



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

**RAQUEL FRANKLIN DE FARIA NEVES**

**COMIDA E AFETO:  
OS DOCES QUE POVOAM AS MEMÓRIAS CEARENSES.**

**FORTALEZA**

**2018**

**RAQUEL FRANKLIN DE FARIA NEVES**

**COMIDA E AFETO:  
OS DOCES QUE POVOAM AS MEMÓRIAS CEARENSES.**

Trabalho de conclusão de curso  
apresentado à coordenação do  
Bacharelado em Gastronomia da  
Universidade Federal do Ceará, como  
requisito parcial para obtenção do Título  
de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof. Ma. Matusaíla Aragão  
Macêdo

FORTALEZA

2018

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)

---

N427c Neves, Raquel.

Comida e afeto: Os doces que povoam as memórias cearenses / Raquel Neves. – 2018.  
39 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto  
de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2018.

Orientação: Profa. Ma. Matusaíla Aragão Macêdo.

1. Doces . 2. Memória. 3. Afeto. 4. Infância. 5. Ceará. I. Título.

CDD 641.013

---

**RAQUEL FRANKLIN DE FARIA NEVES**

**COMIDA E AFETO:  
OS DOCES QUE POVOAM AS MEMÓRIAS CEARENSES.**

Trabalho de conclusão de curso  
apresentado à coordenação do  
Bacharelado em Gastronomia da  
Universidade Federal do Ceará, como  
requisito parcial para obtenção do Título  
de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof. Me. Matusaíla Aragão  
Macêdo

Aprovada em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

**BANCA EXAMINADORA**

---

Profa. Ma. Matusaíla Aragão Macêdo (Orientadora)  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof. Dr. Sandro Thomás Gouveia  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Profa. Dra. Alessandra Pinheiro de Goes Carneiro  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

À minha avó Dúzia e seu inesquecível  
doce de cajú em calda, e à minha mãe,  
que me ensinou que sorvete de chocolate  
é o único remédio para a saudade.

## **AGRADECIMENTOS**

À minha mãe, Silêda, que me deu apoio incondicional em todas as etapas da minha graduação e da vida.

À professora Matusaíla Aragão Macêdo, pela excelente orientação e pelo carinho de sempre.

Ao professor Sandro Gouveia, pelo apoio e incentivo.

Ao meu namorado, Leonardo, pelo encorajamento, paciência e carinho com o qual sempre me tratou.

Aos meus amigos, pela paciência e por entender a minha ausência em certos momentos de dedicação e à minha família, especialmente à minha tia Silézia Maria, que contribuiu valiosamente para este trabalho.

Às minhas amigas Ana Carolina, Ialle, Juliana, Lia, Mariana, Renata e Thaís pelo apoio emocional e por não me deixarem desistir.

À minha amiga e colega de turma Clarisse Machado de Souza, por todo o carinho e apoio que sempre me proporcionou desde os primeiros dias de curso até hoje.

À minha cachorrinha Lola, pela companhia nos momentos de dificuldade.

A todos os participantes da pesquisa realizada, por dedicarem um pouco de tempo a respondê-la.

“Bolo de milho, cocada, pé de moleque. Hoje, aqui nessa quermesse, pamonha não vai faltar. Canjica, maçã do amor e mugunzá. Tapioca, milho verde e muita broa de fubá! De bucho cheio, agora vou dançar quadrilha. Que nem milho na panela, pipoca vai estourar!”

Quadrilha Lumiar.

## RESUMO

São diversas as evidências de que a comida pode transportar ao passado. O aroma do bolo recém saído do forno juntamente com o sabor de uma xícara de café coado faz a maioria das pessoas viajar dentro de suas memórias afetuosas até a casa de suas mães e avós. As lembranças das mãos que descascavam as frutas, torravam o coco, mexiam as panelas de doces e compotas, e confeitavam tortas e pavês vêm, inevitavelmente, à tona, no momento em que as pessoas são expostas ao cheiro, ao gosto ou à simples menção de seus doces preferidos da infância.

O presente trabalho teve como objetivo resgatar a memória afetiva dos indivíduos pesquisados, através de uma pesquisa quali-quantitativa, por meio de um questionário divulgado *online*, os fazendo lembrar de seus passados através das receitas, para que possamos descobrir quais doces e sobremesas cearenses estas pessoas já experimentaram, e quais ainda habitam suas principais lembranças da infância. Nos resultados, podemos observar que os doces mais lembrados são a rapadura, a cocada e a canjica, já que são doces feitos com ingredientes aos quais se tem fácil acesso e de baixo custo. Observamos também que as figuras femininas como mães e avós são as que estão mais presentes nas memórias afetivas relacionadas ao consumo de doces.

**Palavras-chave:** Doces cearenses. Memória. Afeto. Lembranças. Infância.



## **ABSTRACT**

Many are the evidences that food can transport people to the past. The aroma of the freshly baked cake with the flavor of a cup of filtered coffee made most of the people travel through our memories to the homes of their mothers and grandmothers. The memories of the hands which peeled fruits, roasted coconut bits, mixed the jam-filled pots and confected pies and trifles inevitably come up at the exact time when they are exposed to smells, tastes or the simple mention of their favorite childhood sweets.

The present article had the objective of rescuing the affective memory of the analyzed individuals, through an online-spread questionnaire, making them remember their pasts so that we could discover which sweets and desserts from Ceará these people had already tasted and which ones still permeate their main childhood memories.

**Key Words:** Sweets from Ceará. Memory. Affection. Remembering. Childhood.

## LISTA DE GRÁFICOS

<b>1</b>	Demonstrativo de faixa etária dos participantes.....	27
<b>2</b>	Demonstrativo de locais de nascimento dos participantes.....	28
<b>3</b>	Demonstrativo de quais doces os participantes já experimentaram.....	29
<b>4</b>	Demonstrativo de qual doce mais traz recordações de infância aos participantes.....	30
<b>5</b>	Demonstrativo da questão sobre quem ainda consome os doces atualmente.....	31
<b>6</b>	Demonstrativo de onde os participantes costumam consumir os doces.....	31
<b>7</b>	Demonstrativo de quem costumava fazer os doces.....	32
<b>8</b>	Demonstra quem os participantes afirmam que possui livros de receitas manuscritos.....	33

## LISTA DE FIGURAS

<b>1</b>	Suco “Laranja Caseira” .....	24
<b>2</b>	Torradinha “Vovó Juma” .....	24

## SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO .....	14
2	OBJETIVOS .....	16
2.1	Objetivo geral.....	16
2.2	Objetivos específicos.....	16
3	METODOLOGIA .....	17
3.1	Nível de profundidade .....	17
3.2	Quanto à coleta de dados.....	17
3.3	Quanto à natureza.....	17
4	O DOCE NO NORDESTE BRASILEIRO.....	19
5	MEMÓRIA AFETIVA .....	20
5.1	Memória afetiva ligada à alimentação.....	20
5.2	Os cadernos de receitas e sua representatividade para a memória afetiva gastronômica.....	22
6	CONCEITOS E MOVIMENTOS RELACIONADOS À ALIMENTAÇÃO E À MEMÓRIA AFETIVA.....	24
6.1	<i>Comfort Food</i> .....	24
6.2	<i>Slow Food</i> .....	26
7	RESULTADOS .....	28
8	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	34
	REFERÊNCIAS.....	37
	Apêndice: Instrumento de coleta de dados	39

## 1 INTRODUÇÃO

Comida é fonte de sentimentos. Na feitura de preparações pode-se transmitir, através dos ingredientes, do modo de preparo e do zelo que deposita-se no alimento, aquilo que se sente no momento de cozinhar. A maioria das melhores lembranças do passado e da infância estão contruídas em volta da mesa. Seja da casa dos avós, dos pais, ou daquele restaurante onde a família costumava se reunir para aproveitar o domingo. Cores, cheiros, gostos e texturas de alimentos são passaportes para o passado e para as memórias.

No presente trabalho, foi feita uma busca pelas lembranças relacionadas à alimentação - mais especificamente aos doces cearenses. Num questionário com a participação de 203 pessoas - em sua grande maioria nascidas e criadas em Fortaleza ou no interior do Ceará - os entrevistados responderam a perguntas sobre doces típicos destes lugares. Procurou-se descobrir quais doces já haviam sido experimentados por estas pessoas e quais destes os fazia lembrar de suas infâncias, com o objetivo de saber quais doces cearenses mais estão presentes em suas memórias afetivas. Foi utilizado o método de pesquisa quali-quantitativa, através de um questionário divulgado *online*.

Os capítulos do trabalho serão divididos em temas que se relacionam com a afetividade e a emocionalidade em torno da alimentação. Serão explanados conceitos como o *Comfort Food*, o movimento *Slow Food*, a memória afetiva do ponto de vista psicológico e hábitos alimentares.

É bastante difícil desassociar a chegada do açúcar ao Brasil ao crescimento do desenvolvimento econômico e social do país. A partir do instante em que foi trazido ao continente pelos europeus, o açúcar passou, à medida que era incorporado às frutas, ao leite, aos ovos, e à farinha, a moldar e modificar nossa maneira de saborear a sobremesa. (Freyre, 2007)

O Nordeste do Brasil apresenta-se como uma área de excelência do açúcar e de seus derivados. Os doces e compotas produzidos na região são, ainda hoje, receitas simples, porém extremamente carregados de técnicas de cozimento,

conhecimento dos insumos e sazonalidade, dedicação na apresentação e no sabor. As combinações de ingredientes típicos da região com o açúcar são a base da doçaria nordestina. (Lody, 2011)

Juntamente com o café, o açúcar tornou-se a principal especiaria produzida – e exportada – no Brasil, garantindo renome ao país. Ele está à mesa dos brasileiros, a qualquer hora do dia, em quaisquer das refeições principais ou secundárias. (Freyre, 2007)

Cada receita de doce pode ser considerada como um uma descoberta, uma forma de manter uma tradição familiar, uma experiência, pois seus insumos, quantidades, modos de preparo e o talento de quem o faz, certamente fazem a composição de um bom doce. Por isso vemos a importância de um caderno de receitas, que se tornam importantes registros materiais e memoriais destes rituais de fazer doces. (Lody, 2011)

Através de diversas linguagens de conhecimento, podemos ter a prova de que a nossa memória está diretamente ligada a gostos e cheiros. A psicóloga Rachel Herz, da universidade Brown, nos Estados Unidos, provou em seu estudo *The Scent Of Desire* (2007) que os sentidos do paladar e olfato, os mais estimulados pela comida, são exclusivamente sentimentais, por se conectarem diretamente com o hipocampo – centro da memória de longo prazo, sendo bem mais eficientes em trazer o passado à tona.

O doce brasileiro tem suas receitas passadas de geração para geração. Quanto mais fiel à receita tradicional, mais apreciado será o resultado - que virá acompanhado do sentimento de nostalgia e conforto. Bolo Luís Felipe sem ovos de galinha caipira e leite de coco fresco vira outra receita, menos importante e não tão apreciada como a original. Devido à importância da difusão do conhecimento acerca da história dos doces brasileiros, e, mais especificamente, os nordestinos, este trabalho buscará elencar quais receitas estão mais presentes nas memórias que remetem à infância dos indivíduos pesquisados.

## **2 OBJETIVOS**

### **Objetivo geral**

- Descobrir quais doces cearenses estão mais presentes nas memórias afetivas da parte da população pesquisada.

### **Objetivos específicos**

- Resgatar memórias afetivas das pessoas sobre os cearenses.
- Identificar diferentes doces existentes na culinária cearense.
- Identificar memórias sobre livros e cadernos de receitas.

### **3 METODOLOGIA**

#### **3.1 Nível de profundidade**

Podemos classificar a pesquisa realizada como exploratória, pois procuramos, através de um questionário divulgado *online*, obter as características essenciais das variáveis do estudo. Foram analisadas apenas a frequência destas variáveis. (KOCHE, 1997)

#### **3.2 Quanto à coleta de dados**

A pesquisa pode ser definida como um levantamento, utilizando-se de um questionário como instrumento de coleta de dados, analisando quantitativamente as características de determinada parte da população, para, em seguida, mediante análise quantitativa, obter-se as conclusões correspondentes aos dados pesquisados (GIL, 2002, p.50)

#### **3.3 Quanto à natureza**

A pesquisa tem caráter quali-quantitativo, pois coleta seus dados por meio de um questionário e demonstra seu resultado por meio de dados numéricos e estatísticos e também possui questões abertas.

Diferentemente da pesquisa qualitativa, os resultados da pesquisa quantitativa podem ser quantificados. Como as amostras geralmente são grandes e consideradas representativas da população, os resultados são tomados como se constituíssem um retrato real de toda a população alvo da pesquisa. A pesquisa quantitativa se centra na objetividade. Influenciada pelo positivismo, considera que a realidade só pode ser compreendida com base na análise de dados brutos, recolhidos com o auxílio de instrumentos padronizados e neutros. (Fonseca, 2002, p.20)

Foi utilizado um questionário formulado na plataforma *Google Forms*. O formulário pretendeu coletar informações tais como nome, faixa etária, local de nascimento, e perguntas relacionadas com o tema do trabalho, como quais doces cearenses os participantes já experimentaram, quais desses doces os faz lembrar de suas infâncias, onde eles consumiam tais doces, se hoje em dias eles ainda



consomem tais doces e onde, quem os fazia ou ainda fazem, e quem eles conhecem que possui livros ou cadernos de receitas manuscritos.

## 4 O DOCE NO NORDESTE BRASILEIRO

Entender a relação do nordestino com o açúcar é a base para se tratar da gastronomia desta região. A civilização brasileira e a cana de açúcar são elementos que surgiram praticamente juntos. A paixão pelos doces é herança da colonização portuguesa e também tem influência dos árabes. Segundo Gilberto Freyre (2007), os primeiros canaviais das terras brasileiras foram plantados em São Vicente, no estado de Pernambuco, no ano de 1532. A cana-de-açúcar e seus derivados eram valiosos como ouro e pedrarias, para a economia.

Após as descobertas das misturas de frutas com o açúcar, passamos a servi-las muito raramente em sua forma natural. A preferência era sempre pelas caldas, compotas, doces secos, cristalizados, sorvetes e cremes.

O açúcar, no entanto, foi apenas uma parte da contribuição portuguesa para nossas mesas. Ainda da Europa vieram os ovos, o leite e o trigo, e nós completávamos as receitas com o milho, a farinha, a mandioca e nossas frutas. Entre as mais utilizadas estavam as bananas, goiabas, abacaxis e o coco.

Para as cozinheiras modernas é difícil seguir uma receita antiga, dada a dificuldade de compreensão de exatidão das medidas. A maior dificuldade, no entanto, é o fato de a maioria das receitas nunca ter sido escrita. Nossas cozinheiras da época, no nordeste, eram, em sua maioria, analfabetas, pois era de se esperar que dedicassem seu tempo aos afazeres domésticos.

Nossas avós e bisavós, tanto as de condição modesta quanto as mais nobres - viscondessas e baronesas do Império -, eram, com lamentável frequência, totalmente analfabetas. O regime da dona-de-casa exigia ignorância e dedicação realmente integral. Quem saísse da linha logo era alvo de críticas de moralistas ranzinzas [...]. Segundo eles, a boa mãe de família não deveria preocupar-se senão com a administração da casa: dar ordens para as refeições, dirigir as mucamas a seus afazeres de costuras da roupa da casa e no fabrico de sabão, vela, vinho, doces, licores e geléias. [CAVALCANTI, 2007, p.72]

Diferentemente da cozinha da Zona da Mata, onde o açúcar era utilizado com exagero, no sertão nordestino costumava-se dizer que “doce demais amolece o corpo e pode dar vermes” (FREYRE, 2007).

## 5 MEMÓRIA AFETIVA

A memória dos seres humanos é formada pelas lembranças presentes em nossa consciência. A atenção que se dá aos acontecimentos é fundamental para a formação de uma memória, e esta, por sua vez, pode ser movida por afetos. A tendência do ser humano é de prestar mais atenção às coisas que lhe trazem prazer emocional, fazendo assim, dos afetos, a base da formação da memória. Segundo a psicóloga Vanilde Gerolim Portillo, em seu artigo intitulado O Resgate da Memória Afetiva, de 2006:

Nossos afetos vão se aglomerando em torno de um determinado núcleo que trazemos conosco ao nascer, que são os arquétipos. Toda vez que houver uma renovação da qualidade do afeto, através de nossas experiências, mais carga será depositada ao redor deste núcleo formando, desta maneira, os nossos complexos. Eles são os motores que impulsionam nossas vidas. (Portillo, 2006)

Ainda de acordo com Portillo (2006), uma memória afetiva pode surgir a partir de um estímulo sensorial. Um cheiro, um gosto, um som, ou até uma textura, desde que este estímulo esteja ligado a um momento afetivo importante. Quando trazidas à tona, as memórias afetivas nos ajudam a compreender experiências carregadas de afetos do nosso passado, e tal experiência nos auxilia a compreender mais sobre quem se é e a onde se pertence. A comida, portanto, é um importante veículo de memórias afetivas, já que estimula todos os sentidos de diferentes maneiras. Os aromas, os sabores, as cores, os sons e as texturas dos alimentos podem remeter a diversos momentos cercados de afeto do passado.

### 5.1 Memória afetiva ligada à alimentação

De acordo com a psicóloga Angelita Correia Scardua, em seu artigo Comer, Pensar e Sentir, desde antes do nascimento, começa-se a construção de memórias afetivas. De dentro do ventre das mães, já é possível para os bebês associar o ato de serem alimentados com carinho e cuidado. Por meio da placenta, os bebês podem receber hormônios que são liberados de acordo com cada tipo de sentimento vivenciado pela mãe. Caso a mãe tenha o costume de ingerir doces para aliviar stress ou ansiedade, isso poderá ser percebido pelo feto, cujo cérebro aprenderá a relacionar o consumo de açúcar com o aplacamento de emoções negativas.

Depois do nascimento, os bebês continuam sendo estimulados pelas emoções que a comida e os momentos relacionados à alimentação os proporcionam. Para cessar o choro do bebê, a mãe oferece o leite, e o ato de amamentar muitas vezes vem acompanhado de acalento, contato, e palavras de carinho.

Para o bebê, a sensação de ser amado e cuidado ganha significado quando ele é tocado, olhado, aquecido, reconfortado, e todas essas ações são potencializadas no momento da alimentação. À medida que crescemos, aprendemos que a comida também serve como ponto de contato entre pessoas, de forma geral. Sem nos darmos conta, adotamos a comida como parte essencial das nossas relações pessoais e de todos os momentos da nossa vida em que compartilhamos. (Scardua, disponível em <https://www.psicologiasdobrasil.com.br/comer-pensar-sentir/>)

O ato de comer está presente na maioria das ocasiões sociais. Come-se ao encontrar amigos, na reunião com a família, no passeio com os pais. Nas comemorações de aniversário não podem faltar bolo e salgadinhos. As bodas de casamento são comemoradas em um romântico e aconchegante jantar. Para cada momento relevante da vida, há um ou mais tipos de alimentos envolvidos. O que seria dos festejos juninos sem os deliciosos pratinhos de vatapá com baião de dois e paçoca, seguido do bolo de milho ou pé-de-moleque?

Sem perceber, devido à naturalidade do ato, o ser humano acaba por relacionar aos seus sentimentos, um ou mais tipos de alimentos. Há tipos de alimentos para as horas de dor e tristeza, outros para as horas de prazer. Quando se está doente ou carente emocionalmente, a comida feita pela mãe pode suprir uma necessidade de afeto, fazendo quem a come se sentir protegido, ao mesmo tempo que comer um alimento que não se gosta, pode ser usado como punição. A saudade da avó falecida às vezes pode ser facilmente aliviada ao comer-se o prato que se comia em sua casa, feito por suas mãos. Segundo a psicóloga Angelita Corrêa Scardua, em seu texto Comer, Pensar e Sentir, a maioria dos hábitos alimentares dos seres humanos pode indicar como andam suas emoções.

Quando sentimos forte necessidade de comer carnes – e outros alimentos que podemos rasgar, cortar e mastigar repetidas vezes –, é bem provável que sentimentos associados à raiva, à irritação e ao estresse estejam povoando nossa mente. [...] O desejo por comidas “a granel”, de pequeno tamanho, como pipoca, chips, salgadinhos, castanhas, etc., pode estar associado à ansiedade. [...] O ato mecânico e repetitivo de pegar coisinhas pequeninas e levá-las à boca nos ajuda a manter o foco porque parte da energia mental, dispersa na ansiedade, pode ser canalizada para a tarefa repetitiva. [...] Doces, balas, biscoitos recheados, alimentos coloridos, de forma geral, podem ser a opção de quem está entediado. (Scardua, disponível em <https://www.psicologiasdobrasil.com.br/comer-pensar-sentir/>)

Segundo Scardua, a cada nova sensação gustativa que se passa, são criadas no cérebro humano novas conexões neuronais, ampliando assim sua experiência sensorial. Assim, revonam-se as capacidades de aprendizagem e de memória.

## **5.2 Os cadernos de receitas e sua representatividade para a memória afetiva gastronômica**

Ao contrário do que se imagina, os cadernos de receitas não foram os responsáveis pelo surgimento de livros de receitas publicados. Na realidade, foi feito o caminho contrário. Os cadernos de receitas manuscritos, como conhecemos hoje, é que são baseados em livros. Os primeiros livros de receitas nos moldes dos que conhecemos atualmente - com ingredientes, quantidades, modos de preparo e figuras – foram criados pelos cozinheiros e *chefs* de cozinha das cortes européias, com o objetivo de registrar estas receitas para que os próximos cozinheiros pudessem reproduzir fielmente as receitas apreciadas pelos reis e suas famílias. (LACERDA, 2016) De acordo com a autora:

No Brasil, os primeiros livros de receitas vieram parar aqui com a chegada da família real, em 1808, que trouxeram ainda utensílios e alguns ingredientes de cozinha. Aos poucos, a cultura européia da cozinha foi sendo adaptada às condições tropicais da nossa terra. Com o passar do tempo, os portugueses começaram a ensaiar combinações corajosas na culinária e foram adaptando ao seu sabor, ingredientes brasileiros. Na falta de trigo, tentaram usar a mandioca; no lugar da castanha portuguesa, incluíram a castanha de caju. (Lacerda, 2016)

Os cadernos de receitas manuscritos foram surgindo no Brasil à medida que as mulheres brasileiras foram sendo alfabetizadas. No lugar de repassar

oralmente seus ensinamentos, as mães de família criavam cadernos com suas receitas de família e com as receitas mais tradicionais da época, contendo bolos, doces, pães e diversos quitutes.

Estes eram passados para suas filhas e netas quando elas casavam e começavam a liderar suas próprias cozinhas.

Eles representam um legado daquilo que foi apreendido pelo gosto da família. A tal ponto de surgirem iguarias com nomes de famílias, algumas tão antigas quanto os clãs que lhes deram origem. Algumas famílias guardavam a sete chaves a receita de pratos tradicionais, que às vezes levavam o sobrenome de quem os criou. É o caso do "bolo Souza Leão", por exemplo, cuja fórmula foi guardada em segredo pela família homônima, de Pernambuco, por muito tempo. Sua receita - basicamente mandioca, ovos e muito açúcar - soa como um eco do passado [...] (Lacerda, 2016)

Os cadernos de receitas representam, assim, a memórias gastronômicas das famílias e seus traços afetivos. Ao reproduzir uma receita de um livro escrito pelas mãos de mães e avós, o sentimento de nostalgia invade as cozinhas. As receitas têm respaldo histórico, ao mesmo tempo que faz recordar de quem fazia a receita na infância de quem, agora, a tenta reproduzir.

Há um gosto todo especial em fazer preparar um pudim ou um bolo por uma receita velha de avó. Sentir que o doce cujo sabor alegre o menino ou a moça de hoje já alegrou o paladar da dindinha morta que apenas se conhece de algum retrato pálido mas que foi também menina, moça e alegre. Que é um doce de pedegree, e não um doce improvisado ou imitado dos estrangeiros. Que tem história. Que tem passado. Que já é profundamente nosso. Profundamente brasileiro. Gostado, saboreado, consagrado por várias gerações brasileiras. Amaciado pelo paladar dos nossos avós. (FREYRE, 1997, p. 74)

Na atualidade, conta-se com as mais diversas formas de distribuição de informações acerca de gastronomia, culinária e receitas. As livrarias já contam com seções exclusivamente dedicadas a esta linguagem, divididos entre os mais diversos temas. Na *internet* também contamos com uma enorme variedade de *sites*, *blogs* e *vídeo-blogs* especializados, que ensinam o passo-a-passo de todos os tipos de receitas, desde as mais raras e exóticas, até as mais comuns.

## 6. CONCEITOS E MOVIMENTOS RELACIONADOS À ALIMENTAÇÃO E À MEMÓRIA AFETIVA

### 6.1 *Comfort Food*

O conceito *Comfort food* (Comida conforto) é relacionado a alimentos que geram sentimento de nostalgia alimentar a quem os consome. Foi citado pela primeira vez em dicionários norte americanos nos anos 90, e se refere a os tipos de alimentos que geram conforto e alívio emocional, que lembrem a comida caseira da infância. (Locher et al, 2005)

Julie Locher, em sua Enciclopédia da Comida e Cultura (2002) divide as *Comfort foods* em quatro categorias: Comidas nostálgicas, aquelas que são relacionadas a um período ou lugar da vida do sujeito; comidas de indulgência, aquelas capazes de despertar no sujeito o sentimento de indulgência; comidas de conveniência, as que são facilmente obtidas ou preparadas e comidas de conforto físico, aquela cujas características sensoriais são capazes de proporcionar conforto físico. Julie ainda pontua que, geralmente, as *Comfort foods* são consumidas de forma isolada e solitária, justamente porque o indivíduo que a consome, está a procura de saciar um sentimento de solidão ou isolamento.

Quando alguém está se sentido triste ou deprimido, geralmente é porque está experimentando solidão, tanto psicologicamente quanto fisicamente [...] Possivelmente, quando nos sentimos socialmente isolados, consumir alimentos associados a relações sociais significativas nos ajude a combater estes sentimentos [tradução livre]. (Locher et al, 2005 p.291)

A definição do que é ou não *Comfort food* varia entre indivíduos, baseado em suas experiências e no que cada um considera confortável para si. Apesar disso, é possível perceber padrões entre indivíduos do mesmo grupo econômico-social ou de um mesmo local de origem. O conceito já está sendo comprado pela indústria da alimentação. Isso pode ser percebido quando visitamos um mercado ou supermercado e vemos, nas embalagens dos produtos, inscrições como “caseiro”, “feito com carinho”, e “tradicional”. (SPERANDIO, 2006)

Figura 1: Suco “Laranja Caseira”, da Del Valle



Fonte: [cosmos.bluesoft.com.br](http://cosmos.bluesoft.com.br)

Figura 2: Torradinha “Vovó Juma”



Fonte: [sitemercado.com.br](http://sitemercado.com.br)

Nas imagens, pode-se observar exemplos de como as indústrias estão tentando reinventar suas embalagens para passar ao consumidor a sensação de nostalgia e de estar consumindo um produto caseiro, menos industrializado e feito com afeto.



## 6.2 *Slow Food*

O *Slow Food* (Comida lenta) é um movimento social criado com o objetivo de fazer oposição aos hábitos mais modernos de alimentação. Seu nome tem intenção de fazer inversão ao termo *Fast food* (Comida rápida) – usado para referenciar restaurantes e lanchonetes que servem alimentos de consumo rápido, com ingredientes multiprocessados e matéria prima de origem duvidosa. A comida dos restaurantes de *Fast food* tende a conter quantidades grandes de conservantes e agrotóxicos. O movimento *Slow Food* foi criado na Itália em 1986 por Carlo Petrini e, em 1989, tornou-se uma organização internacional sem fins lucrativos. Hoje, já conta com mais de 100.000 membros em mais de 150 países.

O criador do movimento acredita que a Terra possui recursos naturais finitos e que, por isso, deveríamos saber usá-los de maneira inteligente e sustentável.

O futuro estará garantido apenas para homens e mulheres que produzam a comida por meio de técnicas compatíveis com os ritmos do planeta, revalorizando as técnicas antigas, respeitando a biodiversidade e as tradições gastronômicas estritamente ligadas à cultura e à economia de cada lugar do mundo. A ciência gastronômica – com seu conhecimento, seu respeito pela qualidade de vida e as diferenças culturais – deveria voltar-se a domínios compatíveis com as novas exigências ecológicas. (Petrini, 2010)

Para os adeptos do *Slow food*, a alimentação ideal é aquela compatível com os recursos de cada local. A agricultura camponesa e familiar, vegetais orgânicos, cultivo sazonal, natural e saudável. Procurar consumir os bons produtos e não os que vendem mais. Acreditam que todos têm o direito a comer bem e, conseqüentemente, o dever de defender tradições e heranças culturais e culinárias que tornem isso possível.

Bom, limpo e justo: é como o movimento acredita que deve ser o alimento. O alimento que comemos deve ter bom sabor; deve ser cultivado de maneira limpa, sem prejudicar nossa saúde, o meio ambiente ou os animais; e os produtores devem receber o que é justo pelo seu trabalho. (Filosofia *Slow Food*, disponível em <https://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/filosofia> Acesso em 04.11.2018)

A missão do movimento é a defesa da biodiversidade, tentando salvar os inúmeros alimentos – grãos, frutas, vegetais, raças de animais – que correm perigo de desaparecimento devido à agressividade e à pouca variedade de cultivo do agronegócio mundial; a educação do gosto, que procura oferecer ajuda no

descobrimto e apreciação de sabores e conhecimento de suas origens de produção; e a conexão entre produtores e co-produtores de alimentos, promovendo eventos de encontros onde estes podem estar em contato direto com possíveis consumidores.

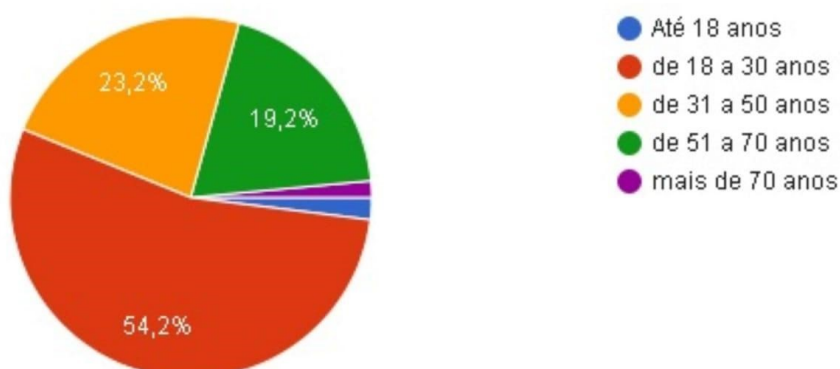
O movimento pode contribuir para a construção de memórias afetivas, visto que estimula o consumo de alimentos produzidos e cultivados em menor escala, os produtos que não passam por industrialização ou multiprocessamento, assim como costumavam ser os alimentos presentes nas receitas da época das avós. Antes dos processos de industrialização, as cozinheiras antigas ralavam o coco e produziam o leite de coco caseiro, usavam os ovos das galinhas que elas próprias criavam e alimentavam, tiravam o leite direto da vaca para ser fervido e servido à mesa, e algumas até batiam a própria manteiga, do leite fresco. Esse resgate dos métodos antigos e não industriais é uma das principais práticas encorajadas pelo *Slow food*, segundo o *website* oficial do movimento.

## 7 RESULTADOS

A pesquisa contou com a participação de 203 pessoas, residentes no estado do Ceará. A pesquisa foi feita no formato de formulário, com a ferramenta *Google Docs*, e contava com questões fechadas e abertas. Foi divulgada por meio de redes sociais. O público alvo eram pessoas de qualquer idade, que tivessem nascido ou passado a infância em uma cidade do estado do Ceará.

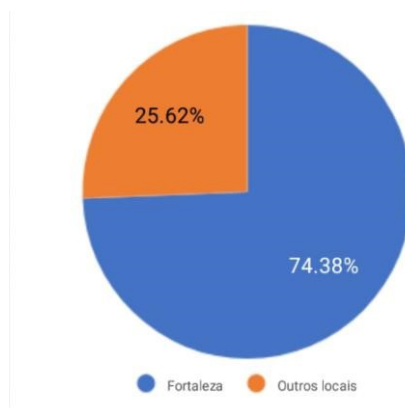
A primeira questão fechada coletou informações sobre a faixa etária dos participantes, dos quais 4% afirmavam ter menos de 18 anos de idade, 54,2% afirmavam ter entre 19 e 30 anos, 23,2% afirmavam ter entre 31 e 50 anos, 19,2% afirmavam ter entre 51 a 70 anos e 1,5% pessoas afirmavam ter mais de 70 anos de idade.

Gráfico 1: Faixa etária dos participantes.



Dos 203 indivíduos pesquisados, 74,38% pessoas afirmaram ter nascido na cidade de Fortaleza, enquanto 25,62% afirmaram ter nascido em outras localidades.

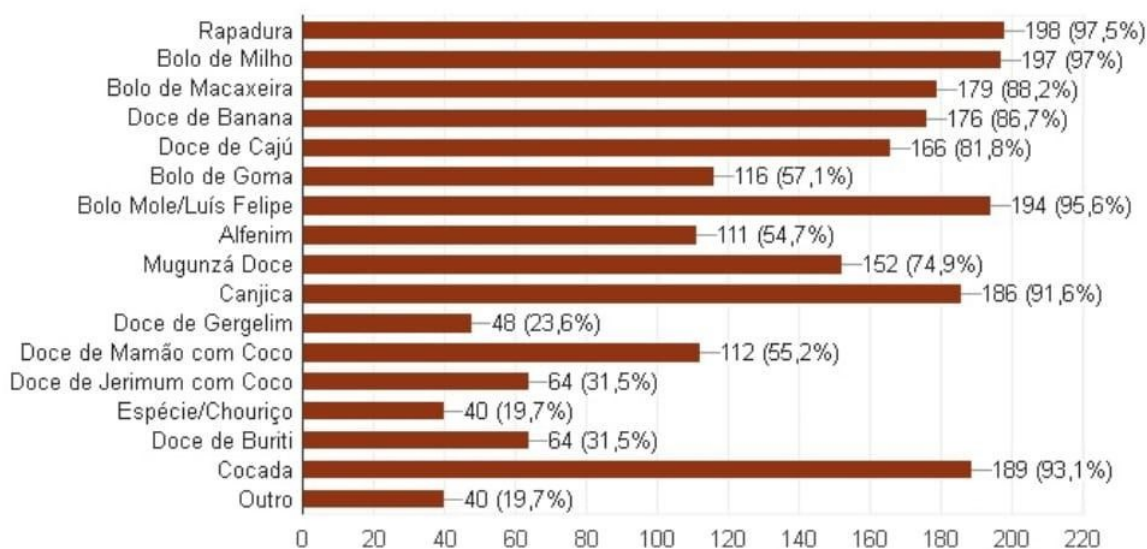
Gráfico 2: Locais de nascimento dos participantes.



Fonte: Autora

Quando questionados sobre quais doces comumente consumidos no Ceará os participantes já experimentaram, 97,5% afirmaram já ter experimentado a rapadura, 97% já experimentaram o bolo de milho, 88,2% já experimentaram o bolo de macaxeira, 86,7% já experimentaram o doce de banana, 81,8% já experimentaram o doce de cajú, 57,1% pessoas afirmaram já ter experimentado o bolo de goma, 95,6% afirmou ter experimentado o bolo mole (ou bolo Luiz Felipe), 54,7% disseram já ter experimentado o alfenim, 74,9% afirmaram já ter experimentado mugunzá doce, 91,6% já experimentou canjica, 23,6% pessoas já experimentaram doce de gergelim, o doce de mamão com coco já foi degustado por 55,2% dos participantes, o doce de jerimum com coco por 31,5% dos participantes, 19,7% já comeu espécie, também conhecido como chouriço, 31,5% participantes já consumiram doce de buriti, e 93,1% dos participantes afirmou já ter consumido cocada.

Gráfico 3: Quais doces os participantes já experimentaram

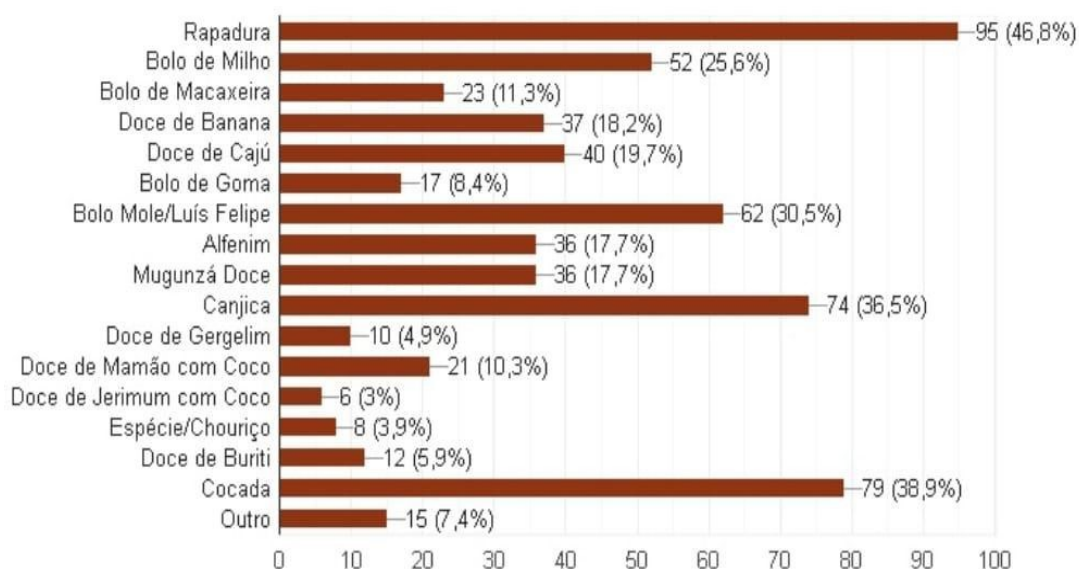


Fonte: Autora

Além das opções mostradas nos itens da questão, na opção “outros” foram mencionados os doces beijú de coco, bolo de batata, bolo de carimã (3 menções), pamonha (4 menções), bolo de grude, fartes (2 menções), quebra-queixo (9 menções), bolo manzapê, brigadeiro de caju, chegadinha, sequilho, colchão de noiva, doce de jaca, doce de leite (10 menções), doce de batata doce, doce de casca de limão, doce de goiaba, doce de siriguela, torta de jerimum, mariola, pé de moleque (2 menções), coxa de moça, queijadinha e quindim.

Quando questionados quais dos doces presentes no questionário mais fazia os participantes terem recordações de seu período de infância, 46,8% dos participantes indicaram a rapadura, 25,6% das pessoas indicaram o bolo de milho, 11,3% o bolo de macaxeira, 18,2% o bolo de banana, 19,7% o doce de cajú, 8,4% o bolo de goma, o bolo mole (ou Luis Felipe) foi citado por 30,5%, o alfenim por 17,7%, o mugunzá doce também por 17,7%, a canjica por 36,5%, o doce de gergelim por 4,9%, 6 pessoas (3%) citaram o doce de jerimum com coco, 10,3% citaram o doce de mamão com coco, 3,9% citaram espécie (ou chouriço), 5,9% citaram o doce de buriti, e 38,9% citaram a cocada.

Gráfico 4: Qual doce mais traz recordações de infância aos participantes

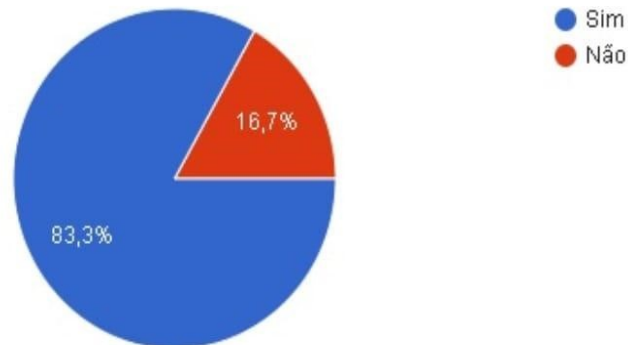


Fonte: Autora

Na mesma pergunta, dentro da opção “outros”, foram citados os doces quebra-queixo (2 menções), pé-de-moleque (2 menções), brigadeiro de cajú, sequilho, colchão de noiva, doce de goiaba, doce de jaca, doce de leite (5 menções, pamonha, picolé Pardal e queijadinha.

A questão seguinte tinha o objetivo de saber se, nos dias atuais, os participantes ainda consomem os doces que os fazem recordar se suas infâncias. 83,3% dos participantes respondeu “sim” e 16,7% dos participantes respondeu “não”.

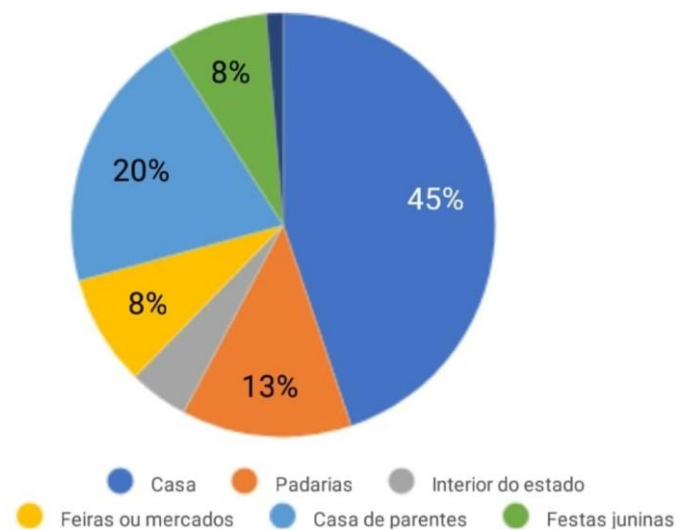
Gráfico 5: Questão sobre quem ainda consome os doces atualmente.



Fonte: Autora

Em seguida, os participantes foram questionados sobre os locais onde costumavam comer os doces que os fazem lembrar de seu período de infância. 46% afirmaram que costumavam consumir estes doces em suas casas, 13% afirmaram que comiam os doces em padarias, 20% afirmaram que costumavam comer na casa de parentes, 8% afirmaram que costumavam comer os doces em feiras ou mercados, 8% afirmaram comer em festas juninas, 4% afirmaram que comiam os doces em suas cidades de origem, no interior do estado do Ceará e 1% não sabem ou não lembram.

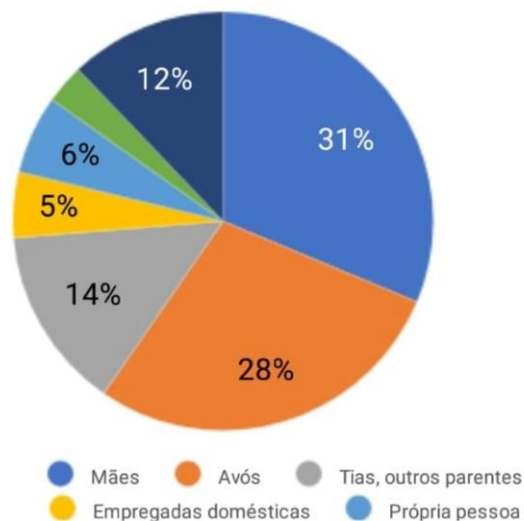
Gráfico 6: Onde os participantes costumam consumir os doces



Fonte: Autora

Na pergunta seguinte, os participantes responderam sobre quem costumava fazer os doces que os fazem lembrar de suas infâncias. 31% pessoas responderam que os doces eram feitos por suas mães, 28% responderam que suas avós faziam os doces, 14% responderam que suas tias ou outros parentes faziam os doces, 12% responderam que compravam os doces prontos, 6% afirmaram fazer os próprios doces, 6% afirmaram que os doces eram feitos por suas empregadas domésticas e 4% pessoas não sabem ou não se recordam sobre quem fazia os doces.

Gráfico 7: Quem costumava fazer os doces

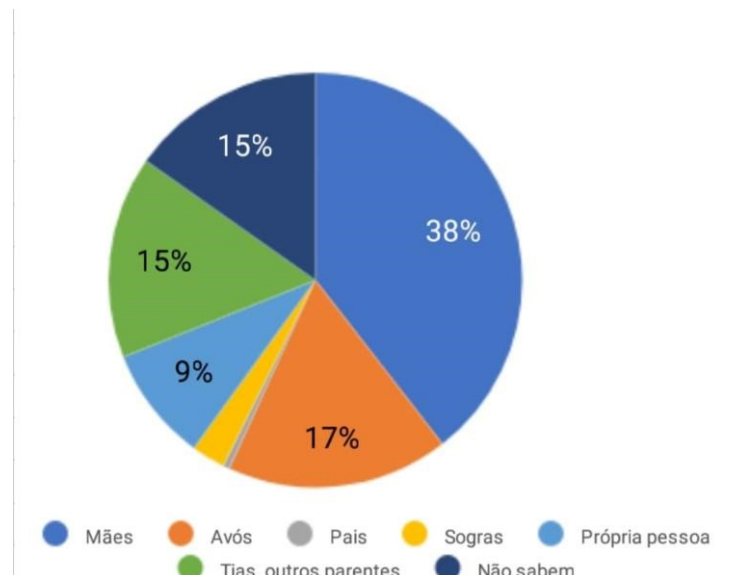


Fonte: Autora



Na última questão, os participantes responderam sobre quem possuía ou possui livros ou cadernos de receitas manuscritos em suas famílias. 38% respondeu que suas mães possuem, 17% respondeu que suas avós possuem, 9% respondeu que elas mesmas possuem, 15% respondeu que tias ou outros parentes possuem, 3% afirmou que suas sogras possuem, 15% afirmou não saber ou não lembrar e 0,5% afirmou que quem possui livros de receitas é seu pai.

Gráfico 8: Quem os participantes afirmam que possui livros de receitas manuscritos



Fonte: Autora

## 8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Depois de analisados os resultados da presente pesquisa, conclui-se que os doces locais que mais povoam as memórias afetivas de parte da população cearense são a rapadura, a cocada e a canjica. Com este resultado, podemos observar que os doces mais recordados são aqueles aos quais a população têm fácil acesso, pois são feitos com matéria prima de baixo custo que está sempre disponível na região e que têm receitas fáceis de se preparar.

Conclui-se também que, na memória dos indivíduos pesquisados, as lembranças relativas a parentes do sexo feminino como mães, avós e tias estão muito presentes ainda hoje, por serem estas figuras as que costumavam ocupar as cozinhas das casas mais antigas e tradicionais.

As mães e outras figuras femininas também são referência quando se questiona quais pessoas conhecidas guardam em cadernos de receitas suas memórias gastronômicas e receitas.

Podemos ainda concluir que, atualmente, os doces tradicionalmente cearenses ainda são bastante apreciados pela população, logo que a grande maioria dos indivíduos pesquisados ainda encontra maneiras de saboreá-los, porém de maneiras diferentes das que consumiam em suas infâncias, devido às mudanças de comportamentos sociais, estruturas familiares e costumes.

## REFERÊNCIAS

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2014. p. 972

CASCUDO, Luís da Câmara. **Dicionário do Folclore brasileiro**. Editora Itatiaia, Editora Universidade de São Paulo, 1991, p. 223.

CAVALCANTI, Pedro. **A pátria nas panelas: História e receitas da cozinha brasileira**. São Paulo: Senac São Paulo, 2007. p. 392

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira: Escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014. p. 277

**Filosofia Slow Food**, disponível em

<<https://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/filosofia>> Acesso em 04.11.2018

FONSECA, João José Saraiva da. **Metodologia da pesquisa científica**. Ceará: Universidade Estadual do Ceará, 2002

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: Uma sociologia do doce**. 5. ed. São Paulo: Global, 2007. p. 271

GASPAR, Lúcia. **Engenhos de rapadura**. Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em:

<<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>>. Acesso em: 13.11.2018 às 14h32

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4 Ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6aed., São Paulo: Editora Atlas, 2008.

LOCHER, Julie. **Comfort food**. In: KATZ, Sean. (ed). Encyclopedia of Food and Culture. New York: Charles Scribner's Son, 2002.

LODY, Raul. **Vocabulário do Açúcar**. São Paulo: Senas São Paulo, 2011. 200 p.

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de metodologia científica**: Teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 20. ed. atualizada. Petrópolis, RJ: Vozes, 1997.

MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2017. 368 p.

LACERDA, Mariana. **Foi desse jeito que eu ouvi falar**. Disponível em:  
<[http://silnunesprof.blogspot.com.br/2010\\_04\\_01\\_archive.html](http://silnunesprof.blogspot.com.br/2010_04_01_archive.html)>. Acesso em:  
03.11.2018 às 11h19.

PETRINI, Carlos. **Gastronomia, Direito Humano**. Disponível em  
<<https://www.slowfoodbrasil.com/textos/slow-food-na-midia/367-gastronomia-direito-humano-artigo-de-carlo-petrini>> Acesso em: 04.03.2018

PORTILLO, Vanilde Gerolim. **O resgate da memória afetiva**. Disponível em  
<[http://www.portaldapsique.com.br/Artigos/Resgate\\_da\\_memoria\\_afetiva.htm](http://www.portaldapsique.com.br/Artigos/Resgate_da_memoria_afetiva.htm)>  
Acesso em 03.11.2018 às 15h32.

RÊGO, Antônio José de Souza. **Dicionário do doce brasileiro**. São Paulo: Senac São Paulo, 2010. 325 p.

SCARDUA, Angelita Corrêa. **Comer, pensar, sentir**. Disponível em:  
<https://www.psicologiasdobrasil.com.br/comer-pensar-sentir/> Acesso em 04.11.2018.

SPERANDIO, Maria Henriqueta. **Comfort Food**: sobre conceitos e principais características. 2006, disponível em:  
<[http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/72\\_CA\\_artigo\\_revisado.pdf](http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/72_CA_artigo_revisado.pdf)> Acesso em 04.11.2018 às 12h.



**APÊNDICE: INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS****QUESTIONÁRIO**

- Nome:

---

- Faixa etária:

até 18 anos

de 19 a 30 anos

de 31 a 50 anos

de 51 a 70 anos

mais de 70 anos

- Local de nascimento:

---

- Qual destes doces cearenses você já experimentou?

Rapadura  Bolo de Milho  Bolo de Macaxeira  Doce de banana

Doce de cajú  Bolo de Goma  Bolo Mole  Alfenim  Mugunzá doce

Canjica  Doce de gergelim  Doce de mamão com coco

Doce de jerimum com coco  Espécie ou Chouriço  Doce de buriti  Cocada

- Se outro, qual?

---

- Qual doce cearense lhe traz mais recordações de infância?

Rapadura  Bolo de Milho  Bolo de Macaxeira  Doce de banana

Doce de cajú  Bolo de Goma  Bolo Mole  Alfenim  Mugunzá doce

Canjica  Doce de gergelim  Doce de mamão com coco

Doce de jerimum com coco  Espécie ou Chouriço  Doce de buriti  Cocada

- Se outro, qual?

---

- Hoje em dia você ainda come esses doces?

( ) Sim

( ) Não

- Se sim, onde você costuma comer esses doces?

---

- Quem fazia ou ainda faz esses doces?

---

- Quem em sua família possui livros de receitas manuscritos?

---