



PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO
FACULDADE DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA SAÚDE
CURSO DE PSICOLOGIA

Beatriz Souza Bittar

Você é o que você come?

Contribuições da categoria dimensão subjetiva da realidade para compreensão do fenômeno
da alimentação

SÃO PAULO
2023

Beatriz Souza Bittar

Você é o que você come?

Contribuições da categoria dimensão subjetiva da realidade para compreensão do fenômeno
da alimentação

Trabalho de Conclusão de Curso de Psicologia
da Pontifícia Universidade Católica de São
Paulo, atividade obrigatória para aprovação na
disciplina Trabalho de Conclusão de Curso II.
Orientadora: Sandra Gagliardi Sanchez

SÃO PAULO
2023

DEDICATÓRIA

Agradeço minha orientadora Sandra Gagliardi Sanchez, por todos os apontamentos feitos ao longo do processo de pesquisa e incentivo para divulgar este trabalho.

Agradeço à minha família por me apoiar em todos os momentos da minha vida.

RESUMO

BITTAR, Beatriz Souza. **Você é o que você come?** Contribuições da categoria dimensão subjetiva da realidade para a compreensão do fenômeno da alimentação.

A alimentação, compreendida enquanto fenômeno humano, está inscrita tanto no âmbito da fisiologia, quanto no âmbito da cultura. É de suma importância para a humanidade, logo que por meio desta o homem se nutre e se relaciona com outros homens. A partir disto, o presente trabalho teve como objetivo refletir acerca dos determinantes do fenômeno da alimentação. Buscou-se explorar os atravessamentos deste fenômeno, ultrapassando sua inscrição em um âmbito biofisiológico. A partir de uma perspectiva racionalista e cartesiana que permeou a construção de conhecimento nas ciências naturais, os estudos acerca da alimentação se voltaram a uma perspectiva nutricionista, deixando em segundo plano determinantes socioculturais. Diante deste contexto, foi realizada uma pesquisa qualitativa e exploratória, que buscou entender como a dimensão subjetiva se expressa nas significações da alimentação. Para isso, em conjunto com uma revisão bibliográfica, foram analisados curtas-metragens do projeto “Grandmas Project”, construindo um diálogo com a teoria, através análise de conteúdo. Observou-se uma multiplicidade de significações dadas ao alimento, que dialogam com a subjetividade de cada cozinheira retratada nos curtas-metragens, que atualizam nestes alimentos e no próprio cozinhar, suas vivências, histórias, crenças, aprendizados e marcas. As experiências compartilhadas nos curtas-metragens revelam significações dadas à comida que ultrapassam sua dimensão nutricional e fogem da totalidade de explicações do saber biomédico, expandindo o que foi o clássico entendimento do comer.

Palavras-chave: alimentação, determinantes socioculturais, dimensão subjetiva, significações, Grandmas Project.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	5
2. CONTEXTUALIZAÇÃO TEÓRICA.....	6
2.1. A Psicologia Sócio-histórica.....	6
2.1.1. Dimensão subjetiva.....	7
2.2. O fenômeno da alimentação.....	9
2.3. O paradigma biomédico e a patologização da alimentação.....	12
3. MÉTODO.....	14
3.1. A análise hermenêutico dialética.....	14
3.2. Grandmas Project- sharing the world's most delicious heritage.....	16
3.2.1. Apresentação dos curtas-metragens.....	17
4. ANÁLISE DOS DOCUMENTOS.....	18
4.1. Sile – receita por Munise Bostancı, filme por Zeynep Dilara (Turquia).....	18
4.2. Sarmale cu Ciuperci – receita por Sabina, filme por Paula Onet (Romenia).....	21
4.3. Marillenknödel – receita por Suzanne Achache-Wizintzer (Mamé), filme por Mona Achache (França – Áustria)	23
4.4. Kneidler – receita por Julia Wallach, filme por Frankie Wallach (França – Polônia)	25
4.5. Frikkadel – receita por Sonia Debeauvais, filme por Emma Luchini.....	27
5. DISCUSSÃO.....	29
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	33
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	35

1. INTRODUÇÃO

“Comida é também carregada de memórias, lembranças que podem nos levar ao passado, influenciando nosso presente e moldando o nosso futuro” (ALVARENGA; MORAES, 2021, p.52).

Este é o ponto de partida do percurso que se objetiva traçar neste trabalho. A memória e seu potencial de transitar entre os tempos, para além do cronológico, pautaram a minha trajetória na disciplina de Projeto de Pesquisa. Iniciei o semestre letivo segura de que queria trabalhar o rememorar o envelhecimento enquanto potencial identitário. A essa altura, não havia chegado à conclusão de que o rememorar, seja ele no envelhecimento ou na infância, constrói quem somos. Minhas primeiras pesquisas e leituras acerca de Oficinas de Memória Autobiográficas realizadas com idosos me mobilizaram no sentido de abraçar a temática da memória.

Remorei a minha história e encontrei nela uma porta entreaberta. Lembrei do que, ao longo dos anos, me mobilizou a relação com a comida. Desde muito cedo a comida e eu fomos inimigas. Não porque a matemática sobre os componentes nutricionais dos alimentos era, para mim, complicada. Mas sim, porque fui socializada com ela como a vilã da minha história, que mal havia começado. A comida representava a tentação: o que eu não podia ter e o obstáculo para alcançar o que queria. A relação conturbada, e esta pergunta sem resposta, perduraram por anos. Depois de encontrar as pessoas certas na hora certa, inclusive encontrar um eu fortalecido e corajoso, fiz as pazes com a comida. É por isso que, mesmo percorrendo um caminho de incertezas e dúvidas, a alimentação e os fatores socioculturais do comportamento alimentar, revelados através da dimensão subjetiva da alimentação, se tornaram o tema desta pesquisa.

Por que o tema é relevante? Entende-se que é fundamental a construção de leituras acerca dos fenômenos sociais comprometidos com a desnaturalização de seus processos explicativos, abrindo espaço para compreensões que levem em conta a sua historicidade. Grande parte das pesquisas aborda a alimentação sob uma perspectiva organicista, deixando em segundo plano estudos sobre a alimentação como um fenômeno também social.

2. CONTEXTUALIZAÇÃO TEÓRICA

2.1. A Psicologia Sócio-histórica

A questão acerca do objeto de estudo da psicologia esteve em debate desde que esta passou a ser reconhecida como ciência independente ao final do século XIX, mesmo que desde o princípio preocupada com a melhoria da qualidade de vida e redução do sofrimento humano. Neste período, comprometida com seu reconhecimento a partir da concepção de ciência vigente no período, “a Psicologia adotou uma perspectiva objetivista, buscando produzir reconhecimento a partir de um objeto que pudesse garantir a replicabilidade experimental ao ser investigado, mantendo uma separação clara entre sujeito e objeto.” (BOCK; GONÇALVES; ROSA, 2020, p. X). Além disto, foi se construindo enquanto uma disciplina comprometida com a descoberta do “eu” e dos processos envolvidos em seu desenvolvimento e subjetivação. Como consequência, observou-se a tendência a deixar de lado a influência da sociedade, construindo leituras cada vez mais comprometidas com a individualidade, enxergando-a como traço fundante do indivíduo.

A Psicologia Sócio-histórica, baseada na Psicologia Histórico-Cultural de Vygotsky, se insere no campo da Psicologia com a proposta radical de superação da visão dicotômica da realidade produzida pelos preceitos da ciência moderna, a partir de uma postura que se contrapõe a uma matriz positivista. Se preocupa, fundamentalmente, com a ultrapassagem da dicotomia indivíduo-sociedade e subjetividade-objetividade, na medida em que entende que, separados, estes conceitos só dão conta de parte dos fenômenos que se propõem a analisar, privilegiando certos aspectos em detrimento de outros. Se preocupa, então, com a inserção estruturante da sociedade na leitura dos fenômenos comumente descritos a partir da individualidade.

As bases epistemológicas da Psicologia Sócio-histórica que permitem essa superação são: o materialismo histórico-dialético como pilar filosófico, teórico e metodológico. A concepção materialista dialética da história comprehende que os fenômenos que compõem a realidade são de origem material, independendo da percepção e consciência do homem sobre estes, e são frutos de um processo histórico de movimento e transformação, construindo uma forma de pensar a realidade sob o viés da geração de contradições. Neste sentido, a visão materialista dialética da história se afasta do reducionismo que considera a realidade formada a partir de um conjunto de ideias autônomas, universais que se dão ao acaso. Se aproxima

então da compreensão de que a realidade material e histórica traz um conjunto de percursos, ideias e consequências de um modo de produção social e historicamente determinado, fruto de relações com características específicas. Dito isso, reconhece a existência de motivos para a realidade se dar de determinada maneira, impedindo que seja mascarada por uma ideologia de supervvalorização das representações sociais, ou seja, da aparência dos fenômenos em questão.

A partir dessa perspectiva, a Psicologia Sócio-histórica

concebe o homem como ativo, social e histórico; a sociedade como produção histórica dos homens que, através do trabalho, produzem sua vida material; as ideias, como representações da realidade material; a realidade material, como fundada em contradições que se expressam nas ideias; e a história, como o movimento contraditório constante do fazer humano (...). (BOCK, 2015, p.24)

Modelos dualistas de compreensão da relação homem-mundo, baseadas em perspectivas dicotômicas constroem compreensões incompletas do fenômeno psicológico, na medida que “ocorrem no balanço do pêndulo: interno/externo; psíquico/orgânico; comportamento/vivências subjetivas; natural/social; autonomia/determinação.” (BOCK, 2015, p.24). Neste sentido, a Psicologia Sócio-histórica se compromete com a superação dessa dicotomia, entendendo que os fenômenos não se dividem em “isto ou aquilo”, mas sim em “isto-aquilo”.

2.1.1. Dimensão subjetiva

A categoria “dimensão subjetiva” compõe o conjunto de categorias teóricas da Psicologia Sócio-histórica que constroem a compreensão da realidade social, em conjunto com as demais: atividade, consciência, identidade e afetividade. Especificamente, fala da relação indivíduo-sociedade a partir da compreensão de que o objeto de estudo da Psicologia Social Sócio-histórica é a relação dialética objetividade-subjetividade. A dimensão subjetiva, mesmo que dialogue com a noção de sujeito, uma vez que se refere à experiência humana, é entendida como construída socialmente, com raízes históricas, a partir de um processo de atuação do sujeito sobre a realidade que fomenta sua (re)produção, como um sujeito que ageativamente nas relações sociais, que têm sua relação com a sociedade mediada. A partir da dialética subjetividade-objetividade se comprehende o sujeito como histórico, um ser constituído nas - e pelas relações sociais-, nas atividades que desenvolve. A dimensão subjetiva da realidade aponta para o fato de que os fenômenos, mesmo possuindo base material, também são compostos por elementos simbólicos que os sujeitos constroem, dando a eles sustentação e continuidade. A subjetividade posta em questão é individual, mas

construída socialmente. Esta dimensão é uma interpretação analítica de uma realidade vivida, na medida em que não se contenta com aspectos linguísticos, e sim, os de natureza subjetiva e histórica. Desta forma, entende-se que “representa a expressão de experiências subjetivas em um determinado campo material, em um processo em que tanto o polo subjetivo como o objetivo transformam-se”. (BOCK; GONÇALVES, 2009, p.143).

A dimensão subjetiva é apreendida por meio das significações, ou seja, como o pensamento se realiza na palavra, dado que

a linguagem é afirmada como uma mediação importante por ser a que melhor representa a síntese entre objetividade e subjetividade. Linguagem é produto social, que se refere à realidade objetiva e, ao mesmo tempo, é construção subjetiva. (BOCK; GONÇALVES; ROSA, 2020, p.X)

As significações são a síntese da objetividade e da subjetividade, de modo que uma análise deve buscar nelas a dimensão subjetiva da realidade. Ademais, as significações não desconsideram as particularidades dos sentidos e significados. O sentido de uma palavra refere-se ao que ela quer dizer para o sujeito, próprio dele, sendo sempre uma formação dinâmica, fluida e complexa, constituído por zonas de estabilidade (REY, 2007). O significado é entendido como uma dessas zonas do sentido que ganharam estabilidade. Entende-se que ambos só existem juntos, apesar de não serem iguais, na medida que só podem ser compreendidos em um movimento dialético de construção mútua. A palavra, por meio da qual são expressos os sentidos e significados, são os mediadores do sujeito e do mundo, carregando em si dimensões subjetivas e objetivas. As significações reúnem sentido e significado, levantando a possibilidade de revelar elementos constitutivos tanto do sujeito quanto da realidade na qual este está inserido.

Este breve percurso teórico teve como intuito delinear a perspectiva principal para as reflexões a serem construídas: todos os fenômenos possuem uma dimensão objetiva e uma dimensão subjetiva. Para as reflexões, a alimentação foi considerada como um fenômeno social e a exploração de sua dimensão subjetiva foi enfatizada, entendendo que está sempre em diálogo com a dimensão objetiva. Esta atitude deriva dos achados decorrentes da revisão bibliográfica desenvolvida nesta pesquisa, que levaram à compreensão de um privilégio dado a aspectos objetivos na literatura do campo da alimentação, principalmente uma ênfase dada a composição nutricional dos alimentos, fomentando um movimento conhecido como nutrucionismo.

2.2. O fenômeno da alimentação

Neste trabalho, propõe-se considerar a alimentação como fenômeno humano e, consequentemente, marcado por múltiplas dimensões e atravessamentos históricos e culturais; enquanto uma prática multideterminada que revela aspectos objetivos e subjetivos dos sujeitos. Abordar a alimentação a partir desta perspectiva implica em “considerar os aspectos simbólicos, seu dinamismo, suas nuances e o impacto disso na organização da vida cotidiana” (MENEZES; MALDONADO, 2015, p.84). Desta forma, entende-se que o alimentar-se está inserido tanto em uma dimensão biofisiológica, quanto em uma dimensão sociocultural. É neste sentido que

está mais corretamente ligado ao ato ou atividade de se alimentar, ingerir comida, sendo uma criação histórico-cultural por meio da qual se pode compreender uma sociedade, pois ela envolve as relações humanas mediadas pela comida, seus rituais, tipos específicos de consumo, diferentes modos de produção (...) Ao buscarmos o termo nutrição no dicionário, além da definição de prover-se de alimento e substâncias necessárias, o conceito envolve: manter-se, sustentar-se, incrementar, promover, educar, instruir, dar alento, revigorar, cultivar, sentir. (ALVARENGA, MORAES, 2021, p. 45-46)

Observa-se então que, enquanto fenômeno humano, a alimentação é reveladora de múltiplas faces constituintes do ser humano. A esse respeito, Romanelli (2006) discorre que a

fome é uma necessidade natural que deve ser satisfeita através da ingestão de alimentos para assegurar a produção da existência humana. No entanto, se o ato de saciar a fome é natural e universal, as práticas alimentares, também universais, não são naturais, mas situam-se na esfera da cultura (...). (ROMANELLI, 2006, p.333)

Propõe-se a compreensão da alimentação ultrapassando sua definição restrita ao ato de ingerir alimentos, se inscrevendo em uma esfera marcada por intencionalidade nas práticas, rituais e nos critérios definidores do que é ou não é comida. Leituras que adotam a alimentação enquanto um fenômeno circunscrito apenas pelo campo da nutrição estão inseridas no que a literatura conceitua como “nutricionismo”, entendida enquanto uma perspectiva que adota “um foco excessivamente redutivo na composição nutritiva dos alimentos como meio para compreender sua saúde, bem como por uma interpretação redutiva do papel desses nutrientes na saúde corporal” (SCRINIS, 2013 apud ALVARENGA; MORAES, 2021, p.51). Em outras palavras, pode-se entender o nutricionismo como a redução da alimentação a seus aspectos biofisiológicos, o alimento aos nutrientes que o compõe, deixando de lado os fatores socioculturais que fazem parte deste fenômeno complexo. O que prevalece nesta perspectiva é a quantificação nutricional e a classificação

dos alimentos em bons/ruins, seguindo critérios estabelecidos principalmente pela lógica biomédica, e não uma leitura ampla e contextualizada temporal, social e culturalmente acerca das escolhas alimentares.

Entende-se que comidas ultrapassam a dimensão do alimento enquanto conglomerados de nutrientes, carregando em si histórias e símbolos, constituindo elementos centrais tanto na formação de identidade pessoal, familiar, quanto na autoafirmação de um grupo. Em outras palavras, a comida é imersa de símbolos, sentidos e significados. Entende-se, também, que o que se expressa no campo do subjetivo tem suas raízes na estrutura social e cultural na qual o sujeito em questão está inserido. A dimensão subjetiva da alimentação dialoga com a ideia de que a subjetividade aponta para uma “expressão de um conteúdo social que está disposto aos sujeitos e que é construído historicamente (depende de suas determinações)” (FURTADO, 2015, p. 108), sendo então a comida potencialmente reveladora destes conteúdos, enquanto mediadora das relações humanas. É nessa perspectiva que a alimentação pode ser entendida como

a expressão da estrutura social de um grupo e sua organização, ampliando, assim, aquele que for o clássico entendimento da biologia do comer. Essa discussão é central, já que se remete às bases conceituais e definições de raiz dos comportamentos (o que inclui os alimentares) que descrevem o fenômeno comportamental que decorre da interação do biológico (de forma não reducionista), do aprendizado no curso da vida e da cultura. (ALVARENGA; MORAES, 2021, p.50)

O conceito de comensalidade, proposto por autores da sociologia e antropologia da alimentação, dialoga diretamente com as dimensões sociais do ato alimentar e a compreensão dos fenômenos humanos enquanto imersos em uma coletividade. De acordo com Fischler (2015), “comensalidade, em seu sentido literal, significa comer na mesma mesa (*mensa*).”¹ Outros autores, como Sobal e Nelson (2003), acrescentam a Fischler, entendendo que “comensalidade é comer com outras pessoas e padrões comensais de comer refletem as relações sociais dos indivíduos”² (p.181). De um modo geral, incluindo leituras mais e menos amplas do conceito de comensalidade, entende-se que este se edifica a partir do partilhar, principalmente o partilhar do local em que a comida é apresentada, sendo também reveladora da forma como os indivíduos se relacionam. É neste sentido que Fischler citado por Castro, Maciel e Maciel (2016) concluem que

¹ Do original: “commensality, in its literal sense, means eating at the same table (*mensa*).” (Livre tradução da autora)

² Do original: “Commensality is eating with other people, and commensal eating patterns reflect the social relationships of individuals.” (Livre tradução da autora)

ao ato de comer associa-se também a noção de comensalidade, ao fenômeno de comer junto, em grupo, que remete ao fenômeno da sociabilidade. (...) Ainda que a sociabilidade não esteja restrita à mesa, a comensalidade, implicando em comer com outras pessoas é marcante nas relações sociais. (p. 20).

Propõe-se uma compreensão do comer com outras pessoas como uma situação que abarca a socialização, sendo um traço fundamental na compreensão das relações sociais. O comer em família parece ser uma situação de extrema relevância, na medida que esta tende a se configurar enquanto um espaço de interação frequente, desde o início do processo de desenvolvimento e socialização de uma pessoa. Pensando nisso, pode-se entender que o aprendizado acerca do comportamento alimentar ultrapassa a sua relevância em termos de crescimento e desenvolvimento, incidindo também no aprendizado acerca do processo de alimentação e autopercepção ao longo da vida (DE BOURDEAUDHUJI, 1997). Alguns fatores do contexto familiar que influenciam no comportamento alimentar são: a disponibilidade e o acesso ao alimento em casa, as práticas alimentares e o preparo do alimento (ROSSI; MOREIRA; RAUEN, 2008). Dentro das práticas alimentares é possível pensar em: quais alimentos estão disponíveis, quem escolhe os alimentos a comporem a refeição, onde a refeição é feita, quem está à mesa (ou no ambiente escolhido) quando a refeição é servida. Entende-se também que

a influência da estrutura da família e o padrão de consumo de refeições influenciam diretamente o consumo e a escolha alimentar de crianças e adolescentes. Os pais têm um papel fundamental na influência dos filhos, tanto no modelo que representam, como também como a primeira referência que a criança tem no estabelecimento de seus hábitos, costumes e preferências alimentares. O comportamento alimentar dos filhos pode ser aprendido por meio de modelos de comportamento alimentar dos pais, expresso por práticas alimentares e mensagens verbais a respeito da alimentação. (ESTIMA et al., 2009, p.266)

Apesar de estudos explorarem a influência dos determinantes socioculturais no comportamento alimentar, é possível perceber que há um enfoque em entender a sua influência na escolha de alimentos, através da disponibilidade e acessibilidade, muito mais do que em outros componentes do comportamento alimentar, como símbolos, sentidos, percepções, relações, afetos. Mesmo aqueles que adentram mais profundamente no contexto familiar constroem uma leitura acerca da escolha alimentar das crianças dentro e fora de casa a partir dos hábitos dos familiares. Segundo Estima et al. (2009),

no Brasil, as pesquisas normalmente avaliam o consumo de alimentos e de nutrientes em diferentes populações e localidades, mas sem o devido aprofundamento na avaliação dos fatores que são determinantes para a escolha, compra e consumo de alimentos. Sendo assim, há necessidade de entender melhor porque os indivíduos comem o que comem (...)." (ESTIMA et al., 2009, p. 264)

A compreensão de comida, ampliada como objeto de estudo também das ciências sociais e humanas, passa a ser então da

ordem da cultura, associada a um corpo social e expressão de organização social (...) ela é, para além da substância nutritiva, uma forma de situar o pertencimento a um grupo, uma classe, um estilo, um jeito de se alimentar. (...) Comida é também carregada de memórias, lembranças que podem nos levar ao passado, influenciando nosso presente e moldando o nosso futuro. (ALVARENGA; MORAES, 2021, p.52).

2.3. O paradigma biomédico e a patologização da alimentação

Justifica-se pensar na dimensão subjetiva da alimentação, na medida que prevalece “uma visão de mundo na lógica das ciências naturais, o que limita epistemologicamente o reconhecimento da alimentação como um ato social e cultural” (FREITAS; MINAYO; FONTES, 2011, p.32). Assim como as demais ciências da saúde, foi epistemologicamente atravessada pela racionalização, pela perspectiva cartesiana, na construção do conhecimento científico, bem como pelo paradigma biomédico. Ademais, pode-se acrescentar, que este modo de produzir ciência e conhecimento também deixa de considerar a subjetividade na construção da compreensão dos fenômenos, colocando a objetividade e a racionalidade como a totalidade, resultado da dicotomização do fenômeno da alimentação. Neste sentido,

a nutrição se estrutura como uma ciência que, com o apoio do campo biomédico, busca identificar as necessidades do corpo biológico para a sobrevivência da espécie e manutenção do funcionamento adequado dos órgãos e sistemas. O corpo é visto meramente como uma máquina que precisa de nutrientes, em quantidade e qualidade, para manter-se em atividade e livre de doenças. Uma ciência que mais se preocupa com a doença do que com a saúde, com o nutriente do que com a comida, a dieta do que com a comensalidade, a razão do que com a cultura, o controle do que com o prazer, e que vem sendo chamada de ‘era do nutricionismo’’. (MENEZES; MALDONADO, 2015, p.83)

Como resultado da prevalência do paradigma biomédico na compreensão do comer, observa-se um movimento de patologização da alimentação, da construção de dicotomias como o alimento bom x o alimento ruim, o alimento saudável x o alimento que faz mal à saúde. Neste sentido, observa-se a construção de novos hábitos alimentares marcados pela restrição e pelo nutricionismo, na medida em que

já não é mais sem culpa que nos sentamos à mesa para desfrutar da comida. Na medida em que a alimentação, enquanto prática que embute a condição social, a cultura e a psicologia no mesmo ato biológico de sobrevivência, passa a ter um caráter de medicalização, o universo que a circunda será organizado segundo essa matriz. (GARCIA, 1997, p.53)

Observa-se uma separação entre aspectos que constituem o mesmo fenômeno, ou seja, que deveriam ser analisados como uma totalidade, considerando as contradições advindas

deste processo, gerando repercussões nas práticas de saúde. Ademais, torna-se evidente como, a partir desta divisão, deixa-se de lado as experiências e, consequentemente, significações produzidas pelos sujeitos no contexto da alimentação.

Outra consequência central da dicotomização do fenômeno da alimentação é a consolidação do nutricionismo enquanto norteador da produção de conhecimento e da prática profissional no campo da nutrição. O nutricionismo consiste na leitura do alimento a partir de seus aspectos nutricionais, sua composição em termos de carboidratos, lipídeos, proteínas e minerais, enxergando-os como reservatórios de nutrientes. Revela-se uma ênfase em apenas um aspecto do alimento, o nutriente, na tentativa de compreender a sua totalidade, construindo práticas que transformam “cada vez o ato de se alimentar em um processo mecânico, no qual os prazeres da mesa vêm acompanhados por inquietações em relação à saúde.” (GARCIA, 1997, p.53).

A partir dos achados apresentados acima, propõe-se uma abordagem à análise da alimentação considerando as significações atribuídas ao alimentar-se e aos alimentos em si, ampliando a compreensão do fenômeno da alimentação em relação a sua dimensão objetiva, como sugere a prevalência da dicotomia observada.

3. MÉTODO

A metodologia empregada neste trabalho é qualitativa e exploratória, dado que é a partir da análise e interpretação de curtas-metragens, em diálogo com os achados da revisão

bibliográfica, que se buscou observar e analisar os fenômenos propostos pela pesquisa. Esta forma de fazer pesquisa

se preocupa, nas ciências sociais, com um nível de realidade que não pode ser quantificado. Ou seja, ela trabalha com o universo de significados, motivações, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis. (MINAYO, 2001, p. 21-22)

Visando construir uma reflexão comprometida com a historicidade crítica do fenômeno da alimentação, buscou-se investigar os sentidos e significados atribuídos a práticas alimentares a partir da análise de curtas-metragens do projeto cinematográfico “Grandmas Project”. Compreende-se que, a partir da análise qualitativa dos curtas-metragens, estabelece-se o compromisso com

compreender e explicar a dinâmica das relações sociais que, por sua vez, são depositárias de crenças, valores, atitudes e hábitos. Trabalham com a vivência, com a experiência, com a cotidianidade e também com a compreensão das estruturas e instituições como resultados da ação humana objetivada. Ou seja, desse ponto de vista, a linguagem, as práticas e as coisas são inseparáveis." (MINAYO, 2001, p. 24)

3.1. A análise hermenêutico-dialética enquanto possibilidade de análise de conteúdo

Por meio da análise de conteúdo, se almejou apreender as significações frente a realidade vivida pelos sujeitos, buscando superar o reducionismo do fenômeno ao que é expresso pela linguagem, a sua aparência imediata. Torna-se necessário um processo de análise que se preocupe em conhecer também as determinações históricas e sociais. Nesse sentido, entende-se o processo enquanto analítico-interpretativo, na medida em que a

reflexão metodológica sobre a apreensão dos sentidos estará pautada numa visão que tem no empírico seu ponto de partida, mas a clareza de que é necessário irmos além das aparências, não nos contentarmos com a descrição dos fatos, mas buscarmos a explicação do processo de constituição do objeto estudado, ou seja, estudá-lo no seu processo histórico. (AGUIAR; OZELLA, 2006, p.224)

No primeiro momento, a partir do fato empírico, captamos o que é possível por meio de nossos sentidos, construindo o contorno, a aparência do fenômeno. Em um segundo momento, é necessária uma abstração para superar essa conclusão momentânea acerca do objeto estudado. Posteriormente, a partir da compreensão da palavra contextualizada, do discurso, aproxima-se de uma compreensão das particularidades do sujeito em questão, entendendo que

é preciso levar em conta a singularidade do indivíduo, porque sua subjetividade é uma manifestação do viver total. Mas também é preciso saber que a experiência e a vivência de uma pessoa ocorrem no âmbito da história coletiva e são contextualizadas e envolvidas pela cultura do grupo em que ela se insere. (MINAYO, 2012, p.263)

Na perspectiva da análise da fala, parte-se da compreensão de que o que se apreende através da palavra resulta de diversas transformações do pensamento, fruto da passagem da palavra pelo significado e pelo sentido. Considerando, como já colocado previamente, que os significados se referem a conteúdo mais fixos, compartilhados pelos sujeitos,

por meio de um trabalho de análise e interpretação, pode-se caminhar para zonas mais instáveis, fluidas e profundas, ou seja, para zonas de sentido. (...) A categoria sentido destaca a singularidade historicamente construída. (AGUIAR; OZELLA, 2006, p. 225)

A análise hermenêutico-dialética enquanto técnica de análise propõe, segundo Habermas (1987) a síntese dos processos comprehensivos (hermenêutica) e críticos (dialética). Ao falar desta dinâmica, o autor revela que “a mesma razão que comprehende, esclarece e reúne, também contesta, dissocia e critica.” (p.20).

De acordo com Gadamer (1999), a hermenêutica pode ser entendida como a busca pela compreensão dos sentidos através da comunicação, compreendendo a linguagem como seu núcleo central. A comunicação a qual se privilegia é aquela advinda do cotidiano, do senso comum, compreendida em seu contexto e sua cultura. Ainda, de acordo com Freitas, Minayo e Fontes (2011), “dá ênfase à compreensão da linguagem em seu contexto no tempo e no espaço, levando-se em conta o papel dos sujeitos nas práticas histórico-sociais”. (p. 32)

De acordo com Minayo (2014), a dialética pode ser entendida como a prática de se construir diálogos, através do questionamento e da consideração da contradição. Ainda segundo a autora, a dialética “busca nos fatos, na linguagem, nos símbolos e na cultura, os núcleos obscuros e contraditórios para realizar uma crítica informada sobre eles.” (p. 167).

Desta forma, entende-se que a análise hermenêutico-dialética está alinhada com os princípios norteadores desta pesquisa, uma vez que se propõe, a partir da linguagem, materializada nos curtas-metragens, a construção de uma interpretação que contextualiza as vivências de sujeitos ativos inseridas em seus contextos, fundamentada pela revisão de literatura construída. Como aponta Minayo (2016), a pesquisa qualitativa aponta para dimensões da realidade que muitas vezes não são visíveis ou quantificáveis, precisando ser interpretada “em primeira instância, pelos próprios pesquisados e, em segunda instância, por um processo comprehensivo e interpretativo contextualizado. (p. 21)”.

Justifica-se a escolha deste método a partir da compreensão do campo da alimentação enquanto vasto, interdisciplinar e pouco valorizado, na medida que “por muito tempo, no Brasil, estudos que tinham a comida como tema eram considerados de pouca importância.” (MACIEL, 2014, p.15). Além disso, a bibliografia aponta para uma lacuna em produções que abordem o fenômeno da alimentação a partir de outros aspectos que não os nutricionais, biofisiológicos ou patológicos, deixando de analisar, por exemplo, sua dimensão subjetiva, reveladora do particular que contém o singular e universal. Entende-se que esta forma de construir diálogos está alinhada com a perspectiva teórico-metodológica da Psicologia Sócio-histórica que tem, como um de seus nortes, a preocupação com a ultrapassagem das aparências dos fenômenos, considerando suas contradições, buscando uma compreensão minuciosa de suas múltiplas facetas.

3.2. Grandmas Project – sharing the world’s most delicious heritage

O material de análise selecionado para o desenvolvimento desta pesquisa advém do projeto cinematográfico “Grandmas Project – sharing the world’s most delicious heritage”, fundado pelo cineasta francês Jonas Pariente em 2013. O projeto reúne curtas-metragens de oito minutos de duração, nos quais netos, cineastas independentes, filmaram suas avós cozinhando pratos relacionados à suas histórias de vida. Em 2016, o projeto foi reconhecido pela Unesco por sua relevância e alinhamento com os princípios da Convenção de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de 2003. Segundo Ferreira (2021),

na justificativa do patrocínio, é ressaltado o papel das receitas executadas pelas idosas como testemunhos que ‘incarnam, de maneira íntima e deliciosa, as grandes transformações do século XX: a Segunda Guerra Mundial, a descolonização, o feminismo, completando-se com a operação de coleta e registro dessas experiências pela geração dos netos, que são levados a interrogar e dialogar com essa história e dela se reapropriar. (p. 152)

No que tange o conteúdo dos filmes, os diálogos protagonizados por avós e seus netos foram conduzidos de modo livre, ou seja, não havia perguntas abertas ou fechadas que se configuraram como pré-requisitos para a produção, ou questões previamente estabelecidas as quais os curtas se propunham a responder. De acordo com Ferreira (2021), “no *Grandmas Project*, o elemento ativador de tais relatos é a execução de uma receita culinária, a expectativa do compartilhamento do que lentamente se origina dos ingredientes e dos relatos.” (p. 151). Os encontros filmados tinham o propósito de promover o compartilhamento e a celebração da herança passada de avós para seus netos através da comida ao redor do mundo

de maneira singular e contextualizada na história de cada família. De acordo com Pariente, em entrevista concedida ao canal France 3 (Disponível em: https://fb.watch/5_rsHSfjpP/), um dos princípios do projeto é considerar que uma receita é também uma história, que, portanto, deve guardar, capturar uma memória e transmitir as histórias atreladas a ela, criando assim um patrimônio imaterial possível de ser passado para gerações futuras. A partir da afirmação de Pariente, entende-se que os curtas-metragens produzidos permitem uma investigação dos sentidos e significados atribuídos à alimentação, à cozinha, através dos diálogos reveladores das histórias vividas pelas protagonistas, inseridas em um contexto ao mesmo tempo histórico e subjetivo de cada avó e de cada família. De acordo com Aguiar e Ozella (2006)

a apreensão dos sentidos não significa apreendermos uma resposta única, coerente, absolutamente definida, completa, mas expressões do sujeito muitas vezes contraditórias, parciais, que nos apresentam indicadores das formas de ser do sujeito, de processos vividos por ele. (p.228)

3.2.1. Apresentação dos curtas-metragens

Os curtas-metragens serão apresentados em conjunto com suas respectivas análises, uma vez que esta forma de construção da elucidação dos conteúdos obtidos a partir dos materiais permitiu uma exposição mais clara e coerente, bem como uma articulação mais detalhada com os achados bibliográficos apresentados anteriormente.

4. ANÁLISE DOS DOCUMENTOS

4.1. Sile – receita por Munise Bostancı, filme por Zeynep Dilara (Turquia)

Munise Bostancı nasceu em 1952 em Ezurum, uma cidade na área rural do leste da Turquia. No curta-metragem, Munise cozinha um prato chamado *Sile* para sua neta Zeynep Dilara, cineasta e feminista nascida na Turquia. A neta apresenta o significado do nome da avó: Munise, originado na Península Arábica, significa companhia para a vida, aquela que se acostuma e se acostumou³. Ao longo da produção, Munise e Zeynep compartilham a cozinha, enquanto a neta pergunta à avó sobre sua origem, sua vida em Ankara, sua relação com a cozinha e a história do prato escolhido; a avó ensina, passo-a-passo como cozinhar *Sile*, enquanto interage com os ingredientes e seus preparos, respondendo aos questionamentos trazidos pela neta. Apesar das mudanças impostas pelos caminhos que sua vida foi tomado, o que permanece, se adequando as novas formas de viver, é a cozinha.

O curta-metragem inicia apresentando a definição da palavra *Cile*, que significa sofrimento, problema, dificuldade⁴. O prato preparado, *Sile*, deriva desta palavra. Zeynep pergunta à avó se sabe de onde vem o nome do prato. Munise responde com uma história.

Era uma vez, uma mulher como eu, com muitos filhos. Ela estava desesperadamente preocupada com o que cozinhar. Olhou para os lados e encontrou duas batatas e um pouco de trigo. Tudo o que ela precisava era de uma cebola para cozinhar uma refeição. Ela achou, picou, cortou as batatas, adicionou o trigo e começou a cozinhar. Seus filhos não paravam de perguntar o que ela estava cozinhandos. (...) É claro que ela estava sofrendo. Mas não podia falar. “O que eu devo cozinhar?”. Essa pergunta tormenta as mulheres. Ao invés disso, ela respondeu “*Sile*”⁵

Conta a história de uma mulher que, frente a necessidade de alimentar os filhos, reuniu ingredientes que encontrou e construiu o prato conhecido hoje como *Sile*. Esta receita reúne os seguintes ingredientes: cebola, batatas, pasta de tomate, trigo, água, sal, pimenta e azeite de oliva. Observa-se que, de um modo geral, a receita consiste em legumes, considerados alimentos acessíveis, de fácil plantio e cultivo próprio em regiões rurais, principalmente em solos férteis. Além de tenderem a ter baixo valor agregado, possibilitando serem acessados em momentos de escassez e dificuldades socioeconômicas. Neste sentido, os componentes do prato dialogam tanto com o nome do prato, que remete a escassez, quanto com a história narrada por Munise. Quando questionada por Zeynep se o prato cozinrado era uma especialidade de Erzurum, sua cidade natal, Munise responde: “Durante a Guerra de

³ Do original: “life companion, the one that gets used to and got used to” (Livre tradução da autora)

⁴ Do original: “suffering, trouble, difficulty” (Livre tradução da autora)

⁵ Do original: “Once upon a time, a woman like me, with many children was desperately worried about what to cook. She looked around and found two potatoes and some bulgur. All she needed was an onion to prepare a meal. She found one, chopped it, cut the potatoes, then she added the bulgur and started to cook it. Her children kept asking her what she was preparing. (...) Of course, she had been suffering. But she couldn’t say it. ‘What shall I cook?’ This question torments women. But she said *Sile* instead.” (Livre tradução da autora)

Independência, houve algumas mobilizações. Nos vilarejos, alguns morreram, outros fugiram. Alguns voltaram, mas não tinham o que comer.”⁶. Entende-se então que se estabelece uma relação entre o significado do nome do prato e as condições do contexto em que foi criado, recaindo também sobre a narrativa construída em torno de sua origem.

Zeynep, neta de Munise, acrescenta uma fala, de forma escrita, acerca das práticas culinárias da avó: “Nos tempos dela, você poderia predizer as batalhas e as prioridades de uma mulher olhando para qual prato ela cozinhava repetidamente.”⁷ Pode-se entender, a partir desta fala de Zeynep, que a cozinha também é reveladora de uma estrutura social, que dela emergem sentidos e significados atribuídos aos papéis sociais, revelados em suas “batalhas e prioridades”. Disto, surge a compreensão da alimentação enquanto fenômeno que extrapola o espaço da cozinha, trazendo referências de dimensões afetivas de quem e para quem se cozinha.

Desde sua infância, Munise namorou com seu primeiro amor e, quando noivos, fugiram de casa, rumo a Ankara. Passaram a viver em uma cidade grande, o que gerou choques com os costumes e hábitos prevalentes em sua vida no vilarejo em que nasceu. Dentre eles, o costume de cultivar tudo o que consumia. De acordo com Munise,

no vilarejo, encontra-se tudo. Ir às compras foi completamente novo para mim. No vilarejo nós fazíamos tudo por nós mesmos. Nós plantávamos os vegetais. Tudo era feito em casa (...). Os mercados estão por toda a parte, eu não tenho escolha, não consigo cultivar nada aqui. Nós tínhamos o costume de cultivar todo o tipo de vegetal nas nossas terras. Consumíamos eles frescos no verão, ou desidratávamos para o inverno. Eu poderia fazer isso aqui também, mas o gosto não é o mesmo. O gosto não é bom mais. Era melhor antes.⁸

Esta fala de Munise releva alguns aspectos que influenciaram sua relação tanto com o cozinhar, quanto com a alimentação. No vilarejo em que nasceu, sua relação com os alimentos era bastante próxima, existindo um investimento afetivo e de tempo em seu cultivo e preparo. Pode-se perceber um reconhecimento da potência do vilarejo quando diz “No vilarejo nós fazíamos tudo por nós mesmos. Nós plantávamos os vegetais. Tudo era feito em casa.”. Permeado pela potência de poder garantir a produção e alimentação próprias, revela-se a

⁶ Do original: “During the War of Independence, there were some mobilizations. In the villages, some died, others fled. Some came back but had nothing to eat.” (Livre tradução da autora)

⁷ Do original: “Back in her times, you could have predicted a woman’s struggles and priorities by looking at which meal she cooked repeatedly.” (Livre tradução da autora)

⁸ Do original: “In the village, you can find everything. (...) Shopping was completely new to me. In the village, we used to do everything for ourselves. We grew vegetables. Everything was homemade! (...) Markets are everywhere. I have no choice; I can’t grow anything here. (...) We used to grow any kind of vegetables on our land. We ate them fresh in the summer or dried them for the winter. I can do it here too, but it doesn’t taste the same. It doesn’t taste good anymore. It was better before.”(Livre tradução da autora)

alimentação enquanto fenômeno identitário para aquela região. Ao se mudar para Ankara, os alimentos consumidos passaram a ser comprados em mercados, alterando drasticamente a forma como passou a se relacionar com a cozinha. O contato com os ingredientes passou a ser iniciado a partir da compra no mercado, não mais a partir do processo de cultivo do alimento. Além disso, percebe-se a influência das características do território com a relação possível de se estabelecer com os alimentos: em zona rural, levando em conta a fertilidade do solo, o plantio e o cultivo eram possíveis. Além disso, a fala de Munise traz a sensibilidade ao clima da região, sendo a forma de consumir determinados alimentos influenciada pela estação do ano. Ambos os aspectos apresentados, tanto em relação ao afastamento do alimento a partir do intermédio dos mercados, quanto as influências climáticas e territoriais, parecem culminar na reflexão final que Munise apresenta nesse trecho, acerca do gosto que a comida passou a ter. Revela uma insatisfação atual e uma saudade do que a comida, a relação com o lugar em que vive, e a forma como sua relação com os alimentos e seu vilarejo um dia já foi.

Ao longo do curta-metragem, são exibidos alguns momentos em que Munise reza enquanto cozinha e enquanto come, suscitando uma reflexão acerca dos possíveis atravessamento da religião nas práticas alimentares:

Bismillahi Rahmani Rahim. Que Allah abençoe nossa comida. Que nossa comida esteja boa. Que nos traga o melhor. Que nos traga doçura (...). Bismillah. Que Allah abençoe nossa comida. Que Allah abençoe a todos com plenitude. Que Allah dê um pouco para aqueles que não tem nada.⁹

Segundo Frigo et. al (2022),

muito antes das principais religiões que conhecemos hoje se consolidarem, já eram comuns os ritos de oferendas aos deuses, além de rituais de sacrifícios e festas para celebrar a colheita. Neste ponto, a comida deixa de ser somente um alimento e passa a ser um elemento para o espírito (p. 4)

Pode-se entender que o comer e a relação que se estabelece com o alimento podem se configurar enquanto práticas que possuem uma dimensão religiosa, uma dimensão do sagrado, que compõe a relação do homem com sua fé. Observa-se que, para Munise, a comida possui uma função mediadora de sua relação com Allah, fazendo pedidos para Allah endereçados em partes para a vida, e para a comida.

4.2. Sarmale cu Ciuperci – receita por Sabina, filme por Paula Onet (Romenia)

⁹ Do original: “Bismillahi Rahmani Rahim. May Allah bless our food. May our food taste good. May it bring the best. May it bring sweetness (...). Bismillah. May Allah bless our food. May Allah bless everyone with plenitude. May Allah give some to those who have nothing.” (Livre tradução da autora)

Sabina, carinhosamente chamada de Mama Bina pela neta Paula, nasceu em 1940, em Carei, na Romenia, onde vive até hoje. Junto com sua família, foi deportada durante a Primeira Guerra Mundial, retornando no pós-guerra e reconstruindo sua vida do zero. Casou-se aos 17 anos, comemorando bodas de ouro, cinquenta anos de casamento, um mês antes de seu marido falecer. No curta-metragem, Sabina se propõe a preparar um prato chamado Sarmale cu Ciuperci, uma receita vegetariana que consiste em enrolados de repolho recheados de cogumelos, receita que aprendeu com sua mãe quando pequena e permeou as diversas relações que construiu ao longo da vida.

De acordo com a apresentação de Sabina no portal do Grandmas Project, ela relaciona o vegetarianismo com os banquetes característicos de comemorações religiosas¹⁰. De acordo com Souza (2014), “(...) todas as religiões, se não possuem uma conduta alimentar pré-estabelecida por suas doutrinas, têm algo a dizer sobre a alimentação e como esta afeta a disposição religiosa” (p.6). Observa-se então o estabelecimento de uma conduta em relação a preparos baseados no vegetarianismo relacionados à religião, revelando a possibilidade da tomada de decisão frente ao que é um alimento passível de ser consumido pautada em aspectos relacionados a fé.

Sabina é inicialmente exibida em seu vasto jardim, onde colhe alguns ingredientes necessários para o preparo do prato, como cenoura e cebola, cultivados em sua horta, acompanhada das galinhas que cria. Orgulha-se de seu jardim e de suas flores, pedindo para que sejam filmados pela neta e cineasta. São exibidas imagens de Sabina da época em que a neta ainda era criança. As imagens mostram os netos se deliciando com suas comidas, revelando uma presença antiga da comida na convivência desta família.

Sabina e Paula protagonizam um breve diálogo em que a avó busca entender os gostos da neta:

Sabina: Você gosta de cenoura? Devo acrescentar mais?
 Paula: O que diz a receita?
 Sabina: Depende se você gosta de cenoura.
 Paula: Eu gosto de todos os vegetais.¹¹

Percebe-se um cuidado da avó para com os gostos da neta no preparo do prato, considerando suas preferências e construindo os sabores a partir deste referencial. Apesar de uma receita antiga, que está na família há gerações e marca o relacionamento de diversos

¹⁰ Do original: “For her, vegetarianism means religious feasting food” (Livre tradução da autora)

¹¹ Do original: Sabina:” Do you like carrots? Should I add more?”/ Paula: “What does the recipe say?”/ Sabina: “It depends if you like carrots.”/Paula:” I like all vegetables” (Livre tradução da autora)

integrantes, Sabina escolhe um caminho onde não há um aprisionamento do prato a uma receita original, mas uma maleabilidade de sua construção com referência a para quem ele é preparado. É possível entender que o alimento a ser preparado é fruto de um processo dinâmico de criação, não havendo uma preocupação central em relação ao equilíbrio nutricional dos componentes do prato. Sabina usa como fonte de tomada de decisão o gosto da neta, que é quem irá desfrutar do alimento. Neste sentido, entende-se que o pilar do preparo não é apenas a receita, mas sim quem irá consumir o produto. A adaptação da receita ao gosto do outro pode ser lida como um reconhecimento do outro, um cuidado e um carinho.

É exibida uma reportagem feita com Sabina e seu marido intitulada “O segredo de um casamento de 50 anos”¹². Segundo Sabina, o segredo é: “Cozinhar boa comida, cozinhar um bom Sarmale!”¹³. Sabina revela, como uma crença, que a cozinha é o que mantém um longo casamento. Por um lado, pode-se interpretar essa fala a partir de uma leitura histórica do lugar da mulher na sociedade patriarcal, como responsável pelas atividades e o cuidado doméstico. Porém, isso não exclui a dimensão afetiva existente no cozinhar para o outro, capaz de nutrir e sustentar laços familiares. Conta à neta que serviu Sarmale em seu casamento, para seus parentes. Retomando o que Sabina entende enquanto uma receita vegetariana, como o Sarmale cu Ciuperci - entende-o enquanto um alimento sagrado, ligado a celebrações religiosas-, revela-se o afeto envolvido em servir Sarmale aos seus parentes no dia do casamento. Pode-se entender este gesto enquanto possível revelador do valor atribuído à data do casamento e a família que fez parte desta celebração.

Ao final do curta-metragem, Paula, seu marido e sua filha sentam-se à mesa para desfrutar dos Sarmale cu Ciuperci que a avó carinhosamente embalou para que pudessem desfrutar em sua própria casa. Ao redor da mesa encontram-se gerações reunidas, ligadas por uma comida que, na história da família, possuiu diversos significados. Dentre eles, o de demonstração de afeto. É exibido um bilhete, de Sabina para Paula que diz:

Querida Paula, eu sinto muito a sua falta. Fiz seus Sarmale cu Ciuperci preferidos. Com amor, Mama Bina.¹⁴

Através do conteúdo do bilhete, pode-se interpretar que o ato de presentear através da comida tem o potencial de materialização do carinho, de demonstrar afeto e matar as saudades. É a possibilidade de se fazer presente, através de um alimento embebido de significações, frente a impossibilidade de se estar fisicamente presente com o outro.

¹² Do original: “The secret of a 50 years marriage” (Livre tradução da autora)

¹³ Do original: “Cooking good food, cooking a good Sarmale!” (Livre tradução da autora)

¹⁴ Do original: “Dear Paula, I miss you a lot. I made your favourite Sarmale with mushrooms. With love, Mama Bina” (Livre tradução da autora)

4.3. Marillenknödel – receita por Suzanne Achache-Wiznitzer (Mamé), filme por Mona Achache (França – Áustria)

Suzanne Achache-Wiznitzer, carinhosamente apelidada de Mamé, nasceu em 1929 em Viena, na Áustria. Após a morte de sua mãe em 1937, se mudou para a França. Cinco anos depois, seu pai e seu irmão foram deportados. Mamé ficou sob os cuidados de uma mulher, Madame Chesneau que, segundo ela, “abria suas portas para todas as crianças com as quais não se sabia o que fazer”¹⁵. Anos depois, de uma organização que lhe deu a oportunidade de estudar. Segundo Ferreira (2021),

Suzanne Achache-Wiznitzer é uma testemunha das “crianças escondidas”, filhos de deportados durante o período de perseguição nazista que, sobretudo na França, tiveram acolhimentos em escolas internas, em casas de família ou em outros locais destinados a cumprir o papel de ‘substitutos dos pais’, que na maior parte dos casos, jamais regressaram dos campos de morte. (p. 157)

Estudou medicina e se tornou uma cirurgiã especializada em estomatologia, se dedicando também à psicanálise. Casou-se e, com seu marido, teve quatro filhos. Hoje, tem nove netos e nove bisnetos. No curta-metragem, Mamé se propõe a cozinhar *Marillenknödeln*, bolinhos cozidos, a base de batatas, recheados com damasco e um cubo de açúcar.

No curta-metragem, Mamé discursa sobre a velhice. Cita o General Charles De Gaulle que se refere a velhice como um naufrágio e Mamé, seguindo esta analogia, entende que o velho se afunda, acompanhando o movimento deste naufrágio. Enxerga o velho como alguém que já deu sua contribuição ao mundo e que se encontra na espera do fim da vida, perdendo os seus sentidos, estando constantemente cansado. Enquanto arruma seus cigarros em uma carteira própria para armazená-los, pede a neta: “Mantenha apenas o que me faz parecer bem. Não mostre a tristeza e o naufrágio.”¹⁶ Em determinado momento, a neta pergunta se a cozinha pode ser uma atividade que confere um sentido para sua velhice. Mamé responde:

Não, nada disso. Fico melhor sem ela. Eu sei fazer no máximo um ou dois pratos. (...) Sei fazer o cuscuz de minha avó, muito bem. Sei vagamente cozinhar a carpa judia, mas ninguém gosta de comê-la, especialmente meus filhos. Então, sem esperanças, eu desisti completamente da cozinha. Então eu faço o cuscuz que não tem a ver com a minha religião, eu fui “colonizada pelo cuscuz”. Você sempre acerta com um bom cuscuz, agora tente ser popular com uma carpa!¹⁷

¹⁵ Do original: “(...) who was opening her door to ‘all children we didn’t know what to do with’.” (livre tradução da autora)

¹⁶ Do original: “Keep only what makes me look good. Don’t show the sadness and the shipwreck.” (livre tradução da autora)

¹⁷ Do original: “No, not at all. Better off! I know how to do one or two dishes, you know. I can make my stepmother’s couscous very well. I vaguely know how to cook Jewish carp, but no one likes that. Especially my

Caminhando para sua cozinha, conta que quando preparava *Marillenknödel* para seus filhos, eles reclamavam, dizendo: “O que é esta coisa terrível que você está nos fazendo comer?”¹⁸. A neta brinca que, após isso, a avó nunca mais preparou esse prato, inclusive para seus netos. Revela-se os impactos que a aceitação de um prato – neste caso, a não aceitação – pode ter sobre quem cozinha: frente ao estranhamento e recusa dos filhos em relação aos bolinhos que cozinhou, Mamé nunca mais preparou este prato.

Lê a receita com a neta antes de iniciar o preparo. Revela que faz questão de ler a receita inteira antes de começar para garantir que saibam o que estão fazendo. Neste curta-metragem, um utensílio se mostra essencial: a balança culinária. Inicia pelas batatas cozidas e pergunta à neta quanto de batata há na travessa. Quando a neta responde, estimando o peso das batatas, Mamé se irrita e questiona por que a neta não está seguindo a receita, por que não está fazendo do modo correto. A partir deste momento, recorre à balança a cada etapa do preparo, pesando cada ingrediente. Ao longo do curta-metragem, revela que não tem um apreço pela cozinha e que isso decorre de sua cozinha ter sido extremamente impopular em sua família. Os filhos não gostavam dos pratos que preparava e, por isso, ao longo dos anos, desistiu de cozinar. Nunca pode fazer pratos de sua cultura para sua família. Mamé diz: “Me faz pensar no que meus filhos nunca realmente gostaram de comer, no que eu nunca pude preparar, então nunca preparei pratos austríacos, nunca...”¹⁹.

4.4. Kneidler – receita por Julia Wallach, filme por Frankie Wallach (França – Polônia)

Julia Wallach, ou *Mamie d'Amour*, como prefere ser chamada, nasceu na Polônia e é uma sobrevivente do Holocausto Judaico. Com 93 anos, se propõe a cozinar um prato chamado *Kneidler* para sua neta Frankie Wallach, estudante de artes cênicas na Inglaterra, que está produzindo seu primeiro documentário. *Kneidler* é uma receita típica da gastronomia judaica do Leste Europeu, consistindo em almôndegas feitas de ovo e farinha, cozidas em um

children. So, it is hopeless. I have given up entirely. So I make couscous that isn't from my religion but I've been couscous colonized. You've always a hit with a good couscous, try to be as popular with a carp!” (Livre tradução da autora)

¹⁸ Do original: “What is this horrible thing you’re making us eat?” (Livre tradução da autora)

¹⁹ Do original: “It makes me think of what my children never really liked eating, what I never could make, so I never did Austrian dishes, at all...” (Livre tradução da autora)

brodo de frango e vegetais. Ao longo do curta-metragem, Julia e Frankie compartilham o espaço da cozinha, conversando sobre a receita e as memórias que estas evocam sobre a história de vida da avó. Julia veste um avental de cozinha com o escrito “*Yiddish Mamma*”, materializando e fazendo alusão à suas raízes judaicas que se fazem presente no alimento, no espaço em que este é preparado e nos utensílios usados para seu preparo.

Na primeira fala da produção, Frankie revela que a receita preparada pela avó é, para ela, como um “passaporte para sua origem Ashkenazi”²⁰, termo usado para referir-se aos judeus provenientes da Europa Oriental, como é o caso de sua avó. Através da simbologia do passaporte como um documento que confere permissão para transitar entre espaços e visitar outras culturas, pode-se entender que o *Kneidel* permite, simbolicamente, que Frankie viaje para um espaço-tempo vivido por Julia, materialmente impossível de ser visitado pela neta, mas possível de ser sentido. O *Kneidel* permite que Julia e Frankie se encontrem e compartilhem um espaço-tempo em comum mesmo que de forma simbólica, revelando a possibilidade do alimento de evocar histórias, sensações e afetos.

Em diversos momentos do curta-metragem, Julia compartilha memórias de sua vivência em Auschwitz. No início dos preparos da receita, *Mamie d'Amour* descasca os vegetais usando uma faca, revelando que não sabe manusear um descascador e explicando de onde vem tal hábito. O aprendizado de manipulação da faca, hábito aparentemente corriqueiro, conduz ao compartilhamento de uma memória: “Eu não sei descascar com um descascador. Nos campos de concentração, em que eu trabalhei por meses na cozinha, eu descascava cestas cheias de batatas. Eu aprendi a usar a faca.”²¹ Entende-se que a escolha de não renunciar ao uso da faca revela uma escolha pela permanência da experiência, enraizada na vivência que é, ao mesmo tempo, significada por Julia e marcada por um contexto histórico. Pode-se observar a materialização da história: uma prática, imbebida de marcas características do local e do período em que ocorreu, solidifica-se na experiência vivida de forma objetiva e subjetiva, deixando marcas que fazem com que este hábito ocorra mesmo quando o contexto histórico já é outro. Neste mesmo âmbito, também conta que aprendeu inglês com soldados americanos. Apesar da tendência de aparecer de forma corriqueira, com leveza e humor ao longo do processo de cozinhar, outras marcas do Holocausto emergem na interação de Julia e Frankie. Ao erguer as mangas, revela-se uma inscrição no braço esquerdo

²⁰ Do original: “Kneidler is like my Ashkenazi passport.” (Livre tradução da autora)

²¹ Do original: “I don't know how to peel with a peeler (...). In the camps, I worked for months in the kitchen peeling entire baskets of potatoes. I learned to use a knife.” (Livre tradução da autora).

de Julia, contendo seu número de identificação em Auschwitz. Ainda em termos das marcas históricas em seu corpo, Julia conta a história de seu cabelo:

Eu acho que o campo estragou o meu cabelo. (...) Eu tinha cabelos enrolados. Eles rasparam minha cabeça. Um ano depois, tive febre tifóide. Deveria ter raspado a cabeça novamente. Minhas amigas diziam: ‘Vai raspar a cabeça! Seu cabelo vai ficar bonito.’ Já tinha raspado meu cabelo duas vezes. Na terceira vez, eu recusei. E agora ele está todo frizzado.²²

Tanto as memórias, quanto as marcas materiais que Julia carrega, fruto de suas experiências e vivências, podem ser interpretadas enquanto um ato de resistência e subversão da lógica que, por muito tempo, imperou: o judaísmo como algo a ser escondido, como algo a se ter vergonha. Julia viveu um momento em que esta lógica se materializou em práticas concretas de tortura e extermínio da população judaica. Observa-se como a significação que pode ser construída a partir de sua vivência, mesmo que enraizada historicamente, tem uma tonalidade própria dada por Julia, que a descreve de forma detalhada, muitas vezes com leveza e humor.

Avó e neta passam a conversar sobre as tradições judaicas, especificamente como Julia se relacionou com datas comemorativas como o Shabbat. Julia diz:

Na Polônia... Eu não sei como era na França... Na Polônia eu era pobre. Economizávamos para termos tudo o que era necessário para o Shabbat. Tínhamos que nos vestirmos bem, tudo isso. As vestimentas deveriam estar limpas, o “sheteil”, a peruca. Tudo limpo, tudo novo.²³

Através dos relatos, percebe-se como a origem judaica, preciosa e valiosa para Julia, esteve presente em suas práticas ao longo de toda a sua vida, encontrando eco nos dias de hoje. Conta que, mesmo em tempos marcados por sofrimentos e escassez, a preocupação com a tradição se manteve, não se configurando enquanto impedimentos da relação com símbolos importantes para a comunidade.

O curta-metragem se encerra com um brinde, acompanhado do termo “*Lehaim*” que, em hebraico, significa “à vida”.

²² Do original: “I think the camp messed up my hair (...). I had curly hair. They shaved my head. A year later, I had typhus. I should have gotten it shaved again. All my girlfriend told me: ‘Go get shaved! Your hair will be beautiful’. I had gotten it shaved twice. The third time, I refused. And now it’s frizzy.” (Livre tradução da autora)

²³ Do original: “In Poland... I don’t know what it was like in France... they were poor. They saved up to have everything for Shabbat. They had to dress well, all that stuff. The suit had to be clean. The “shteteil”, the wife. All clean, all new.” (Livre tradução da autora)

4.5. Frikkadel – receita por Sonia Debeauvais, filme por Emma Luchini

Sonia Debeauvais nasceu em 1925 na Dinamarca. Trabalhou por 30 anos com Jean Vilar na criação de um grande festival de teatro, chamado “Festival d’Avignon”. No curta-metragem, Sonia cozinha um prato chamado *Frikadel*, receita que aprendeu com sua mãe, que consiste em uma combinação de carnes de porco e de boi, moídas e temperadas, unidas e grelhadas em formato circular. Na descrição feita por Emma, conta que *Frikadel* é o único prato de origem dinamarquesa que Sonia manteve, sendo então a única receita que transmitiu para a neta. Sonia conta que atualmente subloca quartos de seu apartamento para duas jovens, uma francesa e uma americana, compartilhando com elas também sua geladeira. Nas regras da casa, cada integrante tem sua própria prateleira na geladeira.

Enquanto compartilham a cozinha e Emma ajuda Sonia com os ingredientes e o preparo do prato, a neta vai à geladeira para pegar uma caixa de leite, como orientada pela avó. Quando questionada pela neta acerca da validade do produto, Sonia revela que não se preocupa com as datas dos produtos, que não recorre a elas para determinar o uso ou não dos produtos. Mais à frente, revela que a melhor hora de provar a receita, para avaliar o sabor e os temperos, é quando ainda não está cozida, em uma etapa em que as carnes e o ovo, usado para dar liga, ainda estão crus. Apesar da brevidade e sutileza dos diálogos, pode-se observar um cruzamento entre práticas reveladoras de traços geracionais: enquanto Emma, nascida em um contexto histórico-temporal global de consumo de produtos industrializados, permeados por preocupações sanitárias e higiênicas decorrentes do desenvolvimento científico da biologia e medicina, Sonia traz heranças de uma relação com os alimentos marcada pelo âmbito do orgânico. A relação com um alimento “bom” ou “possível de ser usado”, de um lado é marcado por uma informação fornecida pela embalagem ou por crenças decorrentes de orientações do campo biofisiológico – como é o caso do não consumo de carne suína crua-, de outro é marcada pelo sensorial do gosto, da prova, da experiência.

Avó e neta passam a conversar sobre temperos. Enquanto Sonia segue a tradição da receita que recorre ao sal enquanto único tempero que ressalta o sabor dos alimentos, Emma questiona a avó sobre outras possibilidades, como o uso de ervas. Sonia revela que ervas não eram muito disponíveis na Dinamarca, trazendo um dado importante que revela a relação dos ingredientes da receita com o território em que esta é elaborada e preparada. Emma traz, então, a nova disponibilidade, a possibilidade de acrescentar o novo, representado pela salsa e pelo alho, no velho, no tradicional. Sonia mostra-se aberta para a salsa, mas não para o alho que, segundo ela, não tem nenhuma relação com a tradição escandinava. Observa-se então um

movimento conjunto, de uma transformação que é permeada pela novidade, mas também pela imposição de limites decorrentes das raízes importantes para quem cozinha e para o que é cozinhado. Nem todos os elementos que se sugere introduzir são compatíveis com a identidade que o prato carrega.

5. DISCUSSÃO

Após a construção das análises individuais dos curtas-metragens apresentadas acima, observou-se atravessamentos entre as histórias e experiências narradas, tornando possível a construção de uma análise conjunta, aprofundando reflexões iniciadas, em diálogo com a literatura anteriormente apresentada.

De acordo com Castro, Maciel e Maciel (2016), “não se come apenas para sobreviver, reproduzir sua existência, nutrir-se – muito além, a alimentação humanizada e humanizadora são providas de significação (...)" (p.19). É neste sentido que se ressalta o potencial que o compartilhamento do espaço da cozinha e o próprio passo a passo da construção de um prato através de sua receita possuem enquanto catalizadores do compartilhamento de histórias, vivências e memórias, que apontam para elementos marcantes das histórias narradas, para significações. O compartilhar do alimento e do espaço em que este é preparado ou servido remete ao conceito de comensalidade, envolto pela compreensão do compartilhar do alimento como atividade de socialização. Observa-se, no compartilhar o alimento, uma situação que pode evocar a lembrança, muitas vezes, de situações em que este esteve presente, constituindo parte do repertório de experiências de uma pessoa. Entende-se então que os hábitos, preferências e práticas dentro da cozinha revelam uma subjetividade que é singular a aquele que cozinha, mas nunca despossuída de determinantes históricos e contextuais, ou seja, é também fruto de um processo de construção social. São justamente as histórias, vivências e memórias, embebidas de elementos objetivos e subjetivos, que embasam estes hábitos, preferências e práticas. Julia Wallach e seu hábito de descascar batatas com uma faca se relacionam de forma significativa com esta reflexão: a permanência desta prática, que emergiu e fez parte de um contexto, de um espaço-tempo específico, revela marcas deixadas no sujeito; marcas estas que estão referenciadas às características do contexto em que emergiram, mas também falam do impacto em quem as carrega, sendo então reveladoras de uma subjetividade, que é individual, mas também social e histórica. Para Sabina, a cozinha foi um dos grandes pilares de seu casamento. Pode-se entender que, de forma singular, a cozinha foi de grande importância para sua relação com seu marido, que se deliciava com seus pratos e suas receitas, principalmente com seu *Sarmale*. No entanto, deve-se levar em consideração a existência de papéis sociais de gênero que, historicamente, designaram à mulher o espaço da cozinha e diversas funções de cuidado para com o homem, refletindo de forma edificante nas relações entre marido e esposa. É neste sentido que autores como Alvarenga e Moraes (2021) entendem que a alimentação pode ser analisada enquanto um fenômeno que expressa a estrutura e a organização de um grupo, sendo reveladora de papéis sociais e expectativas de gênero (p.50); não se dá ao acaso a decisão de quem se ocupa do espaço da cozinha e de quem se ocupa de consumir e avaliar o que foi produzido: a dinâmica na cozinha é reveladora de uma lógica histórica de cuidado da mulher para com o homem. Observa-se, então, o entrelaçamento entre experiência singular e determinações histórico-culturais na compreensão de Mama Bina sobre a centralidade da cozinha no sucesso de um casamento.

Ainda sobre o compartilhamento da cozinha, tanto como espaço, quanto como prática, percebe-se sua presença na vida de todas as protagonistas dos curtas-metragens, mesmo que de forma singular. Para Munise Bostansci, o cuidado com o alimento e a cozinha estiveram presentes desde cedo em sua vida, desde o cultivo no vilarejo em que nasceu. O prazer foi, por muito tempo, um marcador importante em sua relação com o ato de cozinhar, que se iniciava no plantio e na colheita. A partir de sua mudança para Ankara, o afastamento dos alimentos decorrente do intermédio dos mercados abalou esta relação tão antiga e estabelecida, impondo uma reorganização de seus afetos e a construção de uma nova forma de se relacionar com a cozinha. Observa-se então um movimento de mudança, um afastamento, mas não uma ausência ou desistência do convívio com este espaço e com a prática do cozinhar. Por outro lado, para Suzanne Achache-Wizintzer, a cozinha é composta por marcas deixadas pela rejeição à sua culinária: os pratos típicos da culinária judaica foram vistos com estranheza e recusa dentro de sua própria casa, impondo a ela um afastamento da culinária com a qual se identificava em detrimento de uma culinária internacional, mais aceita por seus filhos. Ainda em diálogo com a leitura da cozinha como um espaço historicamente feminino e o cuidado com a comida também uma preocupação feminina, reflete-se sobre como a rejeição da culinária de uma mãe por parte de seus filhos pode ressoar sobre a relação desta com a cozinha. Observa-se, a partir da experiência traumática e da abdicação de suas raízes, um afastamento deste espaço e um enrijecimento frente ao cozinhar. Perante um cenário de rejeição aos pratos que tipicamente cozinhava, Mamé buscou o controle proporcionado pelas receitas, seguindo o passo a passo, as gramaturas recorrendo ao uso da balança, de forma rigorosa e inflexível, como uma forma de garantir o resultado que seria apresentado a quem fosse consumir seu prato.

As análises dos curtas-metragens também proporcionaram a observação da importância do contexto, seja ele territorial ou cultural, para a compreensão de escolhas dentro da cozinha, tanto em relação a práticas, quanto em relação aos próprios ingredientes. Foi possível perceber, no caso de Munise Bostanci, a influência do clima e dos recursos disponíveis na região na construção da receita. Ao descrever a composição de *Sile* fala sobre um contexto de fertilidade, decorrente do solo, e de escassez, decorrente do contexto de guerra, condicionando a disponibilidade de alimentos de fácil plantio e baixo valor agregado, construindo a possibilidade de um prato composto, em sua totalidade, por grãos e vegetais. Fala também da mudança para Ankara e a consequente indisponibilidade dos mesmos ingredientes, resultando em uma mudança no gosto e na satisfação proporcionada por aquele mesmo prato.

O contexto cultural aparece como atravessamento em diversos curtas-metragens. Com Munise Bostanci e Sabina, a religião aparece como traço marcante, respectivamente criando rituais em torno da comida, como a reza para agradecer e prestigiar o alimento, e pautando em que momentos determinados pratos devem ser preparados e servidos, sendo pratos vegetarianos característicos de celebrações religiosas, como o casamento. Com Suzanne Achache-Wizintzer e Julia Wallach as tradições judaicas aparecem como marca na culinária e nos costumes, tendo sido por muito tempo, mesmo que de forma distinta, algo a ser escondido e rejeitado. Traços dessa cultura vão aparecendo de forma mais sutil nas falas de Mamé, em que a rejeição aparece tanto em sua migração para a França, quanto na recusa dos filhos em aceitar sua culinária de origem, e mais explícitas nas falas de Julia, que revela suas vivências em Auschwitz.

Outro aspecto importante de ser ressaltado, já introduzido por Jonas Pariente, idealizador do Grandmas Project, em entrevista para o Jornal France3 anteriormente apresentada, refere-se ao potencial das receitas como herança. Em muitos dos curtas-metragens apresentados, as próprias avós cozinhavam receitas aprendidas com suas avós ou mães, revelando um costume de transmissão de pratos como traço identitário de uma família. A passagem da receita para as próximas gerações representa a possibilidade da transmissão da história, que carrega tanto elementos da subjetividade de quem criou a receita, de quem a alterou, de quem a ensinou, quanto elementos objetivos do contexto em que foi elaborada. Reúne, em uma espécie de documento, elementos que contam parte da história de um grupo. Ademais, observa-se no compartilhar da cozinha, um encontro geracional potente. Sonia Debeauvais e Emma Luchini dialogam sobre uma possível releitura, proposta por Emma, de costumes antigos, trazidos por Sonia. Emma traz a possibilidade do novo, com as informações sobre a percepção dos alimentos e novos ingredientes e temperos, enquanto Sonia expõe a tradição e as motivações enraizadas nos contextos originários. Protagonizam juntas um momento de troca de saberes, em que não há prevalência de um sobre o outro, mas sim de construção conjunta de uma nova possibilidade que abarca as duas vivências. Representam a possibilidade de acréscimo do novo, sem a exclusão do tradicional, movendo-se em direção à construção desta herança. Em outras palavras, protagonizam um encontro que revela como a

a culinária é uma prática social que funciona como um amalgama de elementos individuais e coletivos, agrupa o conhecimento tradicional e também é inovada com informações advindas de outras vivências. (DIEZ-GARCIA; CASTRO, 2011, p.96)

A comida e o cozinhar como formas de demonstração de afeto com quem e para quem se cozinha se mostrou como elemento central nos curtas-metragens. Para Munise Bostansci, o

cuidado com *Sile* e os pedidos à Allah em relação a comida, refletem no que é entregue para Zeynep, sua neta, que, ao consumir o prato, também recebe o que foi pedido pela avó: benção, doçura e plenitude. Para Sabina, o constante questionamento a Paula sobre suas preferências e a consequente inclusão do que esta gosta no preparo do prato revelam um cuidado com e apreciação dos gostos da neta, que se torna a principal referência de sabor e intencionalidades na construção dos *Sarmales*. Para Mamé, a coragem de visitar a cozinha, mesmo após experiências de rejeição a sua culinária, apreciando a companhia da neta e compartilhando uma receita que tolerou cozinhar. Para Julia, a exposição de sua história, de suas vivências em Auschwitz e a vontade de aproximar a neta de suas raízes judaicas através do alimento. Para Sonia Debeauvais, a escuta de Emma, considerando suas sugestões e acrescentando-as no preparo do prato, tornando esta experiência personalizada para a neta.

A partir dos elementos discutidos, observa-se a multiplicidade de significações dadas ao alimento, que dialogam com a subjetividade de cada cozinheira, que atualizam nestes alimentos e no próprio cozinhar suas vivências, suas histórias, suas crenças, seus aprendizados e suas marcas. As experiências compartilhadas nos curtas-metragens revelam significações dadas à comida que ultrapassam sua dimensão nutricional e fogem da totalidade de explicações do saber biomédico, expandindo o que foi o clássico entendimento do comer, ressaltando o potencial da comida enquanto elemento identitário e simbólico, enquanto potente do que Alvarenga e Moraes (2006) apontam enquanto funções da alimentação: “manter-se, sustentar-se, incrementar, promover, educar, instruir, dar alento, revigorar, cultivar, sentir” (p.333).

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho teve como principal objetivo apresentar uma compreensão ampliada do fenômeno da alimentação, ultrapassando sua dimensão biofisiológica, explorando principalmente a sua dimensão subjetiva.

Considerando os sujeitos enquanto ativos em uma realidade material e histórica, foi por meio do contato com as experiências das mulheres em suas cozinhas, expostas nos curtas-metragens do Grandmas Project, que se pode explorar os entrelaçamentos entre as significações dadas à alimentação, construídas de forma singular a partir das experiências

de cada mulher, com outros determinantes que compõem este fenômeno. A partir deste processo, em diálogo com a literatura analisada, alguns aspectos puderam ser observados.

Enquanto um fenômeno humano, a alimentação é um fenômeno complexo que abarca diversas dimensões. Hegemonicamente, foi apreendida, estudada e compreendida privilegiando sua dimensão biofisiológica, privilegiando aspectos nutricionais constituintes dos alimentos, em detrimento de uma visão contextualizada social e historicamente dos alimentos e das práticas alimentares. Relaciona-se este movimento com a forma como a ciência se estabeleceu, marcada pela racionalidade e pelo cartesianismo, pautando uma forma de compreender e analisar os fenômenos a ela destinados a estudar. A alimentação, então, não escapou, se edificando em torno do que hoje se entende como “nutricionismo”. Uma das principais consequências do nutricionismo é a omissão de outros determinantes do ato alimentar, como aqueles que se relacionam às dimensões simbólicas e afetivas. Deixa-se de lado as significações dadas à alimentação, que abarcam, através das experiências dos indivíduos, dimensões individuais, mas sempre compreendidas imersas em uma coletividade. Neste sentido, deixa-se de enxergar que, enquanto fenômeno humano, a alimentação é reveladora de uma organização social e as relações sociais que esta abarca.

Os curtas-metragens analisados permitiram a ampliação do olhar para a alimentação, na medida em que as experiências narradas pelas protagonistas de cada vídeo revelaram entrelaçamentos entre suas histórias, vivências e memórias, os pratos que se propuseram a cozinhar e elementos da realidade em que estão inseridas. Em relação a elementos reveladores da estrutura e organização social, a alimentação mostrou-se inserida em uma lógica histórica de cuidado feminino, que colocou como uma função da mulher o cuidado com o ambiente doméstico, bem como com a família. O sucesso de um casamento ou o sucesso da função materna foram atrelados a qualidade da culinária da mulher e seu poder de satisfazer – ou não – o outro. Em relação a elementos reveladores de aspectos culturais e religiosos, observou-se as práticas alimentares enquanto uma dimensão fundamental para a expressão cultural do grupo. A culinária judaica aparece enquanto extensão de um movimento que impôs, em um período da história, a vergonha e a aniquilação; a possibilidade de cozinhar pratos da cultura judaica hoje é expressa como um movimento de resistência, pertencimento e autoafirmação. As práticas religiosas aparecem como um critério que determina o que pode ou não ser consumido, bem como quando seu consumo é permitido. Além disso, a reza aparece no momento da refeição, revelando as possibilidades simbólicas atribuídas ao alimento enquanto mediadores da fé. Em relação a

aspectos territoriais e contextuais, observou-se relações estabelecidas entre os ingredientes e as características climáticas e geopolíticas da região em que a receita foi originalmente elaborada, apontando na direção da possibilidade de analisar a comida enquanto reveladora da realidade material e histórica. Em relação ao âmbito afetivo, o ato de compartilhar a comida com o outro se mostrou enquanto uma forma de reconhecer o outro e demonstrar afeto e alento a quem se cozinha. Neste sentido, observou-se uma multiplicidade de significações dadas ao alimento, propondo uma ampliação do que foi, e continua sendo, a clássica compreensão deste fenômeno.

A alimentação, permeada por diversos determinantes inseridos em uma realidade material e histórica, é um fenômeno humano complexo. Dito isto, não é possível esgotar a multiplicidade de suas significações e esta pesquisa se propôs ampliar a compreensão da alimentação, considerando fundamental que novas pesquisas busquem acrescer às análises deste fenômeno.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ACHACHE-WIZNITZER, S. (Mamé) [87 anos] . Entrevistadora: Mona Achache, 2016. Depoimento concedido ao programa Grandmas Project. Disponível em: <http://grandmasproject.org/films/marillenknode/> . Acesso em: 31 mai. 2023.

AGUIAR, W. M. J.; OZELLA, S.. Núcleos de significação como instrumento para a apreensão da constituição dos sentidos. **Psicologia: Ciência e Profissão**, v. 26, n. 2, p. 222–245, jun. 2006.

ALVARENGA, M.; MORAES, J.; SERRANO, C. Alimentação *versus* nutrição. In: ALVARENGA, M.; DAHÁS, L.; MORAES, C. (orgs.). **Ciência do comportamento alimentar**. 1. ed. Santana de Parnaíba: Editora Manole Ltda., 2021. p. 45-61

BOCK, A. A Psicologia Sócio-Histórica: uma perspectiva crítica em Psicologia. In: BOCK, A.; GONÇALVES, M. G.; FURTADO, O. (orgs.). **Psicologia Sócio-Histórica uma perspectiva crítica em Psicologia**. 6. ed. São Paulo: Cortez, 2015, p. 24.

BOCK, A.; GONÇALVES, M. (orgs) - **A Dimensão Subjetiva da Realidade: uma leitura sócio-histórica**. 1.ed. São Paulo: Cortez, 2009, p. 143.

BOCK, A; GONÇALVES, M. ROSA, E. **Dimensão subjetiva: uma proposta para uma leitura crítica em Psicologia**. 1. Ed. São Paulo: Cortez, 2020.

BOSTANCI, M. [71 anos]. Entrevistadora: Zeynep Dilara, 2022. Depoimento concedido ao programa *Grandmas Project*. Disponível em: <http://grandmasproject.org/films/sile/>. Acesso em: 29 mar. 2023.

DEBEAUVAIS, S. [90 anos]. Entrevistadora: Emma Luchini, 2016. Depoimento concedido ao programa *Grandmas Project*. Disponível em: <http://grandmasproject.org/films/frikadel/>. Acesso em: 31 mai. 2023.

DE BOURDEAUDHUJI, I. Family Food Rules and Healthy Eating in Adolescents. **Journal of Health Psychology**, v. 2, [S.I.], p. 45-56, 1997. DOI: 10.1177/135910539700200105. Disponível em: <https://journals.sagepub.com/doi/pdf/10.1177/135910539700200105>. Acesso em: 10 mai. 2022.

DE CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 18-27, 14 out. 2016. DOI: <https://doi.org/10.17058/agora.v18i1.7389>. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7389>. Acesso em: 31 mai. 2023.

DIEZ-GARCIA, R. W.; CASTRO, I. R. R. DE .. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 91–98, jan. 2011.

ESTIMA, C.; PHILIPPI, S. T.; ALVARENGA, M.S. Fatores determinantes de consumo alimentar: por que os indivíduos comem o que comem. **Revista brasileira de nutrição clínica**, Porto Alegre, v.24, n.4, p. 263-268, set./nov. 2009. ID: 549042. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-549042>. Acesso em: 31 mai. 2022.

FISCHLER, C. Commensality, society and culture. **Social Science Information**, Londres, v. 50, n.3, p.528-548, 2011. DOI: 10.1177/0539018411413963. Disponível em: <https://journals.sagepub.com/doi/pdf/10.1177/0539018411413963>. Acesso em: 10 jun. 2022.

FURTADO, O. O psiquismo e a subjetividade social. In: BOCK, A.; GONÇALVES, M. G.; FURTADO, O. (orgs.). **Psicologia Sócio-Histórica uma perspectiva crítica em Psicologia**. 6. ed. São Paulo: Cortez, 2015, p. 108.

FERREIRA, M. Grandmas Project: memória e afeto na cozinha. **História Oral**, [online], v. 24, n.1, p. 149–169, 2021. DOI: <https://doi.org/10.51880/ho.v24i1.1141>. Disponível em: <https://revista.historiaoral.org.br/index.php/rho/article/view/1141> . Acesso em: 31 mai. 2023.

FREITAS, M. DO C. S. DE .; MINAYO, M. C. DE S.; FONTES, G. A. V.. Sobre o campo da Alimentação e Nutrição na perspectiva das teorias compreensivas. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 31–38, jan. 2011.

FRIGO, G. et al. A religião e o consumo de alimentos: Revisão. **Research, Society and Development** [online], v. 11, n. 10, p.4, 2022. DOI: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v11i10.33121>. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/download/33121/28070/372332>. Acesso em: 31 mai. 2023.

GADAMER, H. **Verdade e método**. Petrópolis: Vozes; 1999.

GARCIA, R. W. D. Representações Sociais da Alimentação e Saúde e suas Repercussões no Comportamento Alimentar. **Ver. Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.7, n.2, p.51-68, dez. 1997. DOI: 10.1590/S0103-73311997000200004. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/physis/a/htStKN3nVTn9sWVyNHjKcQH/abstract/?lang=pt#ModalArticles>. Acesso em: 6 jun. 2022.

HABERMAS, J. **Dialética e Hermenêutica**: para crítica da hermenêutica de Gadamer. Porto Alegre: LPM Editora, 1987.

HORTA, N. Comida de Alma. In: HORTA, N. (org.). **Não é sopa- Crônicas e receitas de comida**. 1. ed. São Paulo: Companhia de Mesa, 2020, p. 19.

LA recette de la transmission. Direção e produção: France 3 Paris Ile-de-France. Facebook. 22 set. 2020. Disponível em: <https://www.facebook.com/watch/?v=381496136585601&ref=sharing>. Acesso em 31 mai. 2023.

MACHADO, V.; ROCHA, N.; SANTOS, L. Contribuições da categoria dimensão subjetiva da realidade para o campo da alimentação e nutrição. In: AGUIAR, W; BOCK, A.; GONÇALVES, M.; ROSA, E. **Psicologia Sócio-Histórica: contribuições à leitura de questões sociais**. 1. ed. São Paulo: EDUC, 2022, p. 197-214

MACIEL, M. E. S. In: AMON, D. **Psicologia Social da Comida**. 1. ed. Petrópolis: Vozes, 2014, p.15.

MENEZES, M.; MALDONADO, L. Do nutricionismo à comida: a culinária como estratégia metodológica de educação alimentar e nutricional. **Revista Hospital Universitário Pedro Ernesto**, [S.l.], v. 14, n. 3, dez. 2015. ISSN 1983-2567. Disponível em :<<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/revistahupe/article/view/19950/19546>>. Acesso em: 27 maio 2023.

MINAYO, M. (org.). **Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade**. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001, p. 21-24.

MINAYO, M. Análise qualitativa: teoria, passos e fidedignidade. **Ciências & Saúde Coletiva** [online], v. 17, n.3, p. 621-626, mar. 2012. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1413-81232012000300007>. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/csc/a/39YW8sMQhNzG5NmpGBtNMFf/?lang=pt#> . Acesso em: 31 mai. 2023.

MINAYO, M. **O desafio do conhecimento**. Pesquisa qualitativa em saúde. 14 ed. São Paulo: Hucitec; 2014, p. 167.

REY, F. G. As categorias de sentido, sentido pessoal e sentido subjetivo: sua evolução e diferenciação na teoria histórico-cultural. **Psicol. educ.**, São Paulo , n.24, p. 155-179, jun. 2007. Disponível em: http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-69752007000100011&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 19 jun. 2022.

ROMANELLI, G. O SIGNIFICADO DA ALIMENTAÇÃO NA FAMÍLIA: UMA VISÃO ANTROPOLÓGICA. **Medicina (Ribeirão Preto)**, v. 39, n. 3, p. 333-339, jan. 2006. DOI: 10.11606/issn.2176-7262.v39i3p333-339. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rmrp/article/view/388>. Acesso em: 15 mai. 2022.

ROSSI, A.; MOREIRA, E. A. M.; RAUEN, M. S. Determinantes do comportamento alimentar: uma revisão com enfoque na família. **Rev. Nutr.** [online], v. 21, n. 6, p. 739-748, dez. 2008. DOI: [10.1590/S1415-52732008000600012](https://doi.org/10.1590/S1415-52732008000600012). Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/pWWHhNC8CCD7yT4pbxPvK3L/?lang=pt#>. Acesso em: 29 mai. 2022.

SABINA. [80 anos]. Entrevistadora: Paula Onet, 2022. Depoimento concedido ao programa Grandmas Project. Disponível em: <http://grandmasproject.org/films/sarmale/>. Acesso em: 31 mai. 2023.

SOBAL, J.; NELSON, MK. Commensal eating patterns: A community study. **Appetite**, Nova Iorque, v. 41, n.2, p. 181–190, mai. 2003. DOI: [10.1016/s0195-6663\(03\)00078-3](https://doi.org/10.1016/s0195-6663(03)00078-3). Disponível em:

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/14550316/#:~:text=Commensality%20is%20eating%20with%20other,the%20social%20relationships%20of%20individuals>. Acesso em: 31 de mai. 2023.

SOUZA, P. **Religião e comida: como as práticas alimentares no contexto religioso auxiliam na compreensão do homem.** Tese (Mestrado em Ciências da Religião) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo, p. 6, 2014.

WALLACH, J. [93 anos]. Entrevistadora: Frankie Wallach, 2016. Depoimento concedido ao programa Grandmas Project. Disponível em: <http://grandmasproject.org/films/kneidler/>. Acesso em: 31 mai. 2023.