2003, p. 4). Para o filósofo, a única maneira com que um indivíduo absorve o conhecimento verdadeiro é, a despeito do aprendizado racional e objetivo, por intermédio dos signos. E as matérias e naturezas rudimentares são objetos saturados de signos. Proust, afirma Deleuze (2003, p. 4), procura a verdade na interpretação dos signos, ou seja, na tradução de seus sentidos. Aprender, portanto, “diz respeito essencialmente aos signos [...] tudo que nos ensina alguma coisa emite signos, todo o ato de aprender é uma interpretação de signos”.

Transmitido por pessoas e matérias, os signos contêm duas partes, o objeto e o sentido, ou ainda, dito de outra forma, significante e significado. Na ótica mística de Proust, segundo Deleuze, os objetos de onde emanam os signos são caixas fechadas que retêm almas prisioneiras. Esses espíritos, entretanto, por pertencerem a outras esferas, forçam os interiores herméticos de seus objetos captadores no intuito de se libertarem de seus corpos. Dessa forma, a infância vivida em Combray constitui-se no espírito capturado e mantido prisioneiro dentro do interior corpóreo da *madeleine*.

Para Deleuze (2003, p. 13), os signos atuam em naturezas distintas. O autor argumenta que Proust aborda, em sua *Recherche*, “diferentes mundos através de ordens específicas de signos, que são classificados em quatro grupos, a saber, os signos mundanos e vazios, os signos enganadores do amor, os signos sensíveis da matéria e os signos transformadores da arte”.

A classe de signo que particularmente interessa ao nosso estudo é aquela referente à natureza sensível da matéria.

Enquanto uma qualidade sensível, viabiliza uma alegria estranha e inexplicável, uma ideia de tradução, concomitante a tal sensação, se impõe. Para Deleuze (2003), a qualidade sensível, quando experimentada, deixa de ser uma característica do objeto para tornar-se um signo de outra matéria diferente, cujo sentido extrapola as propriedades físicas desse objeto. A intensa alegria inicialmente sentida cede lugar ao ímpeto de sua tradução, ou seja, à procura do sentido oculto do signo, que, após esforço interpretativo, acaba por revelar – ou não – seu conteúdo invisível, como no caso de Combray para a *madeleine*.

Os signos sensíveis são, portanto, os únicos atributos, dentro da narrativa de Proust, que operam no nível da memória que “nos coloca no caminho das essências” (DELEUZE, 2003, p. 61), ou seja, da memória involuntária.

A essência que se encarna na lembrança involuntária não nos revela esse tempo original; faz-nos redescobrir um outro tempo – o próprio tempo perdido. [...] A reminiscência nos revela um passado puro, o ser-em-si do passado, e, sem dúvida, esse ser-em-si ultrapassa todas as dimensões empíricas do tempo (DELEUZE, 2003, p. 59).

Os sons residuais do cozinhar são os objetos centrais desta pesquisa. Entendemos que essas matérias acústicas podem constituir-se em signos sensíveis, que, por sua vez, são passíveis de operar no nível involuntário da memória. Sabemos também que, na qualidade de signo sonoro e sensível, o objeto reclama o seu espírito, o significado oculto na matéria, que pode, por sua vez, ser revelado com o trabalho da reminiscência. A imagem evocada clama pela tradução, que pode, ou não, revelar o seu sentido. O processo tradutório, entretanto, desempenha o papel de retorno ao passado e opera na imagem, intensificando os tons mais apagados das tintas, retocando os contornos opacos e imprecisos das figuras e acrescentando elementos imaginados. O passado restaurado ressurgiu, então, idealizado e coloca o ser que rememora no caminho das essências. Conclui-se, portanto, que a investigação dos sons do cozinhar, pelo viés da memória involuntária, se constitui em uma abordagem promissora e frutífera.

Podemos afirmar, para finalizar, que os sons do cozinhar são signos portadores de uma forte qualidade memorialística e podem ser lidos, portanto, como signos proustianos. Embora seus papéis dentro do sistema alimentar cumpram funções de ordem secundária, conforme visto nos textos anteriores, estas sonoridades, inseparáveis de seus gestos e ações do fazer a comida, constituem-se em referências marcadamente presentes e perceptíveis dentro dos procedimentos culinários. No habitat do alimento, os sons resultantes das ações do cozinhar entram através dos ouvidos, que os capturam e os enviam ao cérebro. Com as atenções voltadas às atividades mais centrais do preparo do alimento, as sensibilidades parabólicas, distraídas, absorvem esses objetos sonoros juntamente com seus contextos. No inconsciente, essas impressões acústicas, carregadas de subjetividades, permanecem armazenadas até um momento possível, quando, em algum outro objeto ou circunstância semelhante do futuro, os espíritos do passado neles contidos ressurgem pela ação libertadora da memória involuntária. O desafio, contudo, será ainda – e sempre – interpretá-los. Sabe-se, entretanto, que seria ingênuo, durante os procedimentos de análise do objeto da pesquisa, decifrar as imagens que

retornam do passado como meros reflexos repetitivos de algo que fora vivido na sua forma literal e irretocável. O objeto esquecido volta sempre enriquecido, nos ensina Benjamin (1994), que também nos recorda que o passado não retorna da forma exata como ele fora realmente vivido, mas sim como um ponto de vista idealizado e subjetivo por parte de quem o viveu. O passado, então, emerge parte como repetição, parte como diferença (DELEUZE, 2003), pois o “essencial na memória involuntária não é a semelhança, nem mesmo a identidade, que não são mais que condições. O essencial é a diferença interiorizada, tornada imanente” (GATTI, 2004, p. 201).

### 3.4 Práticas alimentares dos imigrantes alemães

Hannes, Hannes, zieh mit mir,  
 Nach Brasilien wandern wir  
 In das Land so riesengross  
 Die Grumbiern wie ein  
 Kopf so gross und jeden  
 Tag schlacht man ein Schwein  
 Und trinkt dabei den besten Wein<sup>3</sup>.  
 (Canção folclórica do Hunsrück, século XIX)

A seguir, na figura 3 pode-se verificar a família de Aloysio Jacob Lunkes, família a qual serviu de base para o estudo sobre práticas alimentares dos imigrantes germânicos.

---

<sup>3</sup> Hannes, Hannes, vem comigo, vamos embora para o Brasil, país gigantesco onde as batatas são do tamanho de uma cabeça. Todos os dias mataremos um leitão e o regaremos com o melhor dos vinhos.

Figura 3 – A família de Aloysio Jacob Lunkes, em 1954<sup>4</sup>



Fonte: Arquivo Familiar.

O texto de apoio para este breve estudo das práticas alimentares dos imigrantes germânicos no Rio Grande do Sul foi o artigo *Algumas considerações sobre a inserção de alemães e seus descendentes na sociedade brasileira*, de Lidia Baumgarten Braun (2012). A autora, em seu trabalho com a comunidade alemã da Colônia Riograndense de Maracaí, salienta a importância do papel da culinária como instrumento agregador entre estrangeiros e nativos, como também sua relevância como meio eficaz de inserção dos imigrantes na cultura do país de adoção. Os dados fornecidos por Braun em seu estudo foram cruzados com as informações recolhidas pela presente pesquisa durante a sua fase exploratória, mais precisamente, com os dados emergidos durante a entrevista coletiva com as cinco mulheres da família, que tratou de assuntos como hábitos e costumes alimentares do núcleo doméstico de Aloysio e Clementina Elvira Stein Lunkes, o grupo de estudo da presente pesquisa. A entrevista, realizada com o intuito de esboçar-se um inventário das práticas alimentares do grupo, encontra-se gravada em áudio e está disponibilizada no *site*: [www.ossonsdacozinha.blogspot.com](http://www.ossonsdacozinha.blogspot.com). O presente texto recorreu, também, à árvore

<sup>4</sup>1. Alécio Lunkes, 2. Clementina Elvira Stein Lunkes, 3. Maria Marlene Lunkes, 4. Aloysio Jacob Lunkes, 5. Irene Lunkes, 6. Aury Pedro Lunkes (o primogênito e meu pai), 7. Ilga Lunkes, 8. Sônia Lunkes, 9. Édio Lunkes

genealógica da família em questão como fonte complementar de pesquisa. O documento foi adquirido através da senhora Isolde Marx, uma descendente dos Lunkes e pesquisadora entusiasta da história do clã em terras brasileiras.

A chegada dos primeiros ascendentes de Aloysio Jacob Lunkes no Brasil, oriundos da Alemanha, é semelhante a tantas outras narrativas de imigrantes que se fixaram na mesma região. A bordo do vapor Continentista, Christoph Lunckes, 50 anos, viúvo de Elisabeth Schadeck, chegou ao Brasil pelo porto de Rio Grande, no Rio Grande do Sul. Vindo de Bollendorf Platz, na fronteira com Luxemburgo, o bisavô paterno de Aloísyo trouxe consigo seus cinco filhos. A família teve, como destino final, a localidade de Linha Francesa, atual município de São Vendelino, no interior do estado. Anos após a chegada do grupo, alguns membros migraram para as cidades próximas de Tupandi, Montenegro, Harmonia, Bom Princípio, Júlio de Castilhos e Estrela, para, a partir daí, espalharem-se para outras localidades mais afastadas da região sul e de outros estados do Brasil.

Incentivados pelo governo brasileiro, que buscava, entre outros motivos, uma solução para o despovoamento das terras do sul do Brasil, os imigrantes alemães fizeram, do estado do Rio Grande do Sul, a sua primeira parada. No Brasil, organizaram-se em núcleos coloniais localizados nas proximidades de centros urbanos. Tais núcleos, segundo Braun (2012), eram tidos como centros de reserva de mão de obra barata e assalariada. No princípio, afirma a autora, os alemães desenvolveram uma cultura baseada na subsistência familiar, através do plantio das terras recebidas e da criação de animais. Os primeiros produtos, retirados das roças e dos criadouros, eram destinados ao consumo interno, à sobrevivência da família. O restante da produção doméstica era, então, comercializado e tornava-se a principal fonte de renda, necessária para a aquisição dos itens básicos que a propriedade e o trabalho braçal da terra eram incapazes de viabilizar.

Aloysio Jacob Lunkes, membro da terceira geração da família no Brasil, nasceu em São Vendelino, uma minúscula localidade dedicada às atividades da lavoura de subsistência e pertencente, na época de seu nascimento, em 1909, ao Município de Bom Princípio, no Rio Grande do Sul. Neto do Peter Lunkes, o filho mais jovem de Christoph, Aloysio casou-se ainda jovem com Clementina Elvira Stein. A união do casal produziria sete rebentos. Todos, em seus devidos tempos, viriam a se casar, constituir famílias e se fixar em centros urbanos relativamente próximos às terras produtivas do patriarca.

Um dos principais desafios enfrentados pelos imigrantes ao adotarem a nova pátria encontrava-se na problemática dos hábitos alimentares do novo mundo. Questões referentes à disponibilidade e acesso aos insumos e gêneros alimentícios diretamente ligados às condições

socioeconômicas, climáticas, materiais, geológicas, tecnológicas e hábitos locais de consumo alimentar, foram determinantes para os costumes alemães à mesa brasileira e impuseram adequações e substituições por parte dos recém-chegados. Para Braun (2012), entretanto, tal necessidade de adaptação à nova identidade alimentar fora, justamente, um dos elementos fundamentais de aproximação entre as duas culturas.

Às mulheres, segundo a autora, coube o papel de protagonistas no processo de adaptação. Imbuídas da necessidade de nutrir suas famílias, foram à busca dos meios materiais e de conhecimento. Era imperativo entender os estranhos ingredientes da nova terra, aprender a utilizá-los adequadamente, adaptar as receitas alemãs às novas condições materiais e tecnológicas, aprender as receitas locais, flexibilizar os gostos. Buscaram, também, reproduzir e adaptar os produtos do país de origem ao solo e clima locais. Foi nos trabalhos sociais e comunitários, promovidos pelas igrejas, clubes e associações comunitárias, onde as imigrantes encontraram a porta de entrada para uma maior integração com a sociedade brasileira. No preparo das comidas típicas alemãs e brasileiras para festas, tanto de origem religiosa como de naturezas mais profanas, as trocas culturais se estabeleceram, viabilizando-se, assim, uma maior integração entre os alemães e os brasileiros.

A influência dos Kerbs<sup>5</sup>, no tocante às trocas culturais alimentares, é evidenciada na entrevista coletiva. Percebe-se, nas narrativas, a inserção de produtos e técnicas típicos da cozinha do país de adoção, como o churrasco, o sagu e o coco, que encontram-se firmemente presentes e incorporados ao repertório da mesa colonial.

Nós fazíamos churrasco no chão [...] só para Kerb. [...] Meu Deus do céu, tudo de bom tinha para kerb: doce era sagu, era creme de leite, era coco, era [...] duas fornadas de cuca, [...] e as tortas, mein Gott, de frutas [...] com creme de laranja, com creme de chocolate (MARLENE, IRENE e SÔNIA, Áudio1: 1h05m20s).

Quanto às mulheres, cabe dizer que sua presença, dentro do sistema doméstico de produção das colônias alemãs, era essencial para a sustentação da economia e a manutenção do modelo imigratório. A mão de obra feminina era necessária e exaustivamente exigida no contexto rural. “Às mulheres cabiam todos os tipos de trabalho [...] muitas delas realizavam o trabalho de um homem” (BRAUN, 2012, p. 211). Através dos depoimentos da entrevista coletiva, podemos entender, de fato, a exaustiva extensão dos afazeres femininos na rotina da casa e da lavoura (Áudio 1). Às mulheres, era reservada uma infinidade de tarefas, como cuidar de suas geralmente extensas proles, manter a casa limpa e em ordem; cozinhar, lavar e

---

<sup>5</sup> Festas religiosas dos santos padroeiros de cada localidade.

passar as roupas; costurar as vestimentas de cama e de uso pessoal da família; cortar o pasto, debulhar o milho, preparar a *lavagem* e tratar as vacas, as galinhas, os marrecos, os porcos e os carneiros; recolher os ovos, remover os esterco e limpar os chiqueiros; ordenhar as vacas e trabalhar o leite, fazer a manteiga, a nata, o queijo, a ricota; soltar e recolher os bichos do campo; secar e recolher as palhas de milho e pinçar as penas dos patos para confeccionar os colchões, as cobertas e os travesseiros; abater e esquartejar os animais, preparar os cortes, os embutidos, os defumados, fazer a banha e conservar as carnes; capinar o inço, retirar as pedras do terreno e matar as cobras; plantar a horta, o pomar e colher as verduras e as frutas para compor as compotas, as geleias, os doces e as conservas avinagradas; aparar a grama, plantar jardim e regar as plantas; curtir as cervejas, os *spritzbier*, os chucrutes, os queijos podres e os vinagres de melado; colher a mandioca, o milho e a cana para preparar o polvilho, a rosca, a farinha de milho, o pão, a garapa, o melado, as rapaduras e as *chimias*; derrubar o mato, carregar e cortar a lenha; fazer e manter o fogo; auxiliar o marido no plantio e colheita da lavoura e continuar a produzir os filhos, mão de obra necessária, viável e relativamente barata. “Era muita luta, meu Deus do céu” (SÔNIA, Áudio1: 47m51s).

Se, por um lado, o papel do masculino na estrutura familiar dos Lunkes reflete um modelo organizacional interno semelhante a outros núcleos familiares de imigrantes – não da maioria, entretanto –, por outro, evidencia o caráter decisório do homem dentro do sistema cultural regional: “O pai dizia, assim”, afirma Marlene, “os homens têm que estudar e as mulheres que se arrumem um homem estudado” (risos). Sônia completa: “Não tinha homem dentro de casa para trabalhar, éramos só mulheres” (Áudio1, 5m11s). Cabe citar que a família de Aloysio, um carpinteiro itinerante e que se mantinha afastado das atividades domésticas pela maior parte do tempo, era composta por quatro homens e cinco mulheres, todos, à exceção dos genitores, tinham idades relativamente aproximadas.

Segundo Braun (2012), os casamentos endogâmicos, estimulados pelos desejos de manutenção da coesão étnica e dos laços sociais entre as primeiras gerações dos alemães em solo brasileiro, eram uma das formas de garantia de preservação da cultura de origem dos imigrantes. O fato de que ambos os cônjuges partilhavam da mesma língua, dos mesmos hábitos alimentares, da mesma crença religiosa e das mesmas marcas culturais, tornava natural, dentro da mentalidade de uma determinada época da imigração, a associação entre esses pares étnicos.

Tal fenômeno pode ser facilmente detectado no seio familiar de Aloysio. Seguindo as mesmas escolhas de seus parentes por parte da linhagem ascendente da família, os filhos de Aloysio, todos, sem exceção, constituíram famílias com parceiros e parceiras da mesma

origem étnica. Desta forma, grande parte da tradição alimentar de casa, ou pelo menos sua memória, pôde ser mais facilmente mantida ou compartilhada nas lembranças da coletividade familiar. Sônia, a segunda filha entre as mulheres, narra uma passagem de seu cotidiano de recém-casada com o senhor Oscar Haupt, outro descendente de alemães:

Aí nós trabalhamos na roça, fizemos pasto, chegamos em casa, aí nós tratamos os bichos, tirei leite, não tinha banheiro prá tomar banho, a gente foi no tanque, se lavou, entrou lá prá dentro, ele fez o chimarrão, eu guardei o leite [...] e eu botei uma frigideira, assim, com banha em cima do fogão à lenha e comecei a botar aipim lá dentro [...] cozido. E daí, quando deu casquinha, a gente virou. E a gente se sentou na frente, ali, comeu a casquinha, pegou uma colher, tomando chimarrão, ou um garfo, e comendo essas casquinhas, quando a gente viu, tinha chimarrão tomado e já tinha jantado. [...] Aquilo era bonito, daí nós não tinha louça prá lavar, só essa frigideira e nós estava satisfeito e bem alimentado (SÔNIA, áudio1: 37m46s).

O depoimento de Sônia descortina elementos de uma tradição em comum, herdada por ambos e, pela união, compartilhada e replicada: o trabalho da roça, o pasto cortado, os bichos tratados, o leite ordenhado, o chimarrão comungado, o aipim frito na banha de porco, o jantar de nutrição despretensiosa e frugal.

Se, por um lado, os casamentos endogâmicos reforçaram e protegeram a identidade alemã dos descendentes, preservando-os de maneira supostamente semelhante (jamais igual) em suas matrizes, por outro, as uniões monoétnicas retardaram, até certo ponto, as trocas culturais e a inserção dos alemães na sociedade brasileira. “Casando-se com brasileiros”, afirma Braun (2012), os imigrantes “passam a ganhar maior visibilidade por meio da convivência, não só dos casais, mas também de suas famílias”. “Assim criou-se”, a autora cita Flávia A. M. de Oliveira (2008), “um espaço para intensas trocas culturais, configurando-se em um dos principais vetores de transformação da sociedade acolhedora” (p. 216).

No âmbito da cozinha, as trocas foram intensas. Montanari (2008), em seu capítulo sobre tradições, origens e contaminações culturais na formação da identidade alimentar da Europa cristã, afirma o seguinte:

A nova civilização, como sabemos, nasceu da junção da tradição romana (retomada e reforçada pelo cristianismo) com a tradição “bárbara”: a cultura do pão, do vinho e do óleo se entrecruzou com a cultura da carne, da cerveja e das gorduras animais, e o que surgiu disso foi o modelo inédito de produção e de consumo, em que a carne (sobretudo a carne de porco) estava ao lado do pão como “valor forte” do sistema, numa dinâmica de recíproca integração, ao mesmo tempo econômica e simbólica [...] o pão e o porco, e com eles o vinho, tornaram-se os símbolos alimentares da identidade europeia (MONTANARI, 2008, p.185).

Os alemães trouxeram consigo, para o Brasil, a devoção quase religiosa ao porco, aos pães, ao vinho e às cervejas, embora a cultura do penúltimo esteja mais associada à imigração italiana em terras gaúchas. Segundo Braun (2012), muitos pratos típicos à base destes derivados e outras receitas alemãs foram espontaneamente adotados pelos brasileiros, a ponto de estes últimos tê-los como pratos oriundos da cultura verde-amarela. Dos porcos, os alemães aproveitavam praticamente tudo; das carnes nobres e centrais, retiravam os lombos, as bistecas, os filés e os pernis; das partes periféricas, porém não menos importantes, consumiam as orelhas, as barrigas, as patas, os miúdos, o estômago, as bochechas e os joelhos. Utilizavam também as peles, as gorduras, os ossos, os rabos e o sangue. Dessas matérias primas, surgiam, então, as *morcilhas* de sangue (Blutwurst) e de fígado (Leberwurst), as linguiças de porco com carne de gado, as salsichas, os torresmos, os defumados, os ‘pães de carne’, os assados, os confitados<sup>6</sup>, os ‘queijos’ de porco (Sülze), os *toucinhos* curados e outros preparos menos ortodoxos, praticamente banidos do mundo globalizado: “A gente fazia maionese com banha, né? [...] fritava banha com cebola e botava farinha de trigo dentro [...] botava vinagre e ficava um molho branco e azedo [...] ficava gostoso [...] e derramava sobre as batatas” (RECONSTRUÇÃO CONJUNTA DA RECEITA, Áudio1:19m00s)

As fornadas de pães caseiros, assadas em grande quantidade nos fornos de barro e à lenha, eram produzidas duas vezes por semana, aproximadamente. Com o acesso restrito à farinha de trigo, as famílias de menor poder aquisitivo da região ajustavam suas receitas originais, substituindo o ingrediente principal por alternativas da terra e, desta forma, incorporaram o milho, a batata-doce, a mandioca e o cará às massas paníficas:

Um pão tão macio [...] aquele *cára brot* (pão de cará) [...] a mãe pegava uma batata [...] batata-doce e ralava com um *cára* [...] ela botou água quente em cima e depois, naquele *cára*, ela botou farinha, sal [...] era mais farinha de milho, porque o milho tinha, o pai era assim (*sinhal de mão fechada, indicando avareza*) (SÔNIA, áudio1: 14m00s).

Alimentar a numerosa prole constituía-se em uma tarefa desafiadora e exigia certa habilidade criativa frente às adversidades da realidade material de alguns contextos. Junto às adaptações de ingredientes e de técnicas mais acessíveis, os genitores criavam outros tipos de ações estratégicas:

“Deixa eu contar, meu pai disse assim: vamos fazer uma rapadura porque eles comem muito pão (risos) [...] daí nós fizemos mais uma coisa [...] nós era em sete filhos, né. E era

---

<sup>6</sup> Carnes cozidas e preservadas imersas na banha.

uma escadinha [...] nós tinha que adaptar [...] nós tinha milho e (fazia a farinha) no moinho” (SÔNIA, Áudio 1: 6m20s).

Pouco se sabe sobre a história da cerveja no Rio Grande do Sul. O que se sabe, entretanto, é que os alemães a introduziram nas regiões meridionais do Brasil. Segundo Arno Müller, em seu livro *Cerveja* (2002), a primeira cervejaria nasceu com a chegada da primeira leva de imigrantes. Em 1845, afirma o autor, a cidade de São Leopoldo exportava 290 dúzias de cerveja para outras localidades. À medida que os imigrantes se esparramavam pela região, proliferavam as cervejarias. “Eram todas de pequeno porte, criadas para atender o consumo das colônias que se encontravam isoladas das cidades maiores” (MÜLLER, 2002, p.56). Grande parte dessa produção era, contudo, caseira, e seu consumo restringia-se ao âmbito doméstico:

A mãe chamava de *spritzbier* [...] aquilo é feito com [...] ananás [...] não a raiz do gengibre se fazia [...] aquilo vai criando (álcool), vai fermentando [...] eles botaram alguma coisa dentro, não sei o que, tu abria a garrafa ela voava [...] não, aquilo era fermentação [...] depois, aquela cerveja preta, ali se botava uns grãosinhos de fermento [...] eu fazia a cerveja preta, até que no fim eu não aguentava a brigaçada. Teu pai brigava tanto quando estourava as garrafas, eu peguei e parei [...] eu ia fazer o que? Cada vez que ia lá e mexia, “pá”, estourava a garrafa, era uma briga [...] a gente ia lá e mexia (virar as garrafas durante a fermentação fazia parte do procedimento) e, “pá”, estourava outra garrafa [...] não faço mais! (MARISTELA, SÔNIA, IRENE, Áudio1: 29m27s).

Além de ocupar um lugar central na mesa do imigrante, o leite desempenhava um papel preponderante na economia familiar. Da matéria prima, Clementina e as filhas produziam uma gama variada de derivados e preparos:

Manteiga, nata, *kesschmia*<sup>7</sup>, [...] queijo podre [...] aquilo apodrecia, ele é guardado assim, até que apodrece. Depois tu faz ele ficar tão bom, fica... eu não me lembro como era o nome deste ... *stink, stink kes* [...] daí a mãe pegava, ah, esfarelou o queijo e botou um pouco de sal e um pouco de pimenta, daí ela fechou isso. Deixou uns dois três dias até que isso dava um cheirinho de meio podre, né. E aí a mãe pegou, botou na frigideira com banha, daí bateu ovo, um pouquinho de leite e um pouquinho de farinha. Aí ela espalhou por cima, ficou mais durinho, daí ela derramou no prato, deu assim, um bolo de queijo [...] daí eles cortaram sempre as fatias, isso era bom. (MARLENE, MARISTELA, SÔNIA, IRENE, Áudio1: 31m16s)

Do leite, fazia-se também a sopa de leite, que, segundo Marlene, era a “coisa mais boa que a mãe fazia”(32m50s). Sônia explica o procedimento da receita:

<sup>7</sup> Dialeto do Hunsrück para *Kasschmier*, que é um queijo de consistência cremosa.

Ela deixou ferver o leite na panela e ela pegou farinha de trigo e daí ela botou ovo na farinha de trigo e ela mexeu assim [...] fez umas bolinhas, e daí depois o leite começou a ferver e ela misturou [...] ficava bem cremoso [...] o Oscar, ainda, (referindo-se ao marido recém-falecido) ele gostava de comer (SÔNIA, Áudio1: 32m50s).

Entretanto, o leite que excedia o consumo doméstico era comercializado e se constituía em uma das principais fontes de aquisição dos produtos que a família não retirava de suas terras:

Meu Deus, eu tirei tanto leite. Quando eu, quando nós tava morando na casa do pai eu tirei tanto leite [...] o meu marido tratou as vacas, tratou os porco, rachou lenha e eu já tava lá tirando leite. Ele foi prá lá, tomou banho, fez o chimarrão, tomou chimarrão e eu não fiquei pronta. Ele veio lá e disse: oh Sônia, onde tu tá? [...] eu vendia sessenta litros de leite. [...] O que nós não tinha em casa, isso era compra que a gente fazia do leite [...] e dos ovos também [...] nós não tinha café, nós não tinha farinha, nós não tinha açúcar [...] nós compramo roupa, nós compramo louça (SÔNIA, 42m36s).

O trabalho na roça produzia a maior parte dos produtos básicos que os imigrantes necessitavam para a subsistência de suas famílias. Poucos eram os produtos adquiridos fora do âmbito da produção doméstica. A lavoura dos Lunkes abastecia o grupo com feijão, arroz, batata-doce, aipim, batata inglesa, cebola, alho, tomate, couve, alface, cenoura, rabanete, nabo, chuchu, banana, abacaxi, coco, laranja, bergamota, marmelo, romã, uvas, caqui, mandioca, melão, milho, amendoim, cana-de-açúcar, pepino, abacate e mel. Da criação dos animais, abasteciam-se com as carnes, os leites, os ovos e produziam seus derivados. Do arroio, que percorria o potreiro e dividia-o em duas plataformas ondulantes de pasto verde, retiravam jundiás, mussuns, lambaris e outros peixes de porte pequeno. “Tinha de tudo”, conclui Sônia (Áudio1: 45m25s).

A dieta semanal da família baseava-se nos produtos mais corriqueiros e abundantes, como a mandioca, a batata-doce, o arroz, o feijão, os pães, as roscas de polvilho, as geleias, os queijos, as manteigas, as chimias<sup>8</sup>, o leite, as rapaduras de amendoim, as frutas, as verduras, as conservas e alguma carne ou ovo. Contrastando com a mesa do dia-a-dia, as refeições de final de semana e festividades comemorativas eram momentos “especiais” e permaneciam vivamente presentes nas memórias das entrevistadas. Para as ocasiões festivas, a família sacrificava algum animal; um porco, uma galinha, um carneiro ou, ainda, um boi, dependendo da ocasião:

---

<sup>8</sup> Geleias dos imigrantes feitas com melado, chuchu, batata-doce e outros ingredientes.

Isso era uma festa quando eles carneavam. Daí os vizinhos todos, os vizinhos vieram comer a cabeça do porco, o cupim do boi, a teta da vaca se foi. E a mãe fazia fogo no forno de assar pão e encheu aquilo ali nas forma da pão e daí o pessoal, os vizinhos tudo vieram comer, ia até de noite. [...] tripa grossa eles fizeram, *mein gott noch mol<sup>9</sup>*, aquilo, meu Deus do céu, era muito bom. Isso tinha um cheirinho! [...] Mas isso era não só nós que fizemos. Alguém dos vizinhos carneava então todos [...]. E ela enchia a mesa, a mãe, de vizinhos. Todo mundo veio lá. A mãe fazia pão de milho (SÔNIA, Áudio1:11m52s).

As carnes abatidas eram assadas no forno de barro ou, ainda, na “churrasqueira de chão”. Para acompanhar as carnes, as mulheres preparavam massas caseiras, *Knödel* e *Klös*<sup>10</sup>, chucrutes, pêssegos assados no melado, doces de frutas em calda, cocadas, tortas de frutas, cucas, e outros preparos:

Final de semana deu sopa, deu arroz com açúcar e canela em cima [...] e daí tinha batata inglesa, batata cozida, tinha uma carne, e daí tinha salada, uma sobremesa, a gente fazia sobremesa [...] pudim [...] quando o vô não vendia os ovos (risos) [...] tinha sagú, chico-balanceado aquele [...] assim, tu queima açúcar, tu faz creme de leite [...] e bota na forma, derrama o creme de leite em cima e bota a clara do ovo em cima batida em neve e daí tu bota no fogo, no forninho, até que ele tá torrãozinho [...] eu adoro isso [...] era doce de leite, *milisch süss* (AS CINCO MULHERES, Áudio1:48m15s).

Para as refeições de penitência da semana santa, a tradição colocava à mesa os sonhos ‘sem recheio’, as sopas de leite, as batatas-doce assadas com couve e maionese de banha, os peixes do arroio com cebola e farinha de mandioca.

Segundo Braun (2012, p. 223), a mandioca fora “adaptada ao cardápio das famílias desde o início da colonização e seu plantio e consumo tem ainda forte influência nos seus hábitos alimentares até os dias de hoje”. De fato, é possível que o aipim seja, dentre os produtos alimentares brasileiros incorporados à mesa de Clementina, o mais marcante de todos. A utilização da raiz é recorrente nos relatos, e são inúmeras as possibilidades de seu preparo. Outras tradições de seus vizinhos brasileiros, como o consumo do churrasco (em raras situações) e do chimarrão, foram prontamente incorporadas aos costumes do imigrante. É provável que o caráter socializante e energético do segundo tenha sido um elemento determinante na interação entre nativos e estrangeiros.

O canto fora uma das atividades mais imprescindíveis para a reafirmação da identidade de origem do imigrante. Na página online da Academia Brasil-Europa de Ciência da Cultura e da Ciência, criada por ocasião da abertura da exposição “Vida de Imigrantes

<sup>9</sup> Dialeto do Hunsruck para *Mein Gott noch mal* (Meu Deus do céu, de novo).

<sup>10</sup> Massas caseiras à base de farinha e de formato semelhante ao nhoque.

Alemães e música no Brasil”, realizada na cidade alemã de Colônia, em 1999<sup>11</sup>, há um texto que discute a relevância do canto como elemento catalisador das sensibilidades dos imigrantes em terras estrangeiras: “A saudade e o anelo impregnava a vida dos imigrantes e deixava que, aos poucos, desaparecessem aspectos negativos do passado, fazendo-o ressurgir sobre nova luz. Criava-se, assim, uma nova imagem do passado” (tradução de BISPO, Antônio Alexandre, 1999).

Devido ao seu forte caráter evocativo e ritualístico, o canto permeava todas as fases da vida do imigrante; os ciclos religiosos e sazonais do ano, os batizados, os casamentos, as primeiras comunhões, as crismas, os aniversários, os enterros. A prática do canto em grupo reafirmava, através dos valores sentimentais e emocionais a ele relacionados, as bases culturais dos alemães e fortalecia seus sentimentos de pertencimento, de coesão e identidade étnica. A atividade do canto, no seio familiar de Clementina e Aloysio Lunkes, fazia-se marcadamente presente, tanto nas atividades relacionadas ao trabalho, quando nas ações recreativas do grupo. No âmbito do alimento, por conseguinte, a música acompanhava as atividades que antecediam e precediam o preparo das refeições: “Quando a gente viu a gente tinha chimarrão tomado e já tinha jantado. [...] e cantava, e cantava assim: wir sitzen so fröhlich beisammen und haben einander so lieb (gargalhadas) wir heitern einander das Leben ach wenn es nur immer so blieb” (RELATO COLETIVO, Áudio1: 39m).

O rádio da família, localizado na pequena sala de jantar, junto à cozinha, era possivelmente o único meio de contato do grupo com o mundo que extrapolava os limites da bolha etnosocial na qual estavam inscritos. Do aparelho, exalavam melodias alemãs que, reforçadas pelas vozes laborais do recinto, intercalavam-se com as sonoridades hibridizadas da música brasileira regional: “As mocinhas da cidade são bonita e dançam bem, as mocinhas da cidade são bonita e dançam bem. Já dancei uma vez com uma moreninha, já fiquei querendo bem”, canta Marlene ao ser solicitada que se lembrasse de uma canção. “*Ich*”, responde ela assertivamente, confirmando a pergunta do entrevistador sobre o caráter participativo do coletivo, no tocante à execução da canção (MARLENE, Áudio1: 1h24m37s).

Se, por um lado, o imigrante garantira a longevidade de suas tradições de origem através dos casamentos endogâmicos, por outro ângulo, é nas uniões multiétnicas, segundo Braun (2012), que o alemão promoverá as trocas culturais mais intensas e significativas com os brasileiros. O padrão de homogeneidade racial, recorrente nas escolhas matrimoniais dos

---

<sup>11</sup> Disponível em: <http://akademie-brasil-europa.org/Materiais-abe-74.htm>.

filhos de Aloysio e Clementina, entretanto, começa a mudar seu caráter hermético na geração seguinte, correspondente à de seus netos.

Com as novas uniões, realizadas entre os urbanizados netos e bisnetos do casal e parceiros oriundos de outras origens étnicas, criam-se novos hábitos e identidades alimentares. Além disso, os efeitos da globalização nas práticas alimentares da população mundial, de maneira geral, promoveram mudanças radicais nas culturas locais. Desta forma, costumes e tradições antigas passam a desaparecer das paisagens domésticas das famílias, tanto daquelas que compõem os novos lares dos Lunkes, como também, das próprias cozinhas protagonistas dessa pesquisa. Para Irene, Marlene, Sônia, Terezinha e Maristela, a maionese de banha é materialidade ainda atuante somente no plano efêmero da memória. Da mesma forma, o som chacoalhante da ‘manteiga de latinha’ (Áudio1, 1h9m35s) ou, ainda, os estampidos das garrafas de cerveja preta corrompendo-se ao toque, circunscrevem-se apenas no espaço subjetivo de suas lembranças, de seus imaginários e reconstruções sensíveis de um passado vivido.

Mediante desaparecimento de parte dos hábitos da cozinha de Clementina, a longevidade da parcela sobrevivente é questão incerta. Para Stuart Hall (1992), um dos efeitos colaterais e aparentemente contraditórios do mundo globalizado encontra-se no retorno às supostas raízes de tradições consolidadas. É possível, então, que antigos costumes e seus sons, banidos por ora dessas cozinhas familiares, reapareçam novamente em tempos futuros. De concreto e positivo a favor de uma continuidade, tem-se a convivência amorosa e pacífica entre as filiais do clã e as matrizes ainda vivas desse sistema cultural e alimentar.

Hoje, ao sentarem-se às mesas de suas avós, mães e tias, os membros mais novos da linhagem compartilham, ainda, fragmentos dessa tradição. Das cozinhas-agora-azulejadas de suas matronas, escutam-se, ainda, os arranhares contínuos e circulares dos garfos nas maioneses ‘de mão’; os sibilares dos assados de porco nas cavidades quentes das panelas de ferro; os estalares quebradiços das ervas e hortaliças colhidas das micro hortas de seus jardins urbanos. Ouvem-se, ainda, os murros amanteigados dos amassadores de *Kartoffeln*<sup>12</sup>, os *rátátás* aeradores dos batedores de ovos, os chiados sinalizantes das aluminadas chaleiras do chimarrão, os estalares crocantes das casquinhas de *maniok*<sup>13</sup> na gordura quente e vegetal, as erupções vertentes das sopas de leite sobre os bicos dos fogões. Dos fornos maternos e ‘a gás’, os mais jovens ainda sentem o perfume adocicado dos *Kuchen*<sup>14</sup>, dos pães de mel

---

<sup>12</sup> Batatas em alemão.

<sup>13</sup> Aipim em alemão.

<sup>14</sup> Cucas em alemão.

silvestre, dos bolos caseiros e das roscas de polvilho. Das mesas de madeira aglomerada, servem-se dos chucrutes fermentados, das costelinhas bronzeadas, das *Würste*<sup>15</sup> “da colônia” e das galinhadas ‘caipiras’ e *Nudeln*<sup>16</sup> caseiras. Dos *sounds systems* que substituem o velho rádio da copa, ouvem-se também, embora timidamente, os acordes diatônicos das bandinhas alemãs e gaúchas a negociar o ar, o tempo e o espaço com as melodias eletrônicas dos mais jovens.

É possível, porém, que muito pouco ou quase nada desse arsenal da tradição familiar se replique nos hábitos futuros das gerações mais tenras. É provável ainda que, na pior das hipóteses, a assiduidade desses jovens às cozinhas dos mais velhos venha apenas a se tornar matéria prima de suas lembranças futuras; em *punctum* de suas percepções retroativas da família; em fagulhas rememorativas de uma época que os reporte ao afeto do ninho, aos cuidados das mães, aos mimos das avós, às gargalhadas das tias, às piadas sarcásticas dos tios. E se for somente a memória o único vestígio desse passado que irá perdurar, talvez já tenha valido a pena.

---

<sup>15</sup> Linguíça em alemão.

<sup>16</sup> Massas em alemão.

#### 4 AS VOZES DAS VOZES: ANÁLISE DAS ENTREVISTAS

O material produzido durante as seis entrevistas individuais com as descendentes de Aloysio e Clementina Lunkes, juntamente com a entrevista coletiva, rendeu um total aproximado de 8 horas de gravação. Foi transcrito, das falas, tudo o que as entrevistadas enunciavam enquanto eram submetidas aos sons do questionário sonoro, o qual cumpria a função de reproduzir parte da paisagem sonora de suas cozinhas familiares<sup>17</sup>. Entretanto, é importante ressaltar um aspecto relevante e inesperado a respeito desse material coletado. Inicialmente, tínhamos em mente que os conteúdos dos enunciados estariam diretamente ligados ao campo semântico alimentar, em função dos sons propostos.

A expectativa era de que surgiriam memórias individuais e coletivas relacionadas aos modos de produção e preparo dos alimentos que cada som do questionário sonoro representasse. No entanto, contrariando essa hipótese, as mulheres mostraram-se mais dispostas a falar de si próprias e de seus passados, mudando, desta forma, os rumos dos depoimentos e, conseqüentemente, reconfigurando o material das análises. Por outro lado, esse inesperado “descontrole nas rotas” acabou trazendo à tona questões culturais, sociais e subjetivas de grande riqueza. Foi necessário, então, escolher entre duas possibilidades de análise: manter os propósitos iniciais, pinçando das entrevistas apenas as breves partes que correspondessem questões relacionadas com alimentação, descartando a volumosa parte restante; encarar o desafio de olhar atentamente para esse material “excedente” e tentar compreendê-lo. Imbuídos da crença de ser esta última escolha a mais honesta, rica e produtiva, nos ativemos, portanto, a ela.

Ao construírem seus relatos, as mulheres entrevistadas não trouxeram à tona uma reflexão linear e logicamente estruturada. Expressaram sentimentos variados, muitas vezes ambíguos. Por vezes, um mesmo som conduzia as entrevistadas a uma visível felicidade mesclada de amargura e frustração. As mesmas memórias que as remeteram às infâncias despertaram sentimentos de saudade, mas também tristeza devido ao caráter sombrio de algumas lembranças.

Alguns dos sons propostos foram capazes de desencadear memórias involuntárias. O som do sino ecoando na cozinha, por exemplo, reportou todas as entrevistadas às suas infâncias. Memórias ligadas a diferentes contextos também vieram à tona: o sino sinalizando as etapas das tarefas da cozinha, as irmãs e a mãe na roça, o momento de voltar para casa no

---

<sup>17</sup> O texto com as transcrições será adicionado, em anexo, na versão final desta dissertação.

almoço, a necessidade de acordar de madrugada para soar o sino, as festividades das missas de domingo, os enterros, entre muitas outras reminiscências.

Nesse contexto das memórias evocadas, os sons ligados à alimentação atuaram como signos, cujos significados foram variados e subjetivos. Por outro lado, essas mesmas memórias também revelaram diferentes facetas da vida social e cultural das entrevistadas, abrangendo temáticas as mais variadas: questões de gênero, trabalho infantil, economia de subsistência, violência doméstica, sentimentos de injustiça e frustração relacionados à falta de oportunidades, distribuição injusta de oportunidades de acordo com o gênero e a idade, diferenças de oportunidades entre as gerações, decepções, mudanças nas relações de trabalho, tecnologias do trabalho, ressignificações da infância com base no tempo no presente, sentimentos de nostalgia, solidão, crenças e conflitos religiosos, identidade teuto-riograndense, a religião como marcador identitário da germanidade, a comida como marca da identidade germânica, questões ligadas a diferentes estruturas familiares, a percepção auditiva na terceira idade, entre inúmeras outras questões.

Face à riqueza e heterogeneidade desse material, tornou-se imperativo estabelecer recortes. Para tanto, foi retomada, inicialmente, a *principal questão de pesquisa*: “Que significados afetivos, estruturas sócio-familiares e práticas culturais estas memórias trazem à tona?” Contudo, a evidente amplitude das temáticas arroladas acima, ligadas às memórias relatadas gerou a necessidade de restringir mais uma vez o foco. Assim sendo, para fins exclusivamente didáticos e acadêmicos, decidimos organizar as reflexões que seguem em dois eixos temáticos que acreditamos ser os mais recorrentes, a saber: a) memória familiar, afeto e transmissão cultural e b) estrutura familiar e distribuição do trabalho.

O primeiro eixo tem a função de dar conta daquelas memórias que podem ser consideradas mais subjetivas ou mais carregadas de afetos. Nesse sentido, as questões que emergiram com intensidade estão ligadas a uma forte nostalgia em relação ao passado. Além disso, também estão presentes memórias afetivas ligadas à família – especialmente à figura da mãe. A representação da maternidade, nessas memórias, está fortemente vinculada à função da mãe como transmissora do legado cultural familiar. O segundo eixo, por sua vez, agrega questões relacionadas com a organização social da família, principalmente o modo como o trabalho era dividido em uma economia baseada na subsistência, levando em conta fatores como gênero e idade.

O preço a ser pago pelo recorte aqui proposto é a óbvia necessidade de excluir muitas questões que acreditamos ser tão importantes quanto aquelas aqui abordadas. No entanto, não seria possível aprofundar minimamente qualquer reflexão sobre todas as temáticas

tangenciadas a partir das entrevistas. Outras pesquisas se fazem necessárias e possivelmente serão realizadas no futuro.

#### 4.1 Memória familiar, afeto e transmissão cultural

Um dos temas mais recorrentes durante as entrevistas foi a questão da memória familiar e suas funções. A evidente repetição do assunto gerou a necessidade de buscar subsídios que permitissem um melhor entendimento do campo. Durante a procura, deparamos com o trabalho da antropóloga francesa Anne Muxel, que realizou um estudo consistente sobre a família a partir de questões relativas à memória familiar e involuntária e à identidade genealógica<sup>18</sup>.

Para Muxel (1996) de *Individu et mémoire familiale*, a memória familiar está organizada a partir de três principais funções: a) função de *transmissão*, que se inscreve na continuidade de uma história familiar; b) função de *reviviscência*, vinculada com a experiência afetiva entre os membros vivos e mortos do núcleo familiar; c) função *reflexiva*, centrada na avaliação crítica da família a partir das relações e trocas entre os seus membros.

Partindo, então, de algumas dessas reflexões propostas por Muxel (1996) – que dialogam e complementam os temas discutidos nos capítulos teóricos da presente pesquisa – as análises deste primeiro eixo apresentam alguns aspectos de natureza subjetiva que se revelaram durante as entrevistas, a saber: a) a memória involuntária e o discurso nostálgico do passado; b) o papel da mãe na transmissão cultural.

Faz-se necessário, antes de iniciar as análises, retomar, ainda que brevemente, a questão da natureza artificial do método desenvolvido pela presente pesquisa. Sabemos que as estratégias utilizadas para a obtenção das narrativas, trazidas à luz do dia pelos fenômenos supostamente “puros” da memória involuntária, produz resultados mistos.

Entretanto, voltamos a afirmar que a pesquisa não investe na identificação e discriminação das porções *voluntárias* e *involuntárias* dos depoimentos recolhidos. Devido à natureza volátil, abstrata e até capciosa da memória, acreditamos não ser possível distinguir essas porções. Entretanto, cremos, com firmeza, que o caráter involuntário dos relatos abaixo se faz presente como “uma possibilidade”, mesmo naqueles casos em que uma memória

---

<sup>18</sup> A adesão tardia do trabalho de Muxel à pesquisa inviabiliza o desejo de aprofundamento de suas reflexões. Tal fato, porém, impõe um ímpeto de continuidade investigativa à presente pesquisa, que, certamente, extrapolará os limites impostos pelo espaço temporal no qual este mestrado está circunscrito.

ativada por um determinado som seja claramente acessada por processos mais racionais e conscientes do que involuntários e inconscientes.

#### 4.1.1 A memória involuntária e o discurso nostálgico do passado

A saudade – elo afetivo, sensorial e simbólico que liga o ser ao seu passado – é a porta de acesso às questões relacionadas com a memória involuntária e o discurso nostálgico. Amplamente citada nos depoimentos das entrevistadas, a saudade cumpre a função de exaltar aquilo que era experimentado no passado, em comparação com um presente que não parece tão bom ou tão interessante. Isso pode ser claramente observado, por exemplo, na citação abaixo:

E sabe o que tinha de bom naquela época? Luciano, nem te conto: o charque. Como era bom! [...] Aquele cheirinho (de fumaça) ficava na carne, sabia? Meu Deus do céu, como os antigos sabiam trabalhar. [...] A gente sabia aproveitar as coisa, né? Meu Deus do céu. Aproveitava tudo, tudo, tudo, tudo. Olha, eu tenho muita saudade daquelas épocas. Isso vai ser épocas que não voltam mais, infelizmente (MARLENE, *O som do amaciar a carne com o martelo de madeira contra superfície de madeira*: 44m44s).

A saudade se traduz em um sentimento involuntário de *privação*, que verte das memórias *indeletáveis* que essas mulheres portam consigo. Mencionada nos momentos das entrevistas em que o sentimento expressava sensações de perda ou de ausência, a saudade, para essas mulheres, traz à tona as experiências próprias de um tempo relacional, individual e coletivo, aquele que as liga afetivamente a épocas passadas, a seres ausentes e lugares distantes, a situações e prazeres já vividos.

A saudade, porém, está envolta em paradoxos e porta, em suas entranhas, dois sentidos simultâneos e discrepantes: as noções de ausência e de presença. A certeza do caráter irreversível de uma *época que não volta mais* – aquela em que *a gente sabia aproveitar as coisas* – provoca, em Marlene, um sentimento de privação. Entretanto, a perda do tempo em que *o charque era bom* – que, para Marlene, é um bem evidentemente desejável – pôde ser parcialmente reparada pelo ato de rememoração, o qual emergiu de seu interior na qualidade metafórica de um *Deus ex machina*. Desta forma, o vazio inquietante de Marlene fora momentaneamente aplacado. A experiência do passado pôde ser revivificada e repetida, pelo menos em sua lembrança. Para Muxel (1996), é no ato de rememoração que reside uma das principais funções das memórias familiares.

A saudade expressa, também, a experiência de duas temporalidades entrecruzadas, de dois tempos concomitantes e distintos que correm paralela e simultaneamente. Por constituir-se em um ponto de vista negociado a partir do presente, o sentido do passado é sempre retirado da tensão entre a retroação e a antecipação. A saudade é, portanto, uma memória relacional e proustiana. Essa tensão pode ser percebida, na citação abaixo, quando Sônia se vê entre um passado alegre e socialmente efervescente, e um presente solitário:

Quando nós matava um porco e um boi, daí, nós enchia o forno de carne. E veio o tio Vendelino, a tia. Veio o Vilibaldo, a mulher. Veio o Mossmann [...] o Egídio Stein. Estes eram os amigos do pai. Daí, nós fizemo ... daí, ele assô a teta. Assô os tripa grossa. Ele fazia umas rodela de tripa grossa e assô no forno, tudo, tudo, tudo. Isso é saudade hoje. Saudade, hoje que eu tô aqui sozinha, né. Eu e Deus (SÔNIA, *O som do abate do porco*: 16m46s).

“*Isso é saudade hoje. Saudade que eu tô aqui sozinha, né. Eu e Deus*”. O caráter relacional da saudade no depoimento acima, intensificado pelo sentimento de solidão, evidencia-se pela palavra *hoje*. O *hoje* de Sônia é um conceito que envolve a sobreposição de duas experiências remotas, calcada no entrecruzamento entre o *ontem-lá* e o *agora-aqui*. É a negociação entre essas duas perspectivas *espaço-temporais* que leva Sônia a uma projeção de si mesma para um possível tempo que ainda virá. Confrontada com a experiência de separação de suas matrizes afetivas, Sônia se depara com a consciência da própria solidão no presente e, certamente, projeta o mesmo sentimento para o futuro. É a partir das circunstâncias operantes do *hoje*, calibradas com aquelas do passado, portanto, que Sônia reavalia seu *ontem* e projeta um possível *amanhã*. A saudade, a exemplo da memória proustiana, traz, para o presente, o passado reinventado.

Ancorada nas experiências apreendidas e construídas a partir da relação com os outros, a experiência da saudade também carrega consigo a noção da finitude: a própria, a das coisas, a de outros momentos e seres ligados a nós pelas subjetividades do afeto. Na citação abaixo, por exemplo, a finitude está representada no sentimento de perda dos irmãos, referido por Sônia:

Nós tinha muitas galinhas, muitas galinhas. Era bonito aquele tempo, sabe? A gente se extravia, depois. Um vai prá lá. O outro vai prá cá. A Irene tá em Caxias. A Marlene tá no Timbaúva. E os três homens morreram, filhos homens. E, daí, veio mais um cunhado (que faleceu). [...] Só sobramo as mulheres. (SÔNIA, *O som do quebrar e bater ovos em tigela*: 29m42s).

Sentimento incômodo de aprisionamento dentro de *tempos particulares e finitos*, a solidude, por outro lado, permite uma reconciliação com o próprio passado e um religamento

com os seres que nele ainda residem, assegurando, desta forma, sentimentos de identidade e pertencimento a uma história genealógica e coletiva. Dessa forma, lembrar-se dos ausentes, tanto dos vivos quanto dos mortos, para Sônia, é uma maneira de comungar com eles e impedir que desapareçam da perspectiva do *nós*.

Outra função da memória familiar, segundo Muxel (1996), é aquela que se organiza pelo desejo de transmissão, sobre o qual falaremos mais tarde. O ponto que interessa, no momento, é a parte que demonstra como o jogo entre as forças de retroação e de antecipação é determinante a esse ímpeto da transmissão e impõe constantes resignificações e mudanças de comportamento. Com a recente morte do marido e o distanciamento da família por motivos de desavenças relacionadas à herança, Ilga encontra-se sozinha aos seus 76 anos de idade. A noção – também recente – do *não valer mais a pena o esforço de refazer seus waffles*, acusa a reavaliação da função de um atributo seu bastante antigo - o de transmissora: “Daí a Madalena disse Vó, se tu qué fazê waffel, pega a nossa (máquina) ali. Prá que que tu vai comprá isso? Isso tu usa muito poco. Porque pra mim fazê sozinha, não vale a pena, não” (ILGA, O som da pipoca estourando: 01h01m54s)

Definitivamente, as coisas já não estão mais como eram para Ilga. Com o novo status, que a destitui de suas antigas funções diárias de mãe e esposa, outrora vitais, Ilga, repensa suas ações de rotina e decide banir o *waffel* da nova lista de prioridades. Sabendo que o sentido do passado é sempre retirado no contraponto deste com o presente, conforme já exposto, podemos concluir, com o relato de Ilga, que o modo inverso demonstra ser uma possibilidade também verdadeira. Da mesma forma que o significado de seu passado advém da equação entre ele e o presente de Ilga, por outro lado, o sentido do presente é também retirado na acareação entre ele e o passado dela. A calibragem entre passado e projeção de um possível futuro a partir de um presente, confere à Ilga a percepção de que suas antigas ações, àquela altura de sua vida, se constituem em atos inúteis e sem sentido.

A memória involuntária, como nos ensina Walter Benjamin (1989), se organiza pela negociação entre a lembrança e o esquecimento. É o trabalho de Penélope, a ação que tece e destece os subjetivos fios do passado. É provável, então, que não seja um simples acaso o fato de que as reações mais surpreendentes entre as entrevistadas tenham sido justamente aquelas derivadas das sonoridades mais inesperadas e improváveis dentro do contexto proposto pelo questionário sonoro. São elas: os chacoalhares caducos da *manteiga de latinha*, as batidas pouco prováveis do sino que ecoa pelo interior da cozinha, os ruídos adormecidos da extração do leite, os sons obliterados do abate do porco, as melodias desaprendidas das canções familiares, entre outras. Estas foram, possivelmente, algumas das sonoridades que “renderam”

as reações mais espontâneas. Sônia, ao ouvir o som da própria família cantando, reage entusiasticamente e evidencia o papel que o esquecimento assume na evocação das memórias involuntárias - o de campo de pouso dessas memórias:

Aaaah, nós cantando! Deus do céu, nós cantava!! [...] A mãe ensinô nós a rezá, a cantá. Meu Deus, tudo o que a mãe sabia cantá!! Mas hoje eu não sei mais. [...] Ai, sabe que eu nem sei (mais cantar). [...] Tu tem outras ali ou só tem essa? (SÔNIA, *O som da família cantando música folclórica*: 46m10s).

Para reencontrarmos algo, é necessário que percamos o objeto. Sônia quer ouvir outras canções de seu passado familiar. Sônia anseia por mais daquilo que já não possui mais sob a luz do dia. Escutar as canções familiares que desaprendera equivale ao reencontro com um tesouro que reafirma as riquezas que possuía e, de certa forma, ainda detém. É, portanto, o esquecimento de Sônia o mecanismo atuante de sua memória que resgata a canção *Oh, Isabella* do passado e a traz de volta ao presente. Como sabemos, entretanto, a memória interioriza todo o contexto e torna as figuras da mãe e dos irmãos inseparáveis do signo. Dessa forma, Sônia, Clementina, os irmãos e a canção se fundem para formar uma unidade indissolúvel.

Para Muxel (1996), a memória, para criar raízes e perdurar, necessita fixar-se em um espaço físico – um *décor* que a memória escolhe e utiliza a partir de uma função simbólica. A cozinha de Clementina – e seu entorno – constitui-se no cenário central de onde essas mulheres retiram e reconstróem suas memórias. Deste cenário, ecoam antigas experiências de um passado familiar através de gestos, receitas, sons, acomodações, vozes e afetos, que se replicam no presente, impressos em pequenas doses sensoriais de lembranças de sabores, outrora apreendidos e incorporados:

Ai, isso era bom! [...] Ai, que delíícia aquilo! [...] Bah, como era bom! [...] Nossa, aquela galinhada da vó era dos deuses! [...] Nossa Senhora! Como era bom aquele troço! [...] Nós adorávamos aquilo! [...] Coisa mais boa do mundo! [...] Ficava delicioso! [...] Mas aquele doce dela era maravilhooso! [...] Era bom! Tá loco! (CONJUNTO de expressões utilizadas por todas as mulheres em diferentes pontos das entrevistas).

Conforme podemos perceber nas interjeições acima, a cozinha pode, sem dúvida, ser um lugar de afetos, por excelência. É onde o ímpeto de transmissão entre mãe e rebentos se manifesta de maneira mais marcante. É pela memória da cozinha materna que o sujeito, já adulto, poderá reencontrar-se com sua genealogia e, quem sabe, consigo próprio. Nesse

sentido, a cozinha e o ímpeto da transmissão podem ser ambos: uma necessidade e um deleite de memória, como veremos na próxima seção.

#### 4.1.2 O papel da mãe na transmissão cultural

“Ela ensino nós e depois ela deixô tudo só pra nós fazê”

(ILGA em *O som do fritar: 06m10s*).

Para perpetuar, não basta reproduzir. Há que se transmitir. O dever de transmissão, assim como na reprodução, é uma função de preservação da vida. Dentro desta lógica, manutenção e propagação são palavras de ordem. Há, portanto, no impulso da transmissão, um componente biológico intrínseco à natureza daquilo que segue vivendo. Dentro desse eloquente projeto bio-sócio-pedagógico que é a transmissão, a mãe ocupa um lugar de grande destaque. Ela é o elo imprescindível, aquele que conecta e ordena duas partículas distintas, dois pontos minúsculos alinhados dentro da magistral coreografia-dominó que organiza a evolução e a vida. A mãe é, portanto, o dispositivo que projeta aquilo que antecede para dentro daquilo que sucede. A mãe, mais precisamente, é o elo genealógico que vincula a geração anterior com a posterior, dentro de uma dinâmica semelhante à da corrida de revezamento.

Neste jogo biológico de manutenção e propagação do ciclo vital, a mãe, imbuída da responsabilidade de *tocar a natureza adiante*, dá início aos seus trabalhos e se põe a multiplicar saberes, a impor lições, a determinar escolhas, a replicar experiências, a reproduzir histórias, a imprimir memórias. Na relevância de sua autoridade feminina e inoculadora, o arquétipo da grande mãe onipotente é, possivelmente, a figura de maior recorrência nas narrativas memoriais das entrevistadas, como podemos observar no relato de Marlene:

Essa música lembra minha mãe, muito, muito [...] Porque a família, eles cantavam muito nas festas, principalmente: [...] “*Oh, Isabella, oh wie schon bist du*” [...] A mãe cantava. A mãe cantava muita música em alemão. A mãe era uma pessoa muito, óh ... a fruta nunca cai longe do pé. É, né? (risos) A mãe era muito faceira, também. [...] Que nem as guria nossa. Por isso que eu te digo ... os rapaz, também. Todos eram faceiros, né, na família. Todos, todos (nós) (MARLENE, *O som da família cantando música folclórica: 33m13s*)

A transmissão, segundo Muxel (1996), é uma necessidade de memória. Evocar a imagem da mãe, para Marlene, é reportar-se à sua própria história. A lembrança da família reunida conecta a filha mais nova com o seu passado, proporcionando-lhe uma experiência

simbólica de convivência compartilhada. Neste impulso de memória, o efetivo que está realmente em jogo é o próprio sentido de identidade de Marlene. A interiorização de um corpo comum, por ela chamado de *nós*, situa Marlene dentro de uma linhagem e lhe imprime a consciência de pertencimento. No discurso de Marlene, *eu* e *nós* representam-se mutuamente.

Esse uso que intercala a primeira pessoa do singular com a primeira do plural é também percebido nas entrelinhas do relato de Maristela:

O pai e as tias cantavam. Eles adoravam, né. [...] E eu também cantava um pouquinho. Eu gostava de cantar junto as partezinhas que eu sabia. Eu gostava muito. Sempre que era uma coisa que me agradava muito, era essas festas de família porque acabava em cantoria e eu adorava ficar na volta escutando e cantando junto com eles (risos). Quando não acabava em baile. O pessoal dançando, também, quando tinha uma música, também. Sempre eram muito alegres as festas onde se reuniam eles. sempre muito alegres. Sempre com música, com dança e canto [...] e com comida (MARISTELA, *O som da família cantando música folclórica*: 40m49s).

É na cozinha, entretanto, onde o ímpeto de transmissão poderá encontrar – ou não – o seu campo mais fértil e amoroso. Pelo ato da nutrição, a ligação simbólica entre comer e amar se estabelece já nos primeiros instantes do surgimento da segunda vida. Nesta fase inicial, o surgimento da linha condutora da seiva vital – o cordão umbilical – ligará ambos, mãe e rebento, em uma relação de codependência que, segundo Muxel (1996), irá perdurar por toda a vida. Espaço alegórico e representativo desta ligação inicial e vital, a cozinha materna estará predestinada, para todo o sempre, ao papel simbólico de fio conectivo entre mãe e filho. Sendo assim, a memória da cozinha materna será sempre uma memória de afeto (ou a negação deste). Ao explicar os procedimentos dos vários preparos da galinha abatida, executados pela mãe, Sônia revela a função vital que a cozinha materna assume para conectar ambas, mãe e filha, uma à outra, em uma relação de nutrição e afeto que, apesar das décadas que separa o fato de sua lembrança, ainda perdura na memória de Sônia:

A mãe não deixou perder o pescoço (da galinha abatida). O pescoço deu uma linguiça de sangue, sabe? E ela fez bem feito. Da pele do pescoço, nós matava, torcia o pescoço e daí a gente pindurava ele. Daí, o sangue foi tudo pro pescoço. E daí, a mãe amarrô na cabeça. Cortou fora no outro lado do pescoço. E daí, a gente amarrô e isso deu um bom ... uma boa linguiça de sangue. (O osso) ficava dentro. Depois, tu comia ele junto. Ficava muito bom. [...] A gente limpava o osso, né, na hora de comê. Isso era muito bom. [...] Ela fez sopa com isso (com o pescoço recheado). Na sopa ela botou o estômago, o fígado, as asas e o pescoço. Foi o que ela fez. Daí, ela fez uma boa sopa. E, do outro, do resto, ela fez uma boa galinhada. Ela botô na panela preta (de ferro) e fritô e fez uma boa galinhada [...] Era arroz, era galinha, era temperos, cebola, milho. A gente botô dentro ervilha. Isso era bom (SÔNIA, *O som das galinhas no pátio*: 13m39s).

É a mãe quem, ancorada em seu poder de decisão, determina o alimento que o rebento leva até à boca, pelo menos durante os tenros e decisivos anos iniciais da vida do infante. Essas escolhas estão sempre baseadas em parâmetros objetivos e subjetivos e levam em conta uma infinidade de aspectos da realidade material e imaterial do contexto familiar.

Assumimos, pelo relato de Sônia, que fora a mãe a pessoa que a introduziu ao mundo dos alimentos, aos domínios subjetivos dos odores, das texturas e dos sabores. No entanto, chama atenção a natureza curiosa dos materiais utilizados nos preparos acima: o pescoço, o fígado, o estômago, o sangue, as asas. Normalmente desprezados pela grande parcela de adultos e crianças do mundo contemporâneo, urbanizado e abundante, a ingestão destes materiais “estranhos” – ou a simples hipótese de fazê-lo – levaria muitas pessoas à repulsa. O fato, porém, não demonstra atrapalhar Sônia em suas memórias gastroafetivas. Muito pelo contrário.

Tal constatação nos conduz à reflexão de Barthes (1961), para quem o consumo de um alimento não está ligado aos atributos em si, mas sim a todos os signos a ele relacionados. É provável, então, que o signo primordial que liga Sônia aos alimentos acima descritos seja aquele relacionado aos aspectos da maternidade. O fato evidencia o potencial determinante da figura da mãe transmissora no processo de formação do gosto alimentar da criança e do futuro adulto. Fora Clementina, com sua amorosa destreza, pragmatismo e poder de persuasão, quem conectou e ainda conecta Sônia à cozinha de berço. A verdadeira memória do alimento, portanto – aquela que perdura na filha –, é a mesma que a liga à mãe pelo *sabor de um afeto*.

As modalidades de preparo e de consumo do alimento e suas simbologias são fatores definidores das identidades. Neste sentido, a cozinha materna é um signo de reconhecimento. Nela, Irene encontra a família, a etnia de origem e, sobretudo, a si própria. Através da lembrança dos *ratinhos* de sua infância, Irene demarca o terreno e não deixa dúvidas quanto às origens de suas matrizes religiosas, étnicas, culturais e afetivas. Ao discorrer sobre um preparo de sua mãe, Irene traz à tona aspectos marcantes de sua identidade, como a fé católica, a dieta familiar da sexta-feira santa, um costume regional, as origens germânicas, o afeto da mãe, o senso de pertencimento ao coletivo familiar:

E ela sempre fazia o que eles sempre chamavam de *Mäuschen* (expressão regional alemã que se traduz em *ratinhos*). Aqueles tipo sonhozinhos. Aquilo era a comida de sexta-feira santa. Era sopa de leite com arroz e os bolinhos. A mãe já amassava a cuca, fazia cuca prá páscoa na sexta-feira santa. Então, de manhã cedo, ela já fazia a massa. E daquela massa, separava um pouco prá fazê os bolinhos, que nós chamava de *moisie* que é uns bolinhos, assim, que crescia na gordura. Era gostoso. Nós adorávamos aquilo. [...] Isso era costume alemão (IRENE HUMMES, *O som do fritar*: 16m45s).

Entretanto, o acesso à zona de pertencimento a uma coletividade, através do alimento, se dá tanto pela inclusão quanto pela exclusão deste. Por se constituir em instrumentos vitais de auto-representação, tanto o alimento quanto suas modalidades de preparo necessitam ser primeiramente reconhecidos, antes de chegarem à cozinha, à mesa, à boca. É no contraponto com a alteridade - com o não reconhecimento do molho, do pão e da faca - que o senso de pertencimento a uma cultura alimentar se manifesta em Irene: “Não, ela fazia aquela carne e... mas todo mundo. Nós não fazia muito molho na época. Não era costume” (IRENE HUMMES, *O som do quebrar e bater ovos em tigela*: 11m13s).

Não, aquele pão de milho não faz barulho quando corta. Ele não era seco. Ele não faz nenhum barulho, o pão que se fazia lá. Era pão de milho que se fazia. E batata-doce. Aí, não faz barulho [...] E (além disso) não tinha serra. Era essas facas sem serrinha. Não faz o barulho. Não existia faca de serrinha na época, não, não [...] Não é pão daquela época! (IRENE HUMMES, *O som do cortar o pão de casca grossa com faca de serra contra superfície de madeira*: 28m45s).

Podemos observar acima que, Irene, não reconhecendo o som do corte do pão como objeto acústico pertencente à cozinha da mãe, descarta ambos, alimento e instrumento que o corta. Irene enfatiza, de forma veemente, que tais objetos não são, de fato, partes integrantes do sistema alimentar que representa sua infância. A noção de pertencimento, nesta passagem, é estabelecida a partir da consciência do *não pertencimento*. É a lógica excludente, embutida no *se o pão não é nosso, ele é de outros*, o mecanismo que reafirma Irene as bases de sua identidade.

Dentre as inúmeras prioridades maternas de Clementina, as questões do trabalho constituíam-se em uma preocupação central no processo de transmissão e apontam para uma cultura doméstica que subsistiu espelhada na figura da mãe, enquanto força pedagógica e motriz. Ilga, ao descrever uma passagem corriqueira do cotidiano familiar, evidencia a centralidade materna, colocando-a na liderança da transmissão e distribuição das tarefas diárias, especialmente entre as filhas mulheres:

De manhã, quando nós levantemo, tomemo chimarrão. A mãe escolhia o feijão e eu descasquei o aipim. Deixamo tudo pronto. Daí, como nós tinha o fogão na lenha, o fogo na lenha no fogão, botemo o feijão prá cozinhá. E, daí, depois, a mãe botô um pouco de banha, que não derrama. [...] E, daí, depois, nós fomo na roça porque a nossa roça não era longe. E quando a mãe só olhava o sol, ela sabia as horas. Daí, ela disse *agora tu vai prá casa, tu puxa o feijão pro lado e bota lenha e bota o aipim*. [...] E, daí, eu e a mãe fomo tratá as vaca. Nós botemo tudo prá dentro de noite. De manhã soltemo e de meio-dia botemo prá dentro [...] Tomemo umas cuia de chimarrão e fomos prá roça de novo (ILGA, *O som do fritar*: ÁUDIO 2 - 06m10s).

Percebe-se também, na narrativa de Ilga, que Clementina, em suas estratégias de gestão familiar, investe na figura da filha mais velha e deposita nela a função simbólica de *vice*. Isso talvez ocorra porque as capacidades intelectuais, físicas e motoras de Ilga serão, certamente, as primeiras a amadurecer. Em adição, a primogênita, dentro de uma ordem lógica de mundo, será também a primeira a replicar os papéis biológico e simbólico de mulher, de esposa e mãe transmissora. Em uma cultura onde as regras do gênero são fortemente demarcadas e rígidas, o papel da mulher e seus atributos são, possivelmente, uma prioridade no processo de transmissão. As questões do gênero e dos atributos da filha mais velha a ele ligados serão retomadas oportunamente.

Incitada pelo dever e pelo desejo de conduzir os filhos aos lugares que lhes cabem no mundo, a pedagogia materna de Clementina investiu, também, no processo de socialização dos rebentos. Nesta ordem, sua cozinha tornou-se, novamente, um instrumento auxiliar e facilitador da aprendizagem, conforme podemos observar no relato de Irene Lúcia:

As rapaduras a gente fazia com melado também e com amendoim que a gente plantava mesmo, né. [...] Nossa, como era bom. Tempo bom. A gente se juntava de noite. E umas duas, três vez por semana, a gente reunia um grupinho de amigos e primos e parente. Tomava chimarrão e contava piada e comia pipoca. Rapadura (risos), pipoca (IRENE LÚCIA, *O som da pipoca estourando*: 32m58s).

Entretanto, para as filhas, a cozinha de Clementina será sempre insubstituível. Segundo Muxel (1996), nenhuma outra mulher terá o poder de tomar o lugar destinado à mãe, porque a mãe é a única que nutre o filho com a substância de sua própria substância. O fio simbólico e nutricional que os conecta pelo pacto de carne e sangue jamais poderá ser reproduzido, nunca. Portanto, os “falsários” e as “impostoras” que desistam, pois seus esforços serão sempre em vão. É o que podemos supor do depoimento de Irene Lúcia:

Eu gostaria de saber fritar ovo que nem a minha mãe. Porque minha mãe tinha uma frigideira grande. Ela botava em cima do fogão à lenha, bastante banha [...] Aí, ela pegava e botava aquela banha [...] Ela botava uns seis-sete ovo num prato. Deixava esquentá a banha. E, aí, ela despejava aquele prato de ovo ali dentro. E, depois, ela soltava um do outro e virava um atrás do outro e eles ficavam todos inteirinhos. E molinhos, coisa mais boa do mundo. Nossa Senhora, como era bom aquele troço! E hoje eu frito um por um e não fica igual (IRENE LÚCIA, *O som do quebrar o ovo e fritá-lo*: 27m01s).

Ao recordar-se da cozinha de Clementina, Irene extrapola o contexto das receitas para depositar suas atenções naquilo que pode ser identificado como *le tour de main*. É o “giro da mão” o predicado que realmente conta na memória da cozinha da mãe. É na habilidade

artesanal e amorosa de seus gestos, acima de tudo, que o espírito de Clementina será sempre reconhecido e lembrado. O contexto afetivo suplantar, sempre, a pirotecnia das receitas. No relato abaixo, percebe-se que Irene não cita as quantidades dos ingredientes utilizados pela mãe, dados fundamentais para a reprodução ou transmissão eficiente de uma receita. Ao invés disso, Irene investe na descrição dos gestos maternos empregados durante o preparo do bolo de aipim:

E a mãe também ensinou de fazer, assim ... ela botava, ela ralava aquela quantidade de aipim. E, aí, ela fazia o que eu disse: botava um pouco de sal e ovos e um pouco de farinha. Aí, ela botava no fundo da frigideira, assim, toda inteira, um bolo inteiro, assim, grossinho, assim, mais ou menos, dentro da frigideira, não com muita banha. Assim, fica bem no fundo, assim, a banha. E, ai, ela olhava. Ele fica bem firme quando ele começa a fritá embaixo, assá, né. Ela levantava por baixo e, quando ele tava com a cor, ela pegava um prato (e) virava ele. Virava pro outro lado. Era aquele bolo. A gente cortava com a faca prá comê. [...] *Manhoc Kuchen* (bolo de aipim), o pai sempre dizia (IRENE LÚCIA, *O som de ralar um vegetal*: 39m06s).

A manutenção da tradição de uma cozinha familiar se estabelece através das ações repetitivas da transmissão. Pelas reinterações do fazer e do refazer, antigos saberes culinários de Clementina reverberam em suas filhas, ainda no presente. Entretanto, a transmissão é semelhante a um processo de indexação automática que ocorre na economia. O constante “reajuste dos preços”, dentro da mesma lógica financeira, constitui-se na única saída para a estabilização da tradição culinária familiar, afinal, qual o custo real da utilização indiscriminada de banha nas receitas de família? Por questões que envolvem, principalmente, os aspectos da saúde, esse preço já fora reajustado pelas gerações mais novas, há certo tempo. Por outro lado, a mera substituição ou a retirada de qualquer ingrediente já se caracteriza em acomodação, em releitura, em uma nova receita. Sabemos, portanto, que na manutenção e continuidade da tradição culinária familiar, há pouco – ou nenhum – espaço para o idêntico. É o que nos mostra Ilga em sua releitura da massa caseira materna:

(Se faz a massa) com ovo. E nós de casa não podia pegá os ovo, como eu faço hoje. [...] Também nós botemo um pouco de água e sal. E, depois, tinha que amassá isso e fazê firme a massa e espalhá, abrir, e depois cortá. Mas hoje eu faço diferente. Eu pego só o ovo. Boto um pouquinho de azeite. Não boto sal, nada. Prá tu vê a massa que eu faço! [...] Isso não gruda. Eu corto logo e boto um pouquinho de farinha de milho em cima (ILGA, *O som do quebrar e bater ovos em tigela*: 46m20s).

Dentro do processo dinâmico que é a transmissão, a cozinha de Clementina é constantemente submetida a acomodações de sabores e procedimentos técnicos. Em cada refazer culinário, há um processo inventivo, determinado pelas forças atuantes de contextos

objetivos e subjetivos. Os fatores que motivam essas acomodações podem derivar de impulsos os mais variados: subjetividade do gosto, estética, mudanças de paradigma material e/ou econômico, geografia e outros. No caso de Marlene, a acomodação da receita materna advém, aparentemente, de uma mera acomodação do esforço pessoal em refazê-lo tal qual a genitora o preparava:

Ela esquentava o coco no fogão à lenha. E, daí, depois, ela fazia um furo com um prego e tirava aquele leite do coco e botava dentro numa vasilha. E, daí, depois, ela pegava o coco e botava numa panela e pegava aquele leite do coco. [...] Ela tirava a casca. A casca era muito dura [...] era difícil. [...] E, daí, tu sabe o que que dá aquele gosto bom no coco, naquela época? Dava aquele leite do coco. Ela botava junto. Hoje eu compro o coco ralado pronto. Só que eu não ... não é mais aquele mesmo sabor, aquele gosto (MARLENE, *O som do ralar um vegetal*: 37m22s).

Por um lado, Marlene saberia como reproduzir o doce de coco da mãe de maneira íntegra, pois possui os meios materiais, econômicos e técnicos para fazê-lo. Entretanto, apesar da aparente frustração com a *não-obtenção* das mesmas recompensas, opta pelas facilidades do mundo moderno e globalizado. De qualquer forma, o espírito da cozinha de Clementina encontra-se ainda ali, naquele doce-do-coco-pré-ralado-e-seco e de sabor talvez duvidoso. São as ocorrências da transmissão.

A força motriz que dá sentido e propulsão ao ímpeto de transmissão pode perder função ou velocidade quando a mãe, destituída de seus papéis de guardiã e nutridora, depara-se com a casa vazia. É o que podemos verificar na citação de Sônia, que, em seu breve relato, trás à tona uma passagem semelhante àquela em que Ilga reconsidera a validade dos esforços empregados no preparo de seus *waffles* frente às atuais recompensas deles retiradas. No caso de Sônia, o alimento atualmente colocado em sua mesa advém de duas origens distintas, que cumprem funções também distintas, correspondentes a duas situações na vida de Sônia. Para os momentos de solidão e de casa vazia, Sônia aposenta o fogão e opta pelas facilidades da comida do restaurante, fato que corresponde atualmente ao volume maior de suas refeições. Entretanto, é nas raras ocasiões em que conta com as presenças das filhas e dos netos, que Sônia, reassumindo os antigos papéis de mãe e nutridora, retoma as atividades do fogão:

Não, não, não. Eu não uso fritura. Eu não faço muita comida. Eu pego comida no restaurante prá mim. [...] (Quando vêm as filhas me visitar) daí a gente faz alguma coisa [...] um bolinho de carne no forninho com ovo dentro. Daí, a gente faz. Isso eles gostam de comê. Ou uma carne no forninho e arroz, aipim, saladas (SÔNIA, *O som do ralar um vegetal*: 27m34s).

A duração de um gesto, lembrando Luce Giard (2000), é diretamente proporcional à sua função de utilidade e existirá enquanto for percebido como “eficaz, operatório, de bom rendimento ou de necessidade real em vista do esforço que ele exige”. O ato da transmissão é – e sempre será – o grande gesto da mãe que cozinha para a prole (e a prole). Enquanto seus movimentos de cocção forem de utilidade real frente ao enorme esforço e eficácia que eles exigem, ambos – função materna, a cozinha e seus ímpetos – irão perdurar. Caso contrário, a comida do restaurante virá a calhar.

## **4.2 Estrutura familiar e distribuição do trabalho**

Este segundo eixo tem a função de dar conta daquelas memórias que podem ser consideradas mais objetivas e evidenciam aspectos de natureza social e cultural das entrevistas. As análises estão voltadas aos relatos que tratam da organização social da família, da economia de subsistência e da divisão interna do trabalho, esta última, determinada por fatores como gênero e idade. Desta forma, o eixo encontra-se subdividido em dois sub-eixos, que estão organizados da seguinte maneira: a) economia de subsistência e arquitetura do trabalho familiar; b) gênero e organização social da família. Os tópicos apontados dialogam com o capítulo teórico referente às práticas alimentares dos imigrantes alemães. Entretanto, a reincidência de determinados temas, além de aprofundá-los, traz à tona novos matizes e perspectivas em relação ao que já foi previamente discutido.

### *4.2.1 – Economia de subsistência e arquitetura do trabalho familiar*

*“A gente tinha tudo. Era só fazer” (MARLENE, O som da pipoca estourando: 21m45s).*

O conjunto das memórias sonoras das entrevistas não deixa dúvidas quanto à origem sócioeconômica dos Lunkes descendentes de Aloysio e evidencia aspectos marcantes de um núcleo familiar que se abastecia dos recursos garantidos pela terra. Entretanto, considerando mais do que apenas a esfera material e econômica familiar, percebemos que a atividade de subsistência também está ligada a outras áreas das relações humanas.

O sistema cultural do qual provêm as entrevistadas sustentava-se sobre uma base normativa e reguladora, dela dependendo para manutenção do próprio modelo. O conjunto de crenças e valores desse sistema, portanto, determinava a natureza dos comportamentos sociais

e era observado, assimilado e replicado por todos. Essas regras de atuação guiavam as relações cotidianas internas do grupo familiar – e deste com o seu entorno social – e se constituirão em parte do material efervescente e subjetivo de suas memórias futuras. É para estes fragmentos de seus relatos memorialísticos que dirigiremos o foco de nossa atenção, a partir deste momento.

Nos instantes iniciais das análises, trabalharemos com a breve noção de cultura de subsistência para, na sequência, passarmos a algumas das implicações que este modo de vida imprimira no cotidiano e nas subjetividades das mulheres entrevistadas.

A economia de subsistência familiar é uma economia basicamente não-monetária. A sobrevivência do grupo é retirada da propriedade minifundiária pertencente à família. Todos os integrantes do núcleo são absorvidos para dentro do sistema e os espaços da terra são todos estrategicamente aproveitados. A venda dos produtos que excedem o consumo diário familiar é vital, constituindo-se em uma das garantias de sustentação e manutenção do modelo.

A economia dos Lunkes de Aloysio, entretanto, além de possuir algumas características de exceção, conforme veremos oportunamente, tinha também uma natureza levemente híbrida quanto às fontes de sua sobrevivência. A entrada extra de capital *em espécie* era uma possibilidade real, pois o pai era um carpinteiro itinerante que se afastava das atividades familiares nas ocasiões em que o ofício demandava. No relato de Irene Lúcia abaixo, podemos perceber os vários indícios que evidenciam o modelo de cultura de subsistência adotado pela família – a criação de animais, o reforço da economia doméstica com a venda de produtos excedentes ao consumo familiar, os recursos de sobrevivência retirados da terra, a atividade de carpinteiro do pai e o aproveitamento metucioso das possibilidades de exploração da propriedade:

A gente sempre criava muita galinha. Mas a gente precisava de vender os ovos ... prá trazer mais dinheiro, prá comprar as coisas de dentro de casa. Porque, imagina, era sete filhos, mais o pai e a mãe, né. Então, o pai, ele trabalhava fora, mas, uma vez, esse negócio de carpinteiro, não dava que nem hoje, assim. Hoje, um bom carpinteiro ganha um bom dinheiro, mas meu pai, né [...] A gente conseguia plantá prá gente comer. A nossa terra, nós tinha. Não tinha tanta terra, era só um hectare e meio de terra, mas era tudo aproveitado, é. Não tinha pedreira que, assim, ficava no meio. Tudo era aproveitado (IRENE LÚCIA, *O som do quebrar o ovo e fritá-lo*: 27m01s).

A disponibilidade comedida de produtos alimentícios ou a escassez de determinados recursos impunha à família um *modus operandi* que privilegiava um modelo de gestão voltado ao racionamento, conforme podemos ver na próxima citação de Irene:

Mas isso era de vez em quando, né (matar um frango). E, quando a gente matava algum bicho, assim - a gente - porco e um boizinho, né, a gente matava. E, daí, a gente fazia, ah, linguiça, que hoje eles dizem salame. Mas a gente fazia aquelas linguiça e, daí, a gente secava bem e depois guardava. Era comido um pedacinho pra cada um no café da manhã, né. Era tudo sob medida, tudo, tudo. E, aí, então, depois do resto, a gente fazia charque (IRENE LÚCIA em *O som do quebrar o ovo e fritá-lo*: 27m01s).

A sustentabilidade da família era retirada, basicamente, de sua produção interna. Entretanto o modelo também tinha espaço para relações de codependência e colaboração, estabelecidas por meio de parcerias entre a família de Aloysio e outras unidades locais. Através de permutas e pequenos negócios de pagamentos *in natura*, estes acordos cooperativos, além de intensificar os vínculos sociais, tinham também a função de fortalecimento do lastro material das famílias envolvidas. O relato abaixo revela, a princípio, um momento social e corriqueiro entre familiares e amigos do pai de Sônia, que se reuniram para comungar a carne bovina abatida por ele, em uma das raras ocasiões em que isso ocorria no cotidiano alimentar das famílias da região:

Daí, o pai [...] carneava tudo e botava no ... o pai não tinha geladeira, nem sei.. [...] Quando nós matava um porco e um boi, daí, nós enchia o forno de carne. E veio o tio Vendelino, a tia. Veio o Vilibaldo, a mulher. Veio o Mossmann. Esses eram ... o Egídio Stein. Estes eram os amigos do pai. Daí, nós fizemo [...] e assô no forno, tudo, tudo, tudo (SÔNIA, *O som dos porcos no paiol*: 16m46s).

Entretanto, a passagem revela também um aspecto limitante daquela realidade material, imposto pela ausência de um recurso considerado pelo mundo moderno como item indispensável na conservação dos alimentos: a “geladeira”. Os Lunkes, como seria de praxe, dominavam as técnicas de preservação de longo prazo do produto e as utilizavam em suas rotinas de base. Entretanto, a carne fresca, dentro daquele contexto, era um bem consideravelmente maior em relação ao seu homônimo desidratado. O acesso ao produto era sazonal, irregular e limitado. Não é ao acaso que Sônia trata a passagem como um momento raro e especial de sua infância.

Os limites daquela realidade, entretanto, poderiam ser – em parte – contornados através de acordos expressos, ou ainda silenciosos, entre as unidades parceiras. Os *rodízios de abate* eram, possivelmente, uma destas soluções encontradas. Nessa estratégia, implícita no relato de Sônia, a dinâmica de intercalações viabilizaria o acesso a esse bem dentro de períodos mais frequentes e curtos.

A agricultura de subsistência envolve essencialmente a família, dispensando, assim, o auxílio de mão de obra externa. O trabalho deve ser exercido por todos e em condições que

favoreçam a mútua dependência e colaboração, valores que, de acordo com Ilga, eram incorporados desde cedo pelos pequenos:

E, aí, nós sempre tinha melado. E amendoim nós também sempre tinha. Nós plantemo. Se nós queria fazê uma rapadura, óia, todo mundo pegô, porque os pequeno podia abrí o amendoim. E, daí, a gente botô. Fiz fogo no fogão à lenha e torrô eles um poco. E descasquemo e moemo na máquinha de fazê linguiça, né. E, daí, em pocos minuto, a rapadura tava pronto (ILGA em *O som da pipoca estourando*: 01h01m54s).

Na luta pela vida, família e trabalho estão na base do sistema de subsistência. Eles são valores primordiais e norteiam um conjunto de princípios e comportamentos determinantes para o sentido de coesão e identidade do grupo e asseguram, assim, a estabilidade econômica, cultural e social da família. Ilga, em seu primeiro depoimento abaixo, lembra-se ainda dos conselhos do pai, que impunha as ordens do acordar cedo, um valor disciplinar essencial para o rendimento do trabalho familiar coletivo. A norma deveria ser respeitada por todos, pois da organização eficiente e regrada do trabalho dependia a estabilidade econômica de toda a família. Na citação seguinte, Ilga, fala das visitas dos namorados e futuros maridos, que ocorria com a frequência controlada de um encontro semanal, aos domingos à noite. Além do caráter aparentemente didático dessas visitas masculinas, que preparavam as filhas para os obrigatórios postos de futuras esposas, o controle a esses encontros revela também outros valores que estavam em jogo naquele contexto, como os princípios sociais e religiosos que determinavam a vigilância e restringiam a liberdade das mulheres. Além disso, a própria questão econômica produtiva era também determinante, pois sendo a maior parte do tempo dessas mulheres destinada às atividades laborais da família, restava-lhes, portanto, pouco tempo a ser concedido às atividades lúdicas e sociais. Vamos aos relatos:

Mas, de manhã, ele disse *tu tem que te levanta cedo*. Naquele tempo ele sempre dizia assim, em alemão *de manhã, levantar cedo é ouro* (ILGA, *O som do fritar*: 06m10s).

[...]

Naquele tempo, os namorado vieram só em domingo de noite. E, daí, nós tinha que fazê comida fresca, né, não aquela que sobrô de meio-dia. Essa foi guardada. E, daí, eu tinha que fazê massa. A **mãe** mostrô a carne que nós ia botá, como fazê. E, daí, eles foram se sentá lá fora, tomando chimarrão. *Se virem! E quando a janta tá pronto, vocês chamam* (ILGA, *O som do abrir a massa com rolo de madeira e pino solto contra superfície de madeira*: 49m50s).

A relação entre produção e reprodução na agricultura familiar de subsistência é uma operação matemática, de resultados diretamente proporcionais. Quanto maior o número de filhos trabalhadores, maior a produção. Entretanto, maiores também serão os desafios para

alimentá-los. De qualquer forma, a família, neste modelo econômico, é ainda a maior beneficiária dos frutos materiais e simbólicos obtidos dentro do espaço de produção. Nesta perspectiva, a agricultura familiar de subsistência, acima de tudo, se constitui mais em um modo de vida do que em um mero meio de produção. Ilga, na citação abaixo, fala das privações materiais que a família era submetida para dar conta de alimentar a prole de sete filhos, mais o casal e agregados. O discurso, frente às adversidades impostas pelo modelo econômico familiar, poderia ter um verniz narrativo que pendesse ao ressentimento ou talvez, ainda, à autopiedade. Entretanto, ao ligar aquele estilo de vida, onde a família produzia o próprio alimento, com o estado inabalável de sua saúde, Ilga produz um discurso positivo que a coloca na condição de beneficiária daquele estilo de vida:

Escuta, nós não tinha sempre carne prá comê durante a semana porque o pai era muito fominha. Ele comprava, em sexta (feira), três quilo de carne. Pensa bem, prá nove pessoa e ainda vieram o Oscar e o Hilário (os namorados) passeá. Daí, em domingo, nós fizemo na caçarola uma carne de panela. E o bife de semana deu uns pedacinho assim cortado, picadinho bem pequeno, com molho prá botá em cima da comida. E, se terminô, não tinha. E, daí, a mãe foi às vez e fritô ovo ou fez bolinho. E, assim, nós vivemo. Mas nós tava tudo são. Eu nunca tava doente. Me casei com vinte e um ano. Eu não sabia o que era médico (ILGA, *O som do quebrar o ovo e fritá-lo*: 58m00s).

E fora daquela maneira, segundo Ilga, que eles viveram.

Por sua condição de energia motriz principal dentro da cultura do trabalho braçal, a força muscular é, possivelmente, uma das qualidades mais valorizadas e cobiçadas por aqueles que dela fazem parte. Requisito vital para o funcionamento minimamente satisfatório do sistema, a força muscular, seja ela de origem humana ou animal, era uma demanda básica nas tarefas diárias dos Lunkes – inclusive naquelas de operações mais corriqueiras – e conferia certo grau de *status quo* à queles que a possuíam. Apesar de divertidas, as histórias de Maristela – a neta cidadina de sete anos que costumava visitar a avó e as tias paternas durante os meses de verão – evidenciam, abaixo, a qualidade de valor-primordial-a-ser-adquirido que a força muscular representava naquele meio:

Isso, eu ía sempre com elas (as tias) tirá leite. Aha, eu ficava lá parada. Tentava tirar leite. Eu nunca conseguia tirar uma gotinha. Eu ficava frustrada. Eu não conseguia. Eu não sei se eu não tinha força. Elas se matavam de rir da minha cara (risos) (MARISTELA, *Os sons do ambiente natural e cultural*: 59m45s).  
Daí, a gente fazia guarapa, lá. Fazia uma guarapa prá gente tomá. Botava as canas lá e girava. Eu queria mostrá que eu era forte, né, que eu conseguia empurrá sozinha (MARISTELA, *O som do abrir a massa com rolo de madeira e pino solto contra superfície de madeira*: 32m20s).

Maristela, ao descrever as passagens acima, evoca sentimentos de frustração, derivados de sua incapacidade muscular de realização das tarefas de extração do leite e da garapa, ambas tidas como atividades corriqueiras e cotidianas das tias e da avó. A frustração, segundo consulta ao dicionário, é uma emoção que ocorre nas situações onde algo obstrui o alcance de um almejo pessoal, que seria, na percepção de Maristela, a ineficiência de sua força muscular. Devido às limitações físicas, Maristela era submetida às risadas e gracejos que, apesar de divertidos e inofensivos, demonstram o valor da força braçal dentro do sistema econômico dos Lunkes.

As relações humanas no interior do núcleo agrícola familiar apresentam-se de forma bastante complexa. Objetivo e subjetivo, privado e coletivo se mesclam e tendem a gerar oscilações de voltagens inter e intrageracionais, bem como tensões entre os gêneros. Nos relatos abaixo, é possível perceber que Aloysio, enquanto pai, desempenhava um papel de poder vinculado a um sistema cultural que valoriza sobremaneira a autoridade masculina do genitor. Podemos ainda notar, no segundo relato de Irene, que os espaços físicos destinados ao trabalho e às atividades da economia familiar muitas vezes se fundem e se confundem com os espaços da vida doméstica e privada, gerando situações de convivência algumas vezes incompatíveis, como nos instantes em que era vetada à Irene a produção de qualquer som durante os momentos em que o pai cochilava:

De noite eu lavava a louça, ele secava e nós cantava, de noite. [...] Um dia desses meu pai me xingô - *tu tá fazendo o que com esse barulho?* Lá onde mora o Becker, a Laíde Becker ela tocava gaita. Nossa, eu tinha muita vontade de tocar algum instrumento. [...] E daí ela tocava lá e eu cantava aqui em casa fazendo comida. [...] e cantava a música que ela tocava. E meu pai dizia, *ué, ué, tá ficando loca?* Eu não respondia, né, porque a gente não podia responder. Eu só fiquei triste porque eu não podia continuá a cantá, né (IRENE LÚCIA, *O som da família cantando música folclórica*: 48m36s).

[...]

A mãe, querida, como ela dançava. [...] Quando ela era mais nova e nós era mais criança, nós adorava vê a mãe dançá, né. [...] E o meu pai, de novo, ele chegava lá de novo e deixou o rádio desligado. Eu digo *pai, tá tão baixinho*. Ele ia lá e desligava. Eu não podia escutá rádio. Enquanto ele dormia, eu não podia escutá rádio. Não podia tê um sonzinho. Os boi podiam gritá um monte, lá. As vaca não atrapalhava ele (IRENE, *O som do rádio sintonizando*: 59m39s).

A divisão do trabalho entre os irmãos baseava-se, em parte, nos princípios “lógicos” da pirâmide etária e do fator gênero e constituía-se em questão motivadora das tensões familiares. Ilga, ao casar-se, saiu de casa. O espaço vazio deixado pela saída da filha mais velha foi, então, redistribuído entre as demais irmãs, sendo que a maior parcela das tarefas deixadas foi destinada à segunda filha na sucessão, que, segundo Ilga, sofrera com a herança

deixada pela irmã. O relato abaixo, entretanto, revela também que a questão dos conflitos entre as irmãs, decorrentes de sentimentos de injustiças quanto às partilhas do trabalho, era algo constante e presente, fato evidenciado pelas impressões de Ilga quanto aos esforços de Sônia e Irene:

Quando eu saí de casa e a Sônia - ela também nunca queria levantar cedo e ela não fiz - assim, ela foi junto na roça. Mas ela nunca andô com o boi, as vaca e a carreta. Isso era sempre o meu serviço. Sim, mas depois, quando eu casei, aí, a Sônia sofreu. Depois ela me falou esses tempo *Deus o livre*. E a Irene aprendeu a costurá e daí ela só costurava. Ela não ajudava, nem limpá. Limpá a casa, ela disse que ela limpô. Mas a cozinha, que era o pior, ela deixou tudo prá Sônia (ILGA, *Os sons do ambiente natural e cultural*: 18m30s).

Na família de Aloysio, as tarefas de maior responsabilidade e desenvoltura física eram destinadas às filhas mais velhas. Em caso de afastamento de uma delas, por motivos de doença ou de seu matrimônio – que ocorreria também dentro da mesma lógica piramidal – o posto vago seria transmitido à próxima na sucessão, conforme podemos também observar na comparação abaixo entre depoimentos das quatro irmãs. A organização destes relatos da extração do leite, dispostos dentro da ordem etária, que progride da filha mais velha à mais nova, evidencia as relações diretas entre trabalho, pirâmide etária, gênero e redistribuição desta tarefa dentro da lógica de sucessão:

A filha mais velha: “Eu tirei leite com onze anos. Comecei, tinha que ajudá a mãe a tirá o leite. Até setenta anos, eu tirei leite. Dos onze até os setenta” (ILGA, *O som da extração do leite*: 33m01s). “[...] Isso era sempre o meu serviço. Sim, mas depois, quando eu casei, aí, a Sônia sofreu” (ILGA, *Os sons do ambiente natural e cultural*: 18m30s).

A segunda filha na sucessão: “E tinha uma vaca que deu 15 litros de leite. E eu tinha que tirá. Ela tinha umas tetas, assim, mais pesado de tirá. Meu Deus, fui eu que tirei. [...] Às vezes a Irene tirô, também. Mas a Irene não era tanto de trabalhá” (SÔNIA, *O som da extração do leite*: 34m04s).

A terceira filha:

Gostava muito de tirar leite. Eu tirava muito leite. Nós tinha sete vaca, que eu te disse. E eu tinha que tirar leite sozinha [...] Porque eu tava sozinha em casa, porque eu era ... porque a Marlene ainda não sabia tirar leite e a minha mãe não podia mais. [...] Olha, os homens lá em casa não prenderam a tirá leite, só as mulher (IRENE LÚCIA, *O som da extração do leite*: 19m25s).

A caçula:

Quando a mãe faleceu, daí a Irene, a outra irmã, tu sabe, a Irene (referindo-se a uma das irmãs) casou e, daí, eu fiquei, eu e o pai, só em casa. Daí, eu tinha que fazer (cozinhar), não adianta. Aquilo que eu não sabia, eu tinha que aprender sozinha. [...] Ai, eu tinha que levantar cedo para tirar leite (MARLENE, *O som do fritar o ovo e fritá-lo*: 15m19s / *O som da extração do leite*: 14m17s).

Os relatos do leite, da mesma forma que a maioria dos outros relatos, trazem também à tona a questão do trabalho infantil. Utilizado como um recurso de força motriz em situações emergenciais, onde a carência de mão de obra se impunha, o trabalho infantil, na realidade rural dos Lunkes, era responsável por grande parte da produção e dos rendimentos familiares: “Eu tinha que fazer todo o serviço em casa que os homens não fazia”, afirma Ilga (29m40s), demonstrando que o uso indiscriminado do trabalho infantil no cultivo da lavoura e nos cuidados da casa e dos animais não poupava sequer as mulheres, muito pelo contrário.

Devido a essa estrutura social, as crianças nem sempre tinham acesso à educação. Além disso, estavam sujeitas a vários danos à saúde. Destituídos de uma estrutura física (e psicológica, em algumas situações) adequada para as demandas de determinadas atividades, o esforço inadequado e prematuro poderia causar, nos pequenos trabalhadores, lesões irreversíveis, como no caso de Ilga. O excesso de esforços exigidos pela tarefa diária de transporte de água, executado em condições materiais e técnicas precárias e em desacordo com sua estrutura física, provoca em Ilga uma lesão que a acompanha desde sua infância:

Sempre eu. O pai nunca chamou outro. Os guris não tavam em casa e o Lécio era pequeno ainda. Sempre eu, porque eu sempre fazia. Tinha muito medo. O pai chamava, eu corria.[...] E, daí, o pai disse - ele olhô - *não tem mais água, vão buscá água*. E eu não deixei falá duas vez. Eu peguei uma lata de querosena e um balde de alumínio de dez litros e fui. E, daí, eu to meio torta deste lado. Daí a tia *Zília* xingô pro pai um dia que isso não tava certo. (Ele) fez de conta que nem viu (ILGA, *O som do derramar cereal em bacia de vidro*: 27m10s).

Uma das questões mais recorrentes, tanto nos relatos acima como no conjunto de todas as narrativas coletadas, relaciona-se às desigualdades de tratamento entre homens e mulheres, percebidas, principalmente, na esfera do trabalho. É na distribuição das tarefas cotidianas que as diferenças entre masculino e feminino estão mais expostas. O gênero, suas funções e disfunções no âmbito familiar serão, portanto, as reflexões da parte que segue.

#### 4.2.2 O gênero na organização social da família

No conjunto dos relatos das seis mulheres pode-se perceber que o gênero é matéria marcadamente recorrente. Fator determinante nas relações sociais e familiares, o gênero foi um forte índice regulador sobre o qual medidas e ações foram tomadas, refletindo em diferentes oportunidades e destinos que separaram homens e mulheres desde suas infâncias. Assuntos como desigualdades de oportunidades, desequilíbrio na distribuição do trabalho, acesso ao capital e aos bens de consumo, invisibilidade social, gestão dos lucros, gestão da economia familiar, acesso à educação formal, transmissão cultural, desvalorização do trabalho feminino, subordinação das mulheres, exploração do trabalho feminino, entre outros, estão visivelmente presentes nos depoimentos que seguem.

Para iniciar, é possível notarmos, pela citação de Irene Lúcia abaixo, que as oportunidades de acesso à educação eram restritas às mulheres da família de Aloysio, pois o lugar predestinado a elas, dentro dos planos do patriarca, se inscrevia dentro dos limites demarcados pelo calor do fogão:

Eu sempre conto pros meus guri (os netos) - *Se vocês querem ser alguém na vida, vocês lutam pelo o que vocês querem sê. Porque a vó queria tanto sê ... Não é que eu não sou alguém na vida. Eu sou alguém na vida, né. Eu sou uma pessoa feliz em tudo. Mas eu queria tanto ser uma ... alguém. Cantá, tocá um instrumento (o pai não permitia). Saber fazer alguma coisa a mais, né. E meu pai sempre dizia, assim, que quem tinha que estudar era os homem. As mulher não precisavam. Mulher era prá tá com o fogão. Isso sempre meu pai dizia (IRENE LÚCIA, *O som da família cantando música folclórica*: 48m36s).*

A educação foi um divisor de águas entre os filhos de Aloysio. Para os ouvidos atentos, essa desigualdade entre os gêneros pode ser facilmente detectada através de um aspecto único, simples e sonoro: o domínio diferenciado da língua portuguesa. Apesar de comungarem a mesma raiz étnico-cultural, homens e mulheres se utilizaram do verbo de formas bastante distintas. Em suas origens comuns, a língua alemã fora, durante muito tempo de suas infâncias, o principal veículo de comunicação familiar e social utilizado por todos. Entretanto, com o passar do tempo, o idioma da pátria adotada pelos antepassados acabou sendo perfeitamente assimilado pelo segmento masculino da família, o que não ocorreu com as mulheres.

Esse fenômeno evidencia a função segregadora que a escola pode assumir dentro de uma organização social onde a hierarquia do gênero é fortemente regradada e estabelecida.

Com o acesso à educação formal negado, coube, às Lunkes o papel de produção e reprodução do trabalho dentro da dinâmica social daquele grupo.

Fonte propulsora dos recursos materiais da família, a presença vital das mulheres era observada em todos os setores da economia doméstica dos Lunkes. Com a desoneração da maior parte das responsabilidades de produção concedida aos filhos homens, coube a elas a função de executoras das incessantes tarefas no âmbito da casa e da lavoura. O mosaico dos cinco relatos abaixo dá-nos uma vaga ideia das diferentes naturezas das tarefas que eram destinadas às mulheres de Aloysio, como os cuidados da roça, o trato dos animais, a produção de alimentos dos animais, a comercialização de produtos, a manufatura das comodidades da casa como cobertas e travesseiros, a produção da matéria prima do alimento e do próprio alimento. Por outro lado, os depoimentos abaixo, nos dão também a impressão de que a questão do gênero, contraditoriamente, não parecia ser fator realmente determinante no âmbito do trabalho. Neste campo, e somente neste, as diferenças entre mulheres e homens pareciam estar niveladas, pois, colocadas em condições de igualdade, elas passaram a assumir e reproduzir o trabalho deles:

Assim, eu nunca tinha tempo, tinha que tá na roça (ILGA, *O som da pipoca estourando*: 1h01m54s).

Mas, quando era cinco hora da tarde, nós tinha que tá em casa porque nós tinha que cortá pasto prá vaca. O pai falô *as vacas querem pasto novo, pasto fresco* (ILGA, *O som do abrir a massa com rolo de madeira de pino solto contra superfície de madeira*: 49m50s).

E os pato iam ali, nesse açude. E aí, eles – Deus o livre! – andavam. E, quando nós espenemos ele (depenaram), daí, eu e a mãe ... porque isso deu os travessero e as cobertas. Nós fizemo com pena [...] Sim, nós tinha muito pato. Era um trabalho (ILGA, *O som das galinhas no pátio*: 24m50s).

E nós tratemo, engordemo e vendemo (porcos). Sabe que nós tinha ... de ponta a ponta, nossa terra era muito larga. E tinha um valo que passava, um arroio, assim. Mas era um barranco alto assim, que o arroio era mais fundo. Não tinha muita água, mas tinha um buraco assim. E lá tinha daquele nhama (inhame). [...] E isso eu tinha que rancá e pegá. Se eu podia ou não, se o dia tava frio, tava quente ou não, nós tinha que entrá na água. [...] E daí, eu tinha que pegá o picão e afloxá eles. [...] E, daí, carreguemo na carreta. E daí, fomo prá casa e cozinhamo lavagem pros porco (ILGA, *O som dos porcos no paiol*: 27m32s).

Porque eu tinha sete anos e tinha já que fazer comida (IRENE LÚCIA, *O som da família cantando música folclórica*: 48m36s).

Além das inúmeras atividades na lavoura e no cuidado dos animais, às mulheres foram também destinados os cuidados da prole e os afazeres domésticos da casa, evidenciados nos relatos de Marlene e Ilga:

Em sábado de tarde a gente não ia prá roça. Em sábados era dia de ficar em casa. Fazia a limpeza da casa, do pátio, tudo, sabe ... do paiol, das can ... tudo! Fazer limpeza (MARLENE, *O som do rádio sintonizando*: 42m08s).

Cinco hora da manhã esse Édio (o irmão) tava acordado. E ele não chamô a mãe ou o pai. Ele chamô *Ilgaaaaa*. Disse que *eu quero levantááá*. Eu não era preguiçosa. Eu pulei da cama e foi pro quarto dele e peguei ele. Levei lá prá cozinha. Lavei ele, troquei de roupa. Daí, a gente ia - se era inverno - na frente do fogão. E dei alguma coisa prá comê e a mãe, ela isso ... Mas era o meu serviço (ILGA, *Os sons do ambiente natural e cultural*: 18m30s).

A captação de recursos *em espécie*, através da comercialização de bens por elas produzidos, era também uma demanda a ser satisfeita. Na breve citação de Sônia abaixo podemos ver a gestão feminina dos recursos da terra e a transmissão destes saberes às gerações mais novas. Clementina, após prover a prole com o leite, dá um destino econômico ao restante da produção, reforçando, desta forma, o orçamento doméstico familiar. A ação será oportunamente reproduzida por Sônia:

“Minha mãe tinha uma leiteira desse tamanho, assim. Daí, ela coava aquilo que ela queria cozinhar. Lá em casa não tinha café, só leite. Todo mundo ganhô leite e o resto nós vendia. [...] Aí, a mãe vendeu. E eu, depois, também vendi” (SÔNIA, *O som da extração do leite*: 34m04s).

Entretanto, devido ao baixo rendimento financeiro obtido nestas pequenas transações comerciais, o poder de autonomia financeira de Clementina e de suas filhas era inexpressivo. Além disso, apesar de a maior parte da produção e comercialização ser de responsabilidade delas, o destino da renda obtida nessas operações era sempre controlado pela figura severa de Aloysio. O depoimento tocante de Ilga descortina a fragilidade de sua condição feminina na retenção e administração dos rendimentos obtidos a partir de seu próprio trabalho:

Eu trabalhei muito (para) fora [...] Mas nunca ganhei um pila, não, não. Sabe o que que eu me comprei, às vez, uma coisa? De noite eu fazia bordado ou crochê ... prá vizinha, assim. Naquele tempo tinha aquela coisa prá colocá no paineliro. Daí, eles me trouxeram e eu fiz a renda ao redor e esse dinheiro eu podia ficá. Mas eu pegava a lâmp... nós tinha luz elétrica, eu tinha que pegá a lâmpada de querosene prá não gastar” (ILGA, *O som do fritar*: 06m10s).

[...]

O pai era fominha, meu Deus!! (ILGA, *O som do rádio sintonizando*: 22m07s).

Regidas pelas leis de uma sociedade patriarcal, as mulheres de Aloysio ocuparam posições de subordinação em relação ao poder masculino. Apesar de seus esforços, masculinizados e desmedidos, suas atuações braçais eram sempre contabilizadas como parte do esforço coletivo e entendidas como um mero meio de auxílio às atividades paternas, fato

que – naturalmente – não deixava também de ser verdadeiro, conforme podemos perceber nos depoimentos de Ilga e Sônia:

Meu Deus, [palavra inaudível] enxada e machado. Eu sempre tinha que tocá. E o pai, ele, então, tava ali em cima, com esse peso e eu tinha que tocá [...] Nós tinha um grandão, assim, (molador de facas pedra movido à manivela) e ele era pesado. Quando tu tava ele, que ele foi, daí foi mais fácil. Mas pro começo ... Hoje em dia é tão fácil. Tem esmeril, liga na luz, bota ali e pronto [...] E não era só faca, era enxada, era foice de roçá, era facão, era machado, o picão. O que tu precisava, se não tinha mais fio, foi tudo ali (ILGA, *O som do derramar cereal em bacia de vidro*: 27m10s).

[...]

O pai sempre castrava. E quem tinha que segurá era eu, meu Deus do céu. [...] Mas eles eram forte, meu Deus, doía. O pai não tinha pena da gente. Ali, os dedo, eu não tinha mais pele [...] porque eu não tinha força. E eu não conseguia, não vencia de segurá. Porque ele já era forte e eu sempre era magra (SÔNIA, *O som do abate do porco*: 16m46s).

Diretamente ligada à natureza sexual, a desvalorização do esforço feminino produz, também, outro tipo de fenômeno dentro das descalibradas relações entre os gêneros: o da invisibilidade social da mulher. Cabendo aos homens a função de articuladores entre a realidade interna e externa aos domínios da propriedade familiar, restava a elas o encarceramento laboral, aquele que as confinava dentro das atividades do trabalho e dos limites físicos da propriedade. Ilga, em sua descrição dos deveres diários das mulheres da família, trás ao relevo o aspecto prisional imposto às mulheres pelas incessantes demandas do trabalho interno e limitado aos domínios da propriedade paterna:

Nós tomemo umas cuia de chimarrão e fomos pra roça de novo. Era puxado. Prá descansá, só aquele pocos minutos depois do meio-dia que nós tomemo chimarrão. De manhã nós levantemo cedo, mas, de noite, quando começô a escurecê e nós não tava dentro da cozinha, o pai surrava nós (ILGA, *O som do fritar*: 06m10s).

Havia um ponto, dentro da dinâmica do trabalho familiar, em que as lógicas da pirâmide etária e os princípios da desigualdade de gênero e da transmissão cultural convergiam para, juntos, sobrecair na figura da filha mais velha. Apesar de um pouco exigente em sua extensão, o depoimento emotivo de Ilga ilustra as profundas desigualdades entre os gêneros dentro daquela estrutura sociofamiliar, as quais hoje seriam consideradas abusivas:

Luciano, se a gente vê hoje em dia esses novo, né. Eles vão na firma. Eles ganham o seu dinheiro. Eles não precisa pagá pensão. Eles pode ficá tudo pra eles. Eles vão nos baile, vão em festa. Eles vão se diverti. Pra nós era tudo zero. Nós fomo, como a Sônia falô esses dia, de tarde nós fomo, às vez, em cima do caminhão no jogo de futebol. Mas tu não ganhava um pila pra tu te comprá uma bebida ou uma coisa pra comê. Nem existia. Tinha bebida, sim. Era gente adulta lá, homens, mas as mulheres

nunca ganharam um pila. Eu trabalhei muito fora, depois enjoiei. Se nasceu um nenê lá, eles vieram em casa pra eu ficá – naquele tempo as mulher sempre tava dez dias na cama – eu tinha que ficá lá dez dia fazendo o serviço. E, daí, quando eu fui pra casa, quando a mulher podia levantá e já podia começá fazê o serviço, daí eu fui pra casa. Aí, eles perguntaram quanto é que eles (pagariam). Daí eu disse *isso é com o pai*. Eles vieram em casa e (pagaram) uma mixaria naquele tempo, né. Mas foi tudo no bolso do pai. Não ganhei um centavo. Às quatro hora da manhã eu tinha que levantá. Tinha uma ... um tio meu, eles tinha muita vaca leiteira. E eles me vieram me buscá de noite, que ela tinha nenê e o pai dela faleceu. E, daí, eu já trabalhava serviço quando eles tinha nenê. E, daí, eles vieram (me) buscá porque eu já conhecia tudo dentro da casa. E, daí, outro dia queria – quando ele foi enterrado – eu queria ir embora e a tia disse *não, amanhã o tio tá de aniversário. Tu fica. Vamo fazê amanhã uma coisa especial*. E, daí, eu fiquei e, daí, ela disse *tu não vai pra casa. Tu vai só sábado. Tu me ajuda agora a limpá*. Porque naquele tempo não tinha necrotério, eles velavam dentro de casa. Tá, daí eu fiquei. E, daí, isso não tinha hora. Quando eles precisavam, vieram me buscá. Mas nunca ganhei um pila, não, não (ILGA, *O som do fritar*: 06m10s).

Cabe lembrar que Ilga era, indiscutivelmente, o motor principal da economia doméstica dos Lunkes. Entretanto, apesar da sobrecarga das atividades familiares que recaia sobre ela, o pai a “cedia”, com frequência, para auxiliar os parentes e os amigos nas demandas de suas propriedades.

Entretanto, o depoimento de Ilga é paradoxal nos sentimentos que evoca. Se, pelo seu lado mais obscuro e sombrio, a narrativa revela a faceta de um passado familiar a ser deixado para trás e talvez até esquecido, por outro lado – a face mais luminosa –, ela também aponta para as mudanças de paradigmas ocorridas neste campo. Os avanços, em algumas áreas sociais, culturais e geográficas da sociedade brasileira das últimas décadas mudaram antigas leis que perpetuavam os estereótipos do gênero, atuantes por muito tempo dentro da família. A crença da supremacia masculina, bíblica e biológica, que engessava os papéis do gênero fixando-os dentro do estrato social já não é mais um valor tão amplamente aceito.

As novas uniões entre homens e mulheres da família são estabelecidas em bases mais igualitárias. A urbanização das gerações mais recentes viabilizou o acesso de todos à educação e aos bens de consumo de forma irrestrita. As novas mulheres exercem atividades profissionais remuneradas, fora do espaço doméstico. A antiga lei de Aloysio, aquela em que a cozinha seria o único lugar de destino das descendentes de seu clã, já não é mais uma realidade imposta, mas sim, uma questão de escolha para várias de suas descendentes, como podemos observar na citação de Maristela, a neta mais velha de Aloysio:

Eu? Pouco, mas cozinho. Não cozinho regularmente porque eu tenho empregada que, durante a semana, ela faz, né. Eu cozinho mais em finais de semana e de noite, por exemplo. No inverno faço muita sopa. [...] Eventualmente eu faço um risotto (MARISTELA, *O som do abrir a massa com rolo de madeira e pino solto contra superfície de madeira*: 32m20s).

Sabe-se que as variantes que determinam as diferenças de longevidade entre os gêneros são inúmeras, havendo fortes componentes genéticos e hormonais decisivos nas oscilações entre homens e mulheres. Sabe-se também que os homens, por estarem mais propensos e expostos aos comportamentos de risco - como o álcool, o tabagismo, o sedentarismo, a violência - são também mais propensos a interromper suas vidas antes das mulheres, que são geralmente mais regradas e normalmente menos expostas aos mesmos fatores de risco. Neste sentido, não deixa de chamar a atenção o fato de que, dentre os descendentes diretos de Aloysio, as exigidas mulheres, confirmando as estatísticas, têm se também mostrado muito mais longevas do que os poupados homens:

“Era bonito aquele tempo, sabe? A gente se extravaiava, depois. Um vai pra lá, o outro vai pra cá. A Irene tá em Caxias, a Marlene tá no Timbaúva e os três homens morreram, filhos homens. [...] Só sobramos as mulheres” (SÔNIA, *O som do quebrar e bater ovos em tigela*: 46m20s).

Saudosas, de um lado, porém, de outro, menos atreladas ao controle regulador das antigas leis que regiam seus apertados destinos, estas mulheres, no topo de suas terceiras idades, dão vazão a antigos desejos e buscam por novos sentidos que as auxiliem a continuar tocando seus caminhos e, quem sabe, realizar partes de sonhos perdidos:

“Eu sou uma pessoa feliz em tudo, mas eu queria tanto ser uma ... alguém. Cantá, tocá um instrumento, saber fazer alguma coisa a mais, né” (IRENE LÚCIA, *O som da família cantando música folclórica*: 48m36s).

Atualmente com 68 anos, Irene Lúcia ainda não domina a arte de tocar um instrumento musical. Entretanto, o sonho da criança de outrora encontrou, na mulher adulta, outras formas de dar vazão ao desejo não viabilizado. Dividindo seu tempo de viúva entre as atividades de criação dos netos que adotara – que lhe restituem o papel de transmissora - e as ações lúdicas do canto coral, dos jogos de cartas com as amigas e da dança em salões de terceira idade, na companhia das irmãs, Irene encontrou seu jeito de continuar sendo *a pessoa feliz em tudo* e, quem sabe até, de realizar parte do pouco que estava faltando.

## 5 OS SONS DAS VOZES: CONSIDERAÇÕES FINAIS

O ato do cozinhar precede o momento do comer propriamente dito. Durante o processo de preparo do alimento, realizado através do emprego de técnicas e procedimentos sistematizados, os sons produzidos se espalham pelo ambiente em concordância com os odores provenientes da manipulação dos ingredientes. Sobrepondo os ruídos mecânicos, outros sons de natureza “mais humana” entram também para compor o manto acústico que paira flutuante sobre as cozinhas: a polifonia de vozes. A matéria desta substância verbal é constituída por articulações vocais que ensinam, que comandam, que calculam e que planejam; são vozes que narram histórias, que negociam sabedorias, que recordam o esquecido, que esquecem o sabido, que riem, que dialogam, que cantam.

A tradição do canto sempre foi e ainda é (de forma menos intensa, talvez) parte viva e constituinte do tecido sonoro das cozinhas de vários grupos sociais. Dentro destes espaços de atividades incessantes, a música atua como uma espécie de antídoto mágico, de placebo provisório que emerge para atenuar o massacrante peso das tarefas que compõem o dia-a-dia das cozinhas. Essas presenças melodiosas ao redor do fogão e da mesa se corporificam nas canções herdadas, nos assovios reproduzidos, nos *‘la-ia-lás’* e *‘bocas chiusas’* emitidos, que se juntam à cumplicidade das outras vozes, das harmonias das rádios, dos acordes ritmados dos instrumentos musicais.

A polirritmia dos sons mecânicos, por sua vez, chega até os ouvidos como ruídos residuais das manipulações corporais dos ingredientes, dos utensílios e dos equipamentos auxiliares de uma cozinha. Dentre aqueles que somos capazes de reconhecer, estão – para enumerar somente alguns – as percussivas investidas das facas contra os alimentos e as tábuas de madeira, os arranhares adstringentes dos raladores e dos abridores de latas, os borbulhares murmurantes das frituras, os pontilhismos pipocantes das fervuras, as efervescências das pipocas, os estampidos surdos dos batedores de ovos e dos martelos de amaciar as carnes, os craquelares violadores dos ovos, os clicares secos das conservas.

A sonoesfera de uma cozinha, entretanto, não se limita às ações diretamente ligadas às atividades circunscritas dentro de seus domínios. Sua paisagem acústica é composta também pelas sonoridades advindas do ambiente natural e cultural adjacente. Desta forma, os sons dos sinos, que organizam o dia e autorizam os apetites, se mesclam com as sonoridades urgentes das frituras, das fervuras, dos cortes e dos retoques finais de última hora. Aos tilintares contrapontísticos dos talheres e dos pratos dispostos à mesa familiar, juntam-se os sons das carroças de bois, dos mugidos das vacas, dos roncares dos porcos do paiol, dos cacarejos das

galinhas do pátio, das linhas melódicas dos pássaros, dos ventos, das chuvas, da cascata e do acordeão da vizinha, todos, indícios da vida pulsante que acontece lá fora.

A cozinha – além dos característicos sabores, odores, cores e texturas – está, portanto, saturada de sons incidentes. Sabíamos que essas sonoridades estão retidas, de alguma forma, nos inconscientes individuais e coletivos e que, a exemplo das perfumadas *madeleines* de Proust, são capazes de emergir de outros planos temporais como fragmentos mnemônicos de histórias e narrativas possivelmente maiores do que a delas próprias. Diante deste contexto, a questão que constituiu o objeto desta pesquisa é saber que memórias e significados esse inesgotável e normalmente desprezado arsenal de ondas corporais e mecânicas é capaz de produzir.

Seria praticamente impossível concluir a presente pesquisa sem olharmos para trás e refazermos os passos do caminho por ela trilhado. Sem esse movimento retroativo, não teríamos subsídios claros para a avaliação dos resultados do estudo. Para começar, a ideia inicial do tema surgiu na disciplina de *Memória Social*, mais precisamente, na ocasião em que a responsável por esta cadeira do mestrado, ciente do meu ofício de músico, fez chegar às minhas mãos um texto de Maurice Halbwachs, que trata da memória coletiva entre os músicos. Nele, Halbwachs afirma que a habilidade de memorização e reprodução de uma partitura musical é somente possível devido a padrões adquiridos socialmente, que possibilitam, aos músicos, decodificar os ritmos e as alturas das melodias. Para o autor, este fato é somente possível devido à ação de uma memória coletiva, presente em um sistema de signos fixados no tempo e no espaço de uma cultura.

O texto era, precisamente, de grande interesse. Entretanto, o universo restrito à música não bastava. Queríamos mais. Queríamos encontrar uma forma de trazer a gastronomia para dentro da pesquisa e, dessa forma, construir uma ponte-síntese entre as duas áreas de atuação. Por outro lado, sempre nos ativemos à proximidade material e metafórica existente entre os dois campos. Durante os exercícios de ambas as atividades profissionais era frequente a utilização de expressões do tipo *acordes de especiarias*, *aromas e temperaturas das harmonias musicais* ou, ainda, *melodias contrapontísticas das frituras*. Estava lá, portanto, o gancho. Ademais, queríamos abordar a questão da memória a partir de outro ângulo. O trabalho de Halbwachs nos parecia “inorgânico” demais para nossos temperamentos, que tendem a afeiçoar-se aos ambientes onde as bactérias e suas ações fermentativas atuam mais livremente, preferindo-os às culturas mais “esterilizadas”. Decidimos, então, que trataríamos da música do cozinhar pelo seu aspecto mais afetivo-memorialístico. Encontramos a fonte que procurávamos nas imediações da memória involuntária.

Necessitávamos, ainda, de um objeto para o estudo. Refletindo sobre o que estava na base das escolhas profissionais nos deparamos, frente a frente, com a família. Encontramos, então, o último elemento que faltava. Tínhamos em mãos, portanto, os quatro alicerces constituintes da presente pesquisa: a memória, os sons, a gastronomia e a família.

O próximo passo seria, juntamente com as orientadoras, problematizar a pesquisa, norteando os caminhos e direcionando as buscas. Entendemos que a complexidade do assunto demandava entendê-lo em seus vários ângulos distintos. Chegamos à nossa pergunta dorsal: “que significados afetivos, estruturas sócio-familiares e práticas culturais as memórias produzidas pelos sons do cozinhar trazem à tona?” Decidimos, então, que trabalharíamos com os princípios teóricos da paisagem sonora, da cultura do alimento, da memória involuntária e das práticas alimentares dos alemães no sul do Brasil.

Feito isso, fomos atrás de nossos autores. Debruçamo-nos, principalmente, sobre os ensinamentos de Murray Schafer, Roland Barthes, Massimo Montanari, Walter Benjamin, Marcel Proust, Gilles Deleuze, Luce Giard, Lídia Baumgarten, entre outros. Em adesão tardia, tivemos também a preciosa colaboração de Anne Muxel, que trata das questões da memória familiar e da transmissão cultural.

Sob a forma de um estudo experimental, a pesquisa investiu na criação de seu próprio método de produção e coleta de dados: o questionário sonoro. Com ele em mãos, saímos a campo. Coletamos o material e, no retorno, o analisamos. Chegamos, portanto e neste instante, ao momento de avaliação dos resultados obtidos.

Para começar, a natureza virginal, rarefeita e às escuras de um estudo experimental imprime um contingente de incertezas e, por essa razão, demanda avaliações e conclusões mais cautelosas e menos taxativas, dentro do possível. Entretanto, os questionamentos surgidos ao final do nosso processo foram, de qualquer forma, vitais e inevitáveis: afinal, o método criado funciona? A abordagem sonora na obtenção das memórias mostrou-se produtiva e eficiente? Chegamos a algum resultado? Quais? Obteríamos esses mesmos resultados por outras vias?

Em sua grande parcela, as sonoridades apresentadas foram devidamente identificadas pelas entrevistadas, conforme esperávamos. Houve casos, entretanto, em que o som apresentado fora confundido por outro som de natureza acústica semelhante, como na passagem em que Irene, ao confundir o som do ralar um vegetal, toma-o como a sonoridade do arrear uma panela. De qualquer forma, o som “equivocado” de Irene lhe desperta a memória da pedra grés, objeto utilizado nas antigas atividades de limpeza das panelas da mãe.

Entendemos, desta forma, que o som apresentado, embora desviado de sua origem acústica, material e funcional, cumpria igualmente o seu papel dentro do método proposto.

Por outro lado, houve momentos em que determinadas sonoridades não foram reconhecidas por parte de algumas das entrevistadas. Entendemos, entretanto, que são vários os fatores em jogo e alguns deles não estamos preparados para compreender, como os processos auditivos na terceira idade, por exemplo. Percebemos que as dificuldades de reconhecimento dos sons, em muitos casos, advinham justamente das entrevistadas de idade mais avançada. Em outras situações, o som submetido fora identificado como *algo familiar*, porém a metamorfose da imagem acústica na sua correspondente visual não ocorreu. Outros fatores limitantes ainda seriam: a alta poluição sonora de alguns ambientes onde as entrevistas sonoras ocorreram; a restringida qualidade técnica e acústica de algumas das reproduções dos sons; a pouca familiaridade de determinada entrevistada com a atividade que determinado som representava, ou ainda, a simples falta de algum motivo aparente.

Apesar das variantes acima relatadas, entendemos que o método atingiu, pelo menos em parte, seus objetivos iniciais propostos. A partir de sua execução, obtivemos um repertório inestimável de memórias e narrativas, que trouxeram à tona um valioso material mnemônico (concreto e simbólico) dos passados familiares das mulheres da pesquisa, sejam eles fragmentos de histórias individuais ou coletivas. Concluímos que os sons ligados à alimentação atuaram como signos, cujos significados foram variados e subjetivos.

Devido à extensão do material coletado e, ainda, à riqueza e variedade de temas dele emergidos, foi necessário fazermos recortes e nos atermos somente a eles. Para uma melhor compreensão dos significados neles contidos, as análises desse material selecionado foram organizadas em dois eixos temáticos que, por sua vez, foram divididos em dois sub-eixos. No primeiro eixo a pesquisa focou-se nas lembranças mais subjetivas e afetivas. A partir delas, concluímos que os sons do cozinhar foram capazes de evocar sentimentos afetivos, principalmente aqueles relacionados à família, aos irmãos, à figura materna e seus atributos de transmissão cultural, aos costumes à mesa e fora dela. Os fortes sentimentos de nostalgia e saudade do passado familiar afluíram durante a maior parte das entrevistas.

No segundo eixo, por sua vez, foram analisadas questões sociais trazidas pelos sons propostos, mais precisamente, relacionadas à organização social da família. Ao redor destas questões, gravitaram as questões principalmente ligadas à atividade econômica de subsistência da família e as implicações objetivas e subjetivas que este modo de vida operou nas percepções individuais e coletivas familiares. Dessa forma, as memórias evidenciaram as mágoas e os ressentimentos decorrentes das desigualdades de tratamento entre os gêneros, das

diferenças de oportunidades de acesso à educação e ao aprendizado de outras atividades como a música, do abuso do trabalho feminino e infantil, da distribuição e acomodamento do trabalho baseados nas lógicas da pirâmide etária de gênero, da submissão feminina à figura severa do pai, da precariedade das tecnologias do trabalho.

Antes de finalizar, cabe perguntar se os resultados obtidos com a presente pesquisa teriam sido possíveis também através de outras metodologias. Em outros termos, em que se diferencia uma pesquisa cuja coleta de dados foi produzida a partir da exposição das entrevistadas a paisagens sonoras reproduzindo as cozinhas de suas infâncias? Uma resposta realmente adequada a essa pergunta pressuporia a reprodução das entrevistas a partir de outros procedimentos, de modo a ser possível estabelecer comparações.

Entretanto, mesmo sem esse parâmetro, arriscamos afirmar que essa abordagem foi capaz de suspender temporariamente os esforços da razão, despertando fragmentos de um passado fortemente carregado de afetos, sentimentos e sensações. Em síntese, esse procedimento foi capaz de produzir memórias involuntárias da infância.

As interjeições de surpresas e felicidade, expressas por essas mulheres quando expostas aos sons da extração do leite, dos porcos no paiol, da canção favorita de Clementina, dos sinos anunciando as refeições e as missas de domingo e, ainda, aquelas do saltitar frenético da pipoca e do bater os ovos, entre tantas outras, provavelmente não emergiriam de outra forma se não através de signos sensíveis, tais como os sons da cozinha da infância. Palavras ou enunciados estruturados de forma lógica e linear dificilmente tocariam dessa forma suas almas, capturando, de maneira tão vívida, as mesmas manhãs de domingo em que, na contrapartida dos pesados badalos dos sinos da igreja local, as mulheres-ainda-meninas eram divertidamente arremessadas contra os distantes céus, para retornarem ao solo trazendo consigo a recompensa de mais uma batida. Um discurso lógico e racional provavelmente não evocaria, com a mesma vivacidade de cores, as chuvosas tardes em que a garotada-raramente-ociosa se lambuzava com os adocicados aromas da pipoca ao melado-e-banha, que a afetuosa mãe preparava. Acreditamos, ainda, que os lúdicos e irrecuperáveis momentos em que Clementina e seus filhos cantavam as valseantes melodias do *Oh Isabella, oh wie schön bist Du*, enquanto secavam a louça do jantar, não seriam igualmente sentidos se não através das reproduções da própria família a entoá-las.

Aprendemos, com este estudo, que a simples palavra *Isabella* não remeteria essas mulheres, necessariamente, a lembranças afetivas, o que certamente ocorreu quando as melodias da canção, elas mesmas, carregadas de vivências passadas e subjetividades, chegaram até seus ouvidos, recheadas com as vozes dos entes mais queridos.

Não encontraríamos outra forma de explicar a contagiante alegria que muitos desses sons proporcionaram a essas mulheres, se não pelas delectáveis melodias da cozinha materna e familiar. E, para começar, já temos aí, um ótimo diferencial.

## REFERÊNCIAS

- BARTHES, Roland. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. **Annales: Économies, Sociétés, Civilizations**. Paris : n. 5, p. 977-986, 1961.
- BARTHES, Roland. **A câmara clara. Nota sobre a fotografia**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1984.
- BARTHES, Roland. **Mitologias**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2009.
- BAUER, Martin W. Análise de ruído e música como dados sociais. In : BAUER, Martin W; GASKELL, George. **Pesquisa qualitativa com texto imagem e som: um manual prático**. Petrópolis : Ed. Vozes, 2002, p. 365-390.
- BENJAMIN, Walter. Sobre alguns temas em Baudelaire. In: BENJAMIN, Walter. **Charles Baudelaire: um lírico no auge do capitalismo**. Obras escolhidas III. São Paulo: Brasiliense, 1989, p.103-149.
- BENJAMIN, Walter. A imagem de Proust. In : BENJAMIN, Walter. **Magia e técnica, arte e política**. Obras escolhidas I. São Paulo : Brasiliense, 1994.
- BERND, Zilá. Em busca dos rastros perdidos da memória ancestral – um estudo de Um defeito de cor, de Ana Maria Gonçalves. **Revista de Estudos de Literatura Brasileira Contemporânea**. Brasília: UNB, n. 40, dez. 2012.
- BISPO, Antonio Alexandre. A vida de imigrantes alemães e a música no Brasil, 1999. **Congresso Brasil-Europa 500 anos: Música e visões**, na Academia Brasil-Europa/ISMPS e V. Sob patrocínio da Embaixada do Brasil na Alemanha. Disponível em: <http://akademie-brasil-europa.org/Materiais-abe-74.htm>. Acesso em: janeiro de 2014.
- BRAUN, Lídia Baumgarten. Algumas considerações sobre a inserção de alemães e seus descendentes an sociedade brasileira. In: **Patrimônio e Memória**. São Paulo: Unesp, v. 8, n.1, p. 207-228, janeiro-junho, 2012.
- CALVINO, Ítalo. **As cidades invisíveis**. Le città invisibili. São Paulo: Cia das Letras. Tradução: Diogo Mainardi, 1972.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade**. S. Paulo. Campus. 2003.
- CASTRO, Raquel Lemos. **Para uma introdução à ecologia acústica**. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa - Dissertação de mestrado. 2007. Disponível em: <http://www.academia.edu/344330/ParaumaIntroducaoEcologiaAcutica>. Acesso em: novembro de 2013.
- DELEUZE, Gilles. **Proust e os signos**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2003.
- GATTI, Lucciano Ferreira. **Marcel Proust e o inacabamento do passado**. Margem. São Paulo, n 17, p. 197-216, 2004.

GIARD, Luce. Artes de nutrir. In: CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000. p. 211-332.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: 1992.

HALL, Stuart. The work of representation. In: HALL, Stuart (org.) **Representation Cultural representation and cultural signifying practices**. London/Thousand Oaks/New Delhi: Sage/open University, 1997.

LUNKES, Luciano. **Os sons da Cozinha**. Projeto de Pesquisa para o Mestrado em Memória Social e Bens Culturais do Unilasalle/Canoas, RS. Ferramenta online de suporte da pesquisa. Disponível em: [www.ossonsdacozinha.blogspot.com](http://www.ossonsdacozinha.blogspot.com). Acesso em: 25 de junho de 2013.

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

MORAES, Roque. Análise de conteúdo. **Revista Educação**, Porto Alegre, v. 22, n. 37, p. 7-32, 1999. Disponibilizado em: [http://cliente.argo.com.br/~mgos/analise\\_de\\_conteudo\\_moraes.html](http://cliente.argo.com.br/~mgos/analise_de_conteudo_moraes.html). Acesso em: maio de 2013.

MULLER, Arno. **Cerveja**. Canoas: ULBRA, 2002.

MUXEL, Anne. **Individu et mémoire familial**. Paris: Nathan (Essais & Recherches), 1996.

OLIVEIRA, F. A. M. de. **Impasses do Novo Mundo**. Imigrantes italianos na conquista de um espaço social na cidade de Jaú (1870-1914). São Paulo: Editora Unesp, 2008.

PROUST, Marcel. **Em busca do tempo perdido: no caminho de Swann**. 3. ed., ver. São Paulo: Editora Globo, 2006.

PY, Fernando. O tempo redescoberto. In.: **Em busca do tempo perdido**. São Paulo: Editora Globo, 2007.

RICHARDSON, R. **Pesquisa social: métodos e técnicas**. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2007.

SAUSSURE, Ferdinand de. **Curso de Linguística Geral**. 2. ed. São Paulo: Cultrix, 2006.

SCHAFER, Murray R. **A afinação do mundo**. São Paulo: Unesp, 1997.

VIEIRA, Martha Lourenço. A metaforização da memória ou a dialética da rememoração em Waler Benjamin. IN: VIEIRA, M. L.; SILVA, I. de O. (orgs.). **Memória, subjetividade e educação**. Belo Horizonte: Argumentum, 2007. p.19-29.

WULF, Christoph; BOSARI, Andrea (orgs.). **Cosmo, corpo, cultura: enciclopédia antropológica**. Milano: Bruno Mondadori, 2002.

## APÊNDICE A – Os sons finais: o produto da pesquisa

Nesta seção são encontrados os seguintes anexos e apêndices:

- a) Informações sobre o produto da dissertação: o jantar às cegas
  - b) Listagem dos alimentos produzidos e consumidos na cozinha de Clementina, relatados nas entrevistas (\*)
  - c) Cópia da página online (blog) referente ao material de suporte da presente pesquisa ([www.ossonsdacozinha.blogspot.com](http://www.ossonsdacozinha.blogspot.com)) (\*)
  - d) Seis termos de uso de imagem, correspondentes a cada uma das entrevistadas (\*)
  - e) Transcrições das entrevistas, organizadas a partir dos sons (\*\*)
  - f) Fotos, descrições e receitas do cardápio criado para o jantar às cegas (produto da pesquisa) (\*\*)
  - g) CDs contendo as gravações das entrevistas (\*\*)
  - h) CD contendo o questionário sonoro (\*\*)
- (\*) documentos presentes na dissertação entregue à banca
- (\*\*) documentos presentes na versão final da dissertação

## APÊNDICE B - O produto da pesquisa: a realização do Jantar às Cegas

O Jantar às Cegas, produto final da dissertação apresentado aos integrantes da banca, foi realizado no dia 14 de abril de 2014, no estabelecimento Dona Quitanda, na rua Félix da Cunha, 701, no bairro Floresta de Porto Alegre. Os comensais, ao chegarem ao local, foram recebidos e conduzidos ao espaço onde o evento seria realizado. O *menu* foi, então, apresentado, e os procedimentos e as etapas da experiência foram devidamente explicados. No seguimento, as luzes foram desligadas e os participantes vendados, permanecendo imersos em um ambiente timidamente iluminado por velas. Na sequência, foi iniciada uma trilha sonora, produzida com fragmentos sonoros de uma cozinha mesclados com canções folclóricas alemãs. Retiradas do questionário sonoro, estas sonoridades foram as mesmas que evocaram as narrativas memorialísticas das seis mulheres e trouxeram à tona o espírito do cardápio do jantar. As canções folclóricas alemãs, por sua vez, foram retiradas da cultura musical do grupo.

Para o jantar, buscou-se reproduzir a experiência do alimento dentro de um âmbito doméstico-familiar. Os protocolos e cerimoniais típicos dos restaurantes foram dispensados, prevalecendo a descontração e a informalidade “caseira”. Devido aos limites impostos pela supressão do sentido da visão, os comensais foram auxiliados por três mulheres, mais precisamente, por três alunas e colegas do mestrado. Representando o papel simbólico da mãe (de forma implícita e não explícita), estas mulheres facilitaram e viabilizaram a experiência às cegas com o alimento. Elo entre a cozinha e a mesa de jantar, as facilitadoras, além de servir os comensais, auxiliaram estes nas descrições dos conteúdos de cada prato e copo, e, ainda, na localização destes e de todos os demais elementos dispostos à mesa.

Como a visão fora o sentido propositalmente descartado da experiência, não focamos na estética dos pratos apresentados. Estes, por sua vez, foram visualmente simples, funcionais e acordados com a proposta.

Diferentemente de outros *Jantares às Cegas* existentes, desencorajamos os comensais a promoverem a usual “gincana” que ocorre entre os participantes deste tipo de atividade, ou seja, aquela em que parte do tempo da vivência é empregada na tentativa de identificação do alimento ingerido. Partimos do pressuposto de que, além do fato concentrar o foco da experiência sensorial em somente um detalhe do todo, este poderia também gerar certa pressão e demandas desnecessárias, que desviariam a atenção. Ao invés disso, queríamos que os participantes, previamente cientes da origem do alimento proposto, estabelecessem uma

perspectiva mais holística e sensorial com esse alimento. Ao término do último prato - a sobremesa - os comensais foram desvendados e convidados a comentar a vivência.

### APÊNDICE C – A comida servida no jantar às cegas

Para o jantar às cegas, foram criadas cinco releituras de pratos da tradição familiar, que emergiram nos relatos das entrevistas. Alguns desses preparos foram retirados do cotidiano alimentar do grupo. Outros, por sua vez, pertenceram ao repertório festivo da família. Visando minimizar os índices de “acidentes de percurso” com o alimento e as bebidas, o *menu* foi projetado de maneira a facilitar seu manuseio às *cegas*. Deste modo, os pratos foram destituídos de vestígios de ossos, espinhos, gorduras e outros materiais que necessitassem de cuidados extras e contato visual. O uso de facas e de outros materiais cortantes ou perfurantes foi descartado. A comida foi, então, servida em xícaras, cumbucas e pratos pequenos proporcionando, assim, um manuseio mais prático e seguro. Das mesma forma, as estaturas dos copos eram baixas, inibindo, assim, as ocorrências de derrames e transbordamentos.

Embora tomadas essas medidas preventivas, não descartamos as ocorrências de pequenos incidentes. Assim sendo, propusemos aos comensais que os considerassem, caso ocorressem, como deslizos inerentes a esse tipo de experiência (e parte da diversão). Quando a utilização dos talheres se apresentou exigente e desafiante, encorajamos os participantes a utilizarem-se das mãos para a tarefa de levar o alimento à boca. Recomendamos, também, que experimentassem a comida valendo-se de todos os sentidos possíveis, como o tato, o paladar, o olfato e a audição.

## APÊNDICE D – O *menu* criado para o jantar às cegas

Abaixo, encontramos o *menu* criado (e suas receitas) para o jantar às cegas. Ao início de cada receita, há um breve enunciado descritivo contendo os trechos das narrativas que geraram cada um desses pratos, bem como os processos de criação das releituras de cada um dos preparos. As fotos, que ilustram cada um dos itens, reproduzem-nos de maneira aproximada àqueles originalmente submetidos à banca.

Uma das peculiaridades do *menu*, que pode chamar a atenção, é o bilinguismo empregado nos títulos de cada prato. Tal fato é uma alusão à maneira como a comunicação se estabelecia entre minha pessoa (e minhas irmãs) e muitos de nossos parentes ascendentes, que apresentavam enormes dificuldades com o domínio da língua portuguesa. Na contrapartida, com exceção de nossa irmã mais velha, tampouco falávamos o alemão. Nossos diálogos, então, se estabeleciam à base de “licenças poéticas” e de hibridizações entre essas duas línguas. Desta forma, criou-se uma espécie de terceiro idioma - uma estreita zona comum que permitiu diminuir, ainda que de forma restrita, as dificuldades de entendimento entre esses dois segmentos da família.

Figura 4 – *Schwein-Bochecha-Patê com Melado-Schmalz-e-Pipoca-Brot*



Fonte: Produzido pelo autor, 2014.

Figura 5 – Maniok-Ninhos, Kopfwurst e Pêssegos-ao-Backofen-Schmier



Fonte: Produzido pelo autor, 2014.

Figura 6 – Galinha-Suppe com Zitrone-Hähnchenfrikadellen e Süßkartoffel-Ramas



Fonte: Produzido pelo autor, 2014.

Figura 7 – Bier-Galinhada com Enteleber e Schwarze Pflaumen



Fonte: Produzido pelo autor, 2014.

Figura 8 – Bala-de-Banana-e-Käseschmier-Waffel-Mäuschen com Rapadura-Eis



Fonte: Produzido pelo autor, 2014.

## As receitas

### *Schwein-Bochecha-Patê com Melado-Schmalz-e-Pipoca-Brot*

(Patê de Bochecha de Porco Confitada com Pão de Pipoca, Banha e Melado)

A gente fervia o melado até ele ficar grossinho, né. [...] Botava quente assim em cima (da pipoca). Aquilo se juntava tudo. Ficava (suspiro) muito bom, uma puxa-puxa (risos) muito boa. [...] Tomava chimarrão e contava piada e comia pipoca, rapadura [...] Dia de chuva, então, a gente não tinha que ir prá roça. Daí, a gente tinha aquela folguinha prá se sentá e tomá chimarrão e comê pipoca (IRENE LÚCIA, O som da pipoca estourando: 32m58s).

[...]

Nós sempre tinha nossa banha, nossa carne. [...] Carneava tudo (o porco) e botava no ... o pai não tinha geladeira. Eles amoleceram banha e guardavam ali dentro, né [...] a carne já mais cozida (SÔNIA, O som do abate do porco: 16m46s).

Durante as entrevistas com as mulheres, foram muitas as memórias evocadas a partir dos sons da pipoca. O grão saltitante era um produto básico da dieta do grupo e era produzido em abundância dentro das terras do patriarca. Entretanto, inserido naquele contexto de trabalho árduo e incessante, essa variedade de milho extrapolou o status de simples alimento para se tornar um signo de recompensa, de alegria e de descontração - e um ingrediente desafiante para o jantar às cegas. Na busca por maneiras de incluí-lo no cardápio, me ocorreu o artifício utilizado pelos imigrantes. Devido ao acesso restrito à farinha de trigo, os alemães a substituíam com outros produtos regionais como o aipim, o milho, a batata-doce e o cará na fabricação de seus pães. Criar o pão de pipoca seria, então, somente uma mera questão de tentativas.

De outro lado, o porco era uma das principais fontes de proteína animal dos Lunkes de Aloysio e de vários núcleos familiares da região. Da estrutura corpórea engrandecida do

animal a família aproveitava praticamente tudo. Muito pouco era descartado. Sua gordura – a banha – era ingrediente fundamental e indispensável na cozinha de Clementina e seu múltiplo emprego abrangia desde o tradicional pão com banha e até as preservadas carnes confitadas (cozidas em imersão total na gordura). Dentro desse espírito, o patê de bochechas cozido em banha tornou-se a escolha de acompanhamento para o pão de pipoca.

#### **para o confit**

2 bochechas de porco  
2 cabeças de alho, dentes esmagados  
1 cebola cortada em quatro partes  
2 folhas de louro  
3 tiras de raspas de laranja  
3 tiras de raspa limão siciliano  
3 cravos da índia  
1 canela em pau de 6 cm de comprimento  
ramo de tomilho  
banha de porco, o quanto baste para cobrir as carnes  
sal marinho

#### **preparo**

1. Tempere com sal marinho as carnes. Disponha-as no fundo de uma panela pequena, apropriada para uso ao forno.
2. Acrescente todos os demais ingredientes com exceção da banha.
3. Aqueça a banha. Derrame-a sobre as carnes de modo a tampá-las completamente. Leve ao fogo e deixe ferver levemente. Desligue.
4. Leve ao forno a 170 graus por duas horas.

#### **para o patê**

1. Em processador de alimentos, triture as carnes com mostarda, pitada de alho e cebola em pó, parte da banha do preparo e pimenta até ficar um patê sedoso. Sirva com o pão de pipoca morno.

**para o pão de pipoca e melado**

(rende 14 pães pequenos)

5 xícaras de farinha de pipoca estourada

1,25 xícaras de água

4 colheres de chá de fermento fleischmann (biológico seco)

2 colheres de sopa de melado

2 colheres de chá de sal

3 xícaras de farinha de trigo Rosa Branca (ou mais se precisar) (400g aprox.)

2 colheres de sopa de banha

banha para estourar a pipoca

3 colheres de milho de pipoca (sem estourar) triturada até virar farinha grossa

Para finalizar: 1 ovo grande batido com uma pitada de sal

**preparo**

2. Em uma bacia, misture as farinhas e o fermento.
3. Misture a água, o melado, o sal e a banha. Leve ao fogo até atingir a temperatura de 35-38 graus. Inclua a água morna às farinhas, incorporando bem.
4. Sove vigorosamente por 10-15 minutos, até a massa ficar macia e elástica. Acrescente mais farinha de trigo, se necessário. Deixe em uma bacia coberta com um pano por 1 hora e em lugar morno.
5. Divida a massa em 14 bolinhas. Coloque cada bolinha em forma untada, de modo que fiquem à distância de 7 cm umas das outras.. Corte um “X” no topo de cada pão. Pincele cada pão com o ovo batido. Pulverize com a farinha da pipoca-não-estourada. Deixe descansar por outros 30-45 minutos.
6. Asse os pães no forno à temperatura de 190 graus centígrados, até dourar.

\*\*\*

## Maniok-Ninhos, Kopfwurst e Pêssegos-ao-Backofen-Schmier

(Ninhos de Aipim com Morcilha Branca e Geléia de Pêssegos ao Forno)

Ai, [minha mãe] fazia aqueles bolinho de aipim. Que delícia! Até hoje meus filhos gosta. [...] Tu rala [o aipim]. Aí, depois coloca ovo, sal, um pouquinho de farinha de trigo. Mexe bem aquilo. Depois, frita na banha. Prá ti vê, que delícia. Muitas vezes [minha mãe] botava as guria a ralá, quando ela tava com muita coisa prá fazê. Ela amassava aqueles bolinho. Naquela época só tinha fogão à lenha. Tinha que tocá lenha no fogo e fritá os bolinho [...] Óh, depois nós passava schimia da colônia em cima. Que delícia! (risos)... que delííicia! (MARLENE, *O som do ralar um vegetal*: 37m22s)

Foram os bolinhos de aipim com *schimia* da colônia (que ainda perduram na memória afetiva de Marlene e a conecta, simbolicamente, à mãe) as matérias primas memoriais inspiradoras do segundo prato do jantar às cegas, apresentado à banca. Na releitura, entretanto, a busca por texturas, sabores e temperaturas contrastantes foi ponto determinante.

### Receita para 4 pessoas

#### para os ninhos

1,5 xícara de mandioca ralada em tiras muito finas de 9 cm

3 ovos, batidos e passados na peneira

2 colheres de chá de polvilho azedo

sal

½ colher de chá alho em pó

3 colheres de chá de cebola desidratada em pó

pimenta do reino a gosto

pitada de noz moscada

1 colher de sopa de cebolinha verde, picada

banha de porco para fritar

120 g de morcilha branca de porco, cortada em bastões de 5 cm

8 tiras de alho porró (a parte verde), colocadas em água fervente por somente 10 segundos e mergulhadas em água gelada

### Preparo

1. Lave as tiras em água abundante, até a água ficar translúcida. Escorra, esprema e seque as tiras em um pano de prato. Reserve.

2. Em uma vasilha, bata os ovos coados com a farinha de polvilho. Acrescente o sal, o alho, a cebola em pó, a noz moscada, as cebolinhas e a pimenta do reino. Reserve.
3. Em uma frigideira pequena (12 cm de diâmetro) e antiaderente, coloque um pouco de banha e deixe esquentar. Coloque um punhado de mandioca ralada e espalhe de modo que toda a superfície seja relativamente coberta com as tiras. Uma espécie de disco vazado irá se formar. Deixe o disco (veja a foto central para ver seu formato) fritar até o momento que as tiras da mandioca se grudem umas nas outras e o lado de contado do disco com a frigideira comece a dourar levemente. Vire o disco de mandioca, com cuidado, e frite do outro lado rapidamente.
4. Escorra o excesso de banha. Retorne com a frigideira e o disco ao fogo. Acrescente e espalhe um pouco da mistura do ovo sobre o disco. Uma espécie de panqueca bem fina irá se formar. Ela será crocante, embora flexível. Vire a panqueca (ninho) e deixe dourar o outro lado, levemente. Retire. Escorra sobre papel. Mantenha a panqueca aquecida enquanto são preparadas as outras unidades.

#### **para a schmier de pêssegos**

- 4 pêssegos grandes, descascados e cortados em pedaços grandes
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 2 colheres de melado batido
- 2 colheres de sopa de licor de pêssegos (opcional)
- 4 colheres de sopa de manteiga derretida
- Gotas de vinagre de *jerez* ou de outro vinagre

#### **preparo**

1. Em uma frigideira de cabo metálico, misture a manteiga, o licor e o açúcar. Deixe caramelizar levemente e acrescente os pêssegos. Misture bem e leve ao forno a 190 graus centígrados, até os pêssegos ficarem macios e caramelizados. Retire-os do forno.  
Deixe esfriar.
2. Faça um purê com os pêssegos. Acrescente as gotas do vinagre, procurando balancear a acidez. Leve a *schimia* à geladeira para encorpar, até a hora de servir.

**Ao servir:** Coloque uma tira de alho porró no centro de uma tábua. Sobre ele disponha o ninho. Coloque no centro uma colher de sopa da *schmier* de pêssego. Sobre ele coloque um

bastão de morcilha. Dobre as bordas da panqueca, de modo que ambos os lados se encontrem no centro. Amarre o ninho com o alho porró. Sirva imediatamente.

\*\*\*

### **Galinha-Suppe com Zitrone-Hähnchenfrikadellen e Süßkartoffel-Ramas**

(Almôndegas Cítricas de Fígado de Galinha e Pão de Milho no Caldo de Galinha e Ramas de Batata-Doce)

A mãe não deixou perder o pescoço. O pescoço deu uma linguíça de sangue, sabe? E ela fez bem feito da pele do pescoço. Nós matava (a galinha). Torcia o pescoço. E, daí, a gente pendurava ela. Daí, o sangue foi tudo pro pescoço. A mãe amarrô na cabeça. Cortou fora e no outro lado do pescoço. E, daí, a gente amarrô e isso deu uma boa linguíça de sangue. [...] Ela fez sopa com isso. Na sopa, ela botou o estômago, o fígado, as asas e o pescoço. Foi o que ela fez. [...]. E, do resto, ela fez uma boa galinhada (SÔNIA, *O som das galinhas no pátio*: 19m39s).

A sabedoria materna de Clementina, como a de várias outras mulheres daquele contexto cultural, foi prodigiosa. A matriarca de Sônia realizou a façanha que raras mães do mundo pós-moderno e abundante, de paladares mimados e exigentes conseguiria consumir com semelhante sucesso: imprimiu, na filha, uma memória gastroafetiva positiva a partir de ingredientes controversos. A boa lembrança da sopa de pescoço, estômago, fígado e asas de galinha, ainda efervescente no imaginário afetivo da filha, tornou-se, para Sônia, o mecanismo simbólico que trás a mãe de volta ao presente, colocando ambas frente a frente novamente. A lembrança de Sônia tornou-se, portanto, a matéria memorial escolhida como base para o terceiro prato do jantar às cegas. Nele, a essência da sopa materna se encontra representada no *frikadellen*, onde as carnes menos nobres do frango, tidas como estranhas e indesejáveis para as subjetividades dos paladares contemporâneos, são também a matéria prima do preparo. Entretanto, na tentativa de atrair esses paladares nômades do mundo globalizado misturei, às carnes, componentes mais atrativos, oriundos de outras etnias, como a tailandesa pasta de camarão, a mediterrânea raspa de limão siciliano e o mexicano *chilli powder*, além de outros temperos e condimentos. Para deixar a textura do *frikadellen* mais aveludada e macia, incluí o tradicional pão de milho de nossos alemães. O líquido da sopa foi o usual caldo da galinha de nossas matriarcas, aromatizado com folhas de batata-doce, outro ingrediente abundante nas terras de meu avô.

**Receita para 4 pessoas**  
**para o frikadellen cítrico**  
*(rende aproximadamente 24 esferas)*

300 g de fígado de galinha  
 150 g de carne de frango (pescoço, assas, coxa), fervidas e desfiadas  
 2 fatias de pão de milho, sem casca e cortada em migalhas  
 2 colheres de sopa de manteiga ou banha, derretida  
 ½ cebola branca, cortada em cubos bem pequenos  
 6 dentes de alho, laminados  
 2 colheres de sopa de mostarda *dijon* em grãos  
 1 colher de chá rasa de *chille powder*  
 ½ colher de chá de páprica doce  
 1 colher de chá de pasta tailandesa de camarão  
 1 colher de sopa de farinha de trigo  
 1 colher de chá de sal marinho  
 Pitada de noz moscada  
 raspas de 2 limões sicilianos  
 punhado de salsa picada

**para a sopa**

1,5 litros de caldo de frango e legumes, ao estilo das avós  
 Folhas de batata-doce ou espinafre

**preparo**

1. Cozinhe os fígados por 5 minutos. Escorra e esfrie imediatamente em água gelada.  
 Escorra novamente e reserve.
2. Frite a cebola na banha até dourar. Coloque o alho e frite. Coloque a pasta de camarão, a páprica e o *chilli powder* e as carnes de frango fervidas e desfiadas. Misture, desligue e deixe esfriar.
3. Transfira para uma bacia inoxidável e acrescente as migalhas de pão, a manteiga derretida, a mostarda, o sal, a pimenta, a noz moscada, a raspa do limão e a farinha de trigo. Misture bem.

4. Acrescente os fígados e as ervas. Sove bem até formar uma massa densa. Faça pequenas esferas, semelhantes à almôndegas (*frikadellen*). Cozinhe as esferas por 5 minutos no caldo do frango temperado. Acrescente as folhas de batata-doce e desligue.

Acrescente uma pitada de noz moscada no caldo e sirva.

Para servir: Coloque 3 *frikadellen* no centro de cada uma das 4 cumbucas. Sobre elas, derrame o caldo quente e as folhas de batata-doce. Sirva imediatamente.

\*\*\*

### **Bier-Galinhada com Enteleber e Schwarze Pflaumen**

(Galinhada com cerveja, foie gras e ameixas pretas)

Galinhada era o prato [que se fazia] quando a vó sabia que a gente ia lá, no final de semana. Era quase sempre. Tu chegava lá, ela matava uma galinha e fazia uma galinhada [...] Galinhada era um dos pratos que todo mundo gostava [...] e a vó fazia uma galinhada maravilhosa (MARISTELA, *O som do adicionar água no arroz frito*: 45m25s).

Para Maristela, a galinhada era um dos pratos (e gestos) mais simbólicos de Clementina e expressava, através do sacrifício esporádico e racionado do animal, o afeto da avó para com a família e, em especial, para com os novos e pequenos membros que iam se anexando ao grupo na medida em que nasciam. Era imperativo, portanto, que o prato fosse incluído no jantar às cegas. Para o jantar, o espírito da galinhada de Clementina foi de certa forma, mantido. Entretanto, alguns ingredientes e técnicas tradicionais foram reacomodados. Em adição, outros componentes e novos procedimentos foram agregados. Essas novas adições, por sua vez, derivaram de várias fontes. Algumas delas foram retiradas da própria cultura alimentar familiar ou étnica do grupo. Desta forma, introduziu-se à tradicional galinhada de Clementina, a cerveja, o *foie gras* e a ameixa preta, entre outros. O uso da cerveja dispensa explicações mais aprofundadas. A ideia da utilização do componente doce, entretanto, advém novamente de Maristela, que narra uma passagem em que o avô tinha por hábito acrescentar a *schimia* de pêssegos da avó, esparramando-a sobre o feijão e demais comidas salgadas de seu prato. O *foie gras*, por outro lado - e como se pode prever -, era um alimento inimaginável para a realidade cultural do grupo. Entretanto, a família criava patos.

Ao olharmos por esse ângulo, percebemos que, apesar de não consumida em seus hábitos alimentares, a matéria prima, de certa forma, estava presente no contexto material do grupo.

Outros elementos incorporados à galinhada de Clementina, por sua vez, vieram de contextos mais estranhos à realidade de sua cozinha. O arroz *carnaroli* - para exemplificar -, um grão típico da mesa italiana, foi incorporado ao novo prato por razões meramente “texturais”.

### **Receita para 4 pessoas**

1 galinha caipira

#### **para o caldo**

Ossos da carcaça, pescoço e pés da galinha caipira

1 cenoura grande, descascada e picada

1 cebola picada

1 talo de aipo, picado

2 dentes de alho, esmagados

Folha pequena de louro

1 ramo de tomilho

Talos de salsa e cebolinha verde

#### **para a galinhada**

4 colheres de sopa de banha de porco

2 coxas da galinha caipira

2 sobrecoxas da galinha caipira

peito da galinha caipira, cortado em 4 partes

Sal marinho

6 dentes grandes de alho, laminados

4 colheres de sopa de bacon, picado

1 alho porró grande, lavado e fatiado

1 colher de chá rasa de páprica doce, opcional

350ml de cerveja leve

1 ramo de tomilho

2 folhas pequenas de louro

1,5 xícaras de arroz *carnaroli*

o caldo de frango, quente

1 colher de chá de melado (aproximado)  
 gotas de vinagre de jerez , opcional  
 4 folhas de sálvia, cortadas em tiras finas  
 8 ameixas pretas sem caroço, picadas  
 120 g de foie gras, cortado em cubos e salteados rapidamente, até dourar  
 Noz moscada a gosto  
 Pimenta preta a gosto  
 Salsinha picada

### **preparo**

1. Para o caldo. Coloque os ossos da carcaça, pés e pescoço em uma panela com água, cobrindo-os. Leve ao fogo e deixe levantar fervura. Baixe o fogo e, com o auxílio de uma concha, retire a espuma e gordura que se encontram na superfície do líquido. Acrescente, então, os demais componentes e deixe ferver em fogo baixo por 90 minutos. Coe, esfrie e reserve.
2. Tempere as partes do frango com sal. Em uma caçarola, frite as coxas, sobrecoxas e o peito em banha até dourar. Retire a carne da panela. Escorra o excesso de gordura da panela.
3. Coloque outra colher de sopa de banha na panela. Frite o alho e depois o alho porró com o bacon. Acrescente a páprica e mexa até ficar fragrante. Acrescentar a cerveja, o tomilho e o louro. Deixar levantar fervura.
4. Acrescente o frango. Tampe a panela e deixe ferver em fogo baixo pelo período de 75 a 90 minutos, até a carne ficar macia e desprendendo-se dos ossos. Desligue. Retire o frango do molho e desfie-o em pedaços grandes. Descarte os osso, reserve o caldo e o frango separados.
5. Na hora de servir: aqueça o molho do frango e acrescente o arroz. Aos poucos, vá acrescentando caldo quente, em etapas, até o arroz ficar macio, por volta de uns 20 minutos.
6. Perto de terminar: acrescente a sálvia, o melado.
7. Para finalizar: acrescente o vinagre, o frango desfiado, o *foie gras* e a ameixa preta.
8. Tempere com noz moscada ralada e pimenta. Salpique a galinhada com cebolinha verde e sirva imediatamente.

### **Bala-de-Banana-e-Käseschmier-Waffel-Mäuschen com Rapadura-Eis**

(Ratinhos fritos de *waffel* de bala-de-banana e quark com sorvete de rapadura)

A mãe fazia cuca prá páscoa na sexta-feira santa. Então, de manhã cedo, ela já fazia a massa e, daquela massa, separada um pouco prá fazê os bolinhos, que nós chamava de mauschen (ratinhos), que é uns bolinhos que crescia na gordura. Era gostoso. Nós adorávamos aquilo [...] Isso era costume alemão (IRENE, *O som do fritar*: 16m45s). Nós tomemo chimarrão e comemo aquele waffel. Nós tinha kerpe (kerb) quando nós tinha isso (ILGA, *O som da pipoca estourando*: 01h01m54s).

As rapaduras a gente fazia com melado também e com amendoim [que a] gente plantava mesmo, né. Então, enquanto que a gente fazia o almoço, a gente já torrava [o amendoim] no forquinho à lenha. Ou, senão, quando a mãe tirava o pão a gente enchia uma forma. E daí ele tava bem torrquinho, assim. [...] Nossa, como era bom. Tempo bom. A gente se juntava de noite e, umas duas, três vez por semana, a gente reunia um grupinho de amigos e primos e parentes. Tomava chimarrão e contava piada e comia pipoca e rapadura (IRENE, *O som da pipoca estourando*: 32m58s).

A ideia da sobremesa do jantar às cegas tem sua origem nas citações acima. A primeira delas aponta para um costume familiar e regional da semana santa. Ao preparar as cucas para o domingo de páscoa, nos dias que o antecediam, a mãe de Irene, antecipando as expectativas infantis, preparava, concomitantemente, os adorados *ratinhos* de sexta-feira-santa, para a alegria geral da garotada, que, certamente, não conteria seus instintos de pequenos roedores até o longínquo domingo. O *waffel*, por sua vez, contrariando a sazonalidade efêmera dos ratinhos de cuca, era um costume corriqueiro e constante nos momentos de socialização familiar. Criar uma versão dos ratinhos de Irene, a partir da base do *waffel*, era uma ideia interessante. Entretanto, queria adicionar algum sabor peculiar à massa. Recordei-me, então, de um momento especial de minha infância, mais precisamente, das horas que antecediam as previsíveis visitas de meu avô materno. Sabíamos, eu e minhas irmãs, que, a qualquer momento, o divertido velhinho dos cabelos cor-de-nuvem surgiria na esquina, no entrecruzamento de ruas que ficava a algumas dezenas de metros do portão de nossa casa. Tínhamos a convicção pueril de que “o vô” viria com os bolsos estufados de balas de banana para distribuir entre a gurizada que aguardava ansiosa pelos embrulhados néctares de armazém. Estava aí o sabor da infância que procurava. Para o sorvete, um elemento de conferiu contraste térmico aos ratinhos fritos de Irene, a desconstrução da rapadura foi a primeira ideia que ocorreu. A adição do caribenho rum à receita, apesar da aparente discrepância, justifica-se pelo fato deste ser uma bebida fabricada a partir da fermentação do melaço da cana-de-açúcar, um produto abundante e vital para a família, e, por esta razão, nem tão discrepante assim.

### **Receita para 4-6 pessoas**

#### **para o waffel**

150 bala de banana (da colônia)

3/4 xícara *cognac*

100 g de quark, drenado em uma peneira

1 ovo caipira batido

pitada de noz moscada ralada na hora

1 colher de chá de essência natural de baunilha

pitada de sal

2 colheres de sopa de manteiga derretida

1/2 xícara de farinha de trigo, mais 2 colheres de sopa (se necessário)

1 colher de chá cheia de fermento químico

#### **para o “açúcar” de cheiro**

2 colheres de sopa de açúcar de confeitiro

1 colher de chá de canela

1 colher de chá de gengibre pó

#### **preparo**

1. Junte as balas e o *cognac* e leve ao fogo até as balas derreterem e virarem uma pasta homogênea. Acrescente um pouco de água durante o cozimento, se necessário. Desligue e deixe esfriar.
2. Junte à pasta de banana, os demais ingredientes. Frite os bolinhos em banha não demasiado quente. Escorra e passe-os no açúcar de cheiro. Sirva-os quentes com o sorvete de rapadura.

#### **para o sorvete de rapadura**

100 g de rapadura de melado

3/4 xícara de rum + 2 colheres de rum (para finalizar)

300 g de creme de leite fresco

5 gemas

4 colheres de sopa de açúcar branco

1 xícara de leite integral

Pitada de sal

1 colher de chá de essência natural de baunilha  
1,5 xícaras de amendoim torrado, sem sal e sem pele

Gotas de limão

0,5 xícara de rapadura, finamente picada

### **preparo**

1. No processador de alimentos, bata uma xícara de amendoim, até obter uma pasta grossa e homogênea. Desligue e reserve no processador.
2. Em uma panela, derreta a rapadura com  $\frac{3}{4}$  de xícara rum e um pouco de água, até esta derreter e virar uma pasta grossa.
3. Coloque 4 colheres de açúcar e um pouco de água em uma panela e leve ao fogo para caramelar. Ao atingir uma cor âmbar escura, acrescente o creme de leite ao caramelo e deixe ferver até o caramelo se integrar ao creme. Desligue e deixe esfriar um pouco.
4. Em uma vasilha, bata as gemas. Com o auxílio do batedor de ovos, acrescente a gema batida ao creme de caramelo morno, batendo vigorosamente, para não talhar os ovos. Leve novamente ao fogo e, sempre mexendo, cozinhe até encorpar levemente.
5. Ligue novamente o processador. Acrescente o creme ao amendoim, juntamente com a baunilha, o sal, as duas colheres de rum, as gotas de limão e a rapadura derretida. Desligue e leve à geladeira para gelar. Quando frio, processe na sorveteira de acordo com as instruções de uso do equipamento.
6. Enquanto o sorvete processa, crescente a meia xícara de rapadurinha picada.

\*\*\*