COZINHA AFETIVA: A TRAVESSIA DE UM NETO ENTRE LEMBRANÇAS E APRENDIZADOS

MOURA, Marcos Paulo Soares
Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará
Integrante do Grupo de Estudo e Pesquisa em Cozinha Afetiva (GEPCAfeto)
marcosmoura200178@gmail.com

MACIEL, Manuella Mauricio da Silva
Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará
manu123_mauricio@outlook.com

ANDRADE, Joel Pinheiro de
Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará
joel.andrade1305@hotmail.com

SOARES, Afonsina Maria Correia
Docente em Licenciatura em Pedagogia pela Universidade Aberta do Brasil pela Universidade Estadual do Ceará
afonsinas@gmail.com

MOTA, Robson Nascimento da
Docente do Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará
Coordenador do Grupo de Estudo e Pesquisa em Cozinha Afetiva (GEPCAfeto)
robsonmota@ufc.br

O afeto influencia os seres humanos no agir e no pensar, a partir das ocorrências vividas, onde a razão faz conhecer os afetos que afasta da ignorância (Gleizer, 2005; Leal, 2022). Relacionando-se com a cozinha afetiva, que receitas e sabores criam momentos que influenciam as escolhas de vida (Lutti, 2021), como citam Altoé e Azevedo (2020, p. 255):

> Voltar a atenção para aspectos simbólicos, sociais, sensoriais e culturais que englobam a comida é essencial para compreender a culinária para além do ato de cozinhar, uma vez que essas dimensões são responsáveis por tornar a comida um poderoso veículo de afeto na vida de seres humanos.

Essa dinâmica reflete-se na busca por conservar uma identidade própria, tarefa que se torna trabalhosa na rotina contemporânea. Nela, tenta-se equilibrar novas vivências sem perder as antigas memórias, tornando a manutenção do cuidado e a partilha da história pessoal atos essenciais no contato com o outro (Halbwachs, 1990; Harris-Shapiro, 2006).

O resgate cultural pode ocorrer pela ressignificação temporal, onde o passado sustenta o presente que orienta o futuro, pelo qual as memórias alimentares são transmitidas pela

afetividade, oralidade e genealogia (Amon; Menasche, 2008; Jodelet, 2002; Altoé; Azevedo, 2020; Simon; Morais, 2023).

O presente estudo objetivou explorar memórias afetivas associadas à tradição alimentar de doces, de um neto, o autor deste trabalho, sobre seu avô, com histórias, lembranças, discorridas em diferentes fases da vida e da vivência no curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC). A fim de compreender como contribuíram para a construção de sua trajetória acadêmica e para a entrada na pesquisa. A doçaria expressa a linguagem, demarca territórios culturais e legitima tradições que atravessam gerações e práticas permeadas pelo afeto (Santos, 2021).

Trata-se de um relato de experiência escrito em primeira pessoa do singular, por se tratar de vivências pessoais do autor principal, a partir da pesquisa qualitativa, com análise de conteúdo, fazendo-se uso das informações a partir da subjetividade.

Meu avô cresceu no Ipu-CE, na fazenda Boa Esperança, onde vivenciou desde cedo o funcionamento de engenhos movidos a boi, o preparo da garapa e sua transformação em melado, rapadura, batida e alfenim. Também descrevia as brincadeiras nos canaviais, as histórias contadas à noite perto dos bagaços de cana e o consumo de manga e de caju durante a safra e na produção de doces à base de rapadura (Soares, 2007).

Na década de 50 mudou-se para a capital, Fortaleza, onde se casou, teve quatro filhos e seis netos, mas sempre mantendo suas raízes ativas. Na sua aposentadoria, mantinha árvores frutíferas de manga e de banana, por lazer e tradições familiares, servindo para consumo próprio e dividindo com os filhos, os excedentes. Meu avô produzia grandes quantidades de sorvete de manga e bananas assadas para armazenamento, práticas que se converteram em pilares da minha infância. Essas lembranças materializavam-se no hábito de escolher o maior pote de sorvete após o almoço, no consumo frequente de suco de manga e no prazer de comer as bananas em formato de cartola.

Na minha adolescência, entre 2014 e 2019, meu avô passou a residir no meu núcleo parental, em que propiciou verificar mais de perto a sua rotina alimentar. Percebeu-se que ao fazer suas preparações, adoçava a comida ou um refresco com muito açúcar. Sempre depois do almoço comia um “punhado” de farinha e/ou rapadura, e, normalmente, comprava rapadura e alfenim para deixar à disposição para quem quisesse comer. Regularmente os netos comiam na merenda ou depois do almoço, por influência.

Entretanto, houve fatores adversos no meu processo de convívio com meu avô. Os pomares da sua antiga residência ainda frutificavam em níveis excessivos, e com a finalidade de não perder as frutas, sempre ia recolhê-las, e na gentileza, levava à minha casa. Assim, pelos níveis consideráveis, principalmente a manga, era sempre algo que modificava a dinâmica e rotina familiar, pois era tirado um dia inteiro ocupando a cozinha para a despolpa, sem poder realizar a preparação das refeições e estocando no congelador, sem capacidade de armazenar outros insumos essenciais, gerando um desconforto e descontentamento de minha parte, pois não entendia a necessidade desses processos realizados. Trazendo o conceito de apropriação, pelo qual o indivíduo imprime características pessoais aos espaços que ocupa (Cavalcante; Elias, 2011), a presença do vovô foi inicialmente uma interferência na organização já estabelecida da vida familiar, gerando sentimentos de incômodo por mim, porém uma forma dele poder também se apropriar daquele outro ambiente.

Num processo inconsciente, onde o espaço urbano gerou uma aculturação, marcada pela distância em relação às práticas tradicionais e pela influência de modelos difundidos pela mídia e pela urbanização (Leonardo, 2009), a minha superação pessoal dessa percepção exigiu estudo e reflexão, possibilitando a construção de novos olhares e a valorização cultural presente na minha própria casa, onde nunca percebi isso na minha adolescência.

Eu comecei a entender a importância cultural do meu avô ao ingressar na UFC, onde foca numa cozinha mais brasileira, na valorização de pesquisas com insumos e técnicas locais (Costa *et al.* 2021). Durante a graduação pude verificar sua importância, a partir da afetividade e da cultura alimentar, descobrindo um interesse na pesquisa, em conhecer a doçaria cearense e a biodiversidade da região com a finalidade de registrar essa importância cultural.

Fortaleci meu interesse pela doçaria regional e pela biodiversidade local, aprofundando-me no estudo da doçaria nordestina e na história de figuras como Cora Coralina e os afetos da doçaria (Andrade, 2024; Santos, 2021). Esse amadurecimento consolidou-se principalmente durante a disciplina de Estudos em Memória e Afeto na Cozinha e nas atividades do GEPCAfeto, onde o contato com os temas de afeto e memória forneceu a base teórica para a realização desta pesquisa.

A extensão foi outro fator necessário. Ingressei no projeto Doçura que Agrega, em 2023, que tem a premissa de oferecer atividades na produção artesanal de conservas doces e salgadas. Durante o período em que fui bolsista, percebi o poder do afeto dos doces de frutas, com relatos de participantes das atividades do projeto, com histórias que as suas mães

produziam na infância para comer (Moura; Carneiro, 2024) e com essas atividades lembrei de meu avô.

Portanto, conclui-se que o afeto pode racionalizar e conceber ideias, no modo de se alimentar, agir e comer. A cozinha afetiva pode ressignificar memórias que podem ser transformadas em campos férteis. A convivência com meu avô foi importante na minha formação acadêmica, contribuindo para que no presente eu reconheça sua importância e projete no futuro uma trajetória de pesquisa em gastronomia, cultura alimentar e identidade, mas também no grupo social familiar que pertenço.

Palavras-chave: afeto, cozinha afetiva, cultura alimentar, gastronomia.

REFERÊNCIAS

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

AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, 2008. Disponível em: https://revistas.ufg.br/fcs/article/view/4467. Acesso em: 5 nov. 2025.

ANDRADE, T. C. Visibilização do trabalho feminino, valorização da doçaria Cerratense e Arraias (TO). **Mangút:** Conexões Gastronômicas. Rio de Janeiro, v. 4, n. 1, p. 174-186, 2024.

CAVALCANTE, S.; ELIAS, T. F. Apropriação. *In*: CAVALCANTE, S.; ELALI, G. A. (org.). **Temas básicos em psicologia ambiental.** Petrópolis: Vozes, 2011.

COSTA, E. A. SOUSA, P. H. M. de; SIQUEIRA, A. C. P.; CARNEIRO, A. P. de G.; AMARAL, R. Q. G. do. MOTA, R. N. da. ARAÚJO, R. V. **Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia**. Fortaleza: UFC, 2021.

GLEIZER, M. A. **Espinosa & a afetividade humana**. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 2005.

HALBWACHS. M. **A memória coletiva**. São Paulo: Revistas dos Tribunais LTDA, 1990. p. 25-47.

HARRIS-SHAPIRO, C. Bloody Shankbones and Braided Bread: The Food Voice and the Fashioning of American Jewish Identities. **Food and Foodways**, v. 14, n. 2, p. 67-90, 2006. Disponível em: http://dx.doi.org/10.1080/07409710600691907. Acesso em: 22 jan. 2025.

JODELET, D. A cidade e a memória. *In*: RIO, V. del.; DUARTE, C. R.; RHEINGANTZ, P. A. (org.). **Projeto de lugar:** colaboração entre psicologia, arquitetura e urbanismo. Rio de Janeiro: Contra Capa Livraria LTDA./ Ed. PROARQ, 2002. p. 31-43.

LEAL, C. Afecções e afetos em spinoza: sua contribuição para a psicologia. **Sapere Aude**, v. 13, n. 25, p. 359-369, 2022.

LEONARDO, M. Antropologia da alimentação. **Antropos**, Brasília, v. 3, a. 2, p. 1-6, 2009. Disponível em: https://revista.antropos.com.br/v3/downloads/dez2009/Artigo%201%20-%20Anntropologia%20da%20Alimentação%20-%20Maria%20Leonardo.pdf. Acesso em: 14 jan. 2025.

LUTTI, J. M. G. **Ensaio sobre a cozinha afetiva**. São Paulo: Labrador, 2021.

MOURA, M. P. S.; CARNEIRO, A. P. G. Projeto "Doçura que agrega": identidade, memória e afetividade dos doces de frutas. Revista **Mangút**: Conexões Gastronômicas. Rio de Janeiro, v. 4, n. 2, p. 31-55, 2024.

SANTOS, J. V. de M. **O adoçar dos engenhos:** narrativas e vivências em torno da moagem de cana-de-açúcar no Cariri cearense. 2021. Dissertação (Mestrado em Ciências Gastronómicas) – Faculdade de Ciências e Tecnologia, Departamento de Química, Universidade NOVA de Lisboa, 2021. Disponível em: https://run.unl.pt/bitstream/10362/135935/1/Santos_2021.pdf. Acesso em: 16 nov. 2024.

SIMON, E. L.; MORAIS, A. L. Alimentação e memória: a questão da patrimonialização da culinária regional. **Mangút**, *[S. l.]*, v. 3, n. 1, p. 149-161, 2023.

SOARES, V. de P. Boa esperança. *In*: SOARES, V. de P. **Cilício:** relicário de lembranças. Fortaleza: Gráfica e Editora LCR, 2007. p. 31-52.