



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

GIOVANA FINATO NUNES CASTELO BRANCO BARROS

**A PERCEPÇÃO AFETIVA SOBRE O ALIMENTO: LEMBRANÇAS,
SENTIMENTOS E SABORES CONSIDERADOS PELA FAMÍLIA NUNES A
PARTIR DA CHIPA GUAÇU**

FORTALEZA

2021

GIOVANA FINATO NUNES CASTELO BRANCO BARROS

**A PERCEPÇÃO AFETIVA SOBRE O ALIMENTO: LEMBRANÇAS,
SENTIMENTOS E SABORES CONSIDERADOS PELA FAMÍLIA NUNES A
PARTIR DA CHIPA GUAÇU**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Curso de Bacharelado em
Gastronomia da Universidade Federal do
Ceará, como requisito parcial para obtenção
do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Profa. Dra. Eveline de Alencar
Costa

FORTALEZA

2021

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação

Universidade Federal do Ceará

Biblioteca Universitária

Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

B277p Barros, Giovana Finato Nunes Castelo Branco.

A percepção afetiva sobre o alimento: : lembranças, sentimentos e sabores
considerados pela família Nunes a partir da Chipa Guacu / Giovana Finato Nunes Castelo
Branco Barros. – 2021.

60 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto
de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2021.

Orientação: Profa. Dra. Eveline de Alencar Costa.

1. Comida afetiva. 2. Hábitos alimentares. 3. Gastronomia típica. 4. Milho. 5. Paraguai. I.
Título.

CDD 641.013

GIOVANA FINATO NUNES CASTELO BRANCO BARROS

**A PERCEPÇÃO AFETIVA SOBRE O ALIMENTO: LEMBRANÇAS,
SENTIMENTOS E SABORES CONSIDERADOS PELA FAMÍLIA NUNES A
PARTIR DA CHIPA GUAÇU**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Aprovada em: 08 /04 / 2021

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Eveline de Alencar Costa (Orientadora)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Profa. Dra. Adriana Camurça Pontes Siqueira
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Profa. Msc. Matusaila Aragão Macedo
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Msc. Leandro Pinto Xavier
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dr. Kadma Marques Rodrigues
Universidade Estadual do Ceará (UECE)

A Deus.

A meus pais Alberto (*in memoriam*) e Eneci, com amor e gratidão.

AGRADECIMENTOS

A Deus pelo dom da vida e a realização de um sonho. “Tudo é dom de Deus”.

Aos meus familiares, em especial meu marido e meus filhos pelo apoio e compreensão.

À Danielly Albuquerque Medeiros Rios pelo incentivo à minha iniciação acadêmica, colaboração e amizade.

À minha orientadora, Prof.^a Dr. ^a Eveline de Alencar Costa por se disponibilizar prontamente a me orientar. Obrigada pelo apoio e tempo dedicados à elaboração deste trabalho.

Aos amigos, com os quais tive o prazer de conviver e que muito me ajudaram no decorrer do curso.

Aos membros da banca examinadora, pelo interesse e disponibilidade.

Por fim, à Universidade Federal do Ceará pela oportunidade de realizar o curso.

RESUMO

O presente trabalho de pesquisa tem como objetivo investigar as emoções, reações e sentimentos que estão presentes na formação da comida afetiva, assim como, perceber de que maneira os costumes e tradições alimentares de uma família são construídos e se tornam memórias. Ao me ver diante do tema proposto me veio alguns questionamentos sobre essas lembranças em minha família. Percebi que havia me distanciado das tradições e costumes alimentares da minha infância. Senti saudades de algumas preparações de família e todo o envolvimento daqueles momentos: os saberes, os aromas, as pessoas e o local. A partir dessa percepção resolvi resgatar essas memórias familiares com uma pesquisa planejada e estruturada. Hoje com um embasamento mais acadêmico surgiram alguns questionamentos: Como se forma essa memória afetiva em uma família? Como ela se perde e em que momento ela retorna em nossas vidas? Por que temos na comida afetiva uma ligação tão forte? A partir dessas indagações permearei meu levantamento do tema “Comida afetiva” para realizar meu Trabalho de Conclusão de Curso tendo como objetivo principal investigar os mecanismos que envolvem a percepção afetiva sobre o alimento. Utilizando uma metodologia baseada em pesquisa qualitativa, com levantamentos bibliográficos e posterior coleta de dados a partir de entrevistas, conversas, fotografias e anotações pessoais. Portanto, o objetivo deste Trabalho de Conclusão de Curso é estudar a percepção afetiva sobre o alimento, considerando lembranças, sentimentos e sabores prezados pela Família Nunes a partir da preparação Chipa Guaçu. O mesmo está em formato de artigo, o qual será publicado em uma revista científica da área da gastronomia.

Palavras-chave: Alimentação. Afetividade. Tradição

ABSTRACT

The present research work aims to investigate the emotions, reactions and feelings that are present in the formation of affective food, as well as to perceive how the customs and food traditions of a family are constructed and become memories. When I saw myself before the proposed theme, I had some questions about these memories in my family. I realized that I had distanced myself from the traditions and food customs of my childhood. I missed some family preparations and all the involvement of those moments: the knowledge, the aromas, the people and the place. From this perception I decided to rescue these family memories with a planned and structured research. Today with a more academic foundation arose some questions: How is this affective memory formed in a family? How does she get lost and at what point does she return in our lives? Why do we have such a strong connection in affective food? From these questions I will permeate my survey of the theme "Affective food" to perform my Course Completion Work with the main objective of investigating the mechanisms that involve affective perception about food. Using a methodology based on qualitative research, with bibliographic surveys and subsequent data collection from interviews, conversations, photographs and personal notes. Therefore, the objective of this Course Conclusion Work is to study the affective perception of food, considering memories, feelings and flavors valued by the Nunes Family from the Chipa Guaçu preparation. The same is in article format, which will be published in a scientific journal in the area of gastronomy.

Keywords: Food. Affection. Tradition.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Questionário semiestruturado utilizado na pesquisa com a família Nunes sobre a Chipa Guaçu.....	22
Figura 2 – Sopa Paraguaia.....	28
Figura 3 – Chipa Guaçu.....	29
Figura 4 – Tatakuá.....	30
Figura 5 – Gráfico dos aspectos emocionais, sociais e lembranças identificados na pesquisa sobre a Chipa Guaçu pela família Nunes.....	39
Figura 6 – Gráfico do resultado da escala hedônica de acordo com a memória sensorial dos integrantes da família Nunes.....	40
Figura 7 – Gráfico do resultado descritivo dos aspectos sensoriais da família Nunes.....	41
Figura 8 – Nuvem de palavras com as características sensoriais que a família Nunes mais gosta na Chipa Guaçu.....	41
Figura 9 – Reviro.....	43
Figura 10 Empanadas.....	46
–	

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	11
ARTIGO.....	14
1 Comida e Alimento.....	14
2 Afeto e Comida afetiva: formação do gosto.....	15
3 Percepção afetiva sobre o alimento através dos sentidos e da memória gastronômica.....	17
4 Metodologia.....	21
5 Resultados e discussão.....	24
5.1 Foz do Iguaçu, a Família Nunes e a comida afetiva.....	24
5.2 Chipa Guaçu: aspectos gastronômicos e históricos.....	28
5.3 Percepção afetiva sobre o alimento: lembranças, sentimentos e sabores considerados pela família Nunes a partir da Chipa Guaçu.....	38
6 Conclusão.....	48
REFERÊNCIAS.....	49
REFERÊNCIAS(TCC).....	57
APÊNDICE A.....	58
APÊNDICE B.....	59
APÊNDICE C	61
APÊNDICE D.....	62

1 INTRODUÇÃO

A partir das minhas memórias gastronômicas familiares, surgiu a curiosidade de entender como elegemos uma comida afetiva, qual o peso dos nossos costumes e tradições familiares nessa escolha e qual a relação existente entre essas memórias, formação familiar e pessoal e comida afetiva. Para responder a esses questionamentos essa pesquisa objetiva identificar quais são os mecanismos que estão envolvidos na percepção afetiva sobre o alimento.

Nasci em Foz do Iguaçu, no Paraná, sou descendente de italianos, do lado materno e de paraguaios do lado paterno. Após meu casamento passei a morar em Fortaleza e aos poucos fui adquirindo novos costumes culinários e afastando-me de alguns costumes e tradições familiares. De acordo com Mintz (2001, p.32):

“[...] os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência”.

Estudando gastronomia, percebi quanto tempo eu estive afastada das minhas raízes culinárias e que isso gerava um sentimento de orfandade, o que se explica no Guia Alimentar para População Brasileira (2014, p.16) quando afirma que, “[...] preparações culinárias e modos de comer particulares constituem parte importante da cultura de uma sociedade e estão fortemente ligados com a identidade e o sentimento de pertencimento social”.

Fui relembrando aromas, sabores da infância na casa da minha avó materna, como o feijão carioca, que minha avó fazia e que eu amava. Do lado paterno tem a Chipa Guaçu, comida típica paraguaia que minha mãe aprendeu a fazer com minha avó paterna e que não faltava em nossa mesa, principalmente em datas especiais como o Natal e Ano Novo. A receita da Chipa Guaçu da minha família será apresentada no presente trabalho.

Franco (2001, p.23) considera que, “[...] o prazer da mesa é a sensação que advém de várias circunstâncias, fatos, lugares, coisas e pessoas que acompanham a refeição”.

Nos últimos 25 anos vivi longe da minha família e das minhas raízes culinárias. Estudando gastronomia todas as memórias das comidas da minha família acordaram. A saudade e o afeto pelas pessoas que preparavam essas comidas me fizeram descobrir o quanto essas comidas eram carregadas de afetividade e percebi o quão importante foram na minha educação, na formação dos meus valores, tradições, costumes e no fortalecimento dos laços familiares. Olhando para o passado descobri a essência da minha culinária e assim como Pitte (1993, p.135), percebi que, “[...] cozinha é muito mais do que receitas. Primeiramente, e antes de mais nada, produtos e emoções que sem dúvida estão enraizadas em paisagens, rostos, num cotidiano familiar, numa felicidade mais ampla do que a mesa”.

Esse trabalho vai além do estudo sobre o tema Comida Afetiva, ele procura resgatar minhas memórias familiares, compartilhar a história da minha comida afetiva, explicar como funcionam nossas escolhas gastronômicas a partir dos mecanismos envolvidos na percepção afetiva sobre os alimentos e analisar a ligação da comida afetiva e dos vínculos familiares.

Quando o presente trabalho se iniciou, o Senhor Alberto Nunes, meu pai, seria peça fundamental, pois sendo o filho mais velho de Dona Gumercinda, teria muito a contribuir. Seu Alberto sabia fazer a Chipá Guaçu, que aprendeu com a sua mãe e também tinha um vasto conhecimento sobre os costumes e tradições paraguaias, além disso falava fluentemente a língua Guarani. Portanto, este trabalho é uma homenagem tanto aos meus antepassados, origens e a meu pai. Com sua partida em maio de 2020 perdeu-se a sua valiosa participação nessa pesquisa. Diante dessa dificuldade, busquei junto a família Nunes relatos que pudessem compor a mesma.

Diante do exposto, o objetivo geral desta pesquisa é estudar a percepção afetiva sobre o alimento, considerando lembranças, sentimentos e sabores prezados pela Família Nunes a partir da preparação Chipá Guaçu.

E os objetivos específicos são: apresentar a Família Nunes, descrever os principais hábitos alimentares e as preparações mais consumidas, considerando-as comida afetiva; apresentar a Chipá Guaçu, seus aspectos gastronômicos e históricos; identificar as principais lembranças da Família Nunes a partir da Chipá Guaçu; descrever os principais sentimentos despertados pela Família Nunes em relação a Chipá Guaçu; analisar o quanto os familiares

gostam da Chipa Guaçu utilizando a escala hedônica; caracterizar os sabores da Chipa Guaçu descritos pelos membros da Família Nunes.

O presente trabalho foi desenvolvido em formato de artigo a ser submetido em periódico da área de gastronomia.

2 ARTIGO

A PERCEPÇÃO AFETIVA SOBRE O ALIMENTO: LEMBRANÇAS, SENTIMENTOS E SABORES DA FAMÍLIA NUNES

Giovana Finato Nunes Castelo Branco Barros

Resumo

O presente artigo teve por objetivo estudar a percepção afetiva sobre o alimento, considerando lembranças, sentimentos e sabores prezados pela família Nunes a partir da preparação da Chipa Guaçu. Para a execução da pesquisa foi aplicado questionário semiestruturado, no formato virtual, utilizando o *Google Meet* e diálogos no grupo do aplicativo WhatsApp. A estudo foi do tipo pesquisa-participativa, com obtenção de dados quantitativos e qualitativos a partir da aplicação de questionário semiestruturado. Algumas perguntas do questionário instigaram a memória gastronômica dos participantes, pois no momento da pesquisa não estavam provando o alimento. Os dados foram analisados conforme metodologias para teste sensorial por escala hedônica de cinco pontos, teste CATA (checar tudo que se aplica), elaboração de nuvens de palavras para análise descritiva da referida comida e análise estatística de percentual simples, bem como, descrição de relatos selecionados para a discussão. Os resultados obtidos evidenciaram a afetividade da Chipa Guaçu para os integrantes da família Nunes, onde foram identificadas memórias e tradições relacionadas aos momentos familiares, sendo uma preparação comumente consumida em datas comemorativas, como a Semana Santa. Os mesmos citaram que gostavam extremamente da Chipa Guaçu, sendo caracterizada quanto ao seu sabor salgado, aroma e cor dourada. As percepções relacionadas a memória e sentimentos foram identificadas pelas mais citadas: família (90%), felicidade (80%) e memórias (80%). Entretanto, verificou-se que o modo de preparo da Chipa Guaçu sofreu mudanças ao longo das gerações, sendo relevante a valorização e estudo destes conhecimentos.

Palavra-chave: Alimento. Afeto. Família. Gastronomia.

1 Comida e Alimento

Na busca pelo conceito de Comida Afetiva precisamos, primeiramente, fazer a distinção entre alimento e comida. Alimento é tudo aquilo que está disponível na natureza e que podemos ingerir para nos nutrir, comida são aqueles alimentos que nós escolhemos para nos alimentar baseados em fatores sociais e culturais que fazem parte da sociedade a qual pertencemos. A

esse respeito, Bezerra (2018, p.48) afirma que “embora o ser humano disponha de uma vasta gama de alimentos para se nutrir ele faz suas escolhas alimentares a partir de condicionamentos ecológicos, tecnológicos, econômicos, sociais, religiosos, políticos e ideológicos”.

Portanto, “[...] a eleição de alimentos une, em grande medida, a satisfação das necessidades do corpo, dos desejos e gostos pessoais com o tipo de sociedade à qual o indivíduo ou grupo pertencem” (CONTRERAS; ARNAIZ, 2005).

Refletindo sobre a importância da sociedade nas nossas escolhas alimentares, vemos que os homens comem de acordo com a sociedade onde estão inseridos. Os hábitos alimentares são aprendidos desde a mais tenra infância através da figura materna que simboliza a “sociedade encarnada e personificada” (FRANCO, 2001, p. 26).

2 Afeto e Comida Afetiva: formação do gosto

Inerente ao universo alimentar, onde temos o conceito de alimento e de comida, encontra-se um terceiro elemento: a Comida Afetiva que é aquela comida inserida em nossos hábitos alimentares, mas que é singular porque nos desperta sensações e lembranças, toca nossas memórias, fala com nossa alma. Os costumes e hábitos alimentares são formados pelo grupo social a partir da definição do que é bom e gostoso, ignorando o real significado de comida. A comida afetiva é a preferência, podendo ser construída a partir de memórias coletivas ou costumes habituais, preferências nem sempre aceitas por todos os integrantes do grupo, de qualquer forma, tais hábitos aproximam o indivíduo do alimento (TAVARES, 2018, p.16).

Dessa forma, a comida afetiva é construída baseando-se na formação sociocultural de cada indivíduo ou grupo, assim como nas histórias de vida, relações pessoais, sentimentos como afeto e pertencimento e em todo valor simbólico que a comida representa.

Os primeiros contatos do recém-nascido com o mundo acontecem pelo nariz e pela boca. O bebê reconhece o cheiro de sua mãe e se volta para ela em busca de alimento, construindo também laços afetivos. Ainda no útero, assim que o feto começa a engolir, seus receptores gustativos e olfativos são

estimulados, fazendo com que o feto inale duas vezes mais líquido amniótico do que engula. Mais tarde, com a dissolução do tampão nasal, substâncias odorantes que perfumam o líquido amniótico são melhor detectadas (NERY, 2016). “É por seu nariz que o bebê não apenas se guia em direção ao seio materno, mas identifica sua mãe e reconhece o seu odor nos dias que seguem seu nascimento” (JAQUET, 2014, p. 20-21).

Além disso, a alimentação da mãe e o seu estado emocional também afetam o bebê que no útero materno compartilha com a mãe emoções negativas e positivas que chegam ao feto pelos hormônios através da placenta. Ainda no ventre materno, também recebemos os nutrientes necessários através da placenta, sendo inseridos no mundo dos sabores e iniciando a formação do paladar. Através dos alimentos que nossas mães consomem durante a gestação conhecemos os gostos básicos: doce, salgado, azedo e amargo. Também podemos aprender com nossas mães a estabelecer relações emocionais com o alimento, como consumir doces para aliviar a ansiedade (SCARDUA, 2016).

Dessa forma, esse vínculo afetivo alimentar desenvolve-se no ambiente intrauterino e continua a desenvolver-se após o nascimento. Assim que nascemos, com a amamentação, nos é oferecido alimento, afeto e segurança através da nossa mãe. Com o passar do tempo, outros laços afetivos são desenvolvidos com outros integrantes da família, o pai, os avós, os tios, que muitas vezes oferecem alimento à criança criando outros vínculos afetivos alimentares. A partir disso, a criança tem contato com os hábitos alimentares de sua família, costumes, tradições e todo o ritual social e afetivo que envolve o ato alimentar. Aos poucos este aprendizado será absorvido pela criança e fará parte de sua memória afetiva. Como afirma Sidney Mintz (2001), durante a infância se dá a socialização alimentar, e esse primeiro aprendizado permanece através do tempo.

Logo, o ser humano não nasce com o gosto pronto, ele começa a ser formado na infância e está vinculado a vários fatores socioculturais que estão envolvidos nessa construção. “O gosto é uma constelação de extrema complexidade que comprehende fatores como identidade idiosincrática, sexo, idade, nacionalidade, religião, grau de instrução, nível de renda, classe e origem sociais” (FRANCO, 2001).

A escolha dos alimentos que fazem parte da dieta de um grupo sofre influência de vários fatores; a presença constante de alimentos específicos, bem como o ritual envolvido no seu consumo, representa a estética do gosto aceita pela sociedade (ARAÚJO, 2016). “O gosto é, portanto, moldado culturalmente e socialmente controlado” (FRANCO, 2001):

Assim, os alimentos habituais tornam-se objeto de predileção, os mais saboreados. Por isso, também, apreciam-se tanto os pratos da região em que se cresceu e, no terreno alimentar, predominam o chauvinismo e o conservantismo. A humanidade é mais conservadora em matéria de cozinha do que em qualquer outro campo da cultura. Assim, a exaltação de alguns pratos da culinária materna, ou do país de origem, mesmo quando medíocres, pode durar a vida inteira e a sua degustação gera, às vezes, associações mentais surpreendentes. (FRANCO, 2001, p.25).

O desenvolvimento do paladar está ligado ao conhecimento das identidades culturais das tradições culinárias próprias e estrangeiras e também com o experimentar de possibilidades, exposição a novos sabores, educação estética, imaginação, e opõe-se, portanto, a uma padronização do gosto (BARCELOS, 2017).

É possível entender que o gosto não nasce pronto, desenvolve-se ao longo da vida do indivíduo a partir das experiências alimentares aprendidas no grupo em que se está inserido e através do convívio social com outros grupos, como colegas de escola e de trabalho. A esse respeito, Tavares (2018) afirma que “gosto é uma questão individual, porém sofrem grande influência do meio externo, visto que o indivíduo social é único e pelo fato de que cada um tem uma história em que podem ser adicionados capítulos”.

Aos poucos, as experiências alimentares são absorvidas e incorporadas ao conjunto de preferências alimentares. Portanto, podemos ressaltar que o gosto não é engessado, ele possui uma plasticidade, vai se moldando de acordo com as vivências do indivíduo.

3 Percepção afetiva sobre o alimento através dos sentidos e da memória gastronômica

Todos nós temos na memória uma comida afetiva, ou seja, aquela que lembra afeto, amor, ternura e carinho. Na maioria das vezes, essa comida está relacionada com nosso passado, nossa infância. A comida afetiva faz uma

ponte, uma ligação, carregada de histórias e sentimentos com o passado. Segundo Tavares (2018, pg. 38) “a memória pode ser um evocador de sentimentos passados, ou um ponto inicial para que possa ser vivido novamente aquilo que já foi vivido”.

Quando recordamos tornamos atuais as lembranças afetivas guardadas na memória. Segundo Bogado (2016, pg.7) a palavra “recordar” (do latim: “re”: voltar a, e “cor-cordis”: coração) significa voltar a passar pelo coração. Portanto, quando rememoramos algo, surgem emoções ligadas às nossas vivências passadas revisitadas à luz da situação atual. “Rememorar é reconstruir o passado, repensando as vivências à luz do tempo presente” (BOGADO, 2016, pg.9).

Memórias involuntárias podem ser também, consideradas como experiências sensoriais. O processo de evocação de lembranças acontece a partir do tato, da audição, do olfato, do paladar e, principalmente da visão. Odores, formas, cores, sensações corporais e outras experiências trazem de volta, involuntariamente, sensações esquecidas e, junto com elas, o passado. O passado, quando repleto de estímulos sensoriais, pode atingir ou acometer repentinamente a pessoa durante o instante da lembrança (BARROS, 2006).

Sobre percepção Campinho, Andrade e Santos Filho (2020, pg.5) comentam:

[...] A percepção é a relação de captura sensorial que existe entre o homem e o meio, a faculdade de apreensão da realidade por meio dos sentidos. A experiência sensorial é a consciência que formamos a respeito de tudo que nos impressiona os sentidos.

Normalmente o primeiro contato com o alimento é pela visão, através da visão identificamos: cor, tamanho, forma, textura, impurezas, entre outras. Por isso a montagem e a combinação de cores usadas em uma preparação são tão importantes para despertar o estímulo para a aceitação da refeição oferecida. (ARAÚJO, 2016). O sentido da visão é responsável pelas primeiras impressões de um alimento. São as características visuais que levarão a pessoa a esperar certo sabor correspondente, além de preparar os demais órgãos sensoriais para suas próprias percepções. Alguns exemplos da interação visão-paladar são: o uso da cor vermelha que aumenta a percepção do gosto doce em bebidas de frutas de sabor característico de iogurte de morango ou o uso da cor marrom

para incrementar a percepção do sabor abaunilhado (IFRS, 2020). Esses recursos são muito utilizados pela indústria alimentícia na produção de produtos que agradam visualmente os consumidores e que despertem o desejo de consumo.

Se pensarmos de uma forma fisiológica, no momento da ingestão do alimento, nos mecanismos envolvidos na percepção afetiva sobre o alimento, pensaremos nos cinco sentidos, mais especificamente no olfato e no paladar. A partir do aroma do alimento mecanismos são acionados, ligando-nos com nosso passado. “Os processos olfativos acontecem no sistema límbico que é responsável pelas emoções e pela memória, o que explica o fato de alguns aromas despertarem certos sentimentos de lembranças associados com momentos vividos” (ARAÚJO, 2016, p. 47). A percepção de um alimento envolve a participação dos cinco sentidos – visão, olfato, paladar, tato e audição, mas quando falamos de percepção afetiva sobre o alimento dois sentidos se destacam, o olfato e o paladar.

O olfato é responsável pela percepção do odor e do aroma, sobre esse sentido, Araújo (2016, p. 46) afirma que:

[...] O olfato é o sentido que responde a estímulos de energia química; permite identificar o aroma e o odor dos produtos. Odor é a propriedade sensorial perceptível pelo órgão olfativo quando certas substâncias voláteis são aspiradas. Aroma é a propriedade sensorial perceptível pelo órgão olfativo via retronasal durante a degustação.

O olfato é composto pelos olfatos ortonasal e retronasal. Basicamente a diferença é que quando cheiramos algo que está fora do nosso corpo, no ambiente, temos o olfato ortonasal, e quando cheiramos algo que estamos mastigando temos o olfato retronasal. Na mastigação moléculas voláteis são liberadas pelos alimentos e sentimos os cheiros daquilo que é volátil. O resultado do que é sentido pela língua com as informações recebidas pelo olfato, via cavidade bucal, nos permite sentir os gostos dos alimentos líquidos e sólidos (NERY, 2016).

É importante ressaltar que a descoberta do fogo e o cozimento dos alimentos permitiu o maior desprendimento de mais odores do que se iria comer, e o olfato, como vimos, desempenha um importante papel na gustação aumentando o prazer e o cuidado ao se alimentar (NERY, 2016).

Segundo Santos (2019, pg. 213) “para a neurogastronomia é impossível separar olfato retronalusal do paladar, já que eles ocorrem de maneira simultânea no mesmo local e tem a mesma origem, o que está na boca sendo mastigado ou bebido”. A respeito da neurogastronomia Santos (2019, pg.208) afirma:

“A neurogastronomia usa a ciência aliada à gastronomia para estudar o cérebro humano e tudo o que envolve os atos de comer e beber. Todos os estudos acerca dessa ciência são relativamente recentes e datam de 2006, esse campo aprofunda o estudo molecular que envolve o campo olfativo. Segundo a bioquímica a alimentação e todas as suas sensações, o antes e depois das refeições envolvem vários fatores como, o que vemos no prato e os aromas sentidos, são determinantes para o cérebro registrar e definir os sabores”.

O paladar é o sentido que permite que sintamos o gosto dos alimentos (salgado, doce, amargo, ácido, umami), por meio das papilas gustativas que estão distribuídas pela boca. Ele também é o sentido das experiências mistas, pois durante a degustação ocorre um conjunto de sensações advindas dos processos olfativos, gustativos e táteis. (IFRS, 2020).

A respeito dos cheiros, seu poder evocativo diferencial pode estar relacionado a sua vinculação às emoções. Não temos capacidade de nos lembrar de um cheiro por nossa vontade, mas ao sentir um odor várias lembranças podem ser acordadas e somos mobilizados e envolvidos por histórias que conduziram o odor a nos afetar de um modo específico (NERY, 2016, apud ENGEN, 1991).

Outros aspectos que fazem parte da memória gastronômica e influenciam nas lembranças alimentares são os utensílios, louças e técnicas de preparo utilizados. Memórias ligadas a objetos envolvem, normalmente, relações com pessoas, lugares ou eventos importantes para um indivíduo ou grupo de pessoas. Os objetos se tornam memoráveis quando tem um significado para as pessoas. Significados que contribuem de várias formas como construção e estreitamento de relações, reconhecimento de habilidade, conforto físico, mental e espiritual, expressão e distinção pessoal, e até mesmo proporcionar alegria (CARDOSO, 2013).

Em ambientes domésticos, não são só as fotografias familiares que relembram a família, móveis e outros objetos também representam conteúdos associados à memória de eventos passados, evocando experiências sensoriais, sentimentos patrióticos, ritos de passagem, amizades e pessoas amadas (CARDOSO, 2013, apud HOLBROOK; SCHINDLER, 2003).

Louças usadas em datas especiais, uma preparação servida sempre da mesma forma, na mesma travessa, ou feita numa panela de ferro, utilizando um fogão à lenha, são objetos, utensílios ou técnicas de preparo que fazem parte da memória afetiva alimentar de cada grupo ou família que são transmitidos de geração em geração.

4 Metodologia

A presente pesquisa é de natureza mista e caracteriza-se como qualitativa e quantitativa. A pesquisa também é do tipo pesquisa-participante, pois distingue-se pelo “envolvimento e identificação do pesquisador com as pessoas investigadas” (SILVEIRA; CÓRDOVA, 2009, pg.40).

O primeiro passo para a realização deste estudo foi apresentar a família Nunes, o histórico da sua formação a partir da matriarca, a cidade natal de parte dos entrevistados, os principais hábitos alimentares da referida família e as preparações consumidas, considerando-as comida afetiva. A preparação Chipa Guaçu também foi apresentada enfocando aspectos históricos e gastronômicos, como os ingredientes e a forma de preparo tradicional.

Essa pesquisa foi conduzida por mim, Giovana Finato Nunes Castelo Branco Barros, pesquisadora e autora do presente estudo, e pertencente à família Nunes, filha de Alberto Nunes e de Eneci Finato Nunes, neta de Gumercinda Nunes, e que assumiu o papel de sujeito e objeto da mesma; em questionamentos e na busca por saberes será sujeito; e será objeto enquanto ouvir, registrar, sendo um instrumento de receber e transmitir suas lembranças (BOSI, 1994).

Para identificar as principais lembranças e sentimentos despertados a partir da Chipa Guaçu foi utilizado questionário semiestruturado, composto por perguntas abertas e fechadas (Figura 1). O mesmo foi aplicado no formato virtual através da plataforma digital Google Meet e chamadas de vídeos através do

aplicativo WhatsApp, com 10 integrantes da família, que também receberam e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), (disposto no Apêndice D).

Figura 1 – Questionário semiestruturado utilizado na pesquisa com a família Nunes sobre a Chipa Guaçu

1. Qual sua idade? <input type="checkbox"/> Até 20 anos <input type="checkbox"/> De 20 a 30 anos <input type="checkbox"/> De 30 a 40 anos <input type="checkbox"/> 40 anos ou mais	2. Sexo? <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M	3. Qual sua escolaridade? <input type="checkbox"/> ensino fundamental completo <input type="checkbox"/> ensino fundamental incompleto <input type="checkbox"/> ensino médio completo <input type="checkbox"/> ensino médio incompleto <input type="checkbox"/> ensino superior completo <input type="checkbox"/> ensino superior incompleto																		
4. Tendo a matriarca da Família Nunes, Gumercinda Nunes, como parâmetro, responda qual o grau de parentesco com a mesma?																				
5. Você sabe preparar a Chipa Guaçu? Se sim aprendeu com quem?																				
6. A partir da leitura do texto comente sobre lembranças que você tem ao falar e ou ao consumir a Chipa Guaçu <p>"Fazia já muitos anos que, de Combray, tudo que não fosse o teatro e o drama do meu deitar não existia mais para mim, quando num dia de inverno, chegando eu em casa, minha mãe, vendo-me com frio, propôs que tomasse, contra meus hábitos, um pouco de chá (...). Ela mandou buscar um desses biscoitos curtos e rechonchudos chamados Madeleine (...). Levei à boca uma colherada de chá onde deixara amolecer um pedaço da Madeleine. Mas no mesmo instante que esse gole, misturado com os farelos do biscoito, tocou em meu paladar, estremeci atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadiram-me um prazer delicioso, isolado, sem a noção de sua causa. (...) já não me sentia medíocre, contingente, mortal. De onde poderia ter vindo essa alegria poderosa? Sentia que estava ligada ao gosto de chá e do biscoito, mas ultrapassava-o infinitamente, não deveria ser da mesma espécie. De onde vinha? Que significaria? Onde apreendê-la? Bebi um segundo gole no qual não achei nada além do que no primeiro, um terceiro que me trouxe um tanto menos que o segundo. É tempo de parar, o dom da bebida parece diminuir. É claro que a verdade que busco não está nela, mas em mim (...) E de súbito a lembrança me apareceu. Aquele gosto era do pedaço de Madeleine que minha tia Léonie me dava aos domingos pela manhã em Combray (...) E logo que reconheci o gosto do pedaço de Madeleine (...) logo a velha casa cinzenta que dava para rua (...), casas, pessoas consistentes e reconhecíveis, assim agora todas as flores do nosso jardim e as do parque do Sr. Swann, e as ninfeias do Vivonne, e a boa gente da aldeia e suas pequenas residências, e a igreja, e toda Combray e suas redondezas, tudo isso que toma forma e solidez, saiu, cidade e jardins, de minha xícara de chá"(TAVARES, 2018 apud PROUST, 1993, p.54).</p> <p>Caso queira fazer comentários, coloque aqui:</p>		Imagen da Chipa Guaçu																		
7. Ao lembrar da Chipa Guaçu, selecione as características que despertam em você aspectos emocionais e sociais: <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Felicidade <input type="checkbox"/></td> <td>Amizade <input type="checkbox"/></td> <td>Estresse <input type="checkbox"/></td> <td>Tradição <input type="checkbox"/></td> <td>Costumes <input type="checkbox"/></td> <td>Família <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Amor <input type="checkbox"/></td> <td>Relaxamento <input type="checkbox"/></td> <td>Recompensa <input type="checkbox"/></td> <td>Cultura <input type="checkbox"/></td> <td>Memórias <input type="checkbox"/></td> <td>Socialização <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Tristeza <input type="checkbox"/></td> <td>Ansiadade <input type="checkbox"/></td> <td>Rancor <input type="checkbox"/></td> <td>Amigos <input type="checkbox"/></td> <td>Pertencimento <input type="checkbox"/></td> <td>Saudades <input type="checkbox"/></td> </tr> </table>			Felicidade <input type="checkbox"/>	Amizade <input type="checkbox"/>	Estresse <input type="checkbox"/>	Tradição <input type="checkbox"/>	Costumes <input type="checkbox"/>	Família <input type="checkbox"/>	Amor <input type="checkbox"/>	Relaxamento <input type="checkbox"/>	Recompensa <input type="checkbox"/>	Cultura <input type="checkbox"/>	Memórias <input type="checkbox"/>	Socialização <input type="checkbox"/>	Tristeza <input type="checkbox"/>	Ansiadade <input type="checkbox"/>	Rancor <input type="checkbox"/>	Amigos <input type="checkbox"/>	Pertencimento <input type="checkbox"/>	Saudades <input type="checkbox"/>
Felicidade <input type="checkbox"/>	Amizade <input type="checkbox"/>	Estresse <input type="checkbox"/>	Tradição <input type="checkbox"/>	Costumes <input type="checkbox"/>	Família <input type="checkbox"/>															
Amor <input type="checkbox"/>	Relaxamento <input type="checkbox"/>	Recompensa <input type="checkbox"/>	Cultura <input type="checkbox"/>	Memórias <input type="checkbox"/>	Socialização <input type="checkbox"/>															
Tristeza <input type="checkbox"/>	Ansiadade <input type="checkbox"/>	Rancor <input type="checkbox"/>	Amigos <input type="checkbox"/>	Pertencimento <input type="checkbox"/>	Saudades <input type="checkbox"/>															
8. Quando foi a primeira vez que você comeu a Chipa Guaçu? <input type="checkbox"/> em reunião de família <input type="checkbox"/> data festiva (natal, festa de ano novo, aniversário) <input type="checkbox"/> restaurantes ou outros estabelecimentos <input type="checkbox"/> outra ocasião:		9. Quando foi a última vez que você comeu a Chipa Guaçu? <input type="checkbox"/> em reunião de família <input type="checkbox"/> data festiva (natal, festa de ano novo, aniversário) <input type="checkbox"/> restaurantes ou outros estabelecimentos <input type="checkbox"/> outra ocasião:																		
10. Marque o quanto você gosta da Chipa Guaçu: <input type="checkbox"/> Gosto extremamente <input type="checkbox"/> Gosto moderadamente <input checked="" type="checkbox"/> Nem gosto, nem desgosto <input type="checkbox"/> Desgosto moderadamente <input type="checkbox"/> Desgosto extremamente																				



Foto: Giovana Nunes

11. Ao lembrar da Chipa Guaçu, assinale as características quanto ao sabor, textura, cor, aroma e outros aspectos que achar necessário (pode marcar quantas achar que se aplica a Chipa Guaçu):			
GOSTO () Salgado () Doce () Amargo () Ácido () Picante	TEXTURA () Crocante () Macio () Úmido () Oleoso () Granuloso	COR () Branco () Amarelo () Dourado	AROMA () Frutado () Floral () Vegetal () Especiaria () Láctico
12. Destas características citadas qual a você <u>mais</u> gosta?		13. Destas características citadas qual a você <u>menos</u> gosta?	

Fonte: Autora.

A partir do questionário foram indagados sobre idade, gênero, escolaridade e grau de parentesco (Figura 1, questões de 1 a 5) tendo a matriarca da família (Dona Gumercinda) como ponto de partida. Também foi questionado se os respondentes sabiam preparar a Chipa Guaçu e nos casos afirmativos foi solicitado que indicassem com quem aprenderam o preparo da Chipa Guaçu. Essa pergunta tinha a finalidade de saber sobre a tradição, em relação ao preparo da Chipa Guaçu, repassada ao longo das gerações. Portanto, as discussões acerca dessa preparação foram realizadas considerando a receita tradicional da Dona Gumercinda (descrita no Apêndice A). Também é apresentada no trabalho a receita da Chipa Guaçu executada pela autora da pesquisa (descrita no Apêndice C).

Ao longo do questionário foi disponibilizado um texto motivador (Figura 1, item 6) para que os participantes fossem situados sobre a temática “comida afetiva” e que despertassem para lembranças gastronômicas.

Para identificar as lembranças em relação a Chipa Guaçu, foi aplicado teste CATA (checkar tudo que se aplicar) onde assinalaram os atributos/características que despertavam aspectos emocionais e sociais (Figura 1, questão 7). Tais atributos foram definidos de forma aleatória, mas motivados por estudo bibliográfico sobre comida afetiva. Os participantes também utilizaram memória gastronômica para a realização deste teste.

Os participantes também foram indagados quando comeram a Chipa Guaçu pela primeira vez e pela última vez (Figura 1, questões 8 e 9), incitando as lembranças, as quais foram selecionadas para a discussão, sendo transcritas originalmente.

Para analisar o quanto os familiares gostavam da Chipa Guaçu foi utilizada escala hedônica de cinco pontos (Figura 1, questão 10). A caracterização descritiva dos aspectos sensoriais de sabor, textura, cor e aroma

foram analisadas a partir de atributos pré-definidos para cada um (Figura 1, questão 11). Para os dois testes os entrevistados tiveram que utilizar a memória sensorial para respondê-los. Os mesmos ainda foram indagados sobre quais dessas características mais gostavam e aquelas que menos gostavam (Figura 1, questões 12 e 13), sendo as respostas analisadas por meio do recurso “Nuvem de Palavras” analisado eletronicamente por meio do site <https://www.wordclouds.com/>.

Ressalta-se que os testes sobre as características da Chipa Guaçu foram realizados instigando a memória sensorial dos participantes.

Também foram utilizados diálogos no grupo da família Nunes no aplicativo WhatsApp, com um total de 13 participantes, 4 homens e 9 mulheres. Desses 13 participantes, somente dez responderam ao questionário e três participaram através de diálogos no WhatsApp. Os diálogos foram iniciados de forma descontraída, expondo o tema sobre comida afetiva e falando a respeito da Chipa Guaçu. Esta preparação é muito estimada pelos membros da família e carrega forte carga sentimental e nostálgica, o que incitou uma série de relatos dos membros do grupo sobre diferentes preparações, não somente da Chipa Guaçu, mas de outras que eram feitas pela matriarca e que foram também registradas no presente estudo.

Os resultados qualitativos foram apresentados considerando as questões éticas, utilizando nome fictício para os integrantes da família e os resultados quantitativo foram tabulados em planilha do Microsoft Excel® e expressos em percentuais.

A metodologia utilizando recursos eletrônicos e virtuais foi adotada devido as limitações impostas pelo distanciamento social ocasionada pela pandemia da Covid19, que impediu a investigação de forma presencial. Muitas pesquisas já são desenvolvidas no Brasil através da antropologia digital e da etnografia em campos virtuais, explica Louise Scorz Pasteur de Faria (2020, pg.1), doutora em antropologia pela PPGAS UFRGS, ela afirma que, “[...] não sabemos ainda quando vamos poder voltar a ter contato com nossos sujeitos de pesquisa face a face novamente. O protocolo de pesquisa qualitativa sofreu uma profunda transformação em um curto período de tempo e não nos resta outra opção a não ser nos adaptarmos a essa nova normalidade”.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1 Foz do Iguaçu, a Família Nunes e a comida afetiva

A protagonista desta pesquisa-ação é natural de Foz do Iguaçu, um município no oeste do estado do Paraná situado na região sul do Brasil fazendo fronteira com o Paraguai e a Argentina, uma região conhecida como Tríplice Fronteira. A cidade também é conhecida por seus atrativos turísticos, dentre eles as Cataratas do Iguaçu e a Usina de Itaipu.

Segundo dados do IBGE, após pesquisas arqueológicas realizadas no reservatório de Itaipu, constatou-se vestígios da presença humana na região 6000 a.C., sendo os índios os últimos humanos que precederam os europeus. (BRASIL, 2021)

Em 1542, o espanhol Álvar Nuñez Cabeza de Vaca chegou ao rio Iguaçu e por ele seguiu guiado por índios Caingangues, atingindo as Cataratas e ficando o registro de que foi o “descobridor” das quedas (PREFEITURA, 2021).

Em 1881, Foz do Iguaçu recebeu seus dois primeiros habitantes, o brasileiro Pedro Martins da Silva e o espanhol Manuel González. Pouco depois chegaram os irmãos Goycochéa, que começaram a explorar a erva-mate (PREFEITURA, 2021).

Sobre o assunto, Fujimoto e Gastaldo (2011), afirmam que a cidade era dominada por argentinos e paraguaios que trabalhavam para as obrages¹ no final do séc. XIX; teve seu território retomado pelo governo brasileiro no começo do séc. XX e, a partir de então, a cidade foi povoada por companhias colonizadoras.

A ocupação da região Oeste do Paraná, que compreende as microrregiões de Toledo, Foz do Iguaçu e Cascavel, ocorreu em quatro fases. Na primeira, acontece a ocupação pelos índios, que habitavam todo o continente sul-americano. Na segunda fase temos a presença dos padres jesuítas espanhóis que desenvolveram as missões. Na terceira fase, entre 1881 e 1930, acontece a introdução do sistema de Obrages¹, entre Foz do Iguaçu e Guaíra.

¹ Obrages - Empresas de origem argentina especializadas na extração de erva-mate e madeira que utilizavam mão-de-obra paraguaia e argentina, em sua maioria, para o contrabando dessas mercadorias através do Rio Paraná.

Na última fase aconteceu a colonização pelas empresas colonizadoras (PRIORI, 2012).

Durante a colonização do Oeste do Paraná verificou-se a presença majoritária de descendentes de italianos e alemães que vieram dos estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Isso ocorreu principalmente durante a Segunda Guerra Mundial (1930-1945), quando ficou evidente que alguns setores do país necessitavam ser ampliados, entre eles, a industrialização, a indústria de base e a criação de uma fronteira agrícola forte (PRIORI, 2012).

Na década de 50 chegaram os primeiros imigrantes de origem síria e libanesa, atualmente eles formam a segunda maior colônia árabe do Brasil, tendo forte influência no desenvolvimento do comércio. Nessa mesma época também chegaram algumas famílias com descendência japonesa, contudo, foi na década de 70, com a construção da Usina Hidrelétrica de Itaipu, que a cidade teve seu maior desenvolvimento. A cidade recebeu cerca de 40.000 trabalhadores, fato que acarretou um aumento considerável no número de habitantes (FUJIMOTO, GASTALDO, 2011).

Diante desse aumento em sua população, seguiu-se um desenvolvimento acelerado da cidade, que precisava de uma infraestrutura que atendesse às necessidades da atual população.

A construção da Usina de Itaipu contribuiu de forma relevante no desenvolvimento de Foz do Iguaçu. Além disso, a chegada de diferentes grupos vindos de várias partes do Brasil acrescidos da população da cidade, formada por argentinos, paraguaios e migrantes de origem italiana e alemã, na sua maioria, colaboraram para a formação multicultural de Foz do Iguaçu, com vários povos com suas tradições e culturas se entrelaçando. A esse respeito Pimentel (2017, pg. 3) comenta:

[...] A dinâmica intercultural da cidade de Foz do Iguaçu, localizada no extremo oeste do Estado do Paraná impressiona e intriga os visitantes. Formando uma tríplice fronteira com Ciudad del Este no Paraguai e Puerto Iguazu na Argentina, esta região de características pluriculturais, abrange imigrantes árabes (libaneses, sírios, palestinos, entre outros), japoneses, taiwaneses, chineses, franceses, haitianos, guaranis de diferentes etnias, além de brasileiros de todos os estados do país.

Foi nessa união de culturas que nasceu minha família Nunes. Meu pai, Alberto Nunes, era descendente de paraguaios. Quando criança morou no Paraguai e também na Argentina, mais tarde sua família mudou-se definitivamente para Foz do Iguaçu. Minha mãe, Eneci Finato Nunes, é gaúcha e descendente de italianos, mudou-se para o Paraná ainda criança e em 1967 foi morar em Foz do Iguaçu, onde conheceu meu pai, com quem se casou em 1970.

Cresci numa família que uniu essas culturas: paraguaia, argentina e italiana. Na nossa casa, minha mãe preparava comidas típicas italianas e também pratos da culinária paraguaia que havia aprendido com minha avó paterna, Gumercinda Nunes, e com meu pai que também cozinhava. Uma dessas preparações paraguaias tornou-se uma comida afetiva para nossa família. Trata-se da Chipa Guaçu, uma preparação salgada que faz parte da culinária típica paraguaia, feita à base de milho e queijo.

Ainda sobre a gastronomia típica, Marinho (2013, pg.41) apud Muller e Fialho (2011) discorre:

[...] ela pode ser compreendida como uma combinação dos saberes e sabores que fazem (ou fizeram) parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural, com relação direta com as tradições e hereditariedade, ou origens de uma determinada região e das pessoas que ali habitavam.

A culinária paraguaia tem forte influência indígena. A princípio a região que hoje corresponde a tríplice fronteira era ocupada pelos índios guaranis que tinham no cereal milho sua base alimentar, juntamente com a mandioca. A respeito do processo colonizatório Pimentel (2017), apud Oliveira (2012, pp. 21-23) relata:

[...] A idealização do processo colonizatório inscreve esta região como terras virgens, deserto de gente, área abandonada, dentre outros adjetivos imputados ao território. Esta noção ignora a presença das comunidades indígenas como anterior às primeiras frentes de migrantes nacionais, negando a ancestralidade indígena sobre o território. Para os Guaranis, as terras onde emergem as cidades circundantes aos rios Iguaçu e Paraná, constituíam uma unidade espacial. O território dos povos originários desta região foi transformado em frações geográficas de três países: Paraguai, Brasil e Argentina.

A Chipa Guaçu era um prato feito em datas especiais, como aniversários, Natal e Ano Novo. Sua preparação demandava certo tempo, pois desde a compra dos ingredientes, como o milho que devia ser verde, até a preparação tinham todo um ritual a ser cumprido. Além do milho, o “queijo de colônia”, como chamamos no Sul, deveria ser fresco e salgado. A quantidade dos ingredientes estavam todas anotadas na memória da minha mãe, tudo era feito a olho, com medidas aproximadas, pois tudo dependia do tamanho das espigas de milho, da quantidade de sal do queijo, do tamanho dos ovos. Tudo era feito com a sabedoria daqueles que cozinham com a alma e o coração.

Muitas vezes vi meus pais trabalhando juntos nos preparativos da Chipa Guaçu. Meu pai sempre comprava os ingredientes e, geralmente, ficava preparando o milho, descascando, limpando, ralando. Mais tarde o ralador foi dispensado e substituído pelo liquidificador. Era mais rápido e prático.

Depois de todo o trabalho com o preparo, a Chipa Guaçu ia ao forno e depois de algum tempo o cheiro maravilhoso e inconfundível da “torta de milho salgada e dourada” já estava em toda casa, convidando todos à mesa, à comunhão.

5.2 Chipa Guaçu: aspectos gastronômicos e históricos

O Paraguai apresenta uma importante herança indígena guarani com sua culinária enriquecida pelos pratos feitos à base de milho. O cereal constitui ingrediente principal de várias receitas como o “bori-bori”, um ensopado à base de carne acompanhado de pequenas bolas de farinha de milho e queijo; a Sopa Paraguaia (Figura 2) que, apesar do nome, não é um caldo, mas uma torta feita com farinha de milho, leite coalhado, ovos, cebola, gordura de porco e sal. (MIRO, 2004).

Figura 2 – Sopa Paraguaia



Fonte: Autora.

A Chipa Guaçu (Figura 3) é um prato muito apreciado na culinária paraguaia e é uma variação da Sopa Paraguaia, o que as diferencia é a substituição da farinha de milho pelo milho verde, além da grande quantidade de queijo. O nome Chipa Guaçu é de origem guarani e significa Pão grande (Chipa=pão; Guaçu=grande).

Figura 3 – Chipa Guaçu



Fonte: Autora.

Da esquerda para direita na prancha: na parte superior, estão os ingredientes utilizados no preparo, em seguida, a imagem da massa antes de ser levada ao forno; na parte inferior temos a preparação assada e uma porção da mesma a ser servida.

Sobre a culinária paraguaia Grechi e Santos (2019) complementam que é composta em sua maioria por alimentos que tem em seu preparo, ingredientes derivados do milho – avati e da mandioca - mandió. O milho branco ou avati morotí, é base para a elaboração de uma farinha de milho, utilizada no preparo da sopa paraguaia. Com o milho verde cru, tem-se a preparação da Chipa Guaçu, que pode ser assada no forno ou no Tatakua (Figura 4), sobre o tatakua, kukiel e Silveira (2020, p. 9), relatam:

“O tatakua (buraco de fogo) corresponde a um forno feito de barro e tijolos, muito comum na área rural, mas também presente na zona urbana, nos quintais das casas, sendo utilizado para cozinhar variedades de carnes como: porco, frango, além da chipa, chipa guazú e a sopa paraguaia. Geralmente quem manuseia este forno é o homem, abastecendo com lenha, acendendo o fogo, aquecendo-o e

colocando os alimentos a serem assados, os alimentos são preparados pelas mulheres.”

Figura 4 - Tatakua (Forno de Barro)



Fonte: (PINTEREST, 2020)

Sobre a Chipa Guaçu, podemos destacar que os ingredientes utilizados em sua preparação têm herança indígena e espanhola, como o queijo, os ovos e a cebola. Sampaio (2012) destaca a contribuição cultural paraguaia advinda de elementos culturais espanhóis e guaranis. Junto com os espanhóis vieram o trigo, o arroz, a cana-de açúcar, a videira, a melancia, o melão e animais domésticos os quais foram adaptados rapidamente ao nosso continente, como o gado, as ovelhas, as cabras, os cavalos e uma variedade de animais de fazenda. (GAROFALO, 2011).

Na Semana Santa Católica e, principalmente no dia da Paixão de Cristo, a Chipa Guaçu, juntamente com a Sopa Paraguaia e a Chipa Paraguaia, substituem os alimentos de origem animal como a carne vermelha. “É comum o consumo da sopa paraguaia nas refeições cotidianas como café da manhã, almoço, merienda (lanche) e jantar” (KUKIEL; SILVEIRA, 2020, p. 7).

A seguir será apresentado os principais ingredientes que utilizamos na preparação da Chipa Guaçu.

a) Milho

Há evidências de que os cereais silvestres foram consumidos pelo homem na antiguidade. Existem relatos da utilização do milho nas Américas por volta de 2.800 a. C. O milho (*Zea mays L.*), cereal que pertence à família *Gramineae*, tem grande contribuição na alimentação humana e animal, por suas características nutricionais. Atualmente, o milho juntamente com o trigo, o centeio, a cevada, o arroz e a aveia são os produtos mais utilizados na alimentação humana (ARAUJO, 2016). Segundo dados da Companhia Nacional de Abastecimento – CONAB (2020), na safra de 2019/2020, o milho foi cultivado no Brasil em cerca de 18,5 milhões de hectares, produzindo em torno de 102 milhões de toneladas.

O milho é a mais importante planta comercial com origem nas Américas. Há indicações de que sua origem tenha sido no México, na América Central ou no Sudoeste dos Estados Unidos. É uma das culturas mais antigas do mundo, havendo provas, através de escavações arqueológicas e geológicas, e de medições por desintegração radioativa, de que é cultivado há pelo menos 5000 anos (NUNES, 2017).

As primeiras descrições da presença do milho na costa norte de Cuba foram realizadas em 1492, indicando que, aparentemente, a descoberta da América teria permitido o primeiro contato do homem europeu com a espécie. Portanto, provavelmente Cristóvão Colombo teria sido o responsável pela dispersão da espécie, na Europa, ao regressar à Espanha, em 1493 (NETO, 2008 apud GOODMAN, 1987).

Na Europa, as primeiras plantações de milho ocorreram em Castela, Andaluzia, Catalunha; em torno de 1520, também no leste de Portugal; em seguida foi introduzido no sudoeste da França (em Bayonne, a partir de 1523) e no norte da Itália (em Veneza entre 1530 e 1540), depois na Panônia e na península dos Balcãs. Nessa época, raramente ele substituía os cereais tradicionais, era usado como forragem e também servia de alimento aos camponeses que o plantavam em suas hortas. Só a partir do século XVIII o milho despertou o interesse de agrônomos e proprietários de terras devido ao seu alto rendimento o que contribuiu para o seu cultivo em grandes superfícies (FLANDRIN; MONTANARI, 1998). A partir disso, o milho começou a fazer parte

da alimentação dos europeus, mas foi na Itália que ele ganhou destaque, onde a polenta tornou-se prato importante (FRANCO, 2001).

A partir de 1870, devido à grande dificuldade econômica que a Europa atravessava, milhões de italianos deixaram suas terras em busca de melhores condições de vida, muitos vieram para o Brasil, mais precisamente para a Região Sul (CONCEIÇÃO, 2012). Segundo Costa (2008) os italianos traziam em sua bagagem sua cultura, costumes, hábitos alimentares, entre outros e ao chegarem em seus destinos, tentavam reproduzir sua cultura fazendo adaptações e novas significações de antigos hábitos. Entre os itens de sua alimentação destaca-se a polenta, que era alimento característico de famílias provenientes da região rural do Vêneto e que se manteve como alimento de base para os colonos e descendentes de italianos na região Sul do Brasil. “Feita a partir de farinha de milho (originário das Américas), a polenta permaneceu como alimento cotidiano das famílias camponesas de origem italiana. A receita básica de polenta utiliza fubá, água e sal, sendo consumida cozida, na chapa ou frita” (COSTA, 2008).

Além da polenta, que é muito consumida nos três estados da região do Sul do Brasil, a quirera, um cozido feito à base de costela suína, linguiça e quirera de milho, é um prato muito consumido no estado do Paraná, sendo esta preparação herança dos tropeiros. (FREIXA; CHAVES, 2015).

Segundo Amaral (2016) no Brasil, o milho já era cultivado pelos índios antes mesmo da chegada dos portugueses, já que eles utilizavam o grão como um dos principais itens de sua dieta. Chamavam-no de ubatim e usavam para fazer mingaus ou comiam-no assado, apesar de não se sobrepor à cultura da mandioca. Com a vinda dos portugueses, surgiram novos pratos à base de milho, que foram incorporados aos hábitos alimentares dos brasileiros através da mão da mulher portuguesa (SALDANHA, 2011). Os portugueses utilizaram o milho em preparações como broas, mexudas (caldo com farinha de milho e couves), papas de milho fritas e com leite e açúcar. Os escravos diversificaram o uso desse milho, juntando ingredientes que tinham disponibilidade: açúcar mascavo, leite de coco e mandioca. Apenas as técnicas de preparo variavam. Com a fusão das três culturas (indígena, portuguesa e africana), foi-se formando uma culinária própria de São João. As festas religiosas, as fogueiras para assar o milho fizeram

surgir preparações como angu, canjica, mungunzá, pamonha, polenta, bolos, pães e cuscuz (CAVALCANTI, 2010)

O cuscuz, *kuz-kuz, alcuzcuz*, já era conhecido pelos africanos que o preparavam utilizando arroz, farinha de trigo, milheto e sorgo, mais tarde com a chegada do milho, trazido pelos europeus, o cuscuz também passou a ser preparado com o milho (CASCUDO, 2004, pg. 187). No Brasil, o cuscuz é herança africana trazida pelos portugueses e muito consumido no Nordeste. O cuscuz consiste em uma preparação feita com farinha de milho, umedecida com água, temperada com sal e cozida no vapor, na cusuzeira. Outros ingredientes podem ser agregados, como o leite de coco e o coco ralado; geralmente, o cuscuz é acompanhado de manteiga. “O cuscuz de milho foi solução brasileira, americana, onde o *Zea maiz* dominava. E também a adição do leite de coco que não ocorre em nenhuma região africana” (CASCUDO, 2004).

Há também o cuscuz paulista, preparação típica do estado de São Paulo, que é feita com farinha de milho, sardinha, ovos, ervilhas e tomate, temperado com sal. Ainda em São Paulo, na região do Vale do Paraíba existe o famoso bolinho caipira frito, que é feito de duas maneiras: com farinha de milho amarela e recheio de carne moída ou com farinha de milho branca, recheado com linguiça de porco. Essa, aliás, é a versão de Jacareí, considerada Patrimônio Imaterial da cidade (FREIXA; CHAVES, 2015).

O uso do milho também ocorre em outras regiões do Brasil, em Goiás, temos o empadão goiano, cuja massa é feita com milho, no Mato Grosso do Sul, tem o consumo da sopa paraguaia, uma torta salgada feita com farinha de milho e que se tornou prato típico da região devido à proximidade da fronteira com o Paraguai. Em Minas Gerais temos a canjiquinha de milho com costelinha, além de doces como curau de milho, bolo de fubá, canjica, broa de milho e pamonha salgada ou doce. E o petisco que é Patrimônio Cultural da cidade, o pastel de angu, feito com fubá de moinho (FREIXA; CHAVES, 2015).

Sobre o milho, Cascudo (2004) afirma que para o restante do continente ameríndio o milho constituía a base alimentar; as civilizações astecas, inca, chibcha e maia alimentaram-se do milho e seus contemporâneos mantém a herança pré-histórica. “Seu domínio, da embocadura do Rio São Lourenço, no Canadá, à foz do Rio da Prata, ao sul, denuncia a comunidade do sabor tornado insuperável” (CASCUDO, 2004, p. 108).

Em relação ao seu valor nutricional o milho é muito energético, trazendo em sua composição vitaminas A e do complexo B, proteínas, gorduras, carboidratos, cálcio, ferro, fósforo e amido. As cascas dos grãos são ricas em fibras. Cada 100 gramas do alimento têm cerca de 360 Kcal, sendo 70% de glicídios, 10% de protídeos e 4,5% de lipídios (ABIMILHO, 2019).

O milho é bem marcante na gastronomia paraguaia e no sul do Brasil, sendo, portanto, o principal ingrediente da Chipa Guaçu.

b) Queijo

Sobre a origem do queijo sabe-se que ocorreu há mais de 8000 a.C., num período em que o homem fazia a transição de caçador para criador de animais. Com a domesticação de alguns animais como cabras e ovelhas, surgiu o consumo do leite desses animais. Mais tarde, com a descoberta do coalho, começou a produção de queijo. No período conhecido como Neolítico, o homem passou de caçador a criador, de coletor a agricultor. Fixou-se em vale férteis como do rio Nilo (Egito), no delta entre os rios Tigre e Eufrates (Mesopotâmia), na bacia do rio Amarelo (China) e no vale do rio Indo (Índia), onde iniciou a produção de cereais. A domesticação animal iniciou-se a partir do convívio com filhotes de animais selvagens que eram trazidos pelos caçadores. Com isso, começaram a confinar animais como ovelhas e cabras (8000 a. C.), o porco (7000 a.C.), a vaca (4000 a.C.). Alguns animais eram abatidos para alimentação, os mais dóceis forneciam o leite, com o excedente do leite aprenderam a fazer coalhada, manteiga e queijo (FREIXA; CHAVES, 2015).

Além de carnes e peixes os laticínios faziam parte da dieta dos egípcios, eles faziam manteiga e queijos, os quais foram encontrados dentro de jarros que estavam nas tumbas de Abidos, da época da primeira dinastia (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Aos poucos a produção de queijo foi se expandindo por diversas regiões, como Grécia e Roma. Com a expansão do Império Romano a cultura do queijo foi mais difundida para outras regiões. Mais tarde, com as Grandes Navegações e o descobrimento das Américas, os colonizadores europeus trouxeram em sua bagagem o queijo que foi incorporado à alimentação dos novos povos.

Na Região Nordeste do Brasil, originou-se o queijo coalho, de sabor leve e agradável, onde é muito consumido. Fabricado principalmente nos estados de Pernambuco, Ceará, Paraíba e Rio Grande do Norte. Atualmente esse queijo é fabricado e consumido em outras regiões do Brasil (SILVA; SILVA; FERREIRA, 2012).

Existem vários tipos de queijos e que são empregados em diversas preparações, desde a utilização na preparação de pães, como o pão de queijo de Minas Gerais, o estado é o maior produtor de queijo do Brasil com 25% da produção nacional, enquanto o Brasil, em termos de produção, está entre os cinco maiores do mundo com 1,2 milhões de toneladas por ano, segundo a Associação Brasileira de Supermercados (ABRAS, 2019). O queijo também pode ser utilizado em sobremesas, como Romeu e Julieta, uma combinação de queijo e goiabada cascão muito apreciada no Brasil.

Quanto ao valor nutricional, o queijo é importante fonte de proteínas de alto valor biológico, é também fonte destacada das vitaminas A, D e de vitaminas do complexo B (B2, B9 e B12), além de ser fonte essencial de cálcio e de outros minerais importantes como fósforo (em geral o teor é próximo ao teor de cálcio), zinco (2 a 10mg/100g), potássio (100 a 200mg/100g) além de iodo e de selênio (ABIQ, 2016).

Na preparação da Chipa Guaçu, o tipo de queijo mais utilizado é o queijo paraguaio (que lembra os aspectos sensoriais de textura e cor do minas frescal). O queijo paraguaio, denominado Kesú paraguái vem da guaranização das palavras “queijo” e Paraguai, nome do país de onde é originário. É um tipo especial de queijo que se faz a partir da coalhada, geralmente não contém sal, é feito com leite integral o que o torna muito cremoso e nutritivo. Tem uma massa macia e um sabor ligeiramente ácido, com cor branca intensa e límpida, típica do leite de vaca com que é feito. O queijo paraguaio além de ser utilizado em preparações salgadas, como a Sopa Paraguaia e a Chipa, também é servido como sobremesa acompanhado de doce de goiaba ou mel de cana (VICENTE, 2011). Porém, este queijo pode ser substituído por outros tipos. Em Foz do Iguaçu é comum utilizar o queijo de colônia ou queijo colonial, um queijo que carrega a cultura dos imigrantes que povoaram o sul do Brasil.

O queijo colonial é um queijo artesanal, feito a partir de leite fresco integral, produzido por vacas mestiças, adicionado de coalho ou coagulantes e sal, curado nas pranchas ou bancadas de madeira. Apresenta formato cilíndrico, retangular ou quadrado, sendo o cilíndrico o mais comum e comercial. Apresenta sabor característico, levemente ácido ao pronunciado, sendo consumido fresco ou em variados graus de maturação com formação de crosta (casca) em função deste envelhecimento (RODRIGUES, 2018, pg.1).

O queijo é um alimento presente na lista de ingredientes da Chipa Guaçu, sendo o segundo item a ser empregado, em relação a quantidade dos demais ingredientes.

c) Cebola

Os vegetais foram os primeiros alimentos do ser humano. Nossos ancestrais viviam com ampla variedade de frutas silvestres, folhosos e sementes e, há 10 mil anos, aproximadamente, domesticaram alguns grãos, leguminosas, sementes e tubérculos. A denominação hortaliças é designada a todos os produtos da horta e são formas comestíveis de tecidos de plantas que incluem raízes, tubérculos, bulbos, talos, flores, folhas, sementes e frutas de certas plantas (ARAUJO, 2016, pg.211).

Nesse contexto temos a cebola, que é classificada como bulbo e muito utilizada como tempero, além de ser apreciada por muitas civilizações desde a antiguidade, tem lugar de destaque na culinária, sendo presença constante também na mesa dos brasileiros. Seus bulbos tanto podem ser consumidos crus, fritos, assados e fervidos, quanto utilizados no preparo dos mais variados pratos, desde sopas, molhos e cozidos, até conservas (BARBIERI, 2008).

Quanto ao centro de origem da cebola, *Allium cepa L.*, pertencente ao gênero Allium, a maioria dos botânicos, todavia, aponta a Ásia Central, Noroeste da Índia (Punjab, Cachemira), todo o Afeganistão, as ex-Repúblicas Soviéticas de Tadjiquistão e de Uzbequistão, e a parte ocidental de Tian-chan, como o seu provável centro de origem ou primário; são considerados prováveis centros de domesticação ou centros secundários o Oriente Próximo, que abrange o interior da Ásia Menor, toda a Transcaucásia, o Irã, as terras altas do Turcomenistão e

as regiões do Mediterrâneo, que compreendem os países em torno do mar Mediterrâneo (RESENDE; COSTA, 2007, pg.9).

Existem evidências de que em 3.200 a. C., os egípcios já utilizavam a cebola em sua alimentação, comiam-na em grandes quantidades e, geralmente, cruas. O típico odor da cebola se deve a um complexo de compostos sulfurosos e, além disso, quando a cebola é cortada acontece uma descarga de uma substância volátil que irrita os olhos (SEBESS, 2013).

A cebola estava entre as primeiras plantas trazidas da Europa para serem cultivadas nas Américas. Cristóvão Colombo a trouxe em sua segunda viagem. Foi cultivada em janeiro de 1494, em Isabela, atual República Dominicana. Os espanhóis logo a disseminaram através das Américas Central e do Sul, e até mesmo os índios norte-americanos aprenderam com os europeus a apreciar e cultivar essa espécie (BARBIERI, 2008).

Relatos da Emater, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural, na publicação “Cultivo de Cebola em Sistema de Plantio Direto, 2013: “A introdução da Cebola no Brasil ocorreu por ocasião da vinda de colonos portugueses, especialmente açorianos e principalmente para os Estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, de onde se difundiu para outras regiões. A cebola é uma cultura que assume grande importância socioeconômica no Brasil, sendo a terceira hortaliça em valor de produção, atrás somente de tomate e batata, proporcionando renda e emprego nas regiões produtoras e disponibilizando alimento rico e de reconhecido valor nutracêutico para a sociedade” (SALVADOR, 2018, P.13).

Segundo números da FAO, Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação, a produção mundial de cebola em 2016 foi de 93,1 milhões de toneladas. Os dois maiores produtores mundiais são a China (26%) e Índia (21%) e juntos esses países produziram 47% da produção mundial. O Brasil produziu 1,66 milhão de toneladas, o que representa cerca de 2% da produção mundial, 10º maior produtor mundial do bulbo. O maior produtor nacional de cebola é o estado de Santa Catarina com 509,3 mil toneladas ou 30% da produção nacional (SALVADOR, 2018, págs. 12, 14)

No Nordeste brasileiro, a cebola foi introduzida no final da década de 40. É predominantemente produzida no Vale do São Francisco, onde é cultivada

durante o ano todo, com concentração de plantio nos meses de janeiro a março (RESENDE; COSTA, 2007, pg.6)

Além de utilizada como condimento, por ser a base para todos os temperos, combinando com quase todos os tipos de pratos, dando-lhes sabor especial, a cebola possui princípios químicos que têm sido utilizados com frequência na indústria farmacêutica. No processamento, tem sido industrializada nas formas cozida, picles, congeladas, desidratada (pó, flocos), essência (óleo de cebola), bulbos enlatados (conserva), e liofilizada. No Brasil, as formas industrializadas mais facilmente encontradas são a de flocos desidratados, creme de cebola, picles e bulbos enlatados (conserva) (RESENDE; COSTA, 2007, pg.12).

Sobre a inserção da cebola na dieta alimentar há evidências de que a cebola melhore a performance mental e física, retarde o processo de envelhecimento, auxilie na perda de peso e na resistência a doenças, melhorando o sistema imunológico. Comparativamente a outras hortaliças frescas, é relativamente rica em caloria, em cálcio e em riboflavina. Possui diferentes minerais, como cálcio, ferro, fósforo, magnésio, potássio, sódio e selênio. Há muito tempo já é conhecida a ação terapêutica das plantas do gênero *Allium*, principalmente o alho e a cebola (RESENDE; COSTA, pg. 12).

A cebola pode ser considerada o terceiro ingrediente mais utilizado na Chipa Guaçu, conferindo sabor marcante à preparação.

5.3 Percepção afetiva sobre o alimento: lembranças, sentimentos e sabores considerados pela Família Nunes a partir da Chipa Guaçu

As entrevistas realizadas com os integrantes da família Nunes permitiram reunir respostas de filhos, netos, bisnetos e nora da Dona Gumercinda, a matriarca da Família, totalizando 13 participantes que tiveram sua identidade resguardada, sendo utilizado nome fictício para cada um. Dentre os participantes, somente 10 responderam ao questionário, os outros participaram informalmente a partir de conversas e relatos via WhatsApp.

Verificou-se que a faixa etária dos 10 participantes que responderam ao questionário girava em torno de 20 e 40 anos ou mais, onde 60% estavam entre 40 anos ou mais; 30% entre 20-30 anos e 10% entre 30 – 40 anos; onde

70% eram do sexo feminino e 30% do masculino; e 50% tinha estudo superior completo e 10% ensino superior incompleto.

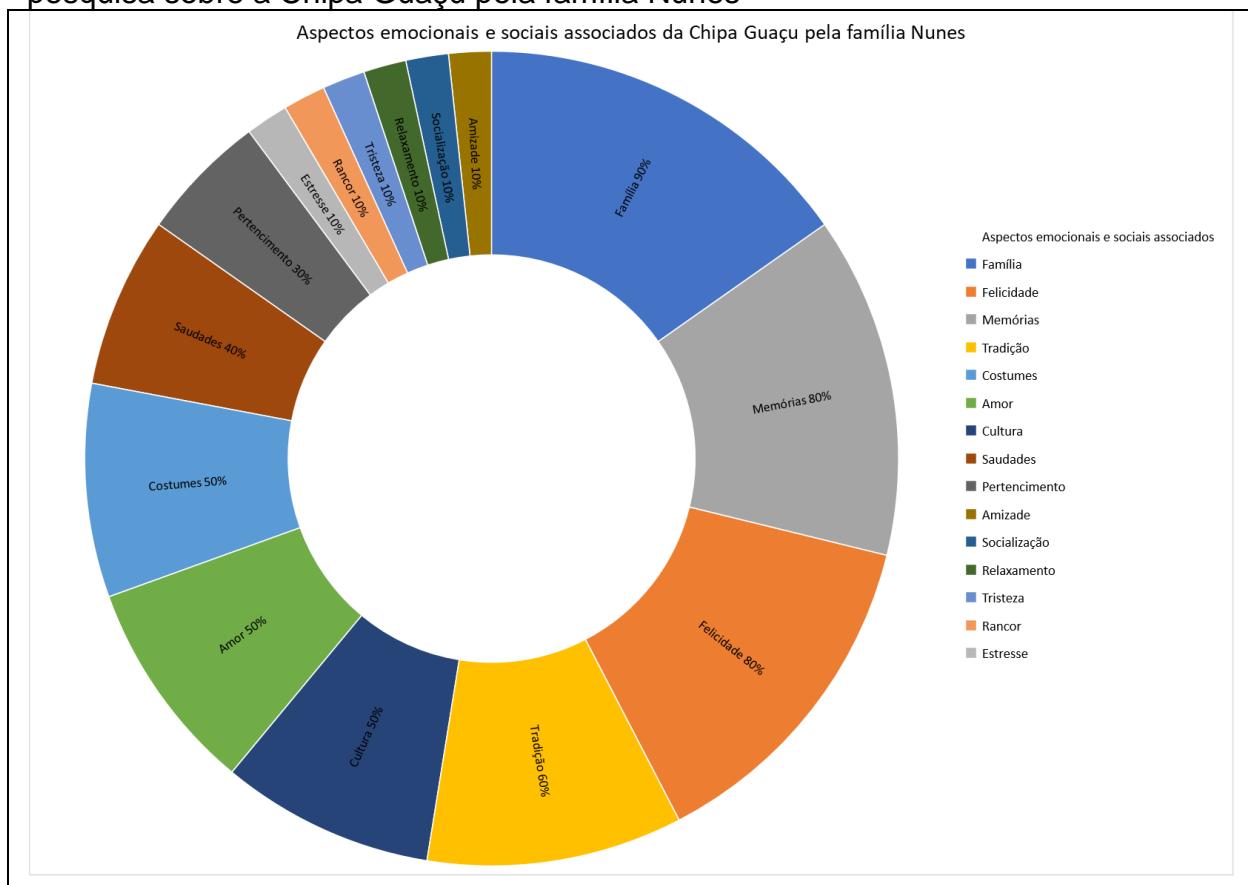
Quanto ao grau de parentesco constatou-se que 50% eram netos de Dona Gumercinda, 30% bisnetos, 10% eram filhos e outros 10% nora.

Essas informações sobre idade, gênero e grau de parentesco são relevantes para a compreensão das respostas, permitindo realizar uma análise qualitativa no que diz respeito, por exemplo, a memória e tradição repassadas por gerações na família.

Quando indagados se sabiam preparar a Chipa Guaçu, constatamos que 60% afirmaram que sim. Continuando a mesma pergunta, quando a resposta fosse afirmativa, os participantes deveriam responder com quem haviam aprendido a fazer a referida preparação e, dos 60% que sabiam fazer, 20% afirmou ter aprendido com a Dona Gumercinda, 30% com a mãe e 10% com seus pais. A esse respeito, Assunção (2008) pontua que, em pesquisas sobre alimentação, as mulheres e, especificamente, as mães ocupam um lugar central no preparo dos alimentos.

Para entender o que a Chipa Guaçu concebia de lembranças e sentimentos para a Família Nunes foi necessário interrogar sobre as mesmas. A partir de um texto motivador, os participantes deveriam comentar sobre as lembranças que tinham em relação a Chipa Guaçu ou quanto ao consumir; e muitos mencionaram lembranças referentes à família, infância, alegria, momentos festivos e a preparação da receita. Na Figura 5 estão reunidos os aspectos emocionais e sociais identificados por meio do questionário aplicado, onde puderam marcar quantos atributos quisessem.

Figura 5 – Aspectos emocionais, afetivos, sociais e lembranças identificados na pesquisa sobre a Chipa Guaçu pela família Nunes



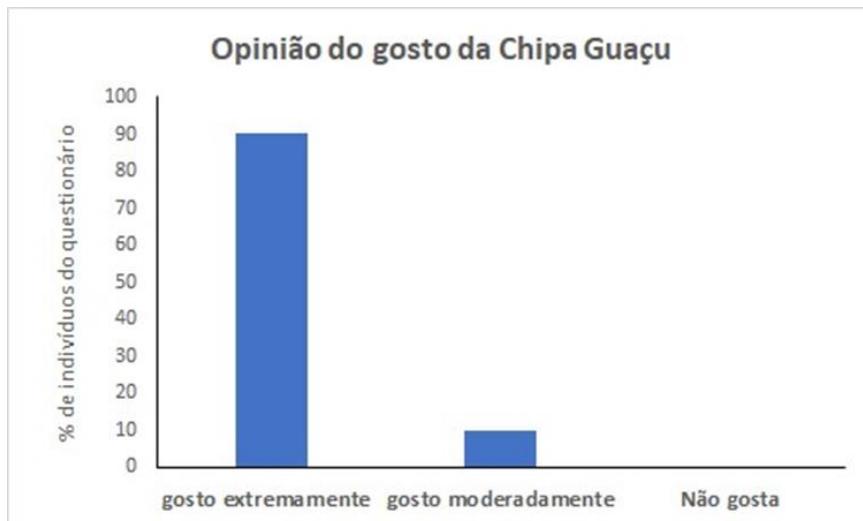
Fonte: Autora.

Verifica-se, portanto, que os aspectos emocionais e sociais que mais se destacaram foram: família (90%), felicidade (80%) e memórias (80%). Por outro lado, aqueles que menos se destacaram foram: amizade, socialização, relaxamento, tristeza, rancor e estresse, todos com 10% cada.

Quando foram apresentadas as perguntas “quando foi a primeira e a última vez que comeu Chipa Guaçu”, 90% afirmaram ter comido pela primeira vez em reunião familiar e 80% também mencionaram ter comido pela última vez em reunião familiar. Estas respostas revelam o quanto presente a preparação está nos momentos da família Nunes, sendo, de fato uma preparação marcante e tradicionalmente consumida pela mesma.

Quando foram interrogados sobre o quanto gostavam de Chipa Guaçu identificou-se que 90% afirmou gostar extremamente (Figura 6).

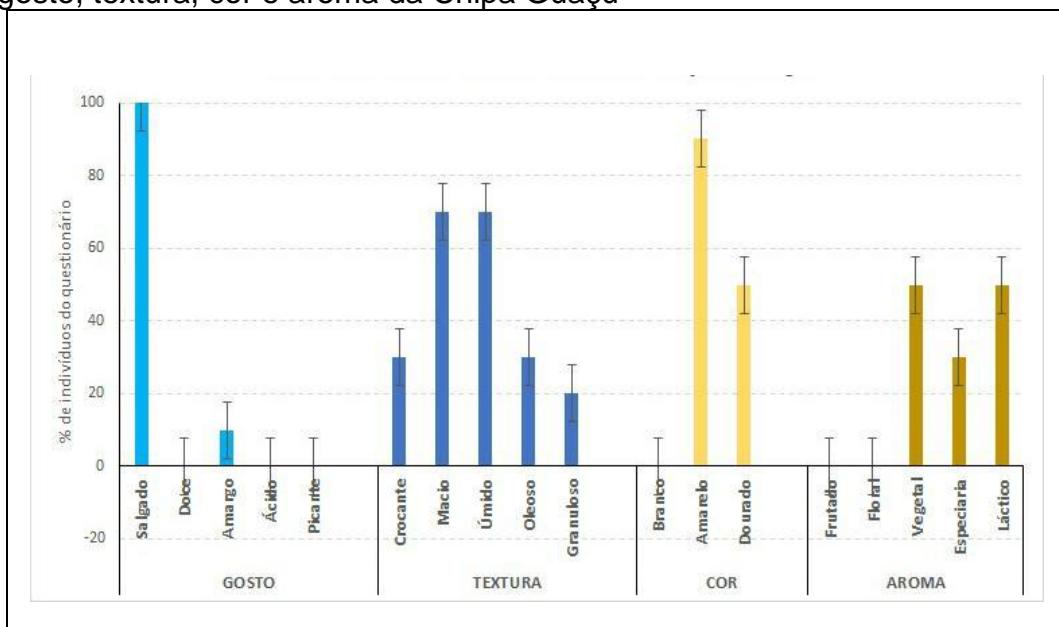
Figura 6 – Resultado da escala hedônica de acordo com a memória sensorial dos integrantes da família Nunes quanto ao “gostar” da Chipa Guaçu



Fonte: Autora

Na questão que analisava individualmente os aspectos sensoriais, com a finalidade de descrevê-los, quanto ao gosto, textura, cor e aroma (Figura 7), foi observado que: o gosto salgado foi o mais assinalado (100%); quanto a cor o atributo “amarelo” foi o mais citado (90%); no aspecto textura os itens macio e úmido obtiveram 70% das respostas; e em relação ao aroma, a característica “vegetal” e “láctico” tiveram 50%, respectivamente.

Figura 7 – Resultado descritivo dos aspectos sensoriais da família Nunes quanto a gosto, textura, cor e aroma da Chipa Guaçu



Fonte: Autora

Quando questionados sobre quais das características sensoriais descritas para a Chipa Guaçu mais gostavam (de forma global) obtivemos os seguintes descriptores, destacados na nuvem de palavras em maior tamanho (Figura 8): “salgado”, “aroma” e “dourado”. Portanto, pode-se afirmar que a Chipa Guaçu é caracterizada pelo seu sabor salgado, pelo aroma e pela cor dourada.

Figura 8- Características sensoriais que a família Nunes mais gosta na Chipa Guaçu



Fonte: Autora.

Quanto aos aspectos sociais foram coletadas ainda informações tanto dos questionários como do grupo social (WhatsApp). A seguir foram transcritas falas dos participantes, onde mencionam lembranças e sentimentos relacionadas a Chipa Guaçu, bem como sobre outras preparações e momentos familiares. Através das falas as preferências sensoriais são confirmadas.

Lena, *neta* de Dona Gumercinda, foi criada pela avó e tem muitas lembranças dessa época, a respeito da Chipa Guaçu, ela relata:

“Eu gosto muito, mas nunca fiz, mas você me fez lembrar do cheiro quando a vó fazia”.

A partir disso, Lena reviveu outras lembranças, algumas dolorosas, mas que ela expôs:

“Eu lembro quando eu era pequena que eu chegava em casa e tinha Reviro (prato típico paraguaio), ou às vezes à noite, a vó fazia Reviro e ficava aquele tempo no fogão batendo com aquela colher de pau, batendo para fazer o Reviro e eu lembro bem que eu não gostava. Eu sabia que quando tinha reviro é porque não tinha para comprar pão, então o Reviro era uma comida que sustentava, comia com ovo frito, acrescentava com um arroz e um feijão. Eu tive que aprender a fazer o Reviro porque meu pai gostava muito, meu pai também fazia. Minhas crianças desde pequenas gostavam de reviro. Eu sinto o maior orgulho, toda vez que eu estou lá, naquele fogão, fazendo reviro, eu me lembro quando a avó estava lá, no fogão à lenha, fazendo reviro, e é tão gratificante. Hoje eu me sinto muito orgulhosa de ter aprendido a fazer reviro, sinto saudades das comidas que a vó fazia, a Chipa, a Sopa Paraguaia e o pastel que ela vendia. Agora faço reviro toda a semana, minha menorzinha gosta muito. Aí eu lembro como na época a gente não dava valor. A gente só dá valor depois que a gente cresce, envelhece e tem uma família.”

A esse respeito da formação do gosto e preferências alimentares, ainda na infância, Tavares (2016, págs. 22, 23) comenta que:

“Na infância, podem-se passar momentos infelizes e momentos felizes. Tais momentos podem se tornar decisivos nas escolhas alimentares, porquanto um determinado alimento pode nos conectar com momentos da vida e serem associados a momentos agradáveis ou não”.

O Reviro (Figura 9), citado por Lena, “é um prato típico da região sul do Paraguai e norte da Argentina consumido por brasileiros, substituto do pão matinal, refeição robusta e altamente calórica, alimentam a história e cultura fronteiriça da região” (ALMENDRA, 2016, p. 15). Feito com farinha de trigo, ovos,

água e sal, faz-se uma mistura com esses ingredientes, formando uma mistura homogênea que deve ter a textura de uma massa densa. Logo após, essa mistura é colocada em uma panela, no fogo baixo, com óleo e será longamente mexida, com uma colher de pau, até que vire uma espécie de farofa. Geralmente é servido com ovo frito como acompanhamento.

Figura 9 - Reviro



Fonte: Autora

Dona Tereza, é *filha* de Dona Gumercinda e nos conta que aprendeu a fazer a Chipa Guaçu com sua mãe. Ela nos conta que além fazer Chipa Guaçu, sua mãe também gostava de fazer Reviro e Chipa paraguaia. Ela também comenta que sua mãe usava banha de porco e que gostava de cozinhar no fogão à lenha.

Dona Maria, é *nora* de Dona Gumercinda e aprendeu com ela a preparar a Chipa Guaçu. Sobre o modo de preparo da Chipa Guaçu ela relata que Dona Gumercinda ralava o milho, em um ralador manual, usava banha de porco para fritar a cebola e assava a Chipa Guaçu no forno do fogão à lenha. Atualmente, Dona Maria Tritura os grãos de milho no liquidificador, usa óleo de soja para fritar a cebola e assa a Chipa Guaçu no forno convencional.

Marcelo, é *neto* de Dona Gumercinda e aprendeu a preparar a Chipa Guaçu com seus pais, Alberto e Eneci. Ele relata que a preparação o faz lembrar de momentos festivos, como da Fórmula 1 (transmitida na tv no domingo de manhã), e quando chegava na casa da avó (domingo de manhã), pois ela sempre fazia Chipa Guaçu.

Bernardo, *bisneto* de Dona Gumercinda, e Rose, *neta*, gostam muito de Chipa Guaçu, mas não sabem preparar. Rose comenta que quer aprender a preparar. Ela nos relata que:

“A Chipa Guaçu, me traz a sensação de união em família, porque nas datas comemorativas minha mãe sempre faz, alegria e amor por estarmos reunidos, sentimentos também de saudades, por não podermos reunir toda a família”.

A Chipa Guaçu também era uma comida afetiva para seu Alberto, pai de Rose, nesse caso a comida tem a função de trazer à memória a lembrança de seu Alberto, já falecido, despertando sentimentos de saudades e afeto pelo pai.

Laís, *bisneta* de Dona Gumercinda, sabe fazer Chipa Guaçu e aprendeu a fazer com sua mãe. Sobre a Chipa Guaçu ela relata:

“Toda vez que eu como chipa guaçu eu me lembro de infância. Lembro dos passos da receita e como é confortante comer durante um tempo mais frio ou chuvoso”.

Joana, é *neta* de Dona Gumercinda, e aprendeu a preparar o prato com seus pais, Aberto e Eneci. Ao lembrar ou consumir a Chipa Guaçu ela comenta:

“Lembro da minha infância, da minha família. Lembro do Natal e Ano Novo e de toda a preparação, o movimento que antecediam o preparo do Chipa Guaçu. Meus pais na cozinha, trabalhando juntos. A reunião em torno da mesa para saborear a Chipa Guaçu. Momentos felizes”.

Mila, também *neta* de Dona Gumercinda, diz que sabe preparar a Chipa Guaçu e que aprendeu com sua mãe, Dona Carmem. Após o relato de sua prima, Lena, confessou:

“Eu também me sinto assim em relação à Sopa Py (Sopa Paraguaia). Hoje tenho orgulho em fazer e amo. Até faço para vender e me sinto tão orgulhosa em ter aprendido! Em relação a Chipa Guaçu, é uma comida que me lembra muito minha mãe, ela ama Chipa Guaçu. E da Sopa Paraguaia eu lembro muito da época em que a mãe fazia pão e Sopa Paraguaia para vender na Prefeitura, eu era pequena e eu ajudava a levar, eu não gostava também. Hoje eu amo fazer Sopa Py quando me pedem, faço para vender e é uma comida que eu amo. (MICHELE,2021)

Observa-se que a Chipa Guaçu é consumida e preparada por muitos membros da família Nunes e que aprenderam a receita a partir do conhecimento repassado entre as gerações.

Diante dos relatos, fica evidente a relação dada a Chipa Guaçu e a família, confirmada pelos dados apresentados anteriormente na Figura 4, como uma das características mais relacionadas ao aspecto social. A respeito da família, Tavares (2016, p. 20) afirma:

“O ato de cozinhar com afeto possui significados que estão enraizados no cerne familiar, um prato tradicional feito pela mãe que vai passando de geração em geração. O afeto e o gosto de se fazer uma comida estão diretamente ligados ao sujeito, despertando ou não sentimento. É na reunião familiar que acontece o encontro em torno da mesa. O modo de preparo é por vezes, afetuoso, memoriando aquele que tem aptidão para tal, ficando marcado no âmbito familiar.”

É valido citar o comentário de um dos participantes da pesquisa, Antônio, *bisneto* de Dona Gumercinda, o qual respondeu que não sabe preparar a Chipa Guaçu, mas comenta:

“Quente a ponto de queimar a língua se não tomar cuidado. Sentir a crocância da casca, sentir o pedaço de queijo dentro dela. Ajudar a descer com Coca-Cola. Ela funciona que nem pizza. No dia seguinte, saída direto da geladeira ainda é ótima. Existe também uma relação de exclusividade. A única comida que só posso comer em casa”.

A partir do comentário, podemos destacar como a modernidade e a industrialização dos alimentos influencia na cultura alimentar que vai se reconstruindo ao longo das gerações. Os gostos vão sendo moldados e as tradições vão se adequando à modernidade, ganhando novas significações. Sobre isso, Fonseca (2011) apud Barthes (1961) alega que por meio da publicidade de alimentos pode-se compreender a vasta trama de temas e situações que envolvem essas significações, a respeito de memória e tradição a comida teria uma função rememorativa, em outro aspecto direciona seu foco para o consumidor moderno. Para isso, vários recursos são utilizados pela publicidade para transferir para os alimentos, informações subliminares que serão reconhecidas pelo subconsciente e serão associadas ao desejo de querer do consumidor, associando a comida a uma nova esfera de situações psicoafetivas (FONSECA et al. 2011).

Ainda sobre o mesmo assunto, Bogado (2016, pg. 672), comenta:

"Desde a mais terna infância, passamos pela influência marcante da família e de outros grupos de convívio e pertencimento, adquirimos (e desistimos de) costumes e tradições regionais, adotamos orientações da mídia, padecemos (e exercemos) pressões sociais sobre o que comer, quando, como, onde, etc. E, assim, de tantas outras formas, vamos construindo e nos constituindo em nossas práticas alimentares".

João, outro *neto* de Dona Gumercinda comenta a respeito da comida que o faz lembrar da avó: "Eu lembro do arroz *con leche* dela, minha mulher faz igual o arroz *con leche* que a vó fazia, ela só não coloca *clavo de ollor*. (JOÃO, 2021). (Tradução: Eu me lembro do arroz doce dela, minha mulher faz igual o arroz doce que a vó fazia, ela só não coloca cravo da índia).

O arroz *con leche* é o arroz doce conhecido no Brasil, minha avó fazia sempre, era um dos doces que meu pai mais gostava.

Gabi, uma das *netas* mais velhas de Dona Gumercinda, nos fala do prato preferido da avó, Bori-Bori, um cozido de carne onde são adicionadas bolinhas feitas com farinha de milho e queijo. Sobre a Chipa Guaçu e a Sopa Paraguaia ela nos conta que aprendeu com sua avó e sua mãe, mas nos confidencia a preparação que a faz recordar da avó: "*A mi me encanta la crema que hacía la abuela. Era leche, vainilla, maizena y yema de huevo, acompañado de caramelo. La abuela hacía las empanadas caseras también*". (Tradução: Eu amo o creme que a vó fazia. Era leite, baunilha, maisena e gema de ovo, acompanhado de caramelo. A vó fazia as empanadas caseiras também). As empanadas estão representadas na Figura 10.

Figura 10 – Empanada



Fonte: CANTALEANO, 2020

Sobre os cremes, Costa (2018, p.133) fala que são “produções utilizadas como recheios e molhos, além de servirem para a montagem de sobremesas, para a decoração ou para a criação de outras produções”. Os cremes são divididos entre creme frios, cozidos, assados, gelatinizados e compostos. Dentre os cremes cozidos, dependendo da consistência e dos ingredientes utilizados, há uma divisão entre creme de confeiteiro (crème pâtissière), creme inglês (crème anglaise) e zabaione (sabayon) (COSTA, 2018).

Levando em consideração os ingredientes utilizados na preparação do creme que Gabi menciona, podemos supor que se trata de um creme de confeiteiro que, segundo Costa (2018, p. 136), “é composto de gemas, leite, açúcar e espessante, sendo variável a utilização de manteiga e aromáticos (tradicionalmente usa-se a baunilha). ”

As empanadas, prato típico argentino, são pastéis de carne ou frango que podem ser assados ou fritos. A palavra empanada (*in-panis*, *in-panata*) significa envolver um alimento em massa ou pão para depois assá-lo. Antigamente os pães eram recheados com carne ou vegetais e serviam de alimento para pastores e viajantes que os levavam para consumir no campo ou viagem. Com o passar do tempo começaram a assar a massa juntamente com

o recheio. Possivelmente isso tenha começado na Grécia, depois passado para o Oriente Médio, de onde chegou à Espanha onde tornou-se um prato popular. Mais tarde com a descoberta das Américas, os espanhóis trouxeram as empanadas para suas colônias que adotaram a preparação fazendo suas adaptações (LANZARINI, 2016)

Nice, também *neta* de Dona Gumercinda, nos conta que, na Argentina, a Chipa Guaçu é mais consumida nos meses de dezembro, que é quando se inicia a colheita do milho, e também em abril, na Semana Santa. Nice aprendeu a preparar a Chipa Guaçu com sua sogra e usa um modo de preparo que, segundo ela, é mais prático e menos complicado (no APÊNDICE B encontra-se a receita da Nice, pois se diferencia daquela tradicionalmente feita pela D. Gumercinda, que se encontra no APÊNDICE A). Outra diferença é o tipo de queijo utilizado, sendo o cremoso ou um queijo meia cura.

Diferentemente do Paraguai, a produção de milho verde no Brasil é geralmente escalonada durante o ano todo para atender à demanda dos consumidores, muitas vezes seguindo calendários de épocas de plantio estabelecidos entre o produtor e o revendedor (PEREIRA FILHO *et al.*, 2017), mas o período de safra, ou seja, de alta produção concentra-se nos meses de junho e julho, período em que ocorre as festas juninas, historicamente em comemoração à colheita do milho.

No Paraguai, o plantio do milho pelos agricultores comumente se inicia durante a segunda quinzena de agosto e termina em outubro e ou novembro (GOTTEMS, 2020), podendo se estender até o período da Semana Santa, pois durante esta festa cristã o milho é muito utilizado, principalmente no preparo da Sopa Paraguaia ou da Chipa Guaçu, em substituição da carne vermelha (KUKIEL; SILVEIRA, 2020).

6 CONCLUSÃO

Conclui-se que a Chipa Guaçu é uma comida afetiva para a família Nunes, sendo bem presente, marcante e que ao mesmo tempo desperta memórias e sentimentos. A mesma foi relacionada quanto aos aspectos emocionais, afetivos e sociais como uma preparação de família, que lembra felicidade e ressalta memórias.

A família Nunes também a considera como tradicional por estar há muitos anos presente na família e ser uma preparação que vem passando de geração em geração, além de estar presente em vários momentos de família, bem como em datas comemorativas, como Natal, Ano Novo e Semana Santa.

A Chipa Guaçu é uma preparação estimada pelos membros da família Nunes, pois sensorialmente gostam extremamente da mesma e, gastronomicamente a memorizam pelo seu sabor salgado, pelo aroma e pela cor dourada, respectivamente.

Foi identificado ainda que o modo de preparo da Chipa Guaçu vem sendo modificado, principalmente pela substituição de utensílios tradicionais por equipamentos modernos, como o liquidificador para triturar o milho em substituição ao ralador e o uso de forno convencional a gás ao invés do forno a lenha.

Deste modo, a importância do presente trabalho está em evidenciar costumes, memórias e tradições através da alimentação, precisamente de uma preparação como a Chipa Guaçu, trazendo à superfície a necessidade de um olhar mais cuidadoso para a valorização da cultura de famílias e para a reverência que devemos dar à nossa história e ancestralidade.

No entanto, os saberes da tradição alimentar precedentes devem ser passados de geração a geração, para que costumes e conhecimentos antigos permaneçam vivos. Nesse contexto, a gastronomia através de seus alunos, professores e chefs, torna-se essencial para perceber as multiculturalidades e encontrar meios de educação e produção que possam contemplar costumes e tradições distintas.

REFERÊNCIAS

ABIMILHO. Associação Brasileira das Indústrias de Milho. 2019. Disponível em: <http://www.abimilho.com.br/milho/cereal> Acesso em: 19 Abr. 2021.

ABIQ – Associação Brasileira das Indústrias de Queijo. 2016. Disponível em: https://www.abiq.com.br/nutricao_ger.asp?codigo=2016&codigo_categoria=4&codigo_subcategoria=42 Acesso em: 20 Abr. 2021.

ABRAS-Associação Brasileira de Supermercados. São Paulo - SP, 2019. Disponível em: <https://www.abras.com.br/clipping/geral/67836/com-25-da-producao-nacional-mg-aposta-no-queijo-como-saida-para-crise-e-geracao-de-renda> Acesso em: 15 Abr.2021.

ALMENDRA, Marcela Sobreira Sepúlveda; CRUZ, Raphael Miranda Medeiros; STEFANUTTI, Paola; LOPES, Thiago Henrique. **A origem gastronômica do oeste paranaense e sua representação territorial e cultural.** In: FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUAÇU, 10., 2016, Foz do Iguaçu. **Anais** [...]. Paraná: UNIVALI, 2016. Disponível em: <<https://docplayer.com.br/26220122-A-origem-gastronomica-do-oeste-paranaense-e-sua-representacao-territorial-e-cultural.html>>. Acesso em: 12 mar. 2021.

AMARAL, Wander Lauro. **Estratégias de fertilização por cobertura para a produção de milho verde (*Zea mays*)**. 2016. 31f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia Agronômica) – Universidade Federal de São João Del Rei, Sete Lagoas, Minas Gerais, 2016. Disponível em: <[https://www.ufsj.edu.br/portal2/repositorio/File/ceagr/TCC%202016%201/ESTRATEGIAS%20DE%20FERTILIZACAO%20POR%20COBERTURA%20PARA%20A%20PRODUCAO%20DE%20MILHO%20\(ZEA%20MAYS\)-%20Wander%20Lauro%20do%20Amaral.pdf](https://www.ufsj.edu.br/portal2/repositorio/File/ceagr/TCC%202016%201/ESTRATEGIAS%20DE%20FERTILIZACAO%20POR%20COBERTURA%20PARA%20A%20PRODUCAO%20DE%20MILHO%20(ZEA%20MAYS)-%20Wander%20Lauro%20do%20Amaral.pdf)>. Acesso em: 12 mar. 2021.

ARAÚJO, Wilma M. C. **Alquimia dos alimentos**. 3. ed. Brasília: Editora Senac – DF, 2016.

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski. Comida de mãe: notas sobre alimentação e relações familiares. In: REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 26., 2008, Porto Seguro, BA. **Anais** [...]. Porto Seguro: Associação Brasileira de Antropologia, 2008. Disponível em: <<http://goo.gl/5yNnkg>>. Acesso em: 12 jan. 2021.

BARBIERI, Rosa Lia. **Cebola**. Origem e evolução de plantas cultivadas. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2008.

BARCELLOS, Gustavo. **O Banquete de Psique:** imaginação, cultura e psicologia da alimentação. Petrópolis, RJ: Vozes, 2017.

BARROS, Mariana L. P. de. **A arquitetura das memórias:** um estudo do tempo no discurso autobiográfico. 2006. Dissertação (Mestrado em Semiótica e Linguística Geral). – Faculdade de Filosofia, Letras e Linguística, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8139/tde-27112009-112310/publico/MARIANA_LUZ_PESSOA_DE_BARROS.pdf>. Acesso em: 6 mar. 2021.

BEZERRA, José Arimatea Barros. **Educação alimentar e nutricional:** articulação de saberes. Fortaleza: Edições UFC, 2018.

BOGADO, Adriana Marcela *et al.* A reconstrução de memórias da alimentação na formação inicial de professores de ciências: um reencontro com saberes, sabores, aromas e afetos. **ETD – Educ. Temat. Digit.**, Campinas – São Paulo, v.18, n.3, p. 670-689, jul./set., 2016. Disponível em: <<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/etd/article/download/8645410/133830>>. Acesso em: 21 fev. 2020.

BOSI, E. **Memória e Sociedade**: Lembranças de Velhos. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

BRASIL. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Foz do Iguaçu. Histórico**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pr/foz-do-iguacu/historico>>. Acesso em: 19 jan. 2021.

CAMPINHO, M. I. S.; ANDRADE, J. C.; FRANCISCO DOS SANTOS FILHO, E. A comunicação visual como atributo de percepção de qualidade dos alimentos. **Informação em Pauta**, v. 5, n. 1, p. 121-134, mar. 2020. Disponível em: <www.periodicos.ufc.br/informacaoempauta/article/view/43516>. Acesso em: 11 mar. 2021.

CANTALEANO, Gladys Teresa. **Foto empanada**. 2020.

CARDOSO, Cristina Luz. **Vínculos afetivos entre as pessoas e seus artefatos domésticos**: um estudo sobre suas influências na extensão de vida do produto. 2013. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2013. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/107534/317601.pdf?sequence=1&isallowed=y>>. Acesso em: 10 fev. 2021.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CAVALCANTI, M. L. M. **História dos Sabores Pernambucanos**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2010.

CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento. 2020. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/ultimas-noticias/3371-levantamento-de-graos-confirma-producao-acima-de-250-milhoes-de-toneladas-na-safra-2019-2020> Acesso em: 16 Abr. 2021.

CONCEIÇÃO, Luciano. 2012. **A imigração italiana no Brasil**. Disponível em <<http://relatosdahisttoria.blogspot.com/2012/04/imigracao-italiana-no-brasil.html>> Acesso em: 9 mar. 2021.

CONTRERAS, Jesús; ARNÁIZ, Mabel Gracia. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**, Barcelona: Editorial Ariel, 2005.

COSTA, Diego Rodrigues *et al.* Manual prático de confeitoraria Senac. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018.

COSTA, Júlia Dalla. **Polenta:** marcador étnico na reprodução da italianidade. 2008. Disponível em: <www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/209-polenta-marcador-etnico-na-reproducao-da-italianidade>. Acesso em: 9 mar. 2021

FARIA, Louise Scoz Pasteur de. **Etnografia na pandemia:** algumas experiências de trabalho de campo. Porto Alegre – RS: Instituto de Filosofia e Ciências Humanas (IFCH) / UFRGS- Campus do Vale, 2020. Disponível em: <<https://www.ufrgs.br/ifch/index.php/br/etnografia-na-pandemia-algunas-experiencias-de-trabalho-de-campo-1>>. Acesso em: 25 out. 2020.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FONSECA, Alexandre Brasil *et al.* Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. **Revista Ciência Saúde Coletiva**, v.16, n.9., Rio de Janeiro, set. /2011. Disponível em: <www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-812320110010000>. Acesso em: 18 mar. 2021.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet:** uma história da gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo.** 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Senac Editoras, 2015.

FUJIMOTO, Alexandre Shiguenobu Habitzreuter; GASTALDO, Jackson Luis. **O desenvolvimento sustentável do turismo gastronômico nipônico em Foz do Iguaçu.** In: FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUAÇU. 5., 2011. Foz do Iguaçu. **Anais** [...]. Foz do Iguaçu: Festival de Turismo das Cataratas do Iguaçu, 2011. Disponível em:<festivaldescataratas.com/wp-content/uploads/2014/01/9.-O-DESENVOLVIMENTO-SUSTENT%C3%81VEL-DO-TURISMO-GASTRON%C3%94MICO-NIP%C3%94NICO-EM-FOZ-DO-IGUA%C3%87U.pdf>. Acesso em: 18 jan. 2021.

GAROFALO, Sarita. **Cocina paraguaya:** tradicional y contemporánea. Asunción: Comisión Nacional del Bicentenario, 2011.

GOTTEMS, Leonardo. **Dólar prejudica agricultores do Paraguai.** Agrolink, 2020. Disponível em: <www.agrolink.com.br/noticias/dolar-prejudica-agricultores-do-paraguai_437716.html#:~:text=A%20%C3%A1rea%20cultivada%20com%20milo,em%20rela%C3%A7%C3%A3o%20ao%20ano%20passado>. Acesso em: 19 mar. 2021.

GRECHI, Cristina Dores; SANTOS, Beatriz Dutra dos. Culinária, cultura e identidade na fronteira Brasil e Paraguai. **Revista desenvolvimento, fronteiras e cidadania**, v. 3, n. 2, p.1-38, out. 2019. Disponível em: <<https://periodicosonline.uems.br/index.php/fronteiracidadania/article/view/4137#:~:text=Os%20resultados%20indicam%20que%20h%C3%A1,o%20senso%20de%20pertencimento%2Fidentidade>>. Acesso em: 25 fev. 2021.

IFRS-Instituto Federal do Rio Grande do Sul. **Enoturismo e Desenvolvimento regional**. Rio Grande do Sul. Junho de 2020. Aula de Enogastronomia do Curso de Enoturismo e Desenvolvimento Regional. Disponível em: <<https://moodle.ifrs.edu.br/course/view.php?id=2256>>. Acesso em: 16 jun. 2020.

JACQUET, Chantal. **Filosofia do Odor**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2014.

KUKIEL, Éder Damião Góes, SILVEIRA Claudia Vera da. A culinária na fronteira como elemento de união entre povos: o caso da Sopa Paraguaia na fronteira entre Brasil e Paraguai e Brasil e Bolívia. **Boletim Gaúcho de Geografia**, v. 47, n. 1, 2020. Disponível em: <<https://www.seer.ufrgs.br/bgg/article/download/102282/59720>>. Acesso em: 16 mar. 2021.

LANZARINI, Marcia Cristina. **Intercambiando**: atividades propostas acerca de cultura para a aprendizagem da língua espanhola no ensino fundamental. In: PARANÁ. Secretaria de Estado da Educação. Superintendência de Educação. Os Desafios da Escola Pública Paranaense na Perspectiva do Professor PDE: Produção Didático-pedagógica, 2016. Curitiba: SEED/PR., 2016. v.2. Cadernos PDE). Disponível em: <http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/cadernospde/pdebusca/producoes_pde/2016/2016_pdp_lem_unioeste_marciacristinalanzarini.pdf>. Acesso em: 17 mar. 2021.

MARINHO, Katarzina Bortnowska. **A Tirolerfest de Treze Tílias/SC**: uma manifestação cultural e gastronômica. 2013. 161f. Dissertação (Mestrado em Planejamento e Gestão do Turismo e da Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2013. Disponível em: <<https://siaiap39.univali.br/repositorio/handle/repositorio/1267>>. Acesso em: 22 out. 2020.

MINTZ, Sidney W. COMIDA E ANTROPOLOGIA: Uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. v. 16, v. 47, out. / 2001. Disponível em: <www.scielo.br/pdf/rbc soc/v16n47/7718.pdf>. Acesso em: 06 mar. 2021.

MIRO, M; Karu Reko. **Antropología Culinaria Paraguaya**. Asunción, Paraguay, 2004. Disponível em: <festivaldeturismodascataratas.com/wp-content/uploads/2014/01/5.-GASTRONOMIA-TÍPICA-PARAGUAIA>. Acesso em: 24 out. 2017.

NERY, Salete. Memória e odores: o debate entre biologia e sociologia em Norbert Elias como inspiração à compreensão dos usos sociais do olfato. **Dossiê**

Multimodalidade da Memória - Narrativa e Teoria Social Arquivos do CMD, v. 4, n. 1. jan/jun. 2016. Disponível em: <<https://periodicos.unb.br/index.php/CMD/article/view/9155>>. Acesso em: 6 mar. 2021.

NETO, José Fernandes Barbosa. **Origem e evolução de plantas cultivadas.** Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2008.

NUNES, José Luis da Silva. **Milho, importância econômica.** Agrolink, 2017. Disponível em: <https://www.agrolink.com.br/culturas/milho/informacoes_361402.html>. Acesso em: 14 out 2017.

PEREIRA FILHO, Israel Alexandre; CRUZ, José Carlos; SILVA, Adelmo Resende da; COSTA, Rodrigo Veras da; CRUZ, Ivan. **Milho Verde.** Agência Embrapa de Informação Tecnológica, Brasília – DF: Embrapa, 2017. Disponível em: <<https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/milho/arvore/CONT000fy779fnk02wx5ok0pvo4k3c1v9rbg.html>>. Acesso em: 19 mar. 2021.

PIMENTEL, Fagner Barbosa. Gastronomia em Foz do Iguaçu: aspectos funcionais e relacionais da interculturalidade. **Revista Neiba**, Rio de Janeiro, v. 6, n.1., dez. 2017. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/neiba/article/download/35207/24917>>. Acesso em: 22 out. 2020.

PINTEREST. **Horno de barro y ladrillos:** Tatakuá. Paraguay: Pinterest, 2020.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FOZ DO IGUAÇU. **História.** Foz do Iguaçu: Prefeitura Municipal de Foz Do Iguaçu, 2019. Disponível em: <<https://transparencia.pmfi.pr.gov.br/cidade/historia/#:~:text=Em%2014%20de%20mar%C3%A7o%20de,do%20Igua%C3%A7u%20em%201918>>. Acesso em: 18 jan. 2021.

PRIORI, Ângelo, Luciana Regina Pomari, Silvia Maria Amâncio, Veronica Karina Ipólito. **História do Paraná:** séculos XIX e XX [online]. Maringá: EDUEM, 2012. Disponível em: <<http://books.scielo.org/id/k4vrh/pdf/priori-9788576285878-07.pdf>>. Acesso em: 18 jan. 2021.

RESENDE, Geraldo Milanez de; COSTA, Nivaldo Duarte. **Embrapa Semiárido. Sistemas de Produção**, n. 3, nov. 2007. Disponível em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/162405/1/Cultivodacebla.pdf>>. Acesso em: 14 mar. 2021.

RODRIGUES, Fernando. **Tudo sobre queijo.** Queijos no Brasil. Docina Nutrição LTDA. Juiz de Fora - Minas Gerais, 2018. Disponível em:

<<https://www.queijosnobrasil.com.br/portal/tudo-sobre-queijo-queijos-no-brasil>>. Acesso em: 9 mar. 2021.

SALDANHA, R. M. **Histórias, lendas e curiosidades da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 2011.

SALVADOR, C. A. 2018. Olericultura - Análise da Conjuntura Agropecuária. Departamento de Economia Rural - DERAL - da Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento- SEAB, Paraná. Disponível em: http://www.agricultura.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2019-09/olericultura_2019_v1.pdf Acesso em: 16 Abr. 2021.

SANTOS, Maiara dos. Neurogastronomia, a ciência em benefício da gastronomia. **Revista Inova Saúde**, Criciúma, v. 9, n. 2, jul. 2019. Disponível em: <<http://periodicos.unesc.net/Inovasaude/article/view/3250/5188>>. Acesso em: 26 nov. 2020.

SCARDUA, Correa Angelita. **Comer, pensar e agir**. Psicologias do Brasil. 2016. Disponível em: <<https://www.psicologiasdobrasil.com.br/comer-pensar-sentir/>>. Acesso em: 08 fev. 2021.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cocina professional**. 3. ed. São Paulo/ Rio de Janeiro: Editora Senac: Senac Nacional, 2013.

SILVA, Gilvan; SILVA, Argélia Maria Araújo Dias; FERREIRA, Maria Presciliana de Brito. **Produção alimentícia**. Recife: EDUFRPE, 2012. Disponível em: <http://pronatec.ifpr.edu.br/wp-content/uploads/2013/06/Processamento_de_Lelite.pdf>. Acesso em: 16 mar. 2021.

SILVEIRA, Denise Tolfo; CÓRDOVA, Fernanda Peixoto. **Métodos de Pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, Universidade Aberta do Brasil, 2009. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/cursopgdr/downloadsSerie/derad005.pdf> Acesso em: 21 Abr. 2021.

TAVARES, Adriano Pereira. **Comida afetiva**: uma expressão de gosto, hospitalidade e memória. 2018. 106f. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) – Universidade de Brasília, Brasília, 2018. Disponível em: <<https://repositorio.unb.br/handle/10482/32829>>. Acesso em: 8 fev. 2020.

VICENTE, Marti. Queijo Paraguai, 2011. Disponível em: <https://www.mundoquesos.com/queso-paraguay-kesu-paraguai/> Acesso em: 26 Abr. 2021.

REFERÊNCIAS

(TCC)

BRASIL. **Guia Alimentar para População Brasileira.** Brasília – DF: Ministério da Saúde, 2014.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet:** uma história da gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

MINTZ, Sidney W. COMIDA E ANTROPOLOGIA: Uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais.** v. 16, v. 47, out. / 2001. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/rbc soc/v16n47/7718.pdf>>. Acesso em: 06 mar. 2021.

PITTE, Jean Robert. **A gastronomia francesa:** história e geografia de uma paixão. Porto Alegre: L&PM, 1993.

APÊNDICE A
Ficha Técnica da Chipa Guaçu
(Receita da Dona Gumercinda)
Relatado por Maria e Teresa (nora e filha da D. Gumercinda)

FICHA TÉCNICA			
CHIPA GUAÇU			
Ingredientes			Modo de preparo
Qtd.	Und.	Medidas Caseiras	Ingrediente
15	und	15 und	Espigas de Milho verde
1	und	1 und	Cebola picada
120	g	½ xícara de chá	Banha de porco
150	g	3 und	Ovos
500	g	2 xícaras de chá	Queijo paraguaio picado
5	g	1 colher de chá	Sal
Quantidade		Equipamentos/ Utensílios	
1		Assadeira 25x30	
1		Tigela	
1		Ralador manual	
1		Conj. de xícaras padrão	
1		Conj. De colheres padrão	
1		Faca Chef	
1		Panela	

APÊNDICE B
Ficha Técnica da Chipa Guaçu

(Receita da Nice, neta da Dona Gumercinda)

FICHA TÉCNICA CHIPA GUAÇU					
Ingredientes				Modo de preparo	
Qtd.	Und.	Medidas Caseiras	Ingrediente		
500	g	2 xícaras de chá	Milho verde em grãos	<p>1. Colocar no liquidificador o milho, o leite, a cebola, os ovos, a farinha e o sal e bater até ficar homogêneo;</p> <p>2. Colocar a mistura em um bowl e acrescentar o azeite, o queijo cremoso e o queijo meia cura e misturar;</p> <p>3. Colocar em assadeira untada e levar para assar em forno convencional até dourar.</p>	
200	ml	1 xícara de chá	Leite integral		
100	g	2 und	Ovos		
1	und	1 und	Cebola picada		
15	g	1 colher de sopa	Farinha de trigo com fermento		
5	g	1 colher de chá	Sal		
50	ml	¼ de xícara	Azeite		
200	g	1 xícara de chá	Queijo cremoso		
200	g	1 xícara de chá	Queijo meia cura picado		
Quantidade		Equipamentos/ Utensílios			
1		Assadeira 20x25			
1		Faca Chef			
1		Bowl			
1		Conj. de xícaras padrão			
1		Conj. de colheres padrão			
1		Liquidificador			

APÊNDICE C

Ficha Técnica da Chipa Guaçu

Tema: Comida Afetiva	Chef: Giovana Finato Nunes
-----------------------------	-----------------------------------

FICHA TÉCNICA			
Chipa Guaçu			
Ingredientes			Modo de preparo
Qtd.	Und.	Medidas Caseiras	Ingrediente
15	Unid.	15 unidades	Espigas de Milho Verde
120	ml	½ xícara de chá	Leite Integral
1	Unid.	1 unidade	Cebola grande picada
120	ml	½ xícara de chá	Óleo de Soja
150	g	3 unid.	Ovos
500	g	2 xícaras de chá	Queijo Coalho picado
5	g	1 colher de chá	Sal
5	g	1 colher de chá	Fermento químico em pó
Quantidade		Equipamentos/ Utensílios	
1		Assadeira 25x30	
1		Conj. de colheres padrão	
1		Conj. de xícaras padrão	
1		Faca Chef	
1		Bowl	
1		Panela	
1		Liquidificador	



Foto: Autora

Fonte: Autora

APÊNDICE D

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ INSTITUTO DE CULTURA E ARTE CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Você está sendo convidado (a) a participar, como voluntário (a), do estudo/pesquisa intitulada “A PERCEPÇÃO AFETIVA SOBRE O ALIMENTO: LEMBRANÇAS, SENTIMENTOS E SABORES CONSIDERADOS PELA FAMÍLIA NUNES A PARTIR DA CHIPA GUAÇU”. Este estudo tem por objetivo estudar a percepção afetiva sobre o alimento, considerando lembranças, sentimentos e sabores prezados pela Família Nunes a partir da preparação Chipa Guaçu.

Sua participação não é obrigatória e a qualquer momento, você poderá desistir de participar e retirar seu consentimento. Sua recusa, desistência ou retirada de consentimento não acarretará em prejuízo. A participação é voluntária e não implicará em gastos para você. A pesquisa não causa riscos à saúde. A participação nesta pesquisa consiste em coletar dados sobre a Chipa Guaçu pelos membros da Família Nunes, sobre os impactos adquiridos ou vividos ao longo do referido projeto. Os dados obtidos serão confidenciais e não serão divulgados em nível individual, visando assegurar o sigilo de sua participação. O pesquisador responsável se comprometeu a tornar públicos nos meios acadêmicos e científicos os resultados obtidos de forma consolidada sem qualquer identificação de indivíduos participantes.

Caso você concorde em participar desta pesquisa, assine ao final deste documento. Seguem os telefones e o endereço institucional do pesquisador responsável onde você poderá tirar suas dúvidas sobre o projeto e sua participação nele, agora ou a qualquer momento.

Contatos do pesquisador responsável: Giovana Finato Nunes Castelo Branco Barros, telefone +55 (85) 981470867; e-mail: gio.finatonunes@gmail.com.

Orientadora da pesquisa: Profa. Eveline de Alencar Costa, telefone +55 (85) 988812936; e-mail: evelinedealencar@ufc.br. Endereço: Instituto e Cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Universidade Federal do Ceará – Campus do Pici, Fortaleza-CE, Brasil.

Eu, _____, declaro que entendi os objetivos, possíveis riscos e benefícios de minha participação na pesquisa, e que concordo em participar.

Fortaleza, ____ de _____ de ____.

Voluntário

Pesquisador responsável