



Editora
SUBSOLO



IRMANDADE DOS
SABERES E SABORES
HISTÓRIA DE UM PATRIMÔNIO
AFRO-BRASILEIRO

JEREMIAS BRASILEIRO



Comidas e comidas. Da mesma forma que há memórias e histórias. As de Jeremias Brasileiro são várias, respeitando e valorizando a ancestralidade. As histórias são leves, mesmo se tratando de um cotidiano duro, das pessoas negras que narram suas vidas a partir de suas comidas. Semelhante a culinária, a escrita de livros é também uma questão de acertar o ponto.

As peculiaridades dos hábitos alimentares da comunidade congadeira são explicitadas nesse livro com uma referência de olhar que somente é possível por uma pessoa, como é o autor, ligada à realidade dessa comunidade.

A percepção da essência e lindeza das memórias dos diferentes personagens presentes nesse livro, demonstram a sutileza do olhar do autor para a realidade histórica dos idosos entrevistados, trazendo à tona a percepção da alimentação enquanto

um fazer que retoma a história de vida dos personagens e também os hábitos alimentares e suas modificações através dos tempos, possibilitando inclusive ao autor uma retomada à sua infância.

Demonstrando que alimentar não é somente saciar a fome, as memórias alimentícias e o toque singular das receitas, como uma mágica, são transformadas em alimentos com gostos, aromas e sabores que transcendem o alimento servido. Como diz o próprio autor, “vão avançando para as recordações de vidas compartilhadas juntamente com as memórias, envolvendo ainda etapas como de produção, de preparação e de consumo”.

Antonia Aparecida Rosa
Pedagoga e Congadeira

**IRMANDADE
DOS SABERES E SABORES:
HISTÓRIA DE UM PATRIMÔNIO
AFRO-BRASILEIRO**

Jeremias Brasileiro

**IRMANDADE
DOS SABERES E SABORES:
HISTÓRIA DE UM PATRIMÔNIO
AFRO-BRASILEIRO**

Editora Subsolo
Uberlândia - Minas Gerais
2021

Copyright @ 2021 Todos os direitos reservados ao autor

Título	<i>Irmandade dos Saberes e Sabores: história de um patrimônio afro-brasileiro</i>
Autor	<i>Jeremias Brasileiro</i>
Apresentação	<i>Antônia Aparecida Rosa</i>
Prefácio	<i>Mônica Abdala</i>
Revisão ortográfica	<i>Vanilda Honório dos Santos</i>
Editoração	<i>Thiago Carvalho</i>
Projeto gráfico	<i>Arlen Costa de Paula</i>

Editora Subsolo
www.editorasubsolo.com.br
agenciaculturalsubsolo@gmail.com
Uberlândia- Minas Gerais

Conselho Editorial: Cleusa Bernardes, João Carlos Biella,
Robisson Sete, Sergio Bento, Thiago Carvalho

A presente obra é parte da pesquisa sobre hábitos e modos de se alimentar de pessoas idosas vinculadas à Irmandade de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito de Uberlândia, com apoio financeiro da FAPEMIG, nos anos de 2012 e 2014, sob a coordenação da Professora Mônica Abdala, do Instituto de Ciências Sociais da Universidade Federal de Uberlândia.

A publicação deste livro é resultante de premiação no edital nº 07/2020, da Secretaria de Cultura e Turismo de Uberlândia, na área de cultura afro-brasileira, etnia indígena e outras etnias. Mecanismo: Fundo Municipal de Cultura.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

B823i

Irmandade dos Saberes e Sabores: história de um patrimônio afro-brasileiro Brasileiro, Jeremias

1ª edição – 128 págs. – Uberlândia, Minas Gerais- 2021

ISBN 978-65-88075-12-8

I. Cultura Afro-brasileira II. Gastronomia afro-brasileira. III. Título

DD 920

CDU 930.85

Contatos
jeremiasbrasileiro59@hotmail.com

SUMÁRIO

	PREFÁCIO: MÔNICA ABDALA	07
1	MEMÓRIAS E HISTÓRIAS DE VIDAS: HÁBITOS E MODOS DE SE ALIMENTAR DE PESSOAS IDOSAS VINCULADAS À IRMANDADE DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO E DE SÃO BENEDITO DE UBERLÂNDIA, SÉCULO XX	11
2	CONSTRUINDO REFERENCIAIS TEÓRICOS E METODOLÓGICOS	19
3	O GOSTO DAS COISAS DO ANTES: MEMÓRIAS DE CHEIROS, SABORES E SABERES SOBRE HÁBITOS ALIMENTARES	25
3.1	O GOSTO DA MACARRONADA NÃO É MAIS O MESMO	27
4	ALGUNS DADOS OBTIDOS SOBRE HÁBITOS ALIMENTARES DOS ENTREVISTADOS. PERÍODO: JULHO DE 2012 A FEVEREIRO DE 2014	35
5	TRANSCRIÇÕES LITERAIS DAS ENTREVISTAS REALIZADAS POR JEREMIAS BRASILEIRO, NOS ANOS DE 2013 A 2014. ALGUNS ENTREVISTADOS PERMITIRAM O USO DE FOTOGRAFIAS, OUTROS NÃO, POR ISSO, EXISTEM DETERMINADAS AUSÊNCIAS IMAGÉTICAS	41
6	QUADRO DOS ENTREVISTADOS COM ALGUNS DADOS PERMITIDOS PARA SEREM DISPONIBILIZADOS. AS ENTREVISTAS FORAM REALIZADAS NO ANO DE 2013	119
	REFERÊNCIAS	125

PREFÁCIO

COMER “COM GOSTO” E COM HISTÓRIA

PROFA. DRA. MÔNICA CHAVES ABDALA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS - PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA - UFU

Recebi com prazer e me senti honrada pelo convite para apresentar este livro, pois Jeremias Brasileiro sempre foi um parceiro de pesquisas dedicado à busca dos detalhes, das minúcias que constituem a matéria prima da construção e reconstrução de memórias. Sinto que é uma tarefa delicada a de apresentar um autor que tem o dom da expressão literária. Coloco-me aqui na condição de quem um dia foi mestra, mas também aprendiz dessa história que resulta da trajetória de um grupo singular, que ora se desvela na reconstrução do passado da cidade de Uberlândia.

A beleza deste livro se inicia pelo título, que comporta múltiplas possibilidades: “Irmandade de saberes e sabores”. Saberes e sabores têm sentidos próximos. Saber vem do latim *sapere* que significa ter gosto, ter bom paladar. Aqui, essas palavras se irmanam na “ciência das coisas que o tempo ensina”, conforme podemos observar nas belas memórias das pessoas da Irmandade do Rosário.

E seguimos com a beleza da narrativa na busca de Jeremias por acompanhar as verdadeiras viagens para tempos e lugares distantes, antes que se perdessem “na poeira dos tempos”, no seu dizer, “encontrando no presente o sentido das coisas do ‘antes’ e o próprio cheiro dos fazeres alimentares”. Tal movimento se tornou possível no ato da escuta, do diálogo atento com as pessoas que narraram suas lembranças, trazendo fatos nem sempre registrados nos documentos.

Na discussão teórica apresentada, depreende-se que, por meio dos hábitos alimentares e das formas de sociabilidade que se desenvolvem em torno deles, recuperamos processos sociais e suas mudanças. À medida que penetramos a riqueza das narrativas partilhadas nessas páginas, a possibilidade de apreensão desses processos vai se revelando aos nossos olhos.

Degustaremos cada relato, cada história vivida, como quem sente no paladar e nas próprias lembranças, as histórias e sabores de outros tempos. Qual tecelão da História, para utilizarmos a feliz metáfora de Durval

Muniz de Albuquerque, Jeremias vai tecendo as tramas e dando sentido às experiências, em registro vivo de um movimento de construção das relações sociais, em que sujeitos concretos participam ativamente da constituição de suas realidades. Constituem ao mesmo tempo que são constituídos.

Nesse devir do tempo, memórias individualizadas se encontram em um horizonte de memórias possíveis, como pondera Portelli, e seus registros são fundamentais para compreendermos os sentidos das identidades forjadas nesse coletivo singular. Religiosidades, identidades sociais e culturais, saberes fundados nas experiências vão se configurando em um cenário histórico, em que visualizamos a conformação de uma cidade e suas paisagens, seus movimentos, como também as práticas e estratégias das diferentes personagens.

Os quintais, ah os quintais!

Quanta história nesses espaços que são celeiros, centros de comemorações, de brincadeiras, lugares das lembranças e do lembrar! Por vezes lembrar um tempo de fartura das mangas, das goiabas, das couves, dos chuchus, do milho que era o pão de todo dia, apanhado fresquinho, cozido ou assado no fogão a lenha! Das criações de galinhas e porcos. Do frango que levava seis meses para “estar no ponto”, e agora em três meses “está pronto”. Tempo da cambuquira com ovos no café da manhã, de sair pelos campos e colher laranjas, mexericas, mangas e frutos do cerrado como gabiobas, cajuzinhos do campo e até jambos, que “hoje a gente nem vê!”

Soprar, pilar e peneirar arroz, torrar e moer café. Saber o ponto certo de abater o capado. Matar o porco e preparar as carnes, cozinhar com a banha e guardar na lata. “Tirar lenha”, caçar tatu e tudo quanto era bicho, pois carne quem comia mais era “os ricos”. Carregar cupim para fazer forno, apanhar folhas de bananeira para assar quitandas, buscar água na cisterna. Pegar um banco e escolher seu canto para comer, tinha mesa não! Servir na cabaça, também colhida no quintal, nada de prato! Pão era luxo, maçã privilégio de doentes. São movimentos do trabalho com a comida, formas de preparo, instrumentos, alimentos, aromas e sabores que também contam histórias.

O fogão a lenha aceso sinalizava que havia suprimentos no quintal, mas por vezes também simbolizava o calor que escondia a fome, como na família da viúva, mãe de numerosos filhos, que embora trabalhasse muito,

nem sempre tinha o que comer, como vemos no relato: “Levantava, acendia o fogo pra pôr no caldeirão de água. Pra dizer – não tem o que comer, mas tem o calor da cozinha.”

E assim, partindo das lembranças do alimento que era plantado, colhido, caçado, mas era “saudável”, sem venenos, cultivado ou criado no tempo certo, chegamos ao presente, à atualidade do “sacolão”, da padaria, do supermercado. Tudo se compra, e nem sempre é possível conhecer a origem do que é consumido. Há abuso de veneno que compromete a água e a saúde, e abuso de química, utilizada para produzir desde o óleo de cozinha até o alimento industrializado. Um saudosismo, poder-se-ia afirmar! No entanto, essa saudade é fundada em saberes de experiências feitas.

Em breve balanço, considera-se que hoje há mais conhecimentos médicos, que por vezes trazem melhores orientações para a saúde, como ocorre com as pessoas que têm diabetes. Houve aprendizado de novas receitas, como a lasanha, bastante incorporada ao almoço de domingo. Há maior disponibilidade e variedade de alimentos, maior acesso a coisas que antes eram restritas a pessoas doentes ou mais abastadas - maçãs, uvas, pães e carnes constituem exemplos. Por outro lado, “ninguém janta mais”, os lanches predominam, nos shoppings, nas pizzarias, nas cadeias de fast food. A obesidade decorrente dos novos hábitos é um problema crescente.

Deslocamentos no espaço e no tempo provocaram reflexões sobre sentidos e ressignificações da vida cotidiana, de alimentos, de hábitos que se relacionavam ao trabalho, à posição social, à religiosidade. Manter as tradições, para boa parte das pessoas entrevistadas, sempre esteve intimamente relacionado à condição e à trajetória como congadeiros e congadeiras. A cultura ancestral, a fé em Nossa Senhora do Rosário e São Benedito orientam práticas, saberes e experiências e posicionam esse grupo na construção de seu espaço social. A hábil experiência do pesquisador e sua arguta análise nos brindam com esse rico registro, contribuindo para olhares sempre renovados sobre a história local.

Boa leitura!

1 MEMÓRIAS E HISTÓRIAS DE VIDAS: HÁBITOS E MODOΣ DE SE ALIMENTAR DE PESSOAS IDOSAS VINCULADAS À IRMANDADE DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO E DE SÃO BENEDITO DE UBERLÂNDIA, SÉCULO XX.



Almoço de uma família congadeira em tempo de festa. **Fonte:** Dona Neuza, 2015

Meu avô ficava na roça, minha avó cuidando de mãe e irmãos, fazendo mãe ir à escola, mas às vezes minha mãe não ia, pois, ela ia para roça ajudar meu pai. Carne era muito difícil, tinha, mas era muito difícil. Havia um pilão, um pilão baixinho, minha avó virava o pilão, colocava uma toalha em cima e ali estava então a pequena mesa de jejum de minha mãe. Quando acabava de jejuar, avó rezava e oferecia o que tinha na mesinha para os filhos comer. (Emiliana Terezinha de Jesus, 2003). Em 2021 está com 99 anos de histórias e memórias.

Estas são um pouco das minhas memórias a partir das lembranças de minha mãe com seus mais de 99 anos de idade. Sem memórias, o passado se transforma em um vácuo e o presente se torna um caos. Para a indústria alimentar não interessa que as pessoas cultivem as suas memórias, pois esse retorno ao tempo do antes pode resultar também na recusa de consumo de alguns produtos alimentícios. É preciso consumir e para consumir cada vez mais, a recordação do passado se torna um empecilho, por não permitir a renovação constante do hábito de comer, sem lembranças do “sabor do antes” com o surgimento dos produtos industrializados, principalmente.

E se existe algo inerente e comum às sociedades humanas, esta associação se refere ao ato de se alimentar, comer ou tomar refeições. Por isto, na perspectiva desta pesquisa, hábitos alimentares extrapolam as questões biológicas e sociais, avançando para as recordações de vidas compartilhadas juntamente com as memórias do jantar, envolvendo ainda etapas como de produção, de preparação e de consumo.

Deste modo nos valemos do relato de pessoas acima dos sessenta anos, que vivenciaram as transformações que buscamos pensar. Essas pessoas, vinculadas à Irmandade de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito, uma instituição cultural e religiosa, mais que centenária na cidade de Uberlândia, permitem-nos pensar que muitas das mudanças observadas se deram com suas vindas para a cidade, pois muitos eram oriundos da zona rural, como trabalhadores braçais em fazendas.

Vários desses personagens, mais que possuidores das memórias de jantar e de outros hábitos alimentares, são, na realidade, memórias vivas da cidade, entre os quais, destacamos o Sr. Deny (Presidente da Irmandade do Rosário), congadeiros sexagenários e com uma história de presença materializada no centro de Uberlândia.

Durante a realização desta pesquisa, destas lembranças, destes personagens, o sentido de passado foi aos poucos se fazendo presente, em mim, por meio de um Reavivar constante das minhas lembranças tão parecidas com a maioria dos entrevistados e fazer com que, de certa forma, eu retornasse à minha infância e vivenciasse através das falas: muitos dos hábitos alimentares do meu tempo de criança.

Ouvir os relatos dos personagens entrevistados foi não somente viajar junto com as pessoas para tempos e lugares distantes, todavia de sentir no presente o sentido das coisas do “antes” e o próprio cheiro dos

fazeres alimentares, a preparação da comida impregnada em algumas falas emocionadas, como o depoimento do Sr. Cassimiro:

[...] Aí uma semana depois, pega a banha com a concha, coloca na panela, e enquanto a banha está esquentando e coloca o arroz para afogar, poxa, os vizinhos falam: “a pessoa está fritando carne de porco!” Só com o cheiro, ele vai longe! Nossa! Sentiu o cheiro, dá fome na hora! Dá vontade de comer da comida! Aí pega a carne, a banha e coloca na panela de ferro, aqui em casa a gente ainda usa muito a panela de ferro! Panelas que eram da minha bisavó estão comigo até hoje!”. (Entrevista realizada em junho de 2013).

Este relato do Sr. Cassimiro soava naquele instante de um modo quase inédito para o pesquisador que talvez surpreendido estivesse ao perceber, de forma definitiva, a possível inexorabilidade de tais vivências ali compartilhadas que estariam perdidas na “poeira dos tempos”, como tantas outras não acessíveis em tempo hábil, antes da morte de muitos desses personagens ansiosos por relatar suas memórias, fragmentos de um passado que a maioria das pessoas – inclusive seus próprios familiares – no tempo da “fácil modernidade”, demonstraram pouca importância.

Por isso que nesse percurso surgiram dificuldades, alguns contratempos em decorrência de personagens cuja faixa etária distinta propiciava o surgimento de determinados desencontros por diversos motivos: como o de marcar a entrevista e o entrevistado esquecer, pedindo que retornasse noutro dia; cancelamento de agenda por causa de doença em família, morte de parentes ou até mesmo da morte de uma pessoa que seria entrevistada [Dona Lázara, 93 anos, foi sepultada no dia em que marquei uma entrevista com ela, 29/07/2013].

De outro lado, as pessoas com faixa etária entre 85 anos até 95 anos, principalmente, ficavam mais interessadas em contar suas histórias de vida, desde a infância, não se contentando em falar só de memórias de jantar e outros hábitos alimentares, e, na maioria do tempo, deixando o quesito alimentação em segundo plano. Nessas idas e vindas também me deparei com pessoas que se sentiam incomodadas com a presença de seus filhos ou

netos durante as entrevistas e me solicitavam que retornasse em outro dia para dar continuidade ao diálogo.

Quando o entrevistado era vinculado à Umbanda ou Candomblé, ocorria de não poder dar entrevistas em determinados dias, horários ou, mesmo que com agenda antecipada, estivesse naquele momento atendendo alguém à “procura de socorrista espiritual”. O fato de serem ligados ao Congo, Congado e Congada¹, não os distancia do “ser e estar” inseridos na religiosidade afro-brasileira.

Com essas situações acima expostas, se torna pertinente refletirmos ainda que sumariamente a respeito de memórias, as quais, consideramos como um conjunto de elementos apropriados individualmente por um determinado grupo de pessoas detentoras de uma experiência social, e essas informações, transmitidas ou vivenciadas por diversos sujeitos, possibilitam uma confrontação de ideias capazes de proporcionar a investigação de dados temporais e aproximadamente, a certa época possível. Alessandro Portelli apresenta a seguinte concepção sobre o assunto:

14

Nossa experiência é uma experiência social, mas não se pode submeter completamente a memória de nenhum indivíduo sob um marco de memória coletiva. Cada pessoa tem uma memória, de alguma forma, diferente de todas as demais. Então, o que vemos, mais que uma memória coletiva, é que há um horizonte de memórias possíveis. (ALMEIDA, 2002, p. 31).

Essas memórias, entendemos ser decorrentes de um sistema de dados que podem ser ao mesmo tempo visualizados ou possíveis de ser compreendidos por meio da oralidade, que nos ajuda a compreender situações vividas num passado mais recente ou mesmo um tanto distante, ausentes ou fragmentados em documentos, porém presentes nas memórias das pessoas mais idosas.

1 CF. BRASILEIRO, Jeremias. Congo, Congado, Congadas: tradição cultural afro-brasileira de resistência ao racismo, discriminação e os tempos de diásporas e escravidão. Em *Tempo de Histórias*, v. 1, n. 36, 4 jul. 2020. Link de acesso: <https://periodicos.unb.br/index.php/emtempos/article/view/30426>

Essas rememorações não são repetições do passado, e nem um reviver, contudo sim refazer, refletindo e construindo o agora a partir do outrora. Neste sentido, torna-se ainda mais interessante a concepção de Paul Thompson ao afirmar que “recordar a própria vida é fundamental para nosso sentimento de identidade”. (THOMPSON, 1992, p. 208). Por isso, ao trabalharmos com memórias, percebemos o quanto a mesma não é uma forma de recordação estática.

Ao contrário, é construída, fornecendo assim, diferentes possibilidades de ser compreendida, não se limitando apenas a uma idealização unívoca do passado. Nesse sentido, Raphael Samuel, atribui à memória uma perspectiva “revisionista” quando entende que a mesma não é dada *a priori*, como definitivamente pronta, sendo então por isso mesmo, flexível. Ela “[...] porta a marca da experiência, por maiores mediações que esta tenha sofrido. Tem estampadas, as paixões dominantes em seu tempo”. (RAPHAEL, 1997, p. 44).

No entendimento de Le Goff, a memória é capaz de apreender vários tipos de conhecimentos que podem nos levar a um “conjunto de funções psíquicas, graças às quais o homem pode atualizar impressões ou informações passadas, ou que ele representa como passadas”. O autor deixa evidente que uma das funções destinadas aos estudiosos da memória, que ele denomina de “profissionais científicos da memória”, é justamente a de fazer da “luta pela democratização da memória social um dos imperativos prioritários da sua objetividade científica”. (LE GOFF, 2003, p. 419 e 471).

Isso nos possibilita compreender a memória coletiva para além de uma conquista, de acordo com a visão desse autor, uma vez que a memória se transforma em objeto de poder, “são as sociedades cuja memória social é, sobretudo oral, ou que estão em vias de constituir uma memória coletiva escrita, aquelas que melhor permitem compreender esta luta pela dominação da recordação e da tradição, esta manifestação da memória”. (LE GOFF, 2003, p. 470). Paul Ricoeur aponta, no entanto, para outro questionamento envolvendo memórias pessoais e coletivas e seus campos divergentes, quando partindo de um incômodo, de um deslocamento de problemas, indaga sobre a questão da veracidade no que concerne à memória, questionando-a:

Se não se sabe o que significa a prova da memória na presença viva de uma imagem das coisas passadas, nem o que significa partir em busca de uma lembrança perdida ou reencontrada, como se pode legitimamente indagar a quem atribuir essa prova e essa busca? (...) A memória é pessoal ou coletiva? (RICOEUR, 2007, p.105).

Evidente que no contexto em que se insere nosso estudo sobre memórias de jantar das pessoas idosas ligadas à Irmandade do Rosário, tal pesquisa tanto abrange memórias pessoais quanto pode contemplar memórias coletivas, haja vista que se trata de indivíduos pertencentes a uma comunidade específica “de afro-brasileiros” que possuem identidades étnicas comuns. Junte-se a esta diferenciação por nós considerada, outra que se refere à nossa visão de pensar nestas reminiscências no sentido de colher relatos de memórias sobre hábitos alimentares sem o pressuposto de que seja necessário atribuir provas às memórias passadas.

16 Para que os relatos colhidos sejam satisfatórios é preciso compreender que “uma entrevista é uma relação social entre pessoas” onde “fundamentalmente, espera-se que o entrevistador demonstre interesse pelo informante, permitindo-lhe falar o que tem a dizer sem interrupções constantes (...), por baixo disso tudo está em uma ideia de cooperação, confiança e respeito mútuos” esclarece Paul Thompson. (THOMPSON, 1992, p. 271).

Entendemos que neste aspecto, ao se trabalhar com memórias, existe interatividades entre pesquisador e entrevistado, em que a ausência de credibilidade de uma das partes, inviabilizaria a pesquisa. Memórias que não se encontram registradas, necessitam de testemunhos daqueles que viveram em determinadas épocas as coisas que se procura trazer para o presente em que o próprio Paul Ricoeur faz considerações a respeito dos testemunhos:

Será preciso, contudo, não esquecer que tudo tem início não nos arquivos, mas com o testemunho, e que, apesar da carência principal de confiabilidade do testemunho, não temos nada melhor que o testemunho, em última análise, para assegurar-nos de que algo aconteceu, a que alguém atesta ter assistido pessoalmente, e que o principal, se não às vezes o único recurso,

além de outros tipos de documentação, continua a ser o confronto entre testemunhos. (RICOEUR, 2007, p.105).

De outro modo, o mesmo Paul Ricoeur (2007) ao apontar para as dificuldades e armadilhas que são enfrentados nos estudos com as memórias, sinaliza que no caso da memória individual, essa memória está vinculada com os usos da linguagem comum e também na psicologia sumária que afiança tais usos.

Isto posto, a narrativa surge como um dos principais elementos adequados para fazer uma articulação das lembranças tanto com enfoque na pluralidade quanto na singularidade, possibilitando deste modo que exista um regresso à infância, tendo como perspectiva que os sentimentos, as vivências, o vivido, aconteceram em outros tempos.

Paul Ricoeur (2007) entende que “à memória está vinculado o sentido da orientação na passagem do tempo, orientação de mão dupla, do passado para o futuro (...), mas também do futuro para o passado”, reforçando que é sobre essas peculiaridades de “traços” recolhidos por meio de experiências comuns e das linguagens triviais que a “tradição do olhar interior se construiu”, ou seja, do homem se voltar para si, para sua interioridade através das memórias.

Sem dúvida que ao nos apropriarmos dessas conceituações, pensando na aplicabilidade destas no desenvolvimento de nossa pesquisa, notamos o quanto é pertinente utilizar de um arcabouço teórico como suporte de instrumentalização – o que implica na evitação do uso de um teorismo abstrato – do pesquisador antes, durante e na execução final de um projeto como este que realizamos, envolvendo hábitos alimentares por meio da memória do jantar, no qual estão inseridas as pessoas idosas vinculadas à Irmandade do Rosário de Uberlândia.

2 CONSTRUINDO REFERENCIAIS TEÓRICOS E METODOLÓGICOS

É imperioso quando se trata de pesquisar assuntos já anteriormente abordados por vários pesquisadores, dialogar com “estes” que precedem a temática em questão: hábitos alimentares. Mesmo que se configure o estudo como uma abordagem inédita², sobre as memórias de jantar das pessoas idosas vinculadas à Irmandade do Rosário de Uberlândia, é necessário discutirmos, sobretudo com determinados autores.

De um modo geral, quando iniciamos qualquer discussão que envolva alimentações, notamos na literatura sobre o assunto, um remetimento constante às formas de se alimentar associadas aos primeiros agrupamentos humanos. Não nos aprofundaremos nessas particularidades, pois, compartilhamos dos apontamentos de Sônia M. de Magalhães quando a referida autora diz:

Qualquer que seja a sociedade, a alimentação está relacionada com uma forma de comunicação, a ocasiões de trocas e de atos de ostentação, um conjunto de símbolos que constitui, para determinado grupo, um critério de identidade: as escolhas alimentares são determinadas, por sua vez, por um código cultural que define se certos produtos são comestíveis e outros não. E a sua aplicação é associada a uma profunda consciência de identidade étnica. Assim, a alimentação assume aspectos específicos em diferentes sociedades. (MAGALHÃES, 2004, p.21-22).

19

- 2 O ineditismo da abordagem neste caso é reflexo dos trabalhos a respeito de Irmandades do rosário, envolvendo questões como de organização institucional, relações sociais, culturais e de resistências religiosas no período da escravidão no Brasil e ainda no contexto das festividades, os grandes almoços coletivos, principalmente. Sobre memórias de jantar, histórias de vidas e hábitos alimentares, com pessoas idosas vinculadas à Irmandade do Rosário de Uberlândia, trata-se, portanto de uma pesquisa inédita.

Ampliando essa discussão para um período mais distante, nos deparamos com Georg Simmel recuperando uma literatura extensa por meio de abordagens que abrangem a época medieval, conseqüentemente, trazendo para o momento contemporâneo uma possibilidade de se pensar como foram, ao longo dos tempos, constituindo-se modos, maneiras, hábitos de comer. Por conseguinte faz nesse aspecto, as conexões de como é que um simples ato de comer assume a posteriori um sentido estético, regularizado e também estilizado:

E, com isso, surge o nexó que permite que a simples exterioridade física da alimentação se apoie, não obstante, no princípio de uma ordem infinitamente maior: na medida em que a refeição se torna um assunto sociológico, ela assume formas mais estilizadas, mais estéticas e mais reguladas supra-individualmente. (SIMMEL, 2004, p. 161).

20

Antes, entretanto, é interessante discutir a respeito de como esses hábitos alimentares são vistos e de que forma eles vão assumindo essa ideia estilizada e se a mesma se forma naturalmente, livre das populações associadas a esses modos de comer e beber, chamando de início para a cautela que se deve ter sobre a complexidade que é falar de alimentação ou de hábitos alimentares nos dias de hoje, conforme verificamos em Livia Barbosa, quando sinaliza para três pontos, sendo que o primeiro é tido como tarefa bastante complexa “porque existe uma vasta bibliografia sobre ambos (alimentação ou hábitos alimentares) que só fez crescer nos últimos anos e que deixa o pesquisador com a permanente sensação de que é impossível dominar toda a produção da área.” (BARBOSA, 2007, p. 89).

Na segunda questão, Livia Barbosa faz referência às várias conceituações que impregnaram o assunto da alimentação e conseqüentemente dos hábitos alimentares de modo tal que para além dos valores já difundidos e muito importantes a envolver relações de nutrição, de sociabilidades, tanto do ponto de vista simbólico, quanto histórico e social, nos informa a autora que para essas modalidades conceituais, surgiu outra que agora está associada à dimensão “política/ideológica” na qual se verifica um estreito relacionamento de nossos hábitos alimentares, não mais diretamente

ligados apenas ao nosso “destino biológico e do planeta”, mais que isso, também abrange uma gama diversa de comportamentos morais e de condutas éticas³.

Exemplificamos a título de ilustração, essas novas condutas de moralidade social por meio das proibições de caça relativas a determinados animais cujos habitats são os cerrados. Há leis severas para quem os caçam no intuito de vender ou de comer, como é o caso das capivaras, tatus, emas, pombas do bando e muitos outros não criados em cativeiro com fins comerciais.

É importante considerar essas relações a respeito do ato de comer e as mudanças ocorridas nos hábitos alimentares ou alimentação sob a perspectiva de Lívia Barbosa, ao propor que essas transformações mobilizam os indivíduos, que se utilizam até de atos mais radicais no sentido de se contraporem a uma tendência alimentar, que surge como uma ameaça aos hábitos já adquiridos, enraizados nas populações:

[...] Desse modo, suscitaram reações das mais diversas e virulentas e, também, provocaram a organização de pessoas em torno de temas relacionados à alimentação. [...] Algumas dessas reações variam desde a destruição de redes de fast food e de lojas de patê de foie grás-e de tudo aquilo que elas representam em termos de “ameaça aos hábitos alimentares tradicionais” e aos direitos dos animais – até outras mais comedidas, como as políticas públicas que regulam a produção de, a comunicação sobre e o consumo de alimentos. Tudo isso e mais ainda, como as denúncias acerca da indústria de alimentos e do desenvolvimento tecnológico, que nos fazem comer coisas que não sabemos que estamos ingerindo [...]. (BARBOSA, 2007, p. 89).

21

3 Como referencial a essas concepções, Lívia Barbosa cita autores como Goody, 1982; Lévi-Strauss, 1966; Lima, 1999; Mintz; Du Bois, 2002; Mennell, 1985; Nogueira, 2005; Silva, 2005; e Warde, 1997.

Se de um lado as insatisfações iniciais das pessoas se traduziram em medidas radicais e de resistências a algumas novidades que interferiam (ou interferem) nos hábitos alimentares, de outro, é preciso problematizar a respeito de como essas populações lidam com os atos de comer e beber, de que forma esse processo poderia ser compreendido a partir do olhar dos próprios indivíduos.

O terceiro ponto abordado por Lívia Barbosa nos leva a compreender os motivos pelos quais é difícil analisar os hábitos alimentares sob o ponto de vista daqueles que, em tese, são os mais diretamente envolvidos. Segundo esta autora, “embora muito se escreva sobre alimentação, existem poucos estudos que falem sobre comida e que abordem os hábitos alimentares das sociedades nacionais contemporâneas sob uma perspectiva mais ampla e sob a ótica das populações que têm esses hábitos”. (BARBOSA, 2007, p. 89).

Com isso, ainda sob a perspectiva da autora, as discussões ficam no plano da sistematização de dados quantitativos que trabalham, sobretudo, com parâmetros estatísticos baseados em setores produtivos, comerciais com enfoque para a circulação dos produtos através de abordagens que contemplam questões nutricionais e econômicas.

Para Lívia Barbosa, esses fatores – que acabamos de enunciar – associados a situações relacionadas a preços, despesas, valorações nutritivas e aos modos de como essas questões interferem tanto no bem-estar dos indivíduos quanto “no próprio planeta”, fazem com que se desconheçam outros aspectos voltados para valores e atitudes, relativos à quantificação dos dados, quando estes sinalizam para os atos de comer e beber. Por este viés, Lívia Barbosa conclui que “os hábitos alimentares têm, assim, a sua existência constatada pela produção ou pelo consumo agregado, mas não pela ótica das pessoas que, teoricamente, os possuem”. (BARBOSA, 2007, p. 89).

A refeição como argumento sociológico que assume formas mais estilizadas, estéticas e reguladas na percepção de Simmel (1987) ao afirmar que “na medida em que a refeição se torna um assunto sociológico, ela assume formas mais estilizadas, mais estéticas e mais reguladas supra-individualmente”, (SIMMEL, 1987, p. 161) possui sob a interpretação de Lívia Barbosa uma conexão problematizadora. Dando prosseguimento à sua discussão, do ponto de vista metodológico, a essência – caracterizada nas abordagens relatadas há pouco – se fundamenta por motivos teóricos-metodológicos. De acordo com a autora, “o conceito de hábitos implica a

pressuposição da existência de um padrão repetitivo de práticas e representações, que se reproduziriam no interior da sociedade. Essa pressuposição é hoje colocada em dúvida por muitos pesquisadores”. (BARBOSA, 2007, p. 89).

Essas dúvidas se referem aos pressupostos, às problemáticas que não se conectam, pois, quando se pensa em algo homogêneo, permanente, não é possível fazer ao mesmo tempo uma correlação com aquilo que se contrasta, como algo que se apresenta de modo heterogêneo ou mesmo fragmentário e menos ainda com o que Lívía Barbosa denomina como “perda da legitimidade de algumas instituições sociais da contemporaneidade ao definir gosto, estilos de vida e hierarquia da valores.” (BARBOSA, 2007, p. 89).

Noutra vertente, a pesquisadora admite que vários estudiosos da temática associam a “pressuposta fragmentação” das maneiras de se alimentar com uma desordem promovida por interesses comerciais que substituiriam as refeições consideradas normais, cotidianas (almoço e jantar) por uma prática alimentar contínua, ou seja, os hábitos alimentares passariam a fazer parte do ato de comer e beber a qualquer momento, qualquer hora do dia, fazendo com que, assim, consumo e alimentação venham ser mais importantes do que a prática de refeições vistas como Tradicionais.

Por fim, Lívía Barbosa aponta para o fato de que a concepção de homogêneo no sentido aqui proposto tem a ver com questões de negatividade, de uma padronização a sinalizar para a inexpressão. Deste modo, os hábitos alimentares deixam de ter uma relação com as “tradições alimentares” da forma como foram construídas, e terminam se caracterizando por “perda das diferentes culinárias” devido a um processo impositivo advindo de setores globalizantes e respectivamente de suas sub-representações, incluindo as redes de “*fast food* e a *macdonaldização*” alimentar, por exemplo⁴.

Difícil se torna dissociar as considerações acima das relações de consumo nas sociedades contemporâneas cuja modernidade aponta para questões que envolvem também distinções sociais e econômicas traduzidas no ato de comer e beber. Sociedades que ressurgem após a

4 Como suporte a essas discussões, Lívía Barbosa se apoia nos estudos de autores como Bauman, 1988; Beck, 1992; Featherstone, 1991; Giddens, 2002; Aymard; Grignon; Sabban, 1993; Fontenelle, 2002; Gottdiener, 2000; Lien; Nerlich, 2004; Poulain, 2004 e Ritzer; Stillman; Rich, 2002.

Revolução Francesa se transformam em elites que procuram, por meio da ostentação do consumo, distinguir-se enquanto classe social superior às outras camadas da população. Com efeito, a formatação econômica do mercado e a concorrência direta da produção faz com que apareça uma variedade de novos produtos.

Com a consolidação da economia de mercado e a concorrência que é estabelecida entre os produtores, vem sendo criada e recriada uma infinidade de produtos. Fiúza e Silva (2006), afirmam que por este motivo, os consumistas passam a revisar, do ponto de vista histórico, as suas ligações com os produtos, optando pela valoração ou pelo sistema de trocas dos mesmos, a depender do acesso a estes bens, “ou ainda, e principalmente, o seu valor de uso, espaço continuamente redefinido por valores culturais, étnicos, religiosos, que podem ser herdados, adquiridos ou criados pelos grupos e indivíduos”. (FIUZA; SILVA, 2006, p. 11).

O excesso de informações sobre hábitos alimentares, cada vez mais presentes no cotidiano das pessoas, faz com que as mesmas estejam expostas constantemente às mais opostas formas e maneiras sobre o ato de comer de que principalmente consumir.

24

Desse modo, procuramos compreender como os hábitos alimentares influenciaram a vida de indivíduos e de como essas relações são encaradas na modernidade, ao longo desta pesquisa sobre as memórias de jantar das pessoas idosas vinculadas à Irmandade do Rosário de Uberlândia.

3 O GOSTO DAS COISAS DO ANTES: MEMÓRIAS DE CHEIROS, SABORES E SABERES SOBRE HÁBITOS ALIMENTARES.



Preparo de frango no fogão à lenha. **Fontes:** Jeremias Brasileiro, 2013.

Os relatos sobre hábitos alimentares suscitam nos entrevistados o desejo de retorno a um tempo que se apresenta nostálgico, das “coisas” saudáveis de “antes”, do gosto das “coisas” de antigamente, diferente dos “sabores” das “coisas” atuais. Esses saberes vão além do simples consumir orgânico na verdade dos alimentos, eles envolvem aspectos sentimentais que produzem o surgimento paralelo de outros comportamentos interessantes onde o gosto de alimentos é evocado em consonância com a própria natureza, e de lugares que avivam as memórias nos possibilitando, assim, compreender a função alimentar

independente apenas de sua realidade física relacionada com a necessidade cotidiana das pessoas.

Deparamos-nos então com um tipo de conhecimento adquirido pela experiência da prática constante e o tempo de memorização das “coisas” que propicia um saber individual de manipulação de alimentos, de carnes de vaca e de porco, cujos fundamentos faziam e fazem parte da memória, distantes até dos manuais e das regras alimentares inscritas no papel, mesmo porque, a maioria absoluta, se não quase todos os personagens envolvidos com a criação, produção e manipulação das “coisas” se encontravam fora dos bancos escolares.

Desse modo podemos pensar de início como foi que a macarronada – dos pratos prediletos citados constantemente por quase todos os entrevistados nesta pesquisa cujos resultados parciais aqui apresentamos – perdeu o sabor, perdeu o gosto de antigamente. Portanto, quais motivos podem de fato fazer com que essa mudança de gosto esteja vinculada à manipulação dos produtos atuais? A industrialização acelerada dos alimentos e as novas tecnologias de produção. Para além destes fatores, encontra-se a necessidade de considerar a “ciência” presente nos testemunhos, nos depoimentos dos personagens, ciência esta impregnada de lembranças que evocam o tempo das “coisas” passadas como sendo de boa qualidade por se tratar de uma relação mais estreita dos homens com a própria natureza.

3.1 O GOSTO DA MACARRONADA NÃO É MAIS O MESMO.



Macarronada típica de uma festa da congada em Rio Paranaíba, MG.

Fonte: Jeremias Brasileiro, 2013.

27

Ao iniciarmos este estudo não tínhamos a dimensão apropriada do que ele poderia permitir em termos de reflexões sobre hábitos alimentares. Pensávamos que o mesmo ficaria focado nas memórias de jantar, no entanto, à medida que o trabalho ia avançando e o número de personagens aumentava, algumas falas terminavam por se completar em outras quando a discussão se concentrava na produção de alguns pratos, entre os quais nós destacamos a macarronada. Este prato tão típico e comum para quase todos os participantes da referida pesquisa, chamava a atenção quando nós observávamos um discurso comum em todas as falas: “o gosto da macarronada não é mais o mesmo”, “o gosto de antigamente era bem melhor do que o gosto de hoje”.

Faz sentido nesse contexto nos indagarmos se realmente o que se propõe

nos dias de hoje como algo saudável e bom para saúde pode ser, de fato, o que todos almejam e assumem enquanto tal. Se ao dialogarmos com pessoas que poderíamos considerar simples do ponto de vista científico, acadêmico, conseguem acessar com muita profundidade as motivações que levaram às alterações dos “gostos das coisas”, como das macarronadas a partir de um emaranhado de situações que envolvem desde a chuva, o capim, o leite, os insumos e a produção do queijo. A coerência de Dona Ana ao discorrer sobre esse assunto é interessante para início dessa discussão que aqui propomos:

[...] Macarronada de hoje o povo coloca carne (...) hoje é tudo moderno né! Aí parece que o gosto era diferente, para mim era diferente! O queijo era caseiro né! Tirava o leite da vaca e já fazia o queijo! Aí parece que o gosto da macarronada era diferente de hoje. Agora muita gente faz macarronada e põe carne, aí para mim já não é macarronada. Lá em casa eu faço é assim, cozinho o macarrão, faço o molho, ponho uma camada de macarrão, molho e queijo por cima, depois outra camada de macarrão, mesmo assim não dá aquele gosto como era antigamente né! Esses queijos de hoje em dia não tem nem gosto de queijo, antes usava só o “coalho” para “taiar” o leite para fazer o queijo, hoje não! É uns queijos branco, num tem gordura, os queijo de primeiro você pegava assim e estava amarelinho da manteiga, daquela gordura assim! Por isso dava mais gosto, passava o gosto do queijo pro macarrão, porque é a manteiga que dava gosto no queijo. Hoje não! O queijo é branco, se coloca o queijo no macarrão não dá nem gosto, pode por queijo adoidado que não dá gosto. (Entrevista realizada em 25/07/2013).

Evidente que os tempos de fazenda no passado tanto quanto os momentos atuais de urbanidade, quando nós falamos de hábitos alimentares, são tempos muito diferentes, no entanto seria um equívoco desconsiderar que as pessoas não se movimentam de forma unânime, cegamente submissas, enfim, a uma lógica de mercado alimentar consumidor que pelo justo fato de que consumir os produtos alimentícios de hoje é melhor do que aqueles que nossas bisavós, nossas avós e nossos pais sexagenários tinham como base alimentar, ou não, em seus cotidianos.

No caso da macarronada, de acordo com Dona Ana, a tradição de fazê-la não é mais a mesma devido ao surgimento ou crescimento de outros produtos como no caso da carne moída e para além disso, a problemática do queijo não ser tão curado, não trazer as essências do passado, a presença da manteiga, da gordura, daquilo que passava sabor à macarronada, dando ao prato um sabor diferenciado em decorrência de um queijo bom, propiciado pela produção de um tipo de leite quase artesanal. O quase artesanal sabor do queijo curado está fixado na memória das pessoas como lembranças de um modo de fazer macarronada cujo gosto não se consegue mais atingir o paladar dos entrevistados. Quando *Dona Ana* nos falava sobre a mudança de gosto da macarronada, o *Sr. Luiz* que participava do diálogo nos interrompe e diz enfaticamente:

Tem controvérsia nisso, não é o gosto que mudou, ele ficou diferente, é que a qualidade do capim influencia na produção do leite, pasto de capim gordura, capim jaraguá, aumenta a qualidade do leite, hoje é só braquiária, capim ruim, o que resulta na produção de queijo pior, é preciso um bom queijo para uma macarronada ficar gostosa, que o sabor depende do queijo curado, do tomate, não é só do macarrão, do tempero, da cozinheira ser boa ou ruim (Luiz Otávio, setembro de 2013).

29

Se por um lado, a mudança do gosto da macarronada está associada às transformações ocorridas no campo, refletidas nas diferenças atuais de produção do queijo, este menos saboroso, por questões climáticas – secas prolongadas, pastagens ruins – e, sobretudo devido ao uso do capim braquiária em substituição ao capim gordura e jaraguá – estes dois últimos faziam com que as vacas produzissem um leite de melhor qualidade – de outro, podemos pensar até que ponto o aumento de produção em escala acelerada para suprir o mercado consumidor, modificou também o processo de produção do macarrão. Sr. Valdemar, que trabalhou em uma empresa uberlandense cuja especialidade era a produção desse produto, ajuda-nos pensar nas possíveis mudanças ocorridas também com o processamento e os ingredientes utilizados na produção dessas massas.

[...] O macarrão de hoje num tem mais gosto como antigamente, antigamente eles faziam as misturas da farinha, vitaminado mesmo, era vitaminado mesmo, ia aqueles corante mais puro pro macarrão ficar corado, assim amarelo, então eles punham a mistura, ali eles punham tudo, punha aqueles baldes de ovo, porque era muita farinha que eles misturavam, muita mesmo! Era muito bem produzido, era muito bem mesmo, então mudou mesmo o macarrão. Hoje eu ainda não posso falar se eles põe mesmo a mistura que punham antigamente, eu não posso falar, porque eu não fui mais lá né! Mas que antigamente era mais fácil os ovos né, as galinhas, essas coisas, hoje só de granja né, ovo sem aquela gema amarela firme né! É amarela de ração, não de milho né! Então acho que hoje, capaz que nem ovo eles põe mais! Eu tenho essa superstição minha né! Agora eu não posso falar que eles tirou o ovo! E óleo né, eles põe o óleo na farinha né. Portanto depois que eles batiam ela lá, você pegava na mão assim e você via que elas tinha produto né (massas de macarrão), jogava na máquina, ela espremia e já fazia o macarrão. Era gostoso o macarrão de antigamente! Hoje tem um cheiro forte, já o gosto dele não é tão gostoso como era! (Valdemar Elias. Entrevista realizada em setembro de 2013).

São surpreendentes as conexões negativas ou positivas que identificamos nas diversas falas dos entrevistados a partir de seus suportes de memórias e experiências práticas de vida. Notamos, por exemplo, que o óleo (de soja) passa pelos acréscimos de sódio para limpar as impurezas provenientes dos produtos químicos, adubos, herbicidas que contaminam o solo, agrotóxicos comumente utilizados durante o plantio, o crescimento, colheita e armazenamento dos grãos. Na realidade esse sódio se transforma em outro tipo de veneno que termina por comprometer a saúde das pessoas. E é *Dona Lena* que nos diz das implicações do uso de determinados óleos em frituras: “ – ouvi contar que num restaurante (...) na hora da limpeza dos restos das frituras (...) aparecia aquela gosma assim tipo plástico né, do resto dos óleos das frituras, agora imagine essa gosma, essa coisa né, que estrago num faz no estômago da gente né!”. (Entrevista realizada em junho de 2013).

Os dados coletados durante as entrevistas ou informações verbais de

nossos personagens nos credenciam a dizer que nas tradições dos hábitos alimentares, o quintal surge como extensão da própria cozinha. Nossos informantes oriundos de várias regiões de Minas Gerais e residentes em Uberlândia há mais de sessenta anos revelam a variedade de frutas, legumes, verduras nos quintais, abastecendo as cozinhas e a convivência direta, próxima aos chiqueiros onde se criavam porcos, as aves soltas ou em galinheiros, patos, pombos, numa percepção nostálgica dos hábitos de se comer e de viver presente na atualidade; tanto as famílias urbanas quanto aquelas provenientes do campo possuem uma ligação estreita com os quintais⁵. *Dona Ana* nos revela como essa relação com o quintal era parte integrante de seu tempo no passado juntamente com o hábito de matar e de se alimentar dos animais criados nos quintais:

Para nós o porco era tudo, a gente entrava no chiqueiro descalço, pegava bicho de pé, era um pé na cozinha, um pé no quintal, casinha simples, num tinha diferença pra gente não, no tempo de matar porco então era assim, a gente esperava assar pele, cozinhar pele, sapecar o rabinho do porco, então a gente não sabia se ficava na cozinha ou no quintal, arrumava porco na palha de bananeira, no chão do quintal mesmo, pra sapecar o porco né! (Entrevista realizada em 25/09/2013).

31

Essa forma de consumo que atualmente acompanha a entrevistada – sempre que possível ela consome carne e banha de porco no jantar – demonstra que as experiências partilhadas na infância e adolescência contribuíram para a continuidade do modo tradicional de se alimentar do qual a carne de porco se tornou um produto indispensável na cozinha, não só por este ser criado no quintal, quanto pela presença cotidiana do mesmo circulando nos manguezais ou soltos pelos grandes quintais. Deste modo, os estudos e apontamentos de

5 Mesmo contrariando fiscalizações sanitárias do município, ainda há famílias que mantêm galinheiros improvisados nos quintais, onde se criam principalmente frangos, tanto em bairros periféricos ou mais centrais próximos ao hipercentro da cidade.

Mônica Abdala nos ajudam pensar sobre a importância que o porco assumia enquanto fator de sociabilidade familiar dos mineiros:

Nessa conjuntura, o porco era o centro da economia doméstica. Criado nos quintais ou debaixo dos soalhos, nas casas construídas sobre pilastras, era alimentado com as sobras dos pratos e panelas. Aproveitava-se a banha do animal para torresmos e conservação da carne, que também podia ser salgada. Do mocotó, fazia-se a geleia, do sangue, o chouriço; das tripas, linguiças e a pele aproveitava-se no feijão ou frita – a pururuca. Pés, rabos, focinhos, orelhas serviam para o feijão dos escravos. (ABDALA, 1997, p. 59-60).

32 Tais diagnósticos nos permitem discorrer sobre os fatores que levaram e ainda levam muitos dos entrevistados a optarem por um consumo de alimentos talvez não saudáveis de acordo com muitas recomendações médicas e pesquisas atuais, no entanto cumpre salientar que a concepção de saúde não deve ser tratada de maneira unilateral, nem tudo que se considera pesado, perigoso, necessariamente o é para os entrevistados, não podemos, por exemplo, decretar que comida saturada causa problemas cardiovasculares, é preciso antes compreender que a estrutura do corpo também se modifica e as transformações biológicas são inerentes com o passar do tempo.

Mesmo assim, há idosos na faixa dos 70 a 80 anos mais lúcidos e com facilidades de se alimentar à base de banha de porco, e idosos na faixa etária dos 60 aos 70 anos que não possuem mais estrutura biológica para tais alimentos considerados gordurosos e prejudiciais à saúde, ainda que alguns deles teimem em consumi-los.

Há, sobretudo quando lidamos com nossos entrevistados a respeito dos alimentos e de seu consumo, um conhecimento adquirido pelo tempo e pela prática constante que os levava a fazer uso de suas “ciências” como fator de compreensão no instante de produzirem, matarem e prepararem as carnes dos animais como de vacas e porcos, principalmente; regras, modelos e disciplinas culinárias apreendidas com os pais, os avôs, os tios, ou os mais velhos da família, sabendo lidar com as diferentes maneiras de manuseio dos

alimentos e de modos alternativos de consumi-los, a tornar tais atos numa tradição do próprio grupo familiar.

Há lugares em que certas tradições e hábitos alimentares continuam fortes, o porco realmente caipira, a vaca que se abate no pasto, a banha que se vende em açougues e mercearias, a fartura na mesa é algo cultural. Entender essas ciências dos lugares é fundamental ao pesquisar os modos e saberes das pessoas que vivenciaram, vivenciam e em larga medida ainda praticam em seus quintais, em suas cozinhas, esses fazeres tradicionais.

A imagem abaixo, do Sr. Cristovam na Roça, preparando a fritura de torresmo no tacho por sobre a fomalha utilizando fogo de lenha, é uma demonstração de continuidade desses saberes e sabores da Irmandade do Rosário, patrimônio vivo de Uberlândia.



Sr. Cristovam no preparo do torresmo junto ao tacho. **Fonte:** Acervo Digital Jeremias Brasileiro, 2021.

4 ALGUNS DADOS OBTIDOS SOBRE HÁBITOS ALIMENTARES DOS ENTREVISTADOS. PERÍODO: JULHO DE 2012 A FEVEREIRO DE 2014.

DADOS DE ANÁLISES VERIFICADOS DURANTE A REALIZAÇÃO DAS ENTREVISTAS

- 1 Tempo nostálgico do sabor da comida do “antes”. Permanências e mudanças ocorridas ou em andamento nos diversos modos de se alimentar. Manutenção de hábitos, ou não, de acordo com os dados analisados.
- 2 A recusa silenciosa ou explícita quanto ao consumo dos alimentos considerados “saudáveis” pela literatura médica. A relação da Idade/faixa etária com os hábitos alimentares atuais e no passado. Hábitos atuais de jantar conforme as faixas etárias.
- 3 Modos de se relacionar com o consumo de alimentos tanto na infância, quanto na adolescência, conforme questões de gêneros.
- 4 O Contexto de gêneros na manipulação/preparação de vários alimentos no cotidiano do lar. Participação M/F quando se trata de práticas alimentares.
- 5 O Consumo alimentar em relação aos alimentos básicos que são consumidos durante as principais refeições na atualidade.
- 6 As redes familiares e seus relacionamentos sociais relativos aos modos de morar. Onde é que habitam as famílias que tiveram personagens entrevistados para compor esta pesquisa sobre memórias de jantar.
- 7 O fator “religião” no cenário da Irmandade de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito de Uberlândia, e do Congado, onde ser Congadeiro não significa necessariamente “ser católico”.
- 8 As modificações (ou não) dos hábitos alimentares relacionadas ao descolamento da zona rural para o setor urbano.
 - a) Uma das mudanças fundamentais entre o urbano e o rural no contexto da alimentação relacionada ao trabalho está na necessidade da “marmita”, o “caldeirão” preparado na noite anterior para ser almoço no dia seguinte no local de trabalho.
- 9 As diversas Consequências da “má alimentação” na saúde das pessoas.
 - a) Uso de drogas como: remédios, cigarros e bebidas alcoólicas sem controle levam à desestabilização orgânica, produzindo várias doenças como: diabetes, hipertensão, problemas ortopédicos, pulmonares e outros.
- 10 Preferências atuais em relação aos alimentos à base de banha.
 - a) regularmente;
 - b) raramente;
 - c) não faz uso.

PRATOS/RECEITAS QUE FICARAM OU FAZEM PARTE DAS MEMÓRIAS DE ALGUNS ENTREVISTADOS

36



Abobrinha recheada com presunto, queijo e carne moída. Leve ao forno por 40m a 210 Graus. **Fonte:** Sr. Matias, 2021.

RECEITAS	INGREDIENTES	PREPARAÇÃO
<p>1) Conserva de Jiló <i>Sr. Juvenal, 70 anos.</i></p>	<p>Jiló, cebola, alho, azeitona, ervilha, milho.</p>	<p>Jiló pequeno, ou grande, tira o pé, coloca para ferver, não muito. Molho ou tempero a gosto, depois de frio, coloca no vidro e fecha. Aí é que vem a história da conserva! Porque não adianta fazer a conserva e deixar pra todo mundo ver. O que fazer? Deixar ela enterrada três dias, pra ela pegar o calor da terra, que é da terra que vem a saúde.</p>
<p>2) Receita de Molho de Peixe <i>Dona Quinha, 93 anos.</i></p>	<p>Pimentinha, cebola, uma pitada de alho, cheiro verde, Pimenta do reino.</p>	<p>Acende o fogo, coloca água para ferver; coloca o tempero e depois quando tiver tudo fervendo, corta os pedaços de peixe, fatiadinhos, um por um, não mexe não! Porque se não ele desmancha né! Espera o cheiro, daí vai tá pronto, aqueles pedaços né! É uma beleza!</p>
<p>3) Angu temperado com quiado <i>Sr. matias, 60 anos.</i></p>	<p>Quiabo, frango caipira, fubá, açafrão ou urucum, alho, cebola, pimentinha do reino ou pimentinha verde, caldo Knorr.</p>	<p>“ Faço o molho, torro o fubá, faço o angu, o tempero normal! Hoje se usa também caldo Knorr, pode colocar! E bate o fubá nele! No molho! Depois faz o frango caipira! bem temperadinho! Um pouquinho de açafrão né! Urucum (corante amarelo, idêntico ao açafrão), né! E come-se o molho do frango com o angu né! O angu fica em pasta, pode cortar com a faca! Fica bem saboroso mesmo, aí põe tempero a gosto: alho, cebola, uma pimentinha do reino! Mas melhor mesmo é uma pimentinha verde né! Do reino é pra quem gosta mais né!”</p>

RECEITAS	INGREDIENTES	PREPARAÇÃO
<p>4) Conserva de carne suína na lata a banha <i>Sr. Matias Zezé, 60 anos.</i></p>	<p>Toucinho, alho, pimentinha do reino, tempero a gosto.</p>	<p>“Primeiro a gente faz um tempero, o meu tempero, geralmente eu gosto do antigo, é o alho, assim com uma pimentinha do reino longeeeee! Pra fazer este tipo de preparamento para guardar na banha! Aí faço um tempero a gosto, e o que faço? Aí eu pego o toucinho, limpo, ponho a tacha, pico um pedaço do toucinho e ponho pra fritar! Aí vou picando aquelas partes da carne, tamanho normal né! Aí deixo até no tempero até de tarde, de cedinho até as 04h da tarde! Deixo ela descansar no tempero! Aí eu coloco lá – pois já fritei o toucinho! Aí eu coloco mais lenha, ponho tudo ali, e vou olhando, virando a carne com uma colher de pau, e ela vai fritando, vai fritando! Aí a hora que está querendo envermelhar! Eu tiro o fogo. Aí, quente ainda, eu pego uma concha e vou passando para a lata! Coloca a manteiga, a banha né! Junto com a carne! Se preparou hoje, não pode comer amanhã né! Tem que comer daqui uma semana, uma semana e meia. Aí eu pego, deixo esfriar, aquela banha vai tair dentro da lata! Aí guarda a lata né! Esquece ela, ela “tá curando”.</p>

RECEITAS	INGREDIENTES	PREPARAÇÃO
<p>5) Sarapatel de Miúdos</p> <p><i>Dona Nelita, 73 anos.</i></p>	<p>Bucho, língua, rins, paquera (garganta), bofe, fígado, Pimenta bode, coração, tripas, cebola, cebolinha, alho.</p>	<p>Colocava todos os miúdos, picadinhos dentro do bucho, Coloca um pedacinho da barriga para a carne não ficar muito seca, o toucinho da barriga do porco era diferente das outras partes do porco. Costurava o bucho, a minha função era até cozinhar! Colocava na panela com um tanto bom de banha, ia virando ele, virando, para ele ir cozinhando, depois punha água, e ia virando toda hora, virava, ficava uma delícia.</p>
<p>6) Molho de couve com jurubeba</p> <p><i>Dona Nina, 70 anos.</i></p>	<p>Jurubeba, cheiro verde, alho, cebola de cabeça, pimenta, couve.</p>	<p>Afoga a jurubeba com um pouco de óleo, pois ela é mais difícil de cozinhar, mas eu gosto é da manteiga, eu gosto de ver a manteiga aparecer na comida. Depois que a jurubeba estiver pré-cozida, joga a couve, muita couve, não coloca água não, água é só um pouco na jurubeba pra ela cozinhar, fica bom, fica gostoso.</p>
<p>7) Galopé Caipira</p> <p><i>Dona Mariana, 62 anos.</i></p>	<p>Pimenta, alho, cebola de cabeça, cheiro verde, pé de porco, carne de galinha velha ou de galo caipira.</p>	<p>Põe pra cozinhar na gordura, deixa corá, mas corá na gordura, observa a fervura até chegar no ponto, cozinha o pé de porco em outra panela, depois de cozidos, mistura tudo numa panela só, deixa ferver para um gosto pegar no outro e depois é só tomar o Galopé.</p>

RECEITAS	INGREDIENTES	PREPARAÇÃO
<p>8) Macarronada de Congo</p> <p><i>Dona Jussara, 68 anos</i></p>	<p>Macarrão pré-cozido, cebola de cabeça, pimenta do reino, óleo, manteiga de leite, açúcar, tomate e caldo Knor.</p>	<p>Faz o molho e no molho põe uma colherzinha de açúcar, o tomate bem picadinho, vai o queijo curado da roça bem raladinho, macarrão pré-cozido, o extrato, a cebola bem picadinha, o óleo, um pouco de manteiga de leite, a cebola, pimenta do reino, tempero a gosto né, e o caldo Knor para dar um gostinho e ai coloca o molho! O povo adora.</p>
<p>9) Nhoque de mandioca</p> <p><i>Dona Lucinda, 77 anos</i></p>	<p>Mandioca, tomate, queijo, farinha de trigo, sal, ovo e manteiga de leite.</p>	<p>Depois da mandioca bem cozida, faz uma massa, deixa escorrer, coloca os ingredientes, volta ao fogo só pra dar uma esquentada, não muito, até a massa ficar firme, mais consistente, pega tomate “tapera” pequeno, faz o molho, cõa o tomate antes para colocar no nhoque.</p>

5 TRANSCRIÇÕES LITERAIS DAS ENTREVISTAS REALIZADAS POR JEREMIAS BRASILEIRO, NOS ANOS DE 2013 A 2014. ALGUNS ENTREVISTADOS PERMITIRAM O USO DE FOTOGRAFIAS, OUTROS NÃO, POR ISSO, EXISTEM DETERMINADAS AUSÊNCIAS IMAGÉTICAS.



Memória fotográfica de alimentação dominical. **Fonte:** Luiz Fernando, 2021.

1 - FRANCISCO CASSIMIRO - SR. CASSIMIRO

42



Sr. Francisco Cassimiro preparando carne suína. **Fonte:** Cassimiro, 2020.

Memórias de Jantar: Então! Naquela época, todo mundo fala que era uma época difícil, mas era uma época melhor, até em termos de alimentos. Eu me lembro, quando eu tinha dos meus 09 a 12 anos. A gente morava no Bairro Roosevelt, era um Bairro pequeno, muitas poucas casas né! Minha mãe foi uma a ter uma das primeiras casas, quintal muito grande! Então, nosso hábito de comida era simples, minha mãe plantava muita coisa no quintal! Plantava milho, muita abóbora, mandioca, né! Fazia a gente levantar muito cedo, ela criava muita galinha! Então a gente ia ao quintal, era farra, né! Então a gente colhia ovo né! Catava aqueles brotinhos de abóbora né! Que eles falam cambuquira né! E daí ela batia um omelete né! E passava aqueles brotinhos lá! Era o nosso café da manhã! Aí ela fritava aquilo! Colocava na cabaça né, era cabaça mesmo, num tinha essas panelas modernas, a gente pegava no quintal, serrava aquela cabaça sabe! E servia para poder colocar aquelas coisas né! Então era assim, a gente comia essas coisas, cambuquira, então no almoço às vezes era mandioca cozida, com arroz, feijão, que papai também criava assim, lá no fundo do quintal, até umas 10 cabeças de porco, então meu pai era trabalhador da construção civil na época né! Quando estava fazendo o Prédio Tubal Vilela, meu pai foi um dos primeiros funcionários né! Que trabalhou ali naquela construção, então eu lembro que mamãe fazia a gente levantar cedo! Bem cedinho né, lembro que dia de quinta feira!

43

O frigorífico e a comida: A gente morava perto do frigorífico né, eu era pequenino, muito magrinho (risos), eu tinha uma carrocinha de madeira, aí eu descia de manhazinha lá pro frigorífico, ajudava a lavar né! Aquele salão, e quando eu terminava aquilo ali, eu lembro direitinho, o rapaz falava, “tem umas carne de pescoço ali, vamo dar pra ele!”, aí enchia a carrocinha de carne de pescoço, e eu subia pr’o meio do mato, assim, ali pr’o lado do Jardim Brasília (atual Bairro), ia cortando aquilo, às vezes encontrava o pessoal trazendo boiada por terra, aí eu tinha que subir em árvore! Largava a carrocinha lá, naquele poeirão todo né! E chegava depois com aquilo (carne de pescoço) em casa. Então naquela época, a gente comia aquilo, então, quando chegava em minha casa, era uma festa danada, mamãe ia salgar aquela carne! Punha num varal né! Então pra secá, e a alimentação era completamente diferente de hoje! Hoje tem tanta coisa pra gente comer né! Naquela época quase não tinha nada né!

Opções de alimentação: Verdura tinha muita né, muita verdura, era de costume naquela época né! As pessoas mais antigas! Tinha na frente ou no fundo da casa, muitos pés de couve! Plantava alface, tomate, chuchu na cerca, então, a verdura não faltava! Era muita fartura! Muito milho né! Na época era mais difícil dinheiro, o dinheiro era mais curto! Não tinha aquela coisa de padaria todos os dias! Então a mamãe às vezes, plantava o milho né! Então de manhã cedo, a gente ia, panhava umas espigas, e mamãe cozinhava aquilo, era aquilo que a gente comia. Também colocava na chapa do fogão de lenha para assar, né, o milho então que a gente comia, ou cozido, ou assado. A gente ainda tinha a fazendinha, que é ali aonde é o córrego liso! Tinha umas fazendas, pomar de mexerica pocá! Aquelas coisas de criança né! A gente fazia aquela patota e descia lá pr'o córrego! E a gente ia naqueles pé de frutas! Era muita manga, muita goiaba! Uma fruta que eu gostava muito de comer, aquele tal de “jambo”! Hoje a gente nem vê! Era muita fruta do cerrado, era cajuzinho do campo, gabirola, bacupari, e a gente vivia assim, comendo essas coisas né! Saía com a sacola e ia colhendo, né! E nas fazendas né! Laranja! Manga! A gente vivia assim, era bem mais saudável viu! E dos meu doze anos, por exemplo, a gente comia era milho cozido! A mamãe fazia um broto de abóbora, de cambuquira, batido com ovo! E fritava de manhã, a gente comia aquilo ali! Na cabaça! E ficava satisfeito mesmo! Ficava cheio.

O que se preparava no jantar: Na minha casa era fogão a lenha! Era mais difícil né, meu pai muito sistemático. Então mamãe tinha de fazer almoço e janta! A diferença é que no meio de semana não tinha aquela mordomia de estar comendo assim, uma carne! Era uma couve picadinha! Com arroz, o feijão, uma pimentinha bode né! Durante a semana, aí, quando chegava o domingo, a tradição no domingo era o papai ir ao mercado velho! Compra um frango vivo! Isto era tradição! O mercado velho (municipal)! Então mamãe abatia em casa aquele frango! Então era tradição do domingo lá em casa! O frango caipira, o arroz, o feijão, a macarronada! Pé de serraia, tanto afogada quanto em salada era comida boa também! Quiabinho, quiabo com chuchu, durante a semana não faltava!

Prato que ficou na memória ou ainda faz parte do hábitos alimentar: Eu nunca esqueci, tem uma receita que até hoje eu faço aqui na minha casa! É um anguzinho temperado com quiabo e um franguinho, essa nunca saiu

da minha cabeça! E é assim: faço o angu, o tempero normal! Hoje se usa também caldo Knor, pode colocar! E bate o fubá nele! No molho! Depois faz o frango caipira! Bem temperadinho! Um pouquinho de açafraão né! Urucum né! E come-se o molho do frango com o angu né! O angu fica em pasta, pode cortar com a faca! Fica bem saboroso mesmo, aí põe tempero a gosto: alho, cebola, uma pimentinha do reino! Mas melhor mesmo é uma pimentinha verde né! Do reino é pra quem gosta mais né!

Transformação alimentar, as mudanças dos alimentos: Hoje você vai num sacolão e compra uma manga, por exemplo! Você chupa uma manga hoje e uma daquela de antigamente! Ainda acha nessas fazendas! Nessas beiradas por aí! Ainda acha essas mangueiras antigas! Aí pega uma aqui da cidade, e uma lá do pé, vai ver! A diferença é muito grande! Hoje não tem mais aquela tradição de ir lá na fazenda buscar uma goiaba! Ir lá, no cerrado, pegar uma goiaba, uma manga! Uma banana. Então hoje se usa muito produto químico! Estão no tomate! O tomate de antigamente! Lá quando a gente plantava! Que a mamãe plantava! Quando a gente mordía ele, a gente via que ele era suculento! Era um vermelho natural! Hoje vai comprar um tomate e ele não tem aquele vermelho natural sabe! É um meio amarelado, meio avermelhado, não é como daquela época! Os alimentos de hoje é a base de agrotóxicos né, colocam muito agrotóxico! Vê uma alface! Uma couve! É até verde, mas num é aquele verde de um produto natural! Ela é firme né! Verde mesmo! Quando a gente fazia suco, via que era um verde mesmo, um verde encarnado! E quando a gente pega essa couve de hoje, é um verde misturado com amarelo! Então era mais saudável! E as crianças também eram mais saudáveis né! Mas por quê? Por causa dos alimentos.

Carnes de antes e de hoje: A carne de frango, de porco, de antes, num tem nem comparação né! O porco daquela época! Podia demorar até um ano para poder engordar! Pra ele chegar no ponto de abate né! Agora, hoje! Com quatro meses ele já é abatido! Aí você pega um porco caipira e pega um desses de granja! Abre um e abre o outro! A gente vai ver a diferença! A gente vai ver qual a carne que é mais firme! Então a carne do porco! Do porco caipira, ela é mais vermelha! Ela tem mais consistência né! Já a carne do porco de granja, é uma carne mais esbranquiçada! Até o toucinho né! O toucinho de um porco de granja deve dar uns 03cm! E de um porco caipira,

engordado lá na roça, lavagem, milho, essas coisas! Tem toucinho que pode dar até com 15cm de espessura! Então é completamente diferente, é bem mais saudável! Eu fui criado assim! Nasci e fui criado comendo banha de porco! Até hoje aqui na minha casa, a gente come é na banha de porco! Meus filhos também foram criados assim, comendo banha de porco! E como faço? Eu busco né! (rsrrsrs). Então a gente é assim, come aqui uma carne de porco caipira, o frango também é um franguinho caipira!

Hábitos alimentares e saúde: Tem gente que diz que eu não fico velho! Mas é o hábito que a gente tem de se alimentar né! É o hábito! O jovem de hoje envelhece mais rápido do que o jovem de antigamente! Principalmente por causa dessas coisas químicas que vivem aplicando nestes programas de saúde suplementar né! O arroz de hoje tem parafina! O leite! Nossa! Tem tanto processo que eles fazem no leite! Então! Salitre pra inchar a barriga das pessoas, pra elas sentirem cheias, saciadas né! Ali no Jardim Brasília (bairro de Uberlândia), era fazenda, tinha plantação de arroz, então meu pai criava porco! Tinha um Sr. de uma fazenda que dava até dois sacos de arroz com casca para meu pai! E meu pai pegava um porquinho, abatia, limpava e entregava pra ele! Em troca daqueles dois sacos de arroz! E lá em casa tinha um pilão! Aí mamãe coloca eu e minha irmã para socar o arroz, ela peneirava então! Era um arroz excelente, saído direto da roça para a panela, e era gostoso, minha mãe fazia mais quebradinho! – (dependendo então de como as pessoas se alimentam, isto impacta na velhice). Hoje querendo ou não!

46

Impacto na velhice dos alimentos atuais: Daqui há dez, quinze anos, esses produtos que andam colocando nos alimentos, nas lavouras, nas hortas, então, aplicando no tomate, porque parece que no tomate é onde mais eles aplicam agrotóxicos! Isto agora pode não fazer mal, mas amanhã ou depois! Pode dar problemas: mancha de pele! No fígado, nos rins! Então antigamente a gente não via falar nisso! Quando a pessoa morria, ah de que ele morreu? Morreu de repente! Agora já é infarto né! Tava com as veias entupidas né! Por causa de comida gorda e tal! Pinga de antes, cigarro de palha de antes, não são que nem dos tempos de hoje, uma vida desregrada né! É noite em claro, o cigarro diário, a bebida em excesso, é tudo veneno né! As pessoas hoje aceleram muito o processo tá! Então, principalmente, eu tive agora numa granja de porco, me falavam que o porco com 60 dias já tava com mais de 60 cm de altura, certo! Então é um aceleração, uma gravidade, ataca muito o estômago da gente né! Base de hormônio, então isto é

muito perigoso pr'o ser humano, é por isso que hoje aparece tanta doença e tem hora que vai aparecer doença que a medicina não vai dá conta de descobrir o que é! É um tomate que a gente comeu, que alguém aplicou (hormônio) e daí depois de dez anos vai fazer o efeito no organismo da gente né!

Diferença de gerações: Veja só, naquela época, quando a gente era adolescente, até a bebida era diferente! O quê que a gente fazia? Até nos 70, a gente pegava aquelas brincadeiras de domingo! Então a gente fazia aquela vaquinha pra comprar garrafas de cachaça! Era aquela cachaça boa, trem bom, então a gente fazia aquela caipirinha! Agora hoje não! O jovem vai! Mais tem tanta coisa para ele poder ficar (doidão), nós bebiamos era só pra descontrair, bater um papo, minha turma né! Hoje bebida virou droga mesmo! Né! Eles encontram um tipo droga! Às vezes o jovem está numa festa e ele nem sabe onde está! Ele nem sabe onde está! Pergunta a ele no outro dia, ele nem sabe o que ele fez! São coisas muito fortes, na nossa época não existia essas coisas, podia existir!? Sim, mas muito escondido, pra lá! A gente tomava era uma pinguinha, caipirinha com limão. Também era pra dar coragem né! Chegar numa menina pra poder bater um papo né! Hoje, a pessoa “aplica uma carga nele né” nossa! Brincadeira, dá até dó! Injeta essas coisas loucas que tem por aí né! Então nem alimenta, que a própria droga já alimenta ele né! E ele só vai se acabando! Só vai se acabando! Naquela época, num tinha assim essas academias! Essas coisas! Mas o trabalho (enfático), o futebol, tarde de domingo! E o trabalho era mais forçado, a gente trabalhava desde cedo! Era trabalho de roça, capinava, pegava um boi, um cavalo para amansar! E era desse jeito né! Trabalhava numa horta, era o dia inteiro se movimentando! Hoje não! O que tem hoje para o jovem? Quer ver uma coisa para arreentar com o jovem é o tal do computador! Pega um saquinho de Skinny e outras coisas mais né! Aí põe ali em cima da mesa, um copão de suco, e fica ali no computador. Na minha época, quando via uma pessoa obesa, meí' gordin! A gente chamava de gordin! Num via muito! Você num via, tira uma base hoje! Veja bem! Se refletir bem mesmo e pensar! Na nossa época, e ali, nos anos 70, cê olhava pra uma menina de doze anos, a menina nem formada era! Agora vê uma menina de doze anos hoje? Ela pesa até 80 k, ela mede 1.70m, e muitas já nascem bem obesas! Na nossa época num tinha isso! Raramente a gente via uma menina gordinha! O que é isso?

Processos alimentares modernos: É a alimentação! A criança hoje já nasce sentada e comendo! E come de tudo, hoje tem muita coisa que se pode comer! Antes não tinha, era às vezes um pão! Nossa! Era uma maravilha! Hoje quase todo mundo tem pão de manhã! O jovem hoje, o que é que ele tem pra comer? Ele vai ali, entra numa massa ali! Entra na padaria, traz aquelas massas, num sei o quê? E a pizzaria, cê passa, tá cheia! Tem gente que a semana toda só come pizza! Aí chega num ponto em que não tem jeito de você enfiar mais! (comer mais massas). E é isso, é tipo uma bomba, e vão crescendo assim né! Pr'os lados né! Pr'o corpo humano é uma bomba essas coisas aí! Hoje nem pão eles estão querendo mais! Agora é essas coisas enlatadas aí que eu nem sei pronunciar os nomes! Tem Atum! Eu não sei mais o que! Pode ver que as crianças daquela época! Quando tinha 12 anos, ela era magra, era menor! Só que tinha mais saúde, porque a gente brincava o dia inteiro dentro do chiqueiro, no curral, no quintal, descalço! De pé no chão, e num tinha problema! Hoje, pega uma criança dessas e põe dentro de um curral pra ver? Na terra, igual aqui oh! Sabe porque que eu tenho terra no meu quintal? Porque de vez em quando eu fico andando aqui no fundo descalço, na terra. Meus netos chegam aqui às vezes e dizem (Nora): “vai lá no fundo não que lá tem terra”. Assim que saem (Nora), eu tiro os sapatos dos meninos e coloco eles aqui pra andar na terra comigo! Agora é claro né! Com o tempo, a gente tem de se cuidar né! Eu falo dessas coisas, como mesmo, mas a gente tem de ir ao médico né! O tempo mudou muito, uma grande transformação nessa área (alimentar) né! E como a medicina evoluiu, a gente tem de acompanhar né!

Hábito alimentar atual: A gente usa aqui em casa o sistema antigo, ainda na tradição do alho, da cebola, né! E na manteiga de porco! O arroz, o feijão, de vez em quando a gente coloca um pezinho de porco no meio do feijão! Então é aquele sistema ainda que minha mãe fazia! A vantagem é que minha esposa também vem desse tempo né! A gente então se adaptou bem! Os meninos, principalmente o casado, hoje reclama né! É casado! Chega aqui com os “netos”, ah! Mais banha!? Reclamam! Eu falo: é banha mesmo! E sustenta muito mais, é bem mais saudável! A gente come de boca cheia! A comida fica mais saborosa! Meus filhos, até na idade de 17, 18 anos, se alimentaram com banha de porco, depois não! Aí casou né! As noras você sabe como é que é né!? Aí chega na casa deles é óleo, aí eu

nem vou! Ou já vou mais cedo, pra quando der umas dez horas eu voltar e comer na minha casa! Então é muito difícil eu almoçar na casa de um filho meu. Onde eu compro as carnes? Ah, a gente nem pode falar né! Isto é clandestino! Se não a fiscalização vai lá né! Mas eu consigo por aí né! A banha de porco! Às vezes compro metade, uma banda de porco! Aí chego aqui, frito tudo! Guardo tudo na lata, e fica bom, e fica bom! Eu mesmo gosto de fritar, eu compro lá na roça!

Preparação da carne na banha de porco: Primeiro a gente faz um tempero, o meu tempero, geralmente eu gosto do antigo, é o alho, assim com uma pimentinha do reino longeeeee! Pra fazer este tipo de preparo para guardar na banha! Aí faço um tempero a gosto, e o que faço? Aí eu pego o toucinho, limpo, ponho a tacha, pico um pedaço do toucinho e ponho pra fritar! Aí vou picando aquelas partes da carne, tamanho normal né! Aí deixo até no tempero até de tarde, de cedinho até as 04h da tarde! Deixo ela descansar no tempero! Aí eu coloco lá – pois já fritei o toucinho! Aí eu coloco mais lenha, ponho tudo ali, e vou olhando, virando a carne com uma colher de pau, e ela vai fritando, vai fritando! Aí a hora que está querendo envermelhar! Eu tiro o fogo. Aí quente ainda, eu pego uma concha e vou passando para a lata! Coloca a manteiga, a banha né! Junto com a carne! Se preparou hoje, não pode comer amanhã né! Tem que comer daqui uma semana, uma semana e meia. Aí eu pego, deixo esfriar, aquela banha vai tair dentro da lata! Aí guarda a lata né! Esquece ela, ela “tá curando”. Aí um semana depois, pega a banha com a concha, coloca na panela, e enquanto a banha está esquentando, coloca o arroz para afogar, poxa, os vizinhos falam: “a pessoa tá fritando carne de porco! Só com o cheiro, ele vai longe! Nossa! Senti o cheiro, dá fome na hora! Dá vontade de comer da comida! Aí pega a carne, a banha e coloca na panela de ferro, aqui em casa a gente ainda usa muito a panela de ferro! Panelas que eram da minha bisavó, estão comigo até hoje! A gente faz o arroz na panela de ferro, faz o feijão no caldeirão de ferro! Entendendo? Então a carne é fritada na panela de ferro! Então tenho o alumínio aqui, mas é pr’as visitas, quando chegam né! Agora nós mesmo aqui em casa, nós comemos assim! Quando a lata estiver por meio (pela metade) compra outra banda de porco, frita, e coloca ali na lata de novo! Quanto mais velho for ficando, mais gostosa a carne fica também! Quanto mais velha, mais saborosa ainda!

Este tipo de coisa veio lá da minha bisavó! E hoje eu tenho um filho que come desse jeito, mas dois não come não! Dizem que o estômago é fraco né! Mas é porque é menino de cidade né!

Sobre o jantar: Aqui em casa a gente almoça e janta, sem problema nenhum! Só que nosso jantar é o seguinte, desde pequeno, mamãe dizia pra gente não deitar de barriga cheia! A gente costuma jantar ali pelas seis horas, quando muito às sete horas! Eu e minha esposa, termina de jantar, a gente vai dar uma volta lá na praça! Faz uma caminhadinha devagar até lá pelas 8hs! Aí é repousar e 5hs da manhã levantar, independente de trabalhar ou não, hoje sou funcionário aposentado da UFU (Universidade Federal de Uberlândia), trabalhei lá durante 30 anos. E eu gosto de comer uma suã com arroz, uma suã bem carnuda né! Um arroz assim bem soltinho né! Mas um arroz queimadinho! Eu gosto muito de cozinhar! Um frango caipira né! Frango bom é aquele da canela amarela (rsrsrs). Mas é a transformação do próprio mundo né! Do próprio homem! (de como o processo da alimentação interfere no próprio processo de constituição do corpo, de aparência, de envelhecimento, de juventude). Hoje um jovem de 40 anos, chega perto da gente, a gente olha, ele está mais acabado do que a gente aos 60 anos. Está mais acabado, mas porque, porque não se cuida, a gente se cuida né! Tudo tem um limite, se a gente faz as coisas no limite, não tem problema! Eu quero chegar na minha velhice, um velho assim que as pessoas olham! E falam assim: – Nossa negão! Cê tá inteiro! Não quero ouvir ninguém falar: – Nossa! Mais como você tá acabado! Aí a gente se acaba mais (Rrsrsrs).

Congada e jantar: Naquela época era assim! Porque eu vim de uma família de Congado, o meu pai, praticamente foi um dos fundadores do grupo Boa Esperança (grupo de congado), então naquela época era Tio Caristo, o Gumercindo, era a Congada tradição de Uberlândia. E tinha o Quartel do Boa Esperança, lá no Martins, na casa de Dona Telvina, e lá era assim, aquelas tachadas de arroz! De almôndegas, carne de vaca, costela de vaca, carne de porco! Muito pé de porco, frango caipira! Macarronada! Muita macarronada! Macarrão com frango também! E tinha os bancos né, de madeira, o quartel naquela época, buscava até ramos no mato, para cobrir né! Para fazer a “torda”! Não era igual de hoje, chique né! Era de

terra, no chão batido! Aí quando terminava a comida, aí vinha a sessão dos doces! Aquelas latas de doce de leite, misturado com doce mamão! Doce Figo! Doce de Cida! Lá tinha dois pé de cajueiro, caju amarelo, desse tamanho! E interessante é que toda época da Congada, os pés de caju estavam amarelos de caju! E o almoço, a janta, era colocado debaixo do pé de caju. Tinha a janta também! Muitas das vezes funcionava assim! Tinha aquelas pessoas de tradição! Aí almoçavam no quartel e tinha aqueles que davam janta também, aí saía do Martins, ia jantar no Bairro Operário! Então o Terno saía para jantar naquele lugar, a pessoa até acostumava, fazia voto né! Existia muitos votos na época, sabe! (fé, promessas). Bairro Operário, Tibery, Patrimônio! Muito bom! Muita fartura né! Era bom demais! A tradição da congada é a cozinha mesmo! Aquela comida pesada né! Que os congadeiros falam!

Marmita: Eu fui comer de marmita porque saía do Luizote (Bairro), 3hs da manhã, então eu tinha uma marmita, minha esposa preparava à noite, eu trazia pra UFU, era álcool, uma latinha, três pregos, a marmitinha em cima, foi mais de anos assim!

2 - OSMINDA SANTOS - DONA OSMINDA.

Memórias de Jantar: Quando eu tinha a idade de 9 anos, a gente trabalhava muito e quem fazia comida era a minha mãe. Ela fazia muito era: couve, arroz, feijão e frango. Certo? Aí a comida nossa era essa. E pão de manhã cedo num tinha não, nois cumia comida quenteada... Tá certo? Era feita no fogão de lenha, Tinha arroz, só que num era no óleo. Menino, nois criava porco nois fazia na banha de porco, nois num comprava, nois memo tinha a, a banha. Meu pai matava porco, nois comia banha de porco. Ó nois comia... É... Abóbora; couve; mandioca; cambutiá; quiabo... Cambutiá, você num sabe o que que é... não? Menina busca aquela fruta lah na fruteira... Isso, é uma que é amarelinha por dentro; abobrinha; jiló... Era isso a nossa comida.

Receita do cambutiá: É esse aí ó, cambutiá é esse aí... Cambutiá é esse aí, tá vendo? Nois cumia muito isso aqui. Isso aqui é gostoso, você porque num sabe. Isso aqui com carne moída, ifí! Num tem coisa mió... Você afoga a carne, deixa a carne cozinhá bem, quando ela tivé mais cozida você pica ela e põe no meio. Mas num tem coisa mió. E põe bastante cebola. Ô coisa gostosa viu. Uai é só né!? Carne moída só e tempero. Pimenta; cebola; cebolinha; cebola de cabeça. Quanto mais cebola de cabeça e pimenta você colocá mais gostoso fica.

Maneiras de produção: Torrar café, torrei muito café na minha vida. Socar arroz, porque na roça num... É... Tinha vez que num podia mais, o pró' patrão fazia pra limpar. Tinha o pilão. Nóis socava arroz... Nois limpava arroz no pilão. Nois era quatro irmã, cada semana era uma que tinha que cuidar do arroz. Porque tinha que socar, soprar, penerar e guardar e deixar do jeito de fazer comida, porque na hora de fazer o arroz num dá tempo de você catar o arroz né!? Era assim, você limpava ele, ia soprando, ia catando, a gente tinha uma lata de querosene, mas catadinho, de forma que você quizesse fazer comida era só pô na vazia e lavar... Ish, limpei muito arroz. Torrar café, quando eu sinto esse cheiro de café, aí dá saudade viu. Oh sô, eu gostava de torrar café você sabe por quê? Porque a minha mãe tinha... Ela era severa, mas nesse ponto ela era boa. Nois tinha...

Quem torrasse café ficava umas duas horas sem mexer com água. Porque... Torrava café com a cuié de ferro... Com a cuié de pau né! Torrando o café. E ali se o seu corpo esquentava, você num podia mexer com água. Não. Eu gostava de torrar café por causa disso, porque eu tinha um pouco de preguiça...

Hábitos de jantar durante a semana e no final de semana: É isso aí... Não. Era semana inteira, não, no domingo nois comia frango, mas na semana... Eu acostumei. Sabê? Nois tinha uma vida, até num era muito ruim não na vista do pobre. Porque nois num podia mesmo. Você sabe que na roça a gente tem uma vida assim...

Formas de se alimentar: Fogão de lenha... Na... Na... Não... Não tinha mesa não. Tinha aqueles banco na sala, cada um punha seu prato de comida, nois sentava todo mundo na sala, mas cada um com o seu prato na mão. Nois num tinha mesa não fío. Com o seu prato na mão viu. Aí, comia, aquele se quiser voltava lá repetia. No meu tempo num existia mesa não. Até a idade de 9 anos eu não sabia o que que era mesa pra cumê. Eu via mesa na fazenda. Agora, depois que nois mudou pra cidade, que nois... Assim... Evoluiu mais um pouco, aí nois compramo... Nois compramo uma mesa de madeira, com oito cadeira, porque só nois irmão era oito... Mas mesmo assim nois num comia na cadeira.

Transformações ocorridas nos hábitos alimentares: Muda porque aí... Deixa eu te contar, na roça nois num sabia o que era uva; Ahh que nois... Eu tenho 81 anos. Sua mãe sabe... Sua mãe também não.. Não, eu num sabia o que que era uva, a gente comia bolacha e maçã só quando tinha uma pessoa doente, que o médico proibia de comê comida, aí intão, aí a minha mãe comprava... Comprava bolacha, comprava uva, comprava maçã, pera. Agora banana da terra e banana maçã: isso aí era normal que qualquer lugar tem. Né!? Isso aí nois comia diariamente. Mais nós... Eu vim conhecer... Ó... Eu num conhecia bolacha recheada. É assim até hoje. Eu não gosto muito de bolacha recheada, eu não gosto mesmo, não gosto de bolacha de sal. Mas o porquê!? Eu num gosto de danoninho, eu num gosto de iogurte... Porque no meu tempo só existia o leite. Existia leite, rapadura e o açúcar era o açúcar de forma, num era açúcar cristal. Açúcar

de forma. Você num deve ter conhecido açúcar de forma, é um açúcar preto... Então... No meu tempo era isso, num tinha açúcar cristal, não. E esses trem que eu tô te falando aí, eu não gosto porque, num tive costume quando eu era criança.

A saúde relacionada ao consumo de determinados alimentos: Mas as coisas de antigamente era muito mais saudável, saudável. Porque num tinha agrotóxico. Você podia comer uma carne de porco sussegado que num te fazia mal. O frango. Levava seis meis pro frango ficar bom pra matar... E agora não! Agora com treis meis o frango tá pronto. Mas você come o frango e tem dia que ele te faz mal. E a comida de antigamente era muito mais gostosa, eu num sei o porquê. A couve era diferente, tudo era diferente, cebola de cabeça, cebola de folha porque tudo era cuidado com o esterco. No seu tempo também era, num era? Cuidados com o esterco, você arregava todo dia, tinha aquele baudinho de agoar a horta todo dia. E num tinha remédio nenhum pr'ocê dá pra porco, só vacinava as vacas e os animal porque esse era obrigado né! Mas os porco nem vacina pra porco tinha não. Pois é... Porque agora... Eu acho que eu e sua mãe, nois veve tanto assim, que nois tá com saúde, porque nois comeu muita coisa saudável. Muitas coisa com saúde, porque muitas coisas agora num presta. Tudo tem problema, até o pó de café. Porque o pó de café, primeiro ele era limpo... Ele era só o café. Agora além de ser só o café eles ainda põe alguma folhinha né! Ainda põe uma coretina... Sei lá o que... Um trem... Pra aumentar o café. Eu fui criada desse jeito meu fí e agora tudo tem remédio, o leite tem remédio, porque primeiro, só a única coisa que fazia assim... Tirava o leite da vaca e a única coisa que tinha na vaca era vacina, e tirava o leite e cuava pra poder vender pra gente. E agora não, agora não, o leite é esterelizado né! É mais água do que leite agora.

Formas de se relacionar atualmente com as tomadas de refeições no jantar: Ué... Mas agora... Ihh... Esses aí ó (netos)... Se deixá por eles meu fio num come feijão com arroz não... Iogurte, danoninho essas coisa assim. Iogurte eles tem igualdade, qualquer um pra eles serve. Mas eu acho que tá certo porque a vida agora é essa. É outra maneira né! E se você voltar ao tempo antigo eles ainda vai caçoar da gente e achá ruim.

Relações socioculturais de antes e de agora: Mas eu acho que tudo agora tá normal. Eu acho que de primeiro as pessoas mais idosas tomava as sua pinguinhas, num ficava tonto, tomava um golinho de manhã cedo e ia pra roça, quando era de tarde, chegava, tomava um banho e tomava outro golinho pra dormir. E era um povo com tanta responsabilidade que por exemplo, eu e você se nois fosse vizinho e se tivesse uma festa, o meu pai podia me entregar eu pra você, e você me levava e trazia de volta sem problema nenhum. E agora num tem isso mais né! Agora ninguém tem essa responsabilidade... Tem que tomar cuidado. Mas a vida é isso. Aí cheguei aqui, aí com quarenta e tantos anos, comecei a mexer com o congo, com o marinheirão né! (Grupo de Congado Marinheiro de São Benedito) que é da Selma, andei com ela 45 anos com o congo.

3 - JOSÉ RODRIGUES - SR. ZÉ DO CINEMA.

Memórias de Jantar: A gente era mais atrasado sô, a gente comia mais era sopa, sabe como é que tinha que fazê? Pegava aqueles ossos lá no açougue, comprava, às vezes até ganhava, num tinha jeito de comer assim bem não, fazia mais era sopa assim de tarde. Almoço também era simples, num tinha nem carne, quando o pobre comia mais era galinha, galinha era novidade, quem comia mais era os ricos sô! De tarde era sopa sô! No domingo era arroz, feijão e ramo da horta e cariru. O cariru de porco, que dava muito assim nos passeios, a cidade num tinha muito calçamento não, era aquelas ruínas, aí achava os carirus no passeio e fazia.

Outros hábitos alimentares: A gente buscava carne pra vender sô! Eu, meu irmão, num frigorífico lá perto do Rio Uberabinha, gente passava perto do cemitério, meu irmão tinha um medo sô, a gente busca fraldinha, carne macia! Mais eles dava aquelas cabeça de vaca pr'os outros, dava bucho! Aquelas buchadas, dava tudo lá na charqueada! Da cabeça o cara tirava a carne! O pescoço, eles num vendiam aquilo não! Dava pr'o povo! Quando nois tirava lenha, lá na fazenda do Zé Fonseca, nois era tiradô de lenha! Sabe o que é que nois comia? Comia tatu! Cobra! Piriá! Papai que fazia cobra, cortava ela, arrancava a cabeça dela, arrancava metade do rabo, fervia ela, tirava o couro dela assim! Ficava branquinha sô! (gestos, coçando a cabeça). Eu comia ela, num tinha nada não! Já comí sucuri lá em Paracatu! Nois tá aí, nunca deu nada! Nois tirava lenha em Tupaciguara, chovia noite e dia, uai, como é que a gente ia fazer/ ficar sem comê? Aí nois caçava tatu, tamanduá meleta, matava e comia, tudo quanto é bicho sô! Era ema, siriema! Tudo a gente comia, aquela bicharada! Naquela época podia caçá, agora num pode não sô! Num pode matá nada! Matá agora o cara vai até preso!

Vida na Roça: Nois trabalhô muito tempo tirando lenha pra Mogiana! (empresa que administrava linhas de trem de ferro em UDI). Mexia com tirar lenha sô, na roça, eles pegava assim os meninos para carregar comida, tinha doze anos, ia pra roça para carregar comê, aí os caldeirões tinham umas varas assim parecendo canga (usadas em bois). Nasci ali perto do

sô Elia, Elias Nascimento (um dos criadores da Irmandade do Rosário de Uberlândia). A mistura era mais de ramo, como um tal de “oropinópolis”. Quando plantava couve né! Quando plantava, que não tinha jeito de pegar nem água, que era tudo de cisterna,

Hábitos e modos de jantar: Mesa de jantar – Não! O cara ia lá na panela e pegava, num tinha esse negócio de mesa, o cara sentava nos cantos, um comia pra, outros pr’ali! Num tinha nem faca, às vezes comia com a mão porque num tinha nem garfo. Modos de jantar – Depois que apareceu a televisão é que surgiu esse negócio do fogão a gás. Era a fogão de lenha, até gravetos, as mulheres buscava lenha na cacunda, aqueles feixes de lenha, aquelas vara! Outra hora tinha lenhadora, o cara comprava lá 500 réis de lenha ou um cruzeiro e fazia o comê, num tinha esse negócio de lenha não! Era tudo simples, tinha uns que num tinha nem fogão, tinham era trempe. Punha três paus assim oh! Punha a panela lá embaixo e fazia a comida.

Transformações ocorridas nos hábitos alimentares: Ih! Mudou demais sô! Hoje não! Hoje o povo pode falar que eles tem uma fartura! Hoje quem num come frango é porque num quer! Carne! Gente pobre não dava conta de comprar carne sô! Era difícil! Agora não, é uma maravilha, tem comê pra todo mundo, tem serviço. Uberlândia num tinha nem serviço! Eu vendia cinza para fazer sabão! Minha mãe fazia aquele sabão preto danado, ninguém queria nem comprar né! Era difícil demais Uberlândia sô! Carne de porco quem mais comia era os rico sô! Operário custava dar conta de comê, era baratinho, mas num tinha jeito de ganhar dinheiro. O arroz de uns quinhentos réis o quilo, mas aí pro cê ganhá o dinheiro era difícil né! Depois que eu vim pr’o Santa Mônica, eu arrumei um chiqueiro, criava 15 porco, doze! Aqui na minha cozinha mesmo, era um chiqueiro, depois o povo foi implicando né, num quis deixá mais porque fazia mal.

Recursos e relações com a alimentação: Hoje a pessoa tendo dinheiro, num passa dificuldade não! Come do bom e do melhor, é pizza, querendo carne vai ali ao açougue, assa carne, antigamente até para assar carne era difícil, muita gente num dava conta. Agora hoje não, o povo teve mais é fazendo churrasco! Aqui em casa no natal, a gente assa carne o dia inteiro, os cara nem num come, do tanto que enche! Aqui a gente faz pizza, faz

de tudo, um punhado de comida sô! Juntando minha família, do lado de meu pai e de minha mãe, era uns dezoito, agora meus irmão tudo morreu de tanto bebê cachaça.

Transformações dos alimentos: O povo vai enfraquecendo! Antigamente, o comê era da natureza mesmo! Num tinha essas coisas não! Hoje faz cum agrotóxico que é prá vendê, pra ganhá dinheiro! Cê vê que manga hoje, eles pega manga verde! Pega os trem tudo verde, tudo a custa de remédio! Quando eu criava porco, sabe quantos mês gastava? Gastava assim seis meses, mais o porco era sadio! Agora não! Cê vê que tem porco na granja ali! Assim, de oito mês tá arrancado porco da granja, tudo a custa de remédio! De hormônio, aquela coisarada. (contradição)? – depois ele explica que o tempo dele engordar o porco era mais demorado que o da granja e mais sadio. Hoje, tudo que nós come, até o porco, num dura muito! Antigamente falava assim, aquele velho lá tem cento e tantos anos! O povo hoje pra chegá em cem anos é muito difícil! Quando dura mais que setenta, oitenta, aí já morrendo!.

58

Crise de alimentos e os novos tempos: Eu acho que pra mim o mundo não acaba não! Sabe o que vai faltá no mundo! O povo, eles num acreditam nos mais velho, fala que os mais velho tá ficando doido, num sabe nada! Meu pai falava isso pra mim, oh meu fio! – Vai tê muiiito rasto e pouco pasto! Cê sabe o que é que é muito rasto? (pausa) É carro? Essa carraida aí, vai tê pouco pasto, é a comida pr'o povo, vai ter muito carro e pouca comida pr'o povo. Que nem aquele povo lá da África, lá num tem comida! Joga comida assim quando tem! De avião e vai cê pr'o mundo inteiro. O mundo vai acabá não! Vai acabá o mantimento! Vai indo o povo morre! Igual lá no norte (nordeste brasileiro), lá num tem comida, como é que o cara vai vivê? Sem água, sem comer? Tem jeito não! E os trem que tem para ajudá o povo ainda judia! Deus deixou tudo no mundo bem feito! As árvores, a pessoa corta a árvore, é a mesma coisa que tá tirando a vida dos outros! Isso é oxigênio, ajuda manter o solo, mantimento, chuva! Num vê lá na Amazônia? Antigamente chovia lá que encobria as árvores! O povo, quanto mais cortar as árvores! Pior vai ficando o mundo! Como lá no Norte, num tem água, num chove, o povo passa fome, tem jeito não! O povo é que vai matar o próprio povo! Vai judiando por mode de dinheiro!

As árvore lá na Amazônia eles derrubam pra vender, pra fazê pasto, aquela pastaiada! Antigamente o cara num fazia isso não! Ele plantava! Eu, nois tem que plantá pra nós comê! Olha ali, num tem cebola, num tem couve aqui em casa? Tudo que a pessoa planta, dá! Mais tem que tê água! Sem água ninguém veve, ninguém! Qual ser humano que veve? Agora o povo é tudo aquela ganância pra mode tê dinheiro, é ilusão! Nois vai chegá um tempo em que a ilusão vai acabá! O povo fica com luxo, mais vai caí assim na rua, o estômago dele assim que nem vai consegui levantá o outro! Que nem na áfrica lá, eles joga comê assim que o cara tá morrendo! Que num tem força para pegar nem a comida! É a ganância que vai acabando com o mundo. O mundo não acaba não! Vai acabá é o povo! Vai indo planta, mais num dá nada! Só tem solo né! Quando cê vê falá do antigo, aquele velho tá doido ohhh (gestos), ah! Sô! Mais será que é mesmo? Mais esse negócio do mundo vai acabá é a comida, vai indo num tem jeito de plantá nada que num dá uai!

Falta de alimentos: A comida num tinha lá, vai faltando devagarzinho! É que ninguém num vê? Cê vai aos armazéns, está lotado! É só faltá um trem, eles num aumenta o preço? Ah! Faltô o trigo, vamo subir o pão! Ah! Faltô o arroz? Vamo subir o arroz! E vai indo é assim ohh!. O que morre primeiro é o operário! Num tem recurso! Ninguém qué trabalhar, pode prestá atenção, é só luxo!

4 - ORMEZINDA ABADIA DOS SANTOS - DONA ORMÊ.

60



Em memória a Dona Ormezinda, falecida em 2021. **Fonte:** Dona Ormezinda.

Memória de jantar: Eu tenho ótimas e saudosas recordações porque o jantar na minha casa era sagrado, e era um jantar assim, comunitário, onde todos os irmãos, até os netos, os filhos, tinha que estar todo mundo naquele horário para jantar. O jantar na minha casa era cinco horas da tarde! Então o horário da jantar era sagrado, todo mundo tinha que jantar às cinco da tarde! A minha mãe fazia dois tipos de feijão, fazia feijão preto e outro tipo de feijão, podia ser fradinho, roxinho, outro qualquer para poder, porque tinha gente que gostava de feijão preto e tinha gente que não gostava! Tinha gente que comia feijoada, tinha gente que não comia! Então, todo dia ela tinha aquele zelo, aquele gosto de cozinhar, em caldeirão viu gente! Porque naquela época não tinha panela de pressão não! E eu lembro que no rabo do fogão (risos) assim como minha mãe falava, ia colocando assim, salada, alface, a folha de alface da minha mãe, a salada, era aquelas folhas inteiras e tinha tomates, porque na minha casa tinha tomate, daqueles miudinhos, pequenininhos, aqueles azedinhos e esses ditos normais, aqueles grandes! Então ela ia colocando assim aquelas misturas no rabo do fogão, e assim, o arroz, o feijão e a carne, colocava na fornalha para não esfriar! Sabe! E a gente servia, a panela de arroz da nossa casa era uma dessas panelas de escola, praticamente! Era muita gente! E o jantar? Sabe porque fazia o jantar? Porque no outro dia, meus irmãos, meu pai, minhas irmãs, tinham de trabalhar, de levar a marmita! Lá em casa fazia era o jantar mesmo! Porque tinha de levar a marmita! Meu pai trabalhava no frigorífico, depois ele passou a trabalhar no curtume! Minhas irmãs também, meu irmão trabalhava nos Móveis Testa, de aprendiz de carpinteiro, então a família toda trabalhava! Quem estudava era só eu! Que era menorzinha, opinei por estudar, todo mundo foi de acordo! E as nossas lembranças de jantar eram essas, as melhores possíveis.

Detalhes de comida ou receitas: A minha mãe fazia um frango, com quiabo (risos) ele era assim! Ele era assim, uma delícia, mas sempre ela tinha que fritar o quiabo! Porque se o quiabo babasse, ninguém comia! Então, ela separava uns quiabos bem grandes, uns seis ou sete quiabos, cortava em fatias fininhas! E fritava aqueles quiabos até ficarem douradinhos! Para depois afogar com o frango! E por incrível que pareça – vocês podem fazer. Quando o frango cozinha, o quiabo parte, mas ele não baba! É uma delícia! E punha aqueles condimentos, cebolinha, cebola de folha, salsinha,

tudo colhido na hora! Pimenta colhida na hora! Pimenta do reino, que a gente moía, espirrava até (risos). Eu sei que é um prato muito delicioso. E a macarronada que minha mãe fazia, até hoje eu não dou conta de fazer! A macarronada da minha mãe ficava sequinha! Não era aquela macarronada molhada! Ela ficava seca, e a minha mãe fazia queijo né! Ralava aquele queijo, punha, ficava uma delícia! Macarronada à moda Dona Mercedes! Eu nunca consegui fazer!

Maneiras de produção: A comida feita no fogão de lenha! Aquele arroz gostoso! Aquele feijão suculento! Com as verduras colhidas no quintal de minha casa! Porque lá tinha uma variedade muito grande de verduras! Desde almeirão, alface, rúcula, até aquela comida do Popeye (desenho animado) que é, o espinafre! A minha mãe falava pr'os netos, pra gente, que tinha de comer para ficar forte, né! (sorriso) Apesar de que naquela época não tinha esse desenho! Mas tinha de comer todas as verduras, todas as frutas, pra sustância mesmo e pra ficar forte. E era muito bom! Também a carne, a carne eu não esqueço! Na minha casa tinha criação de galinha, criação de pato, tinha chiqueiro, umas duas ou três vaquinhas (risos) que depois minha mãe e meu pai teve que se desfazer delas, vender, porque não podia criar mais vacas! Mais porcos ainda podia ter chiqueiro! Então sempre na minha casa tinha aquela carne guardada na banha! Né! Que a gente ia comendo aos poucos!

62

Hábitos de jantar durante a semana e no final de semana: Não me esqueço, que todo domingo tinha galinha! Ovo! E até galo! Que era também criado e guardado para comer no domingo! A diferença do jantar é essa que estou falando! A carne que era guardada na banha, aquela carne de porco! A gente comia durante a semana, a semana toda! Né! E verdura! Nooo (ênfase) domingo! Era o frango ou a galinha caipira! Ou às vezes até aqueles galos grandes, que às vezes tinha mais de um! Então, o galo, dava pra muita gente comer! Era aquela festa! Então, os nossos jantares são inesquecíveis.

Mudanças na produção dos alimentos: Quando eu era bem menorzinha, eu me lembro bem que lá na minha casa tinha plantação até de feijão! Porque antigamente, hoje não! Mas antigamente os quintais, os

terrenos, eram muito grande! Era praticamente um quarteirão, o fundo de um quintal! Então, no fundo do quintal de minha casa tinha plantado milho! Tinha feijão! Eu não me lembro de plantar lá em casa só arroz! Tinha pé de café! Que colhia e a gente tomava o café que era colhido de lá, o ano inteiro! A produção era feita em casa! A carne! O feijão! O milho! Que a minha mãe também fazia farinha! Fazia fubá! Era tudo artesanal! Torrava o café e moía! Ajudava descarregar algodão! Então tudo era feito, cultivado, principalmente em casa! A única coisa que eu lembro que comprava aos sacos, aqueles sacos de linhos, era o arroz! Que comprava aquele saco grande, que parece era de 60 quilos. A nossa família era tão grande que comia um saco daqueles por semana!!! Muita gente!

Formas de se alimentar, modos de jantar: Na cozinha de minha casa tinha uma mesa enorme de madeira, daquela madeira rústica, bem grande! A cozinha da minha casa dava duas dessa minha sala aqui! Então, quem não cabia sentado à mesa! Sentava ali pelo chão, pelos bancos, tinha aqueles bancos cumpridos assim de lado, mas a hora de jantar! De comer! Minha mãe chamava todo mundo! A gente fazia a oração, aí todo mundo comia. Era assim que era feito em minha casa, tenho muitas saudades desse tempo.

Utensílios utilizados na preparação das refeições: Lá em casa tinha vários modelos, tipos de panela de ferro! Tinha panela de barro também! Tinha cuia! Tinha cuia maior, que é aquelas gamelas né! Minha mãe tinha gamelas grandes, pequenas! A pequeninha, aquela de tirar as medidas de arroz, a medida para por no café, o açúcar! Eu tenho uma gamelinha até hoje, que eu meço para tirar o açúcar, (risos), é da minha mãe, tenho ela até hoje! Os utensílios, era colher de pau! Eu me lembro da primeira vez que um dos meus irmãos deu pra minha mãe um jogo de talheres! Uns garfos grandes, assim diferentes, sabem? Porque os nossos era tudo de pau mesmo, e minha mãe! Meu pai! Era que faziam, tudo artesanal! Nossas colheres que nós usávamos para comer! Era tudo artesanato! Aí a primeira vez que eu lembro que porque entrou garfo industrializado em minha casa! Quando meu irmão mais velho, tinha uns 22 anos, comprou pra minha mãe um jogo de talheres. Uns talheres pesados, que eu tenho um aqui em casa até hoje!

Transformações, mudanças dos hábitos alimentares: Olha! As transformações aconteceram assim de uma maneira muito brusca! Porque eu sou do tempo que de manhã, assim para ir pra escola, quando não tinha assim pão, rosca, que a mamãe fazia! Eu comia ou comida esquentada! Ou eu comia farinha com açúcar! Ou eu comia jacuba (sabe o que é jacuba?). Jacuba era uma mistura de café com farinha! Eu comia aquilo lá, porque era costume do meu pai, minha mãe, todo mundo comia aquilo lá! Eu comia aquilo lá e ia para a escola! Eu era uma criança, uma adolescente sadia, a primeira vez que fui ao médico, eu tinha 22 anos. A nossa alimentação era sadia, não tinha nada! Nada industrializado! Nem extrato! A minha fazia! Não comprava, ela fazia o extrato!.

A saúde relacionada com o consumo de determinados alimentos: No meu modo de pensar, eu acho que está influenciando e muito! Agrotóxico, é! Conservantes! Isso tudo influencia no nosso organismo! O nosso organismo não é feito para estar sempre em contato com coisas ácidas! Né! Com agrotóxico! O nosso corpo não é feito para isso! Esses tipos de conservantes, etc, etc, isso, eu acho que atua muito negativamente no nosso organismo! Alimentos industrializados, eu vejo com uma evolução! Mas ao mesmo tempo, além de ser uma evolução que as pessoas podem pensar que são positivas, tem a sua parte negativa, porque, por exemplo, a gente não pode mais criá galinhas em casa! Tem que ir ao supermercado! E comprar, e consumir um produto, que ele é, ele é, crescido a toque de caixa! Né? A toque de conservante! A toque de agrotóxico, dá uma coisa lá pr'o frango comer que num instantinho ele está enorme! Se faz isso com a carne do frango! Quando você come, qual é o resultante dele no seu organismo? Mas não tem outra situação! Você tem que comer? Onde você vai conseguir/ você não pode criar um porco! Para fazer a banha! Você que comprar o óleo! Você não tem mais condições de fazer nada! Quase nada! Apesar de que quando eu posso, eu compro meu tomate! Mesmo assim com agrotóxico! Ainda faço meu extrato! Mas não é a mesma coisa né?

Mudanças nas maneiras de jantar: Mudou muito! Aqui em casa, por exemplo, eu sou a mesma pessoa! Com 60 e poucos anos de diferença (em relação aos filhos) e o que é que acontece? É raro eu e os meus filhos jantarem todo mundo junto! Um tem um compromisso, outro tem outro!

Ir pra escola, tem que ensaiar (grupo de dança afro), tem isso, tem aquilo! Então é raro quando chega todo mundo! E todo mundo para comer na mesma hora, né!

Diferença dos alimentos: Isso sem falar na diferença dos alimentos né! São os mesmos! Mas não são! (ênfase). De hoje para aquela época tem uma diferença muito grande! Eu! Na minha opinião (risos) era muito mais saudável!

Relações sociais: Eu nasci na Avenida João Pessoa, no quarto de minha mãe! Tirada pelas mãos da parteira Dona Santana! Era a parteira oficial do Bairro Martins. Eu nunca mudei de Uberlândia, sempre morei aqui! Meus pais não são daqui, eles vieram do Carmo do Paranaíba! As transformações! É uma diferença gritante! Pra começar que na época da minha infância, da minha juventude, não tinha muro, tinha cerca! E gritava o vizinho, o fulano, minha mãe era conhecida de todo mundo! Parece que todos os vizinhos eram compadres, comadres, sabe! Comadre Nair, Comadre Divina! Comadre Ana, e era assim, todo mundo relacionava com todo mundo! Parece que antigamente a vida era mais calma, mais saudável, se posso dizer assim! Era mais aconchegante! Agora! Com os fazeres domésticos! Profissionais, as pessoas não tem mais tempo para se ver!

5 - JOÃO RODRIGUES - SR. BOLINHO

João Rodrigues nasceu e vive até hoje (2013) no Bairro Patrimônio, desde criança é envolvido com as manifestações culturais do Bairro e da cidade, como Folia de Reis e Carnaval, Grupo de Samba (Velha Guarda da Escola de Samba Tabajara), Congado. Atualmente é dançador do Moçambique de Belém.

Memórias de jantar: Minhas lembranças de jantar, isso é muito importante, eu fui criado no meu tempo de criança numa pobreza desgraçada, na década de 45, 50 não tinha essas comidas que a gente tem hoje, para pobre não, hoje em dia o pobre se tornou rico, eu nasci aqui no patrimônio naquela época a gente passa falta das coisas dentro de casa, mais o importante era que o patrimônio era como uma fazenda: era pés de manga todo o tipo de fruta, então a gente saía e comia as frutas, frutas do mato, de casa mesmo, pra matar a fome, que naquela época não tinha pão com manteiga, era só rico que comia pão com manteiga, maçã, uva pera, de maneira nenhuma, eu fui comer essas frutas depois dos meus 15, 16 anos por aí, e era difícil pra comprar, só rico que comia essas frutas, então a gente vivia naquela troca de pena violenta, embora hoje de tempos pra cá, principalmente de 2000, não, de 70 até 2000 veio melhorando, o pobre já comia uma comida mais especial e foi melhorando até hoje, eu gosto demais, eu lembro minha mãe: fazia angu com quiabo o frango caipira, a gente adorava macarronada, a gente comia aos domingos frango, aos domingos também veio melhorando porque antes comia frango se tivesse no terreiro, se não tivesse: não comia.

Época do matadouro: Eu me lembro muito na década de 55 por aí, quando tinha o matadouro modelo aqui no patrimônio, tinha um senhor com o apelido de peleco, o nome dele era João – o apelido peleco. Então os boi que ia matando no matadouro ali, os marchantes que era dono do gado fica em cima pra vê se não desviava carne e ali: ele era tão preparado, tirava um pedaço de carne jogava um pedaço de carne, ele começava a conversar com os marchantes, desviava os machates (magarefes) e jogava ali 5, 10 latinha. Saía com os pedaços de carne ali, era a mistura que eu

levava pra casa: era um senhor, hoje em dia ele faleceu – eu peço a Deus que ele esteja junto de Deus nosso senhor porque ele matou a fome de muita gente aqui no patrimônio.

Jantar durante a semana: Arroz, feijão e como eu disse, acabei de dizer sobre o matadouro municipal, a dobradinha que eles falam hoje, eles jogavam fora. Ia lá e pegava o bucho e fazia a dobradinha. Minha mãe fazia a dobradinha e aquilo era a mistura pra semana inteira: dobradinha. E hoje quase ninguém gosta e eu adoro. E essas verduras? Verduras.. Olha... Eu já comia tanta verdura, várias, almerão que dava ali na beira do chiqueiro, vários ramos, então a mamãe mandava eu ir buscar e eu ia e buscava pra ela poder fazer.

Jantar aos domingos: No domingo matava um franguinho caipira e fazia macarronada. A gente ficava alegre, antes da comida ficava cantando porque sabia que no domingo era uma comida melhor né! Mais durante a semana era o bucho do matadouro. Na casa de mãe todo mundo ia jantar, principalmente o jantar, a janta, tinha que jantar todo mundo junto.

Durante a semana de trabalho: Era de manhã que ela levantava, fazia a comida pra nois levar pr'o serviço. Era de manhã, a gente falava “mãe faz na janta”, ela dizia que podia azedar que, não, pode azedar. Então levantava 4hs da manhã e fazia a comida e a gente levava, era arroz feijão e o zoiudo né! O ovo. Ahh! A marmita: caldeirão década de 50. Comprava os caldeirão era onde a gente ia pr'o serviço. Chegava no serviço, às vezes não tinha lugar de esquentar a comida, comia frio mesmo e outra: naquela época era feita a comida na banha de porco, a pobreza era tanta que a gente achava a manteiga de porco caro e pedia banha de vaca, então eles dava, misturava com a banha de porco e fazia a comida, tinha no caldeirão: mandava o garfo no caldeirão, tava aquilo duro – a pelota de comida. Banha de porco: Naquela época eu nunca ouvi falá que a banha de porco fazia mal porque todo mundo comia era com a banha de porco. Parece que os hospitais, a santa casa não tinha tanta gente como hoje, hoje em dia mudou a comida pelo óleo; essa doença que está por aí, derrames celebrais e todas essas doenças, eu acho que a comida de antigamente era melhor, não fazia mal como faz a de hoje.

Mudanças nos hábitos de alimentar: Muita modificação. Hoje em dia a verdura é um veneno né! Arroz, feijão e um veneno! E colocar veneno pra render modo de ganhar dinheiro né! A carne de hoje, principalmente a carne do boi, do porco, do frango. O frango nasce hoje: amanhã já tá na mesa pra comer o boi, o porco. Então é onde surge essa doença danada, tudo cheio nos hospitais, tá cheio doença de uma coisa, doença de outra, eu não me lembro de ter isso – o cara tava andando, quand’ê fé dava um repleco: infarto.

Táticas de vivências: Durante a semana, a gente tá ali sempre reunido, e a coisa mais bonita, eu acho a coisa mais bonita: a família reunida, jantando, tomando um café. A coisa mais linda antigamente: café. A gente hoje em dia tem um pão com manteiga, eu mesmo saía daqui do patrimônio, existia uma padaria aqui em Uberlândia, chamava Padaria Mecânica, na rua Tiradentes; então minha mãe chamava a gente 5hs da manhã pra ir lá buscar pão velho. Pão velho que sobrava pra gente que não tinha condição, então a gente ia lá. Levantava, ia com o saquinho, chegava, lá tava aquela turma de menino né! Criança levava, eles colocavam o pão dentro do saquinho. A gente saía pulando de alegria – o pão tava duro, a gente fazia água doce e molhava o pão e comia, a gente ficava satisfeito. Hoje em dia é pão com manteiga e Toddy, tem leite de primeira qualidade, de segunda. Se tomava leite era o leite que vinha do curral. Parava o litro e eles abriam das vazia no copo o litro pra gente, tudo sem higiene. Hoje em dia a higiene é uma coisa sagrada – antigamente não tinha tanta higiene, mais não morria tanta gente com doença.

68

Relação de vida com o bairro Patrimônio: Ah! A vida mais linda que eu falo pra todo mundo, uma vida muito bacana aqui no bairro patrimônio, um dos bairros mais pobres de Uberlândia, primeiro bairro de Uberlândia mais pobre e quando falava “eu tenho um terreno no bairro patrimônio pra vender” as pessoas falavam “deus me livre! Lá é lugar de índio e negro. E as brincadeiras? Tinha brincadeira de pique! Hoje em dia não existe mais, barra manteiga. **O que é barra manteiga?** Jogo de pião, de finca, brincadeiras que a gente ficava quase a noite inteira, ia dormir quase meia noite, sem ter amolação. As mães que ficava mais preocupadas, mais ao mesmo tempo despreocupadas porque não tinha coisa erradas de hoje né! Tanta coisa diferente, difícil pr’as mães criar, os pais.

Como um bairro, patrimônio de negros, convivia com o Praia Clube, espaço social branco: Quando a gente era menino, e menino da minha idade, antigamente a gente ia pra lá pra querer ver os meninos nadar lá no clube. Ia, chegava na porta, falava não, não pode não, nem pensava né! Porque eu sou negro, então a gente ficava “deixa eu entrar!” Não, não. **Como vocês faziam então no caso de tomar banho?** Aí, esse córrego lagoinha que desce aqui, falava “vamos construir um clube pra nois”, então cada um pegava um maço em casa e saía aqui pelo serrado. A gente cortava cada árvore de uma grossura, aquele tanto de muleque pegava os tronco das árvores, gemendo até chegar lá no córrego, e jogava lá; até formava aquele poço né! Então a gente falava: “Ah! Agora precisa de um gerente pra ficar aqui na porta! Aqui é o praia clube, tem que pagar!” A gente ia no mato – apanhava folha e era dinheiro e falava: “Eu tô pagando minha entrada aqui – você pode entrar e nadar então!” A gente ficava alegre falando: “Ahhh!!! Eu vou nada no praia, eu sou sócio do praia”. Pra você vê aqui, a idéia primeiro foi o “quebra custela” que então a gente pulava e arranhava a barriga tudo aí. Falava: “Não! Vamos fazer o outro pra cima, lá era mais estreito o córrego. A gente fez o outro que era o “azulão”, a gente vinha correndo e saltava, dava aqueles dentro da água e fic’alegre! Deitava no chão, fazia que tava queimando do sol, RSRRSRS, que infantilidade né!

Relação com o Congado de Uberlândia: Eu lembro a primeira vez que eu fui, em 45, na igreja do Rosário pra assistir a festa da congada. Minha mãe me levou, eu chegando lá fiquei louco de ver os ternos e falei pra minha mãe: “Ahhh um dia eu quero dançar no congo. Mas não tem jeito como e que compra a roupa, não mais a senhora da um jeito pra eu sair no congo”. Aí desde 58, 59, que eu passei a dançar terno de Moçambique do senhor Ulisses. Ele morava aqui na beira do rio são Pedro, perto do Cajubá, só existia a casa dele lá, mais nada! Ali no Cajubá era uma fazendinha e a gente saía lá da casa dele e ia lá o pessoal bater caixa né! De lá a gente vinha pr’as casas populares, pr’os leilão né! Então isso pra mim, transformou minha vida por completo. Tinha café, eles davam café, depois começavam a cantar né! Mais ou menos ali pr’as 11 meia da noite voltava cantando até na casa do senhor Ulisses. Ele era um capitão muito bom, até hoje os filhos são congadeiro, são mocambiqueiros no Belém junto comigo, aliás, filhos não, netos dele; os filhos deles morreram todos que era o Aristemeu e o reizinho, eram congadeiros e também do samba, da escola de samba Tabajaras.

A tradição da Congada: Antigamente aqui a tradição era muito forte pela congada, folia de reis também era muito mais forte que hoje. O povo vai desanimando né! Largando de qualquer jeito. **E pensando nisso Bolinho, que o povo vai desanimando e tudo, como o senhor vê o preconceito racial de antes aqui na cidade como o preconceito? O senhor acha que mudou ou continua?** Não, não acaba nunca. Muita gente fala mudou, mas mudou pouco, mais continua do mesmo jeito, o preconceito nunca vai acabar, de jeito nenhum. O negro não pode ter nada, o negro não pode, o negro eles acham que é só trabalho, somente pr'o trabalho e mais nada. Se o negro estuda, vai pra uma faculdade, um doutor advogado, médico, engenheiro, não dão valor no negro. Dão emprego pr'o negro mais com um olho fechado e outro aberto vigiando sempre no PE do negro uma ameaça de erro, o Nero tá no sal e o negro que frita o negro até hoje, principalmente aqui em Uberlândia. Eu conheço, nasci e criei aqui em Uberlândia e sei como é o preconceito aqui dentro de Uberlândia. O negro pode ser formado em qualquer coisa! Principalmente nas lojas você vê um negro atendendo ali no balcão??? Muito difícil. O negro e só lá atrás, lá no fundo, com o grau de escolaridade que for. Eu vi uma coisa lá em São Paulo, nós tivemos com a velha guarda em São Paulo, tão contente lá uma negra coordenadora, eu falei quem dera que eles colocam um Negro aqui em Uberlândia ser coordenador, ele pode: era estudado. Eu vejo essas viagens que a gente faz eu fico igual formiga tonta com as antenas em todo lugar, tem um negro ali na frente, aqui não. **Bolinho, e voltando aquela questão lá atrás, do jantar, tem mais alguma coisa que o senhor lembra que o senhor gostaria de falar alguma receita, um prato especial que ficou?** Arroz, feijão tutu, ovo, chuchu, frango caipira com polenta e a guariroba com o frango. Eu acho que não tem um almoço, um jantar melhor que esse, com tanta frescura! Faz isso assim! Tantas comidas, comida italiana e a nossa mineira! Eu tive em Portugal, fiquei 10 dias em Portugal, comi feijão 1 dia que nós fomos com o grupo tabinha: adoeceram! Não aguentaram, foram 10 dias! Eles chorando por causa de carne e feijão, rrsr... E essa carne, esse feijão de soja ninguém aguenta! Aqueles bifão: carne de soja, coelho, acredita que nós tava num restaurante da faculdade lá em Aveiro, uma cidade pequitinha, linda, muito boa, e nós tava no restaurante da da universidade né! 1 bandeja com a metade de 1 coelho e eles nunca tinham visto aquilo né! rrsr... Arroz

sem feijão, couve e uma sopa lá; que eles fazem uma sopa igual um suco, não é igual a sopa que nois faiz aqui né! Grossa, come até suã. Não! De lá é um suco. Eles falavam que isso aqui?? Sopa???... rrsrrsrrs... Ahhh eu num quero isso não! Isso é suco... “Não: isso é sopa”. E eu cai na besteira de falar pra eles qua a bandeja que veio com meio coelho, que era gato! Rrsrrsrrs ahhh! Mais pra que? Esses meninos começaram a chorar... Rrsrrsrrs ahhh! Eu não quero gato não... E a portuguesa chefe de cozinha: “Não putos! Isso é coelho”. Não quiseram comer, tivemos que sair de lá e comer em uma lanchonete pra eles comer esse sanduíche. **Aí o senhor falou isso, lembrou da guariroba: O que o senhor acha dessa juventude de hoje que tem pavor de guariroba, de jiló, quiabo ou vão aos fast food. O que o senhor acha dessa juventude dessa criança?** É. Saiba: esses Mac donalds é porcaria! Só faz engordá né! Esses sanduichão de 2 andares, como é, vai crescendo pr’os lado. Num pode! Feijão dá alegria, a carne? A carne nois fala sola; dos meninos: chegarem lá em Portugal e fala: “Eu quero sola de verdade!!!” Rrsrrsrrs... Que sola é carne, aí a carne: Não! Isso aqui não é carne não! Aqueles bifão de soja... Que país sagrado. Também essa de cultura culinária né!? O país mais sagrado que você come bem e não tem!!! Eu acho que não tem, fiquei lá 10 dias, fiquei pesquisando muito mais o país do que qualquer um, come-se a vontade frutas, tudo quanto é tipo de legumes tem a vontade, e bom: em país no mundo tem igual tem no Brasil? Em Portugal cacei laranja: não tem laranja! Nem um pé de mamão, nem um pé de manga. Ahhh! E lembrei do Patrimônio, lembrei do meu bairro quando era menino, tem dia que nem almoçava apanhando manga, perturbando aqui a vó do Douglas, punha ela louquinha coitada! Nos pé de manga, derrubando manga a vontade, mas sempre fazia parte da juventude nossa, da infantilidade, tudo isso, o nosso país é rico e milionário, de tudo que é bom o Brasil tem! Graças a Deus de ter nascido no meu de Patrimônio de Nossa Senhora da Abadia, criado aqui quando era criança né! Pra enfrentar com esse orgulho tudo, já vou fazê 73 anos, já tô no caminho dos 80 né! Graças a Deus com saúde e vivendo bem aqui no meu bairro Patrimônio.

71

Cultura no Patrimônio: Olha, eu quero acrescentar sobre a cultura né! O meu bairro pra mim: É um bairro tradicional de boas culturas, como o congado, samba, danças de roda, de todas aquelas, toda cultura brasileira,

cultura negra, um bairro só de negro, onde nasceu essa cultura, essa rica cultura. Quando o senhor fala que aqui era um bairro só de negros – hoje tem esse defeito, aqui em Uberlândia tem esse defeito de vir meia dúzia de gente e já colocar o nome de um bairro, e os primeiros daqui das casas populares do praia clube, aqui, já colocaram Altamira 2. E Altamira morada da colina. **E por que que o senhor acha Bolinho?** Tira o nome Patrimônio, isso aí. Sempre eu, Almir, sempre nós ficamos com o assunto e é isso que eles querem: tirá o nome do Patrimônio: É um nome tão bonito! Patrimônio de Nossa Senhora da Abadia! Aqui um fazendeiro doou para a Igreja Nossa Senhora da Abadia, então os padres começaram a vender o terreno de 20x50, naquela época falava data: “ Ah! Vou comprar uma data mede 30x50, por 40”. E essa mudança é interessante, eu tava conversando com um pessoal da faculdade nova, IFTM, quando falava no Patrimônio, não é morada da colina. Num tem nada haver com Patrimônio, mas tá dentro do patrimônio. Interessante em falar isso, porque não querer se identificar com o Patrimônio. Patrimônio pelo que eles falam são 3 ruas: Felisberto Carrijo – fugiu das minhas ideias agora. Eu sei que Patrimônio e do praia tem as casa populares aqui, mas eles querem tirar, como eu tava dizendo, um bairro/ meia dúzia = bairro tal – pra que eu tenho a plena certeza!!! Eles têm vergonha de falar que moram no Patrimônio. Eu acho que eles tinham que ter era orgulho! Que é o bairro das grandes festividades.

Festividades e racismo: Por falar em festividade, aqui nas nossas festas religiosas a gente não pode soltar mais nenhum foguete. Solta foguete, eles batem uma caixa? Liga pra polícia, a polícia vem pra nos mandar parar. Eu acho que é um povo que não têm Fé em Deus né! Porque a festa da folia de reis nossa, tem a quadra né! Do poli esportivo. Antes não podia soltar um foguete que o camburão chegava. Uma festa religiosa, todo mundo ali, orando a Deus, e eles já mandavam a polícia – e todo orgulho né! Porque ninguém e melhor que ninguém, o cara tá bom, aí amanhã ele tá com câncer na medula ou em qualquer lugar do corpo, e daí? Onde vai o orgulho dele? Orgulhoso que não pega nem na mão de negro de nojo! Tem nojo de negro, amanhã tá ele lá no hospital, tá lá na mão de um negro, um negro lá! Cuidando dele. Aqui em Uberlândia tem muita gente orgulhosa. Bom! Adoro! Amo minha cidade< ela pra mim: não tem outra mais! Orgulho de tudo.

6 - MARIA RITA NASCIMENTO - DONA RITA.

Veio para Uberlândia aos 15 anos de idade. Natural de Patrocínio, ela morou em Uberaba também. Eram 12 pessoas na família, sendo 10 irmãos e um sobrinho, criado pela mãe. Hoje, só há a Maria Rita e o sobrinho Luís. Reside ela em um terreno com 04 casas pequenas, onde mora 04 famílias, sobrinhos, netos, bisnetos. À frente, um pequeno restaurante – Self Service – da família. Atende clientes próximos à Prefeitura de Uberlândia e Universidade Federal. Em Uberlândia, é envolvida com o Congado há décadas, acompanhando as festas e o grupo de Congado Congo de Sainha, um dos mais antigos da cidade. Dona Maria Rita, abril 2013

Uma história de sobrevivência: Antigamente, principalmente toda vida, minha mãe, que foi o marido e mulher no mesmo instante. Que meu pai morreu com 33 anos, então a gente tinha aquelas coisas, assim, passava muitas dificuldade e ela labutando e a gente ainda passava fome. Ainda criou o Luiz junto comigo. Então a gente ia pra aula, levantava de manhã, e quem tava estudando olhava assim pr’o lado do fogão, cadê?? Mas a gente não perdia a aula! Não perdia a aula não. Então, comigo, éramos 10 irmãos, 11 com o Luiz, sobrinho que minha mãe criou. Então foi naquela labuta, ela às vezes saía de casa: “Gente: vocês levantam quem tem que ir pra escola e vai”. Levantava, acendia o fogo pra pôr no caldeirão de água. Pra dizer – não tem o que comer, mas tem o calor da cozinha. E a minha mãe trabalhava o dia inteirinho e pensando: “E lá em casa, como é que tá?” Então o que que ela fazia? Assim: o lachinho que ela ganhava lá no serviço, então ela deixava guardado, pois ela não comia. Que ela trabalhava com a cumadre, até ela denconfiava: “Ah cumadre! Eu já ti conheço! Eu ja sei! Seus neguinho tão sem cumê”. Então ela arrumava aquele tanto assim! Sempre sobrava ponta de pão e ia juntando aquilo ali. E é isso que minha mãe levava, e tanto que teve um dia que ela ajoelhou chorou, mas no mesmo instante ela agradeceu a Deus! E não tinha nada! Nada! Nada! Sabe o que que é nada? Tinha nada pra comer! Olhava pra um, olhava pr’o outro e eu amarelinha! Pelos canto. E meu irmão: Já tá com Deus, já tava com tanta fome, mas tanta fome que quando ele mordeu o pedaço de pão que minha mãe levou, ele não esperou nem esquentá uma água com açúcar/ ela fazer uma água com açúcar pra dá. Nem quando ele pôs

o pão na boca, ele mordeu no pão e já ficou assim! Ficou paradinho assim! E o olho escorrendo água – ele deu aquele problema que a fome foi tão forte e tão brava! Então deu naquela hora! Ele passou mal! Ele deu “acesso” de fome.

O quintal que matava a fome: Tinha quintal tinha verdura? Tinha um quintal enorme. Sabe o que que a gente tinha mais no quintal ? Tinha batata doce, tinha mandioca. Sabe essa paineira? Essa barriguda? Aquilo ali era um prato chique pra nois. Mamãe mandava os meninos subir em cima da árvore, panhava aquela panherada de broto daquilo ali, então tinha um franguinho ali no quintal. O que que minha mãe fazia: enquanto um tava ali limpando as folhas o outro ia e pegava. Ia ajeitando ali, mandava correr um franguinho, assim seco, porque aqueles frango caipira é seco e aquilo pra nois era aquela festa! A minha mãe, ela pegava e fazia – ela arrumava o frango; pegava o ramo e juntava aquilo ali; e se tivesse milho no quintal ela mandava pegá o milho; passava o milho no ralo e fazia como se diz um grossado de milho; outra hora de farinha de mandioca e ali, dura do frango, então ela pegava aquela folha da paineira e punha ali dentro; fazia aquela panelada assim! Sabe, a gente comia aquelas pratada que suava!

Essa paineira não é da paineira não é? A paineira mesmo. A paineira aquela que dá uma florzinha branquinha? Sabe aqui na plataforma 5? Lá tem as árvores dela, às vezes eu passo lá, fico olhando assim. Eu não sabia que era pra alimentação. Uhh! Matava nossa fome! Toda vez que eu passo ali assim eu olho. Sabe, eu me recordo, é folha que matou a minha fome e dos meus irmãos e o tanto que a gente passou, tanto trabalho.

74

Semana e domingo era igual: Tinha não. Chegava domingo, ou era a mesma coisa ou num era nada. E a minha mãe tinha uma irmã que ela tocava pensão, num ficava a noite em casa não. A minha mãe, como se diz: oh ninguém é o culpado de vocês passá fome, pois minha mãe passa fome, come o que tiver e o que dé pra comer. Ela não deixava, a gente fala assim: “Mãe! A gente vai lá na tia toma bença dela”. Ela falava: “Vai não que tem os viajante, tem que serví o povo lá agora. Vocês vão lá com esses olho branco de fome? Não! Não! Vai não porque vocês vão lá, vai atrapalhar sua tia”. Às vezes nois até saía escondido pra í tomá bença da minha tia e nois num sentia assim humilhado triste não, e era alegria pra nois.

Cultura social do respeito: Era até bonito. Sabe, hoje eu vejo muita coisa, eu falava: gente! Por que que hoje não pode ser assim? Nois era 10 irmão, mais o Luiz que minha mãe criou, seja lá que tipo de comida tivesse! Então na hora que a comida tava pronta, ela punha todo mundo sentado assim. Tinha que rezar, agradecer a Deus porque nois tinha aquela hora pra comer. Ensinava assim: os mais velhos cuidavam dos mais novos; o mais velho tinha a obrigação de respeitar o mais novo; então nois foi tudo criado assim. Sabe, é tanto que hoje, dessa turma, que restou foi só eu e o Luiz, que meus irmãos já faleceram todos. Eu sento muito junto com ele pra gente recordar.

Comida pesada que nada: Assim, era bom demais! A carne de porco podia comê, labusá! Aquele negócio: o fucinho. Assim, a minha mãe cozinhava, a gente comia com a farinha e a gente ficava super satisfeito! E de vez em quando, tinha dia que a minha mãe (com o fubá) fazia o Angu, jogava ele nos pedaços de rapadura – mandava meu sobrinho ir no armazém comprar; picava ali no meio da panela; fazia aquele Angu com a manteiga, na manteiga de porco mesmo, ali dentro! Isso não existia não! Fazia aquela panelada de Angu; pegava aquela pelota; nem no prato a gente num punha. Punha a mãe e fazia aquela pelota assim! E saía comendo! Comendo! E a gente ficava satisfeito, a gente não tinha aquele negócio de se preocupar como hoje. A gente tinha aquela liberdade, num fechava porta pra dormi não, então a porta da cozinha num fechava.

Hábitos alimentares de antes e depois: Ohh! Vou te falar um negócio: até quando eu vou ao médico, ele vive brigando comigo porque ele fala assim: “Olha, não deve assim; frango caipira faz mal, não pode comer; a carne de porco principalmente”. Eu tinha que fazer um tratamento muitos anos por causa da diabete, tinha que comer só o peito de frango que é um pedaco que eu não gosto. Tinha que por ali na frigideira o peito, só mostrar um pouquinho do óleo, comia aquele trem seco ali, preferia mil vezes ficar sem comer aquilo! Eu falava assim: “Doutor, o bão da comida pode ser o puro arroz com feijão ou então só o feijão, aquele feijão ali que a gente põe na panela, põe um alho ali, amassa ele, passa uma farinha! A gente come ali uma duas três colheradas: tá satisfeito!” Agora hoje, tudo a gente não pode comer, eu por exemplo, tem muita coisa que o médico

fala que eu não posso comer: é o que eu mais como, aquele torresmo com aquela gordurinha! Agora frango é que eu num gosto muito. Assim, pra mim: comê um frango é o pé e a asa, a cabeça. Esse negócio de coxa assim, não é comigo não. O café era torrado em casa, tudo era preparado em casa. Não tinha essa industrialização.

O gosto das coisas de antes era diferente? Ah!!! Eu vou ser franca viu moço. Assim, o leite, pra mim, sabe o qual o melhor leite pra mim? É aquele que tirou lá da vaca, dava uma esquentadinha ou geladinho, daquele jeito com a manteiga. Esse leite que a gente compra de caixinha, eu tomo aquilo ali com uma má vontade! Tinha uma má vontade então! Antes eu gostava muito, eu morei muito tempo na fazenda, eu morei muito anos com as irmãs, morei com as irmãs muitos anos, então eu ia pra fazenda mesmo! Eu tirava a manteiga, esquentava a coalhada pra fazer requeijão. Agora, pra mim, eu separava aquela coalhada – que eu tirava era na base de 1 litro – aquela manteiga do leite: Oh! Eu sentava assim, eu comia num toco meio litro de coalhada! Comia, ficava satisfeita! Agora hoje eu tomo assim, por exemplo, tomo um copo de leite de noite me atrapalha a dormí. Me sinto com o estômago crescido! Esses aí não. Uai! Hoje por exemplo: a carne de vaca, tanto a de vaca, a de porco, o frango, completamente diferente. O frango, por exemplo, enquanto num interasse 1 ano: num era bom pra comer, agora com 4 meses já tá matando o frango pra comer uai! E o porco tá uma carne esbranquiçada, pode pôr tempero, pôr assar, você vê fica um rosado meio faiado. Quando ele fica rosado assim como o antigo vira ele de um lado, do outro fica vermelhinho, fica aquele gosto! Hoje eu vou comer carne eu fico com medo, num sinto aquele sabor, aquela beleza do antes

Mudanças geracionais: Sabe, antigamente, na verdade antigamente os familiares tinha mais união, era mais unido. O filho levantava cedo, era bença mãe, bença pai, bença vó, bença tio. Então na minha família a gente continua do mesmo jeito. Essa mulecada tudo aí ò! O Luiz é primo deles, mas tudo toma bença. Os outros vê ali, e pensa! E não existe bença mais não! Como? Mas porque não existe. Outra coisa: também até rezo muito! Peço muito a Deus; essas criação de hoje de uns tempo pra cá né! Principalmente tem muitas mães que não tem aquela responsabilidade, deixa o filho de qualquer jeito e num ensina para as crianças pra quando

chegá a época da escola: pra respeitar os professores, respeitar os coleguinhas. Hoje não tem isso, os alunos estão batendo nos professores e batendo nos colegas.

Memórias dos sabores de antes: Eu vou te falar o que que era, eu comia com gosto mesmo! Era o molho de Guariroba com arroz, um franguinho, tutu assim, então de vez em quando eu penso assim, e gente: eu vou fazer um molhinho de Guariroba, apesar que hoje a gente tem que andar pra pegar uma Guariroba. A minha sobrinha tem um sacolão ali, eu saí de longe pra í lá na feira caça Guariroba. Aí é que tá a saúde da pessoa. Eu tenho um sobrinho netinho, ohhh, num tem nada que esse menino num gosta de comê, se você vê, esse menino come um quiabo, come assim que dá bicota por conta do quiabo, agora a maior parte deles num come quiabo não, jiló ninguém gosta, a jubeba por exemplo, é o que a gente mais usava – era quando a gente era pequena, era o broto da paineira né! Quando as bananas tava começando a granar, nois então, a gente ia lá e cortava pra gente fazer molho, a gente comia e que comia mesmo! Era bom.

Mudança nos hábitos alimentares: Muita mudança mesmo. Antigamente o povo usava muito a batata, o inhame, a batata doce né! Hoje olha ali, a batata pra mim, a mandioca por exemplo, ainda bem que muitos gostam né! E que dava muito no mato, a gente panhava era muito, agora se a gente quiser arrumá tem que ir longe, longe mesmo! Buricanga era parente da Guariroba, fazia muito uso também. O pequi hoje, eles fala manolo. Aquilo lá é chico caga. Ali perto da prefeitura, por nossos meio, aqui é manolo. Não o manolo, e sabe: aquela era quando ela tá madura, é só abrir ela, partir no meio, é gostoso mesmo a fruta! Isso aí. E o Jatubá? Jatubá minha mãe fazia mingau pra nois tomá. Nois comia aquela vazia! Nois ia no mato, assim, pra nois era festa. O principal é: fazia como o mingau de fubá mesmo. Até esses dias eu vi uma casa e falei: “Nossa que beleza!” E falou: “Nossa menina! Num gosto disso de jeito nenhum!” – “Se eu contá pra senhora que isso aí tem muito Ferro. Isso é muito bom pra saúde, a gente usa a casca pra fazer chá pra gripe. Muito bom! A senhora experimenta um dia! A senhora quebra, pega os carocinho passa, na peneira, passa no liquidificador, um pouquinho de leite e vai ter saúde boa”.

7 - MADALENA JACINTO ROSA CÂNDIDO - DONA LENA.

78



Tutu feito em panela de ferro. **Fonte:** Luiz Fernando, 2021.

Início difícil: No giral tinha toucinho, rapadura, o toucinho chegava a escorrer, assim... (gestos). As panelas eram de ferro, o fogão de lenha, a gente também comia muita carne seca. Era na roça que a gente morava, era na roça, lá em Patos de Minas. E a gente comia nas cuias né! Num tinha pratos não, depois que a gente ganhou pratos. Acho que esse marmítex, marmita, começou bem lá naquele tempo sabe? Eu sou daquele tempo! Das “cuias”, “coités”, a gente na fazenda fazia aqueles calderão de comida e servia os “peões”, era na “cuia”, aí depois que veio o “calderão”, a marmita de alumínio, as de plástico né! Foi bem depois, agora tem de tudo! Marmita, marmítex, de tudo né! Mais na fazenda onde mãe trabalhava e eu ajudava tinha muita fartura viu! Era aqueles panelão de frango! Muita comida mesmo! Minha mãe fazia muito “tutu”, muito tempero, ovo cozido, panela de ferro, eu e minha irmã ficava em casa, minha mãe trabalhava o dia inteiro. Arroz, feijão e toucinho era coisa que a gente também jantava muito. Mas minha mãe trabalhava muito, aí a gente tinha de esquentar a comida que ela deixa pronta, era mais mesmo o arroz, o feijão, às vezes tinha carne né! Era aquele arroz gostoso, também tinha mandioca! E às vezes laranja pra gente chupar, tinha um tantão, mãe punha na vasilha, aquele tantão! Era aquela coisa mais boa! Eu tô contando a minha vida! Um dia não tinha arroz, não tinha feijão, só um pouco de sal.

79

O problema da carne reimosa: Eu ia pra casa de meu Tio, ele matava aqueles capados! Aqueles “porcão”! Aquela coisa boa, aquela comidona! A coisa da “reima”, acho que o povo num sabe, acho até que tinha menos “reima” antigamente que hoje, porque os antigo tinha mais ciência das coisas né! Num matava os bichos de todo jeito não! Aqueles “capado”! Tinha o jeito de sangria dos “capados” né! Tinha de saber o ponto certo na testa na hora de matar uma “reis” sabe? Na roça antigamente as comida era melhor por causa de num tê essas misturação de coisa, essas caloramas (colorações) que faz a comida ficá bonita, mais sem gosto de comida, que num sustenta não né! Mas parece que as comida era mais gostosa que hoje! Na casa de meu Tio tinha um munjolo, de socá, fazia muito farinha de milho, aí, aquela canjiquinha.

Memória de jantar: Tinha semana que a gente comia canjiquinha a semana inteira, sem manteiga! Outra semana a gente comia arroz, arroz,

arroz, arroz! Também a gente às vezes comia Angu com fava! Esse era ruim, mas era ruim mesmo! Depois na cidade, a comida também continuou, mais até melhor eu acho, meu marido trabalhava na roça, matava porco, e mandava um “cargueiro” pra mim! Limpava tudo lá, arrumava, mandava a carne na lata, limpinha! Aí tinha linguiça, o feijão, picava aquelas carne! Aquelas costela! Deixa aquelas “tuias” cheinhas de manteiga, era manteiga! Uai! Nois foi criado com manteiga! É muito gostoso, é muito especial aqui! Eu ouvi contar que num restaurante chique né! Lá na cidade, tudo feito num fogão enorme, que depois na hora da limpeza dos restos das frituras, aí aparecia aquela gosma assim, tipo plástico né, dos resto dos óleo das frituras. Agora imagine essa gosma, essa coisa né! Que estrago num faz no estômago da gente, que se a gente come óleo, então isso estraga a gente né! Quando mudou pr’o óleo, a gente tinha nojo! Não vou comê isso, eco! Fazê a gente comê no óleo? Pra gente no fogão era a manteiga, nois era acostumado com manteiga! Aí começamo comer no óleo, mais num é gosto, a mesma coisa! Hoje a gente acha pesado comida feita na banha, acha pesado, por causa do óleo que a gente acostumou né! Mas você faz um feijão na manteiga, vê que gostoso! O gosto é outro! A gente fica cheio! Fica cheinha! Mais infelizmente, o povo agora come é frango, eu num como frango mais, tenho nojo! Aquele trem branquinho! Num dou conta de comê aquilo não! (sorrisos). Nois criava frango, era noventa dias, ficava aqueles frangão! Hoje, come esses frangos, num tem nada não, gosto de nada não! Deixa eu te contá! A gente era pobre, dificuldades muitas, mas sobrevivemos.

8 - JOÃO BATISTA RODRIGUES - SR. BATISTA.

Memórias de Jantar: Uma comida tradicional era chamada de “mixada”, com macarrão, deixava o macarrão dar uma afogada, aí jogava o arroz, o feijão inteiro e misturava carne moída quando tinha né!

Maneiras de produção: Basicamente fogão a lenha, mas já existia o fogão a gás, mas a gente não tinha condições de ter né! Na época, só quem tinha grana mesmo. Era no fogão a lenha mesmo que era feito essas comidas.

Mudanças na produção dos alimentos: Antigamente, todas as residências tinha horta, então tinha couve, tinha alface, tinha cheiro verde, salsinha, então a pessoa desapertava, não tinha a carne, ele ia lá na horta, apanhava três chuchus, quatro chuchus, fazia ele bem verdinho, com cebolinha, com salsinha, e era uma mistura e tanta! Couve afogadinha, bem fininha, entendeu? Com arroz e aquele arroz da época, nem sempre era de primeira, aquele $\frac{3}{4}$ ou o canjiquinha, era mais barato, ficava mais em conta. Quando as coisas apertavam também, nós comia muito até na banha de vaca. Tinha de comer a comida quente, se deixasse esfriar, não tinha jeito. Quando a coisa engrossava, de vez em quando tinha a banha de vaca que quebrava um galho. Além de fazer o arroz nela, aquele torresmo de banha de vaca servia de mistura também, sem contar as qualidades de verduras que tinha né! As verduras que tinham na horta é que dava facilidade para poder criar a família.

Hábitos de jantar durante a semana e no final de semana: A comida melhorzinha tinha era mais no final de semana, no sábado, no domingo, mas no meio de semana era na base do improvisado. A comida melhorzinha “era o tradicional arroz, o tutu de feijão, o frango, que todo mundo também tinha no quintal, que criava, já ajudava para não gastar e no meio de semana também tinha mandioca”.

Formas de se alimentar: Era muito difícil reunir, todo mundo sentar à mesa, “quem sentava era mais pai e mãe, a gente comia mais era sentado nos cantos, cada um tinha não era pratos, era uma baciinha, a mãe da gente punha comida e a gente pegava, minha mãe comeu na cuia, mas a gente não”.

Transformações ocorridas nos hábitos alimentares: Houve uma transformação. Por exemplo, as nossas famílias para ajudar na renda, foi trabalhar nas casas de pessoas de poder aquisitivo melhor. Então foram aprendendo fazer aquelas comidas que rolava lá na casa do pessoal de poder aquisitivo melhor e foi trazendo pra nós, pessoal de renda baixa, e aí, entrou lasanha, esses frangos com quiabo, frango com Gairoba, feijoada, que é uma tradição nossa, do negro, mas era muito raramente a gente comer isso, arroz com lingüiça. É que aprendeu, que trouxe pra gente, então quando tinha condições financeiras de fazer, tinha uma mudança no hábito alimentar nosso, porque a mãe da gente trabalhou de cozinheira, de lavadeira, então foi aprendendo a fazer esses pratos novos que ela aprendeu com a mãe dela. Quando a gente começou a ver essas comidas, que quando elas iam trabalhar na casa desse pessoal de poder aquisitivo, ia trazendo novos tipos de comida e assim sucessivamente as outras famílias foram aprendendo a fazer essas comidas que a gente passou a alimentar.

A saúde relacionada ao consumo de determinados alimentos: Pelo crescimento da população, está tendo um problema gravíssimo, porque a alimentação não dá para suportar todos e outra, antigamente a gente comia porco de um ano, hoje, três meses, já tem um porco para ser abatido, porque não tem condições, além de alimentar nós aqui no Brasil, ainda tem de exportar. Então, o remédio está acabando com a nossa saúde, porque eles tem que aplicar vacinas, Hormônios, nas aves, nos suínos, e isso, acaba afetando nossa saúde. Então essa mudança é prejudicial pra nós. Muitas coisa são benéficas, outras prejudiciais ao ser humano, essa rapidez em ter de matar os animais é prejudicial, onde ajuda aparecer muitas doenças, por outro lado, também ajudou em outras coisas, eu acho que a banha de porco não é uma coisa sadia, eu não entendo como é que o ser humano agia antigamente sobre esse problema de gordura animal, essa do porco, porque eles falam muito na hipertensão né! Que dava isso, porque antigamente as pessoas morriam, a medicina era mais atrasada, e não sabiam como, não! Fulano morreu de repente! Morreu porque chegou a hora! Aí a medicina viu que era o problema de que chegou a hora! Era o problema alimentar que vinha sendo mal posicionado na mesa, porque a pessoa não sabia alimentar, não sabia comer direito né! Agora já tem uma comida mais saudável, balanceada, minha mãe que tem diabetes, usa comida como pouco sal, nem comida com óleo de soja ela come mais, come

no óleo de milho! Justamente por causa do problema de saúde dela, então, por esse lado, ajudou! A mudança! Então há um peso e duas medidas! A carne enlatada na banha, onde o porco levava até um ano para engordar, hoje não! É três meses! A poder de vacina e hormônios! A natureza está desregulada, a galinha botava um ovo por dia, hoje está botando três!

Formas de se relacionar atualmente com as tomadas de refeições no jantar: Uai! Hoje as pessoas não jantam, vai tudo pros shoppings! Comer lanche! Eles não jantam mais! A maior parte do pessoal pede pizza, num tem jantar, é muito difícil ver uma família jantar. Não! Nós vamos jantar hoje reunidos, aí vai pr'o shopping, pedem pizza, vão pro McDonalds, acabou!!! A gente janta mesmo é na ceia de natal e ano novo! Quando reúne a família! Fora isso, pode contar até as famílias que são capazes de jantar todo final de semana! Uma, que o pessoal sai pra estudar!

9 - JOSÉ HERCULANO - SR. HERCULANO.

Depoimento: Eu nasci numa família em que meus pais tinha uns bens, mas com a doença da minha mãe, cinco anos depois do meu nascimento, ela veio a falecer, então eu não tive um contato assim não com ela não. Eu não conheci bem ela não, conheci depois, conheço ela hoje, é por foto! Mais eu fui criado com minha vó, com meu pai que era funcionário público! Ele tinha uma fazendinha, tinha várias criações, uma fábrica de doces, tinha funcionários, levava doce pra São Paulo! Que no início a gente era de São Paulo. Após falecimento de minha mãe, ele gastou muito, foi perdendo tudo aquilo! E chegou num ponto assim de ficar devendo até no banco, a gente ficou assim numa situação muito crítica! Muito crítica mesmo, então, como ele era funcionário público, pediu então remoção, que fosse para um lugar onde ninguém conhecia ele! Foi aonde que em 48 (1948) eles mandaram ele para Uberlândia, em agosto de 48. E assim que chegamos aqui, o prefeito era o Tubal Vilela! Deu uma casa para ele morar, com os filhos, que eram 04 filhos, então o amor de mãe, de pai, foi depositado por ele. Mas a minha vó, ficava um mês com nós aqui em Uberlândia e ficava um mês em São Paulo.

84

Alimentos: Mas então qual era nosso alimento? Era uma carne, carne de porco, naquela época até sadia, num tinha agrotóxicos! Era uma carne natural! Minha vó gostava muito de fazer Angu, e esse Angu ela panhava, eu lembro direitinho, saia com ela, eu ia panhar cariru, é! Cariru! E a gente comia aquilo com Angu, no almoço, era uma alimentação básica que tinha, era o Angu com o cariru. E a gente foi crescendo, crescendo, meu pai ia pra Romaria! Lá tinha restaurante! A gente estranhava muito aquela comida, mas aquilo pra gente era uma felicidade, uma beleza!.

Alimentação de antes e de hoje: Mudou tanto! Como nós todos os dias mudamos as nossas vestes! Mudou bastante, mas não mudou pra pior não, mudou pra melhor! Só que esse melhor vem trazendo muito sacrifício, na vida, na saúde! Facilitou, vai facilitar mais, acredito que sim né! Eu não fico sem comida de jeito nenhum, eu almoço, se passar da hora já estou sentindo! Todos os dias, janta é seis horas, sete horas, todos os dias, é

normal, é o arroz, o feijão! E a carne, mas hoje lá em casa a gente não come mais carne de porco, porque a minha mulher não pode! A gente usa muito é peixe, a carne vermelha, só eu! Meu prato preferido, que eu adoro, uma vez, dois anos que faz, é a lasanha, é o prato preferido meu! De verduras, alimentos assim, eu só não como o quiabo, os outros tudo eu como.

Conserva de Jiló – Receita de José Herculano: Compra-se ele miudinho, pequeno, pode ser grande também! Tira o pé dele, põe ele para dar uma fervida! Não muito! Faz o molho que você quiser ou o tempero que você quiser, coloca cebola, alho, azeitona, ervilha, milho, põe no vidro, os temperos todos ali, fecha. Aí é que vem a história da conserva! Porque não adianta você fazer a conserva e deixar a postos pra todo mundo ver. O que faço? Deixo ela enterrada três dias, pra ela pegar o calor da terra, que é da terra que vem a nossa saúde! E é pra terra que nós iremos também!

Congado: Aos 10 anos ele me carregou para a igreja do rosário, eu assisti a festa, e já gostei de dançá, eu vi eles dançá, entrei num congado! Que era do finado Panamá, o Congo Branco! E lá nesse Congo a gente ficou de uns dez até os dezesseis anos! Dançando, nunca parei. Mas aí quando foi aos dezoito anos, eu vim a me casar e após esse casamento eu vim a perder minha visão, num acidente! Meu pai já tinha nessa época melhorado a situação, ele já tinha até comprado um caminhão! Sempre trabalhando no estado né! Era ferroviário! A gente então tinha um garimpo de cristais, e nesse garimpo, na estrada, eu vim a perder minha visão num acidente! Aí o meu pai foi e fez uma promessa pra mim! Se eu melhorasse! Que ele tinha certeza que eu ia melhorar, que eu ia ficar bom! Que ia montar um congo pra mim! Foi o qual que montou o Santa Ifigênia! Até o padre naquela época não queria aceitar Santa Ifigênia, porque eles tinham até conhecimento com Santa Ifigênia, mas num tinha nenhum terno de congo que trazia o nome de uma santa, aí foi a fundo com meu pai! Pra saber quem era santa Ifigênia, meu pai foi, explicou pra ele! E aí ele aceitou e no Santa Ifigênia graças a Deus! Eu comprei os instrumentos, mas quem pagou foi meu pai! Os instrumentos de um congo que estava parado, do finado João Cabeçudo! O qual, o congo tinha nome de Beiramar, mas aí o meu pai pôs o nome de Santa Ifigênia e o Santa Ifigênia tá aí na praça, e vai ficar por vários e vários anos! Mas aí eu fiquei até meus 50 e

poucos, 60 anos, por motivos de amizade com o pessoal, aí num tava mais enquadrando direitinho! Que até é muito errado eu falar isso aí, mais, mais é o melhor falar. O certo do que deixar certas dúvidas né! Aí eu fui, em 2003, sentei com o pessoal, e falei – esse ano, é o último ano que estou com vocês! O ano que vem vou formar um terno de congo, foi o qual que cheguei ao São Domingo.

Congo São Domingos: No meu intuito não era São Domingos, era Princesa Isabel! Mais o padre Baltazar foi e me perguntou? – você sabe que Isabel não é uma santa? Tem duas, a Isabel, que libertou escravos e Santa Isabel, são duas diferentes, e aí a comunidade vai ficar em dúvida! Qual? Aí meu pai falou – põe o nome de São Domingos! Mas quem pôs o nome de São Domingos foi meu pai e não eu! E o São Domingo, eu não sabia que cor que ia pôr, não sabia? Procurei, não achava, não achava! O que, que fiz? Eu fui pra São Paulo, como é de costume, minha família mora tudo lá! Eu fui pra lá pra passear e achar uma cor! Que eu tinha certeza de que acharia uma cor diferente! Achei! E vim, cheguei, falei com a madrinha do terno – oh! A cor é essa aqui, ninguém deles tem (os outros 24 grupos de congados de Uberlândia), agora como foi que cheguei até essa cor eu fico devendo pra comunidade! Esse verde água, que eles fala né.

86

A cor e a coincidência de fé: Aí é que vem essa dúvida até hoje, eu saí de Uberlândia, então fui até Aparecida do Norte, isso foi em 2013, fevereiro, março, e lá procurei a estampa de São Domingo, a estátua de São Domingo, os dois, eu queria ver! [pausa]. Olha! Quando aquilo tem que ser, aquilo vem na sua mão! Você tem no seu passado, no seu interior, uma pessoa de duzentos anos atrás, que tinha vontade de ser essa pessoa que você é! Mas não tinha aquele grande conhecimento naquela época. E hoje é você, pra desenterrar aquilo que a gente tinha vontade de ser! Por que digo isso? Quando eu encontrei a estátua de São Domingo! Como disse, o passado que está no presente hoje! Foi o passado que me tomou conta naquela hora, que tomou conta de mim! Assim que eu olhei! A blusa de São Domingo! O verde água! O blazer dele! Mais naquele tempo não tinha blazer, tinha um simples paletó! Mas a indústria aperfeiçoa do melhor jeito possível! E é esse verde que está aqui oh! Então quem foi que me levou a escolher essa cor? Sim! São Domingo! Esse enquanto vida eu tiver, essa cor

nunca vai acabar! “Então, estava na minha história, na minha caminhada, a minha própria liberdade, então eu fiz uma letra: “eu nasci lá na Itália, me criei em Uberlândia, vim trazer muita alegria, muita paz e esperança” e as meninas respondem: “esperança tem, alegria é! Esperança tem, alegria é! As meninas de São Domingo vem rezando com muita fé, as meninas de São Domingo, vem rezando com muita fé”. Essa música surgiu comigo andando na rua, e você é o primeiro a ver.

Do Rosário: O Rosário de Maria, o Rosário de Nossa Senhora, ele foi feito por São Domingo, fez tudo de pedrinhas, desenhado no chão! Dalí é que ele tirou a limpo, mas como ele era criança! O que ele fez? Entregou para Dom Bosco, e Dom Bosco entregou pra Santa Ifigênia! Mas como Santa Ifigênia era uma negra, então, naquele tempo eles não aceitavam! Foi onde que ela entregou pra Nossa Senhora do Rosário!

10 - MARIA APARECIDA REIS - DONA CIDADINHA.



88

Tutu feito em panela de ferro. **Fonte:** Luiz Fernando, 2021.

Memória de Jantar: Minha avó preparava comida do almoço num fogão de barro, ela fazia assim: eu vou fazer um feijão em pé, para nois ir buscar lenha. Ela pegava o feijão, punha na vasilha mesmo, pegava a manteiga lá na lata, e aí ela punha assim, ela tinha uma latinha assim de tampa, pegava a manteiga com colher, aquele feijão quente lá em cima, o sal, pegava a farinha, mexia, mas aquilo ficava bom! Nois saía pr'ó pasto, pra buscar lenha, chegava lá, nois ficava debaixo de uma árvore, comia até, comia o feijão assim na mão, trem mais gostoso sô, inda tinha vento assim, aquela ventania do cerrado que baixava os capins, a gente ia comendo aquele feijão, o barulho do vento que assobiava, passava na árvore, era bom demais sô. E catava ainda coquinho pra comer, enquanto catava lenha, aqueles feixes

de lenha, chegava em casa de tarde, isto pra nois que era menino, nossa senhora, era bom demais. Eu me lembro muito pouco da minha mãe, eu sai de casa com sete anos, mas o pouco tempo que fiquei morando com minha mãe era uma época muito difícil, meu pai era muito sem juízo, minha mãe era muito doente, a gente não tinha muito o que comer, mas ela não deixava faltar, mas tinha dia que não tinha nem manteiga pra fazer comida. Então matava uma galinha, tirava a manteiga, mexia ali com uma quirela de arroz e a gente comia, outro dia ela cozinhava uma mandioca, uma batata, nois comia com leite, outra hora fazia uma canjica, sova milho no pilão, limpava ele, fazia canjica, cozinhava e a gente comia com leite, porque era muito menino, e quase nada pra comer, e depois com sete anos eu saí de casa, fui morar na casa de uma prima. Muitas vezes a janta não dava na casa da minha prima, e aí ela mexia aquela rapa com feijão e me dava para comer, e eu comia, estava com fome, tinha que comer. No dia de domingo, nois achava bom né! Por mais que num tinha frango, ela fazia um oropronobilis, uma mandioca, às vezes num tinha nem arroz, mas a gente achava bom por que aí a gente podia comer mais!

O domingo era diferente: No dia de domingo, porque juntava todo mundo, então era dia da gente comer mais! Às vezes também ela fazia uns... Uns... Eu não sei se posso falar que era biscoito! Falava que era Tareco. Fazia no forno, pegava farinha de mandioca, punha no leite, punha ovo, punha queijo quando tinha, acendia o fogo, punha no forno, hoje a gente fala assim, um tipo de omelete, ia mexendo ele, nossa, era bom demais, era tão gostoso, e ainda fazia chá de favaca (alfavaca), se não tinha açúcar adoçava com rapadura pra nois comer. Era bom dia de domingo, porque minha mãe fazia “coisas” diferentes, para nois isso era diferente, porque no meio da semana era aquela vidinha, chupava cana, comia abacate, essas frutas do quintal, mas dias de domingo era o Tareco, às vezes de vez em quando acendia o fogo no forno e fazia um biscoito, um bolo, pão de queijo, biscoito de polvilho, né! Isso para nois era festa né! As “coisas” diferentes que tinha no domingo. Já minha vó era doceira, fazia doce para o povo da cidade inteira. Todo mundo tinha fogão de lenha.

Óleo e banha e relações com os alimentos: Na verdade eu fui conhecer óleo depois que eu casei, né! Era só gordura de porco ou então manteiga

de vaca, que eles chamavam de graxa! Tinha de acabar de fazer o comer e comer! Ela endurece na hora! Eu cheguei a comer isso na casa de minha tia. Comprava no frigorífico, era bem dura, coloca a colher pra tirar aí saía aqueles pedaços parecendo beiju, usava para fazer o arroz, o feijão, abóbora madura, mas a hora que ia comer já tava aquela massa, e a gente comia, mexia farinha, num tinha outra coisa pra comer. Agora a manteiga, outra coisa né! Ah! Mais não pode comer manteiga! Que dá colesterol! Eu não acredito!

Mudanças de hábitos alimentares: Eu acho que essas mudanças foram piores pra saúde! Pra saúde do ser humano, porque antigamente as pessoas morriam com cem anos, oitenta anos, noventa anos, e só comia banha de porco e manteiga de vaca. Eu acho que essas mudanças, desses óleos vegetal, que não sei o que! Isso aí é só ilusão, isso ‘caba com o ser humano! Não tinha esse tanto de câncer que tem hoje, é tanta doença no pâncreas, no fígado, pedras nos rins, é tanta coisa! Colesterol alto, pressão alta. Eu acho que isso tudo é alimentação de hoje! Tudo que nois como hoje, esses enlatados, como esses que nois compra que vem do CEASA, verdura, fruta, adianta nada! Num tem a vitamina que tinha antigamente, que tudo que nois criava na roça, num tinha adubo, remédio para matar as pragas, era criado lá na terra, punha esterco, às vezes num punha nem isso, né!

90

Obesidade e comida: Não tinha as pessoas gordas que nem tem hoje, as pessoas tudo obesa, eu acho que na minha visão, eu acho que por um lado evoluiu muito, mas pra saúde piorou. A alimentação piorou, tem muito mais coisa de comer, muito carboidrato, muita massa! Mas é tudo com veneno hoje. Você pode ver que hoje as pessoas tá tudo obesa, as crianças estão obesas, entendeu, então eu acho que piorou, consequência da má alimentação, porque o ser humano em si, o homem! Em geral, ele é inteligente, então ele faz coisas que por um lado o povo de hoje, parece que a geração de hoje está melhor, mas pr’o meu lado, acho que tá é pior. (excesso de opções produz má alimentação). Mesmo as pessoas que fumam hoje, está aparecendo muito mais doença, porque o cigarro de antigamente, o povo pitava era fumo, fumo de rolo, hoje nem se vê mais né! Esses fumos industrializados que vem nos saquinhos, não o fumo puro mais!

Relação atual com o jantar: Eu janto todos os dias, é muito difícil o dia que eu não janto. Mas é assim, pelo que evoluiu, a gente acaba alimentando mal também né! Quando era criança, comia uma fruta, alguma coisa, hoje não, hoje você tem mil e umas coisas pra comer durante o dia, coisas que também fazem mal. Eu já passei muita dificuldade, hoje não! De comida em minha casa, hoje eu não passo. Mas você vê que a alimentação hoje tá muita evoluída, mas num sei, nem tudo que tá aí pra comer faz bem saúde não! Isso que falo pra você, hoje as pessoas tá tudo obesa por isso. Eu não consigo dormir sem janta, mas já não é saudável como era.

Memória de comida que ficou: O que ficou o tempo inteiro é o frango com batata na minha vó, dia de domingo era o frango com batata, o que ela fazia? Pegava o frango e partia ele em pedaços pequenos e afogava tudo, depois guardava na manteiga, esse frango ficava na manteiga para ser consumido no outro domingo, por isso, eu me lembro que o gosto dele ficava diferente. Então no outro domingo, ela fazia com batata. Agora na minha casa, a minha mãe já fazia o frango com o Angu. Todos os domingos era frango com Angu. Se chegava visita em casa, era frango com Angu, com quiabo.

Congada e culinária: Eu comecei a participar da congada por causa de minha mãe, ela era cozinheira, mas hoje a gente não vê mais aqueles tachos com macarrão, aquele mundo de macarronada, aquilo para mim era comida, até hoje, o prato principal para mim era o macarrão.

Forno feito com base de cupins: Eu já ajudei fazer forno de cupins! A gente buscava os cupins tudo na cacunda, com eles ferroando a gente, e ela fez a base, meu pai não tinha tijolo, o que é que ele fez? Fez um cercado e pôs tabas, e encheu de terra, para a terra não vazar naqueles buracos, cortava as folhas de bananeira secas, para enfiar nas gretas das tabas, para não deixar a terra sair. Então molhou a terra, pisou a terra, depois buscou sacos de cacos de teias duma tapera velha que caiu, forrou todo o alicerce com caco de teia, pisou, forrou, e depois nois foi buscar os cupins! Saiu no pasto quebrando e nois carregando, e a minha mãe empinhando esses cupins, ela empinhou eles até fechar lá em cima, depois nois foi buscar perto do formigueiro, bosta de vaca, Taguatinga, misturou na terra, o pai fez aquela masseira de barro, e pois nois lá dentro pisando no barro, com os pés pra barrear, e barreou esse forno todinho, quase uma semana fazendo

esse forno, barreava hoje, deixava; amanhã de tarde tornava a passar outra mão de barro, aí depois foi pondo fogo, aí punha fogo, esquentava, rachava, barreava de novo! Eles falavam que estavam “curando” o forno! Para fazer os biscoitos. Até que um dia ele esquentou o forno, e por igual, e não rachou mais! Porque não sei quantas mãos de barro já tinha ido. Eu me lembro disso como hoje.



92

Forno a base de barro e cupim. **Fonte:** Acervo Digital Jeremias Brasileiro, 2011.

Relação do rosário com a religiosidade popular: A gente como toda vida foi católico, na congada eu tenho assim um respeito muito grande por Nossa Senhora do Rosário, porque o meu pai caiu uma vez de um pé de

abacate muito alto e ele bateu o peito e ficou desacordado não sei quanto tempo. A minha mãe, naquele desespero, pediu a mãe do rosário, que se ele voltasse, vivesse, sangue saindo pela boca, pelo ouvido, que Nossa Senhora curasse ele, dela ajudar na festa do rosário, meu pai sarou, sem ir no médico, nem seqüela ficou, acredita? Eu ainda ajudei muito aqui em Uberlândia também e até hoje continuo com essa fé na mãe do rosário, na congada, na irmandade né, porque a irmandade da congada é tudo nois. No meio dessas coisas da festa tem mandinga demais da conta, por isso herdei a tradição de jogar rosário quebrado, imagens de santo quebrado, espelho, na água né, pra levar o mau olhado, pra limpar o corpo e o espírito da gente né, isso eu aprendi de longe, com minha avó e minha mãe. É que os católicos, nas casas, tinham o costume das imagens, do fogão de lenha, e os quadros iam enfumaçando, outra hora caía e quebrava, e minha mãe, minha avó, falava que a gente não podia ficar com espelho quebrado dentro de casa, o terço quando rebentava não podia ser jogado em qualquer lugar, tinha de ser dentro da água, então eu tenho isso até hoje, tem ali um santinho quebrado, um rosário, que eu quero jogar na água. Eu já acompanhei folia que eles prendiam as folhas, virava bandeira de cabeça pra baixo! O outro tinha de chegar e cantar pra desvirar a bandeira! Ihhh, é trem demais!!! Um amarrava a folia do outro, tinha tudo isso.

11 - MARIA ALICE RODRIGUES - DONA ALICE.

94



Fonte: Cláudio Rodrigues, 2020.

Infância e alimentação: Minha mãe trabalhava para um pessoal do frigorífico, então ganhava muita muxiba, mas como aquela muxiba era boa, fomos criadas com muxiba. Minha mãe trabalhando pr'os outros, lavando roupa pra fora. Ela trazia aquelas muxibas e cozinhava aquelas muxibas, cozinhava mandioca e fritava banana da terra pra nois comer. A gente foi nascida e criada dentro dessa casa, eu vou fazer 70 anos dia 09 de outubro (2013). Dia de semana a comida era básica, arroz, feijão, verdura, mais esquentada né, porque mamãe trabalhava e deixava para gente esquentar. No domingo era macarronada, uma galinha caipira, nem era frango, era galinha mesmo.

Relação com a carne e a banha: Nois comia era na banha, picava o toucinho. Então a carne de porco era comprada no açougue, a mamãe comprava a carne de porco, mas não era toda semana não! A gente foi criada e nascida dentro desta casa, eu vou fazer setenta anos agora, carne de porco a gente comia, era guardada na banha, mas também era mais na base do sábado, do domingo, pra gente não enjuar e ainda o repolho picadinho. A mamãe variava, fazia carne de vaca, carne de porca, bolo no fogão de lenha. A primeira mesada que minha mãe fez aqui em casa pr'o Congo (festa da congada) foi no fogão de lenha. Tinha as bolachas que ela fazia com farinha de trigo, bolachas com ovos e óleo. Aqui também faz um molho de couve com jurubeba – afoga a jurubeba com um pouco de óleo, pois ela é mais difícil de cozinhar, mas eu gosto é da manteiga, eu gosto de ver a manteiga aparecer na comida. Aí coloca uma pimenta, um alho, um cheirinho verde, cebola de cabeça, depois que a jurubeba estiver pré-cozida, joga a couve, muita couve, não coloca água não, água é só um pouco na jurubeba pra ela cozinhar, mas fica bom, fica gostoso. Come com o arroz branco, branquinho, eu gosto demais do arroz. A gente come pele de porco sim, deixa cozinhar bem, depois deixa um cheiro verde, pimenta, fica bom. O escaldado da mandioca, faço assim: deixo a mandioca, deixo cozinhar até mesmo, nem preciso de carne, deixo até ficar uma rapinha, então amanhã eu vou fazer. Compro um knorzinho, ponho água e deixo ferver, depois joga a mandioca e vou amassando ela. Mas aqui em casa não tem dia pra comer, se der vontade, a gente assa uma carne! Jantar não, tem dia que a gente janta, tem dia que janta não. Mas também gosto muito de ovo frito na janta, dizem que dá colesterol acho, que não é bom, mas eu gosto e como sim, nois foi criado com isso.

Antigamente: Antigamente, nois mulheres do antigo, quando ia ganhar uma criança, não ficava um menor dentro de casa, pra não escutar o gemido da mulher que tava sofrendo ali dentro do quarto.

Memórias de alimentação da avó: A minha vó que é a mãe da minha mãe, ela fazia um tipo de macarrão, acho que regathoni, mas que era conhecido como “guela de pato”, há mais de 50 anos atrás, era o macarrão grandão né! Menino, mas ela fazia esse macarrão, com a carne de porco, deixava a carne afogar bem mesmo! Deixava ferver! A hora que tava bem boa ela jogava o macarrão lá dentro guela de pato, quando tava bem cozidinho, com aquele caldo grosso, e ela fazia então também o capitão né! O capitão fica com aquele rapa de feijão bem lá no fundo, rapava a panela, pegava aquele rapa e então espremia na mão, colocava pouco de feijão e de macarrão, ia apertando assim nas mãos, punha no prato, parecia um bolo, esparramava salsinha, cebolinha, eu tenho lembrança, às vezes faço, mas num fica como vó fazia. Fez 50 anos que ela morreu, parece que veio essa vontade, do passado, tá perdendo o que era bom. Ali ela fazia isso, nois comia! Mas como era bom! É, a gente não sabia que a felicidade estava ali, que a gente não sabia o que vinha pela frente, esse é o resgate nosso né! Essas origens né! Que vai perdendo né.

Alimentação e bem estar: Qué ver eu ficar feliz é o dia em que vou fazer muita comida, que eu vejo as pessoas comer com vontade! Eu fico desgostosa quando faço aquele tanto de comida e ninguém come, dá uma desilusão.

12 - JANICE CÂNDIDA - DONA JANICE.



Fonte: Cláudio Rodrigues, 2020.

Alimentação cotidiana: Dia de semana mamãe deixava comida feita pra nois, ainda era água de cisterna aqui (Avenida Mato Grosso, centro de Uberlândia), tinha de buscar água lá no fundo, aqui era roça, roça mesmo. Aqui era plantado na frente, mamãe plantava milho, mandioca, era tudo cercado daquelas tabinhas de taquaras, plantava chuchu, cebolinha, nois teve muita galinha, colhia os ovos, chocou muitas galinhas aqui em casa. Uma comida que fazia antigamente, mais comum, era a “mixada”, cozinhava o feijão, fritava o tomate, pra misturar no arroz, berdoega de mistura, fazia o oroponobolis, era a comida mais básica da semana, mais também fazia aquelas armonicadas (almôndegas), esse quarto aqui, era cheio de saca de arroz. Nos domingos era a macarronada, a galinha caipira. A verdura nossa, as frutas, vinha laranja, manga, vinha muito. Aqui não tinha muita fruta, Gariroba a gente buscava perto do aeroporto, Santa Mônica. Naquele tempo, não usava margarina não, mamãe acendia o fogo cedo, que ela ia trabalhar, então ela acendia o fogo, tinha uma lenha que chamava angico, então ela punha o feijão cozinhar de noite, para quando ela saísse o feijão estivesse cozido, então ela trazia uns pão de queijo duro, que sobrava e para ficar macio, ela punha na panela de barro, no vapor da panela de barro, pra nois comer, pra tomar o café de manhã, antes de nois ir pra escola. Minha irmã fazia um arroz com uns tomatinhos, de tapera, pequeninos, ela fazia com linguiça, afogava o tomate, punha a linguiça, daquelas fininhas, daquelas que ficam penduradas, eu tenho vontade de comer delas até hoje, mas a gente já não acha mais. Ela fritava então a linguiça e punha o arroz! Isso era nosso almoço, arroz, linguiça e o tomatinho de tapera. A linguiça escorrida, ficava gostoso, e fazia sempre o molho de jiló.

Final de semana: Agora dia de domingo a mamãe costumava fazer pra gente a macarronada, ela fazia assim oh! Arrumava o macarrão, comprava galinha, porque quando nois tinha o frango aqui em casa, fazia os frangos, quando tem criação de galinha, não mata as galinhas, mata só os frangos, fazia o molho de frango, punha açafreão, fazia a macarronada, com bastante queijo, dia de domingo era caprichado. A banana frita não faltava, falam hoje em dia que a pessoa não pode comer a banha, porque tem colesterol alto, não pode comer ovo porque dá colesterol, a gente, nois tem que comer de tudo, antigamente a gente comia carne de porco na banha, todo

mundo era sadio. Aqui em casa, frita, traz as mantas de toucinho, então frita, na geladeira tem pé de porco, eu vou fazer um molho de pé de porco essa semana.

Tradições atuais: Até hoje nois mantém essa tradição nossa, é nosso mesmo, e ainda faz o mocotó do pé da vaca, também do porco, a gente faz de tudo ainda. Lá dentro tem a costela de vaca, tem a bitela, tem o repolho, tem a banha, a carne de porco, é tradição nossa mesmo. Hoje os meninos não comem coisas, falam que não ficam igual mamãe fazia, eles guardam na memória o gosto das coisas que a vovó fazia, só pode ser isso, eles falam que dela era mais gostoso. Do jeito então que vovó fazia ficava mais gostoso, mais até do que a gente faz hoje. Os jovens não, só querem sabê de bolacha, de chocolates, de iogurte, e o tal de Skinny. Tem carne que a gente acaba de comer, dá dor de barriga na gente, de frango é mais. A carne de porco é reimosa, o que não é reimosa é o lombo! Mas o resto o povo diz, pode ter reima né! A carne do porco que não é castrado, a carne dele fede.

Resguardo: Portanto quando nois criava filhos, mamãe dava pra gente depois de alguns dias de resguardo, ela comprava o lombo, arrumava, salgava, escorria o sangue. Aí fazia o almeirão, o Angu, o escaldado da farinha de mandioca e de milho, para comer com o lombo. Passava o lombo só na manteiga, ela fazia o escaldado da farinha de milho, o Angu, o almeirão, era o que nois comia depois de três dias, nois não comia arroz, arroz não podia não! Hoje em dia a gente não vê dia de domingo a família reunida, porque cada um vai pr'o seu canto, mas aqui tem lá na geladeira, doce de pau de mamão feito no princípio do ano, doce de laranja, de banana, doce de marmelo. Somos seis irmãs, mamãe morreu num tinha uma barriga, um corpo perfeito mesmo, negra, meu pai já era branco, por isso eu falo, não somo nem negro nem branco, nois é “boi fumaça”, tudo mais camuflado, tudo junto e misturado!

Macarronada de antes e de hoje, diferenças: a nossa tradição da comida aqui, é a macarronada com frango né! Que ficava boaaa!!! De antigamente era melhor por causa das coisas boas que tinha né! O queijo, o leite que fazia o queijo, era tudo mais natural né, hoje não, hoje até no leite tem

coisa injetada, no queijo nem fala né, então o macarrão também é mais ruim né, conservante demais, claro né! Macarronada de antigamente não tem mais jeito de fazer hoje né. Leite de vaca vinha de pasto de capim bom, tinha chuva no tempo certo né! Hoje não! Antes o pasto era bom, o leite era bom, o queijo também era bom, então a macarronada era boa né! Melhor que né!

Do gosto da macarronada de antes e de agora: Macarronada de hoje o povo coloca carne, quando eu trabalhava na fazenda, a macarronada era assim: fazia um molho de tomate com cebola né! Cozinhava o macarrão, punha na travessa, punha uma camada de macarrão, uma de molho, depois punha outra de macarrão, tampava com molho, depois ralava o queijo e punha por cima, não tinha esses negócios de queijo ralado, essas coisas assim hoje não, hoje é tudo moderno né! Aí parece que o gosto era diferente, para mim era diferente! O queijo era caseiro né! Tirava o leite da vaca e já fazia o queijo! Aí parece que o gosto da macarronada era diferente de hoje. Agora muita gente faz macarronada e põe carne, aí para mim já não é macarronada. Lá em casa eu também faço é assim, cozinho o macarrão, faço o molho, ponho uma camada de macarrão, molho e queijo por cima, depois outra camada de macarrão, mesmo assim não dá aquele gosto como era antigamente né! Esses queijos de hoje em dia não têm nem gosto de queijo, antes usava só o “coalho” para “taiar” o leite para fazer o queijo, hoje não! É uns queijos branco, num tem gordura, os queijos de primeiro você pegava assim e estava amarelinho da manteiga, daquela gordura assim! Por isso dava mais gosto, passava o gosto do queijo pro macarrão, porque é a manteiga que dava gosto no queijo. Hoje não! O queijo é branco, se coloca o queijo no macarrão não dá nem gosto, pode por queijo adoidado que não dá gosto. É igual doce de leite, antes punha o leite naqueles tachos e pouco açúcar, hoje não, o povo põe mais açúcar do que leite, parece mais doce de açúcar do que de leite.

Relações atuais com a alimentação: Eles dizem que carne de porco faz mal, banha de porco faz mal, e eu vou deixar de comer isso por que faz mal? Eu não! Cada um pensa dum jeito! Mas hoje também não tem aquela banha boa mais não! É uns toicinhos magros, murchos, branqueados. Para nós o porco era tudo, a gente entrava no chiqueiro descalço, pegava bicho de pé, era um pé na cozinha, um pé no quintal, casinha simples, num tinha diferença pra gente não, no tempo de matar porco então era assim, a gente esperava assar pele, cozinhar pele, sapecar o rabinho do porco, então a gente não sabia se ficava na cozinha ou no quintal, arrumava porco na palha de

bananeira, no chão do quintal mesmo, pra sapecar o porco né! Os porcos hoje são engordados tudo a base de remédio! E nas fazendas era engordado só com lavagem, milho, soro, cozinhava aquele tanto de mamão também, punha lá no cocho, eles comiam tudo, hoje pega um porco aí num instante ele tá gordo, na hora de matar já, só remédio que tem nele.

14 - JOYCE DIVINA FERREIRA - DONA JOYCE.

Memórias de jantar e outros hábitos alimentares: A nossa alimentação era uma alimentação bem simples, mas eu lembro que tinha quiabo, no início eu não gostava de quiabo, era sempre uma mania de fazer assim, quiabo, carne moída e Angu ou se não: cará, inhame, nós comemos muito inhame quando criança, aquilo ali parecia ser uma tradição né! E o arroz com feijão né! Eu lembro que uma vez o papai, assim como é que eles tinha um conceito de fome tão diferente de hoje, eu mais minha irmã esquecemos de pilar o arroz, socar no pilão, que a gente tinha preguiça, que mamãe tinha viajado, e quando chegou na hora do almoço, papai fez o almoço, couve, bata assada, tutu, e a carne, aquela carne que põe na gordura, eu não aprendi com a mamãe a fazer aquele tipo de carne, que guarda na lata de banha até seis meses ou mais. Aí ela tirava a bola daquela carne, pôs pra esquentar e deu o almoço pra gente e chorou! Aí nós ficamos assim né, porque que papai tava chorando, era porque ele achou que nois tava passando fome, porque tava comendo arroz. O conceito de fome naquela época e o conceito de fome hoje né! Só sei que nois levou uma bronca e de tarde nois fomos socar o arroz, porque só tinha arroz em casca. Minha infância foi muita rica, fui criada na fazenda, com muita fruta, muita comida, já meus irmãos mais novos não tiveram muitas oportunidades.

Durante a semana e final de semana: A gente foi criada praticamente na roça, você sabe que na roça não tem essa variedade de comida porque usa quase a mesma coisa todos os dias, é a alimentação que eles mesmos plantam, então não tem essa variedade. Naquela época não se usava massas, macarrão era comida muito chique, na roça quando às vezes aparecia era aquele grosso, nas festas de santos reis, da congada, que eu aprendi a comer, então, fazia aquele macarrão com frango, ou fazia com costela, quando matava um boi né! A mamãe tinha uma mania assim, eu fui criada com muita fartura, nois, os mais velhos não ficamos sabendo o que era passar falta de comida, porque a gente sempre morou na fazenda e a mamãe era farturenta, tanto que tem muita panela, mania de muita comida, a mamãe chegava um dia, ah! Vamos matar um porco, vamos, matava vaca também. Que precisava da gordura limpa para guardar as carnes, porque não tinha

geladeira, então na roça, a gente quase morria de tanto trabalhar, então você imagina!

Preparação das carnes: Ela enchia aqueles lombos, aquelas carnes, gente, mas era uma delícia aquela semana na fazenda, aquele cheiro das carnes, das frituras, até parece que tudo cheirava, não só as preparações das carnes, eu não aprendi, eu perdi esse conhecimento, só o cheiro de muita coisa ficou comigo até hoje.

Mudança pra cidade: Você vem pra cidade e sofre uma influência cultural, e começa a não dar valor nisso, eu era muito jovem, hoje eu aprenderia! Mas naquela época que eu vim embora pra estudar, eu achava que aquilo era uma coisa assim, da roça sabe! Antiga, atrasada! E aí a gente perde muita coisa lá da roça, sabe, mas você continua roceira, no fim, no fundo, no fundo, você é roceira, e falo assim, adoro cheiro de curral, morro de medo de vaca, adoro cheiro de mata, quando entro na mata e sinto aquele cheiro, eu acho aquilo maravilhoso, isso é coisa que só roceiro sabe sentir, eu sinto esses cheiros que também me faz lembrar, recordar, trazer pra mim hoje o cheiro da comida que mamãe fazia, dos quitutes, das carnes, parece que mistura o cheiro de tudo na gente hoje sabe! Esse pessoal do asfalto, se for lá, não sabe sentir essas coisas, né! Aquele entardecer, aquele silêncio do entardecer que você sente no campo, gente, aquilo é maravilhoso demais da conta, parece que tem ali a presença de Deus mesmo, nas horas da ave maria que é seis horas né! Mamãe rezava e agradecia a Deus por tudo. E aquele silêncio que chega a zumbir assim sabe! É muito bonito. Agora, quem sabe sentir isso? É só gente da roça.

104

Cheiro e gosto das coisas: Quando chegava as primeiras chuvas, o papai plantava milho, plantava abóbora, pra gente comer mingau mais cedo, porque na roça era plantada mais tarde quando começava as chuvas perenes, ihh, aí a gente saía atrás dele, ele ia cavando, e nois ia jogando a semente, e cobrindo né! E geralmente era debaixo daquela chuva fria! A gente voltava pra casa molhadinho, aí a mamãe mandava a gente vestir uma roupa velha, seca, e ela sempre fazia alguma abobrinha, um franguinho novo, então eu tenho uma lembrança de quando começa a chuva assim, escurece, eu lembro do cheiro e do gosto, e falo que estou

com vontade de comer uma abobrinha com quiabo e frango. Mas o que tem a ver a chuva com abobrinha, quiabo e frango, mas para mim acho que tem um significado, que na hora, eu não lembro, você entende? Aquela coisa gostosa, e também a gente no rabo do fogão, esquentando, que tava todo mundo com frio, que estava lá debaixo de chuva, e a gente lembra direitinho, aquela alegria de ver as primeiras abobrinhas, né, na flor ainda, eu acho lindo, você já pensou, abobrinha na flor! Quando ela tá novinha assim, gente, mas que coisa bonita, é abobrinha na flor! E a mãe punha a gente pra procurar ninho de galinha no mato, eu também achava lindo ver um ninho de galinha cheio de ovos. Aquilo para mim era uma alegria, alegria porque a gente podia brincar né! Então são as recordações de infância que eu guardo até hoje.

Mudanças dos hábitos alimentares: Olha, eu acho que naquele tempo apesar de a gente comer simples, minha mãe morreu faz pouco tempo, mas eu lembro que eu comprava o óleo e mamãe comprava toucinho escondido e mistura com o óleo, para poder fazer a comida dela, ela não aguentava comida com óleo. Mas eu penso assim, que na roça a gente andava muito, então você podia comer toucinho, banha, gordura, come a vontade, porque você queimava aquilo tudo né! O físico da pessoa que morava na roça é muito forte, porque está sempre fazendo exercício, comia comida mais pura, sem agrotóxico, sem nada. Então a mudança para mim, no início eu não senti muito, porque na época que eu era menina, assim moça, eu comia coisas da roça, eu fui empregada doméstica, trabalhei em casa de fazendeiro, então o hábito continuou mais ou menos o mesmo. À medida que eu fui ficando mais velha, mudando de condição, em Uberlândia, fui pra Brasília ser funcionária pública.

Racismo na escola e na cidade: Na época aqui na Escola Estadual de Uberlândia não entrava negro, mesmo sendo do estado, porque para o negro, ele tinha que tirar nota boa mesmo, o primeiro que lá entrou está vivo até o hoje, O Juarez, ele tirou 100 em tudo, aí não tiveram jeito de recusar ele, ele é Tio do Luis Fernando do SPC – Só Pra Contrariar, grupo de samba de Uberlândia – ele foi o primeiro negro que entrou no Estadual e o primeiro bancário de Uberlândia, que também não podia, o estigma né, preto não podia por a mão em dinheiro! Ele era muito inteligente e a

gente que era mais pobre, estudava com dificuldade, tinha de trabalhar né! Não tinha jeito de fazer frente, aí o Juarez foi lá e quebrou o tabu. Então a gente vivia em colégio particular, eu lembro que o primeiro colégio que começou a receber aluno negro, eles puseram apelido nele de “colégio 13 de maio”, era o antigo colégio Brasil Central que foi fundado pelo pai do doutor Arnaldo Godoy, e chamavam de treze de maio porque tinha muito negro, olha só que humilhação, discriminação, tinha muitos negros, o Ismael, eu, a Meirivone, o Celso, o Silvinho, então a gente era um grupo de negros que naquela época sobressaiu porque conseguiu fazer o segundo grau einh! O ensino médio hoje né! Nós somos do tempo do apartheid em Uberlândia, a calçada dos negros e a calçada dos brancos, no cinema a gente só podia entra na segunda sessão e no andar de cima, o andar de baixo era tapetado e tinha as poltronas estofadas, então nós não podíamos sentar, aí nós tinha de ficar em cima onde as cadeiras eram de madeiras, então eu acho que a gente perdeu muito quando misturou, porque tínhamos nosso canto, nossos clubes, hoje não temos é nada. A Dona Dalva Nascimento tem mais de 95 anos, está em Brasília, tenho medo dela morrer, ela como se diz, protagonizou o nascimento do movimento negro em Uberlândia, a Dalva sentou na mesa do filho do Nicomedes (ex prefeito) e falou pra ele: “se negro não entrar a partir dessa semana aqui na primeira sessão do cinema, e aqui em baixo, nós vamos por fogo no cinema”. Sentada em cima da mesa dele. A Dalva fez curso de contabilidade, era contadora aqui, tinha escritório, foi pra Brasília, ela é política comunista, a gente tem de ir lá, deixá-la contar, registrar essa história dela, e a Dona Norma, que foi mulher do seu Eugênio, do Zanzibar, a dona Norma ta aí também velhinha, ela deve ter muita coisa para contar, ela tem tanta história pra contar que você vai tirar um outro livro (risos).

Produção dos alimentos atuais: O que me preocupa nisso tudo, é a falta do controle, do que a gente come, só o selinho parece que não fala tudo não, os embutidos então nem se fala, tem salsicha embutida, que quem vê de onde ela vem, quem trabalha em frigorífico, não come, tem nojo, pegam couro de boi, de vaca, os restos, os miúdos, injetam coisas, botam corante, e a coisa vai pra prateleira dos hipermercados bem embaladas, bonitinhas, se você quer produzir em alta escala, precisa de defensivo agrícola, outras coisas que precisa ter controle, mas não tem. O capitalismo vê lucro,

despeja agrotóxico lá, isso preocupa muito e os nossos movimentos neste sentido ainda é fraquinho, tá muito no início ainda pra fazer o controle, eu não sei o que vai ser do nosso futuro não!

Hábitos alimentares atuais: A Joyce hoje anda brigando com a balança (risos), depois que você passa dos 50 que entra nos zentas, perde hormônios, prejudica muito, engorda muito, você não pode ter um sobrepeso, então eu estou sempre na luta, a minha comida e aquela comida regrada, a base de fibras, agora tem uma médica, uma nutróloga que me faz jantar, porque tenho que tomar remédio, então a alimentação muda né, tem que ter um cuidado muito grande, até por causa do sobrepeso e para manter o organismo mais saudável. Mas no domingo, eu andava escapando nos domingos, porque tem a minha cunhada, que ela, ela cozinha bem demais, bem essas comidas de roça! Chega lá e tem inhame, costela, e aí a gente não aguenta a tentação, tem uma panelada de caldo, dobradinha, mas dobradinha tem pé de porco, orelha de porco, que beleza que é, que delícia que é! Eles chamam de “mata nego” (risos), a gente come e não para de comer, então quando eu vou pra casa do Edinho, às vezes eu extrapolo, agora tem de segurar né! Posso comer, mas pouquinho.

Sarapatel de miúdos. memórias de preparo que ficou: Uma coisa que ficou, que mamãe fazia, era o sarapatel, quando matava porco. Cortava as carnes, moía a carne, pra fazer linguiça, ela fazia a gente picar as coisas miudinhas, ia lá ver se estava certo, ela ensinava como é que limpava o bucho do porco, tinha de encher o bucho do porco, colocava todos aqueles miúdos, picadinho, punha até um pedacinho de toucinho da barriga para a carne não ficar muito seca, então o toucinho da barriga do porco era diferente das outras partes do porco, então colocava uns pedacinhos, bastante pimenta bode, cebola, cebolinha, alho, temperava bem aqueles ingredientes, colocava dentro do bucho, costurava, a minha função era até cozinhar! Coloca na panela com um tanto bom de banha, ia virando-o, virando, para ele ir cozinhando, depois punha água, e ia virando toda hora, virava, ficava uma delícia, eu não sei se ainda sei fazer, mas foi uma das coisas de roça que eu aprendi a fazer. Era uma receita antiga, mamãe falava que eu não sabia fazer nada então mandava eu fazer o sarapatel de miúdos. Ela pejejou para eu aprender a fazer chouriço, porque no Rio Grande Sul fazem chouriço é salgado, eles enchem a tripa de porco com sangue, põe

lombo, uma porção de coisas dentro, aí também guarda na gordura igual guarda a carne, então, quando eles pegam, esquenta, geralmente comem aquilo de manhã, eles pegam, cortam, assim igual salame, fininho, sabe! Já o mineiro usa o chouriço de açúcar, doce né! É muito gostoso, papai vinha de um cruzamento com índio, então tinha um jeito de preparar o chouriço, com açúcar mascavo, era na cidade, papai fazia coisa parecida, pegava lombo, raspava rapadura, passava no lombo e assava, e aí ficava dividindo em volta da gente, que ficava olhando.

Sabão de limpeza: Minha mãe fazia sabão de pequi, de arroz, quer ver, sabão de Barú, tem óleo né! Eu não sei como é que mamãe sabia fazer aquilo tudo.

Congada e fé: A congada em Uberlândia desde aquela época (década de 1930) tem um significado muito forte para a população negra, eu lembro que, eu estava falando da rainha perpétua, porque tenho vontade de saber notícias dela, dona Alexandrina que morava no Bairro Fundinho, na rua José Ayube, perto da General Osório, a casa dela parece que era a segunda casa. Ela era rainha perpétua do congo e a gente ficava esperando o congo ir lá buscá-la. Então descia um congo e ia buscar, ela subia a pé com aquela capa bonita, e agente que era menina, aquilo era assim uma coisa extraordinária, gente, porque a filha dela, da Alexandrina, não ficou com a coroa que era para passar para a filha ou pelo menos para a neta, não sei se tinha neta? E o congo naquela época, a gente saía com sapato de salto Luís XV na terra, porque o asfalto só vinha até no fórum, a gente vinha para o Sr Elias, atrás dos ternos de congo, era normal a hora que terminava a congada, as pessoas que gostavam daquele terno acompanhavam pela rua. Hoje não, eles deixam os ternos irem embora sozinhos né! Naquela época tinha as moças, os namorados, as paqueras. Era muito divertido, cada salto deste tamanho, ninguém descia do salto (risos). A gente não entendia porque gostava, mas o congado está dentro da gente! Não tem como você fugir. Mas eu não sei, esse elo aí entre os mais velhos e os mais jovens, está quebrado, eles precisam de passar esses conhecimentos para eles, a gente não pode ir à festa do rosário só para exibir uma roupa nova, um chapéu novo, uma pedraria na roupa, a gente precisa de recuperar isso, porque se não a continuidade vai ficar prejudicada, de repente vai

virar só um desfile a festa do congo, e não é isso! Festa de congo é amor, é religiosidade, é fé, carinho com Nossa Senhora do Rosário, a gente não pode perder esse vínculo, a gente não pode estar usando o congo se não for neste sentido, porque é uma tradição secular né! Tem mais de século que eles fazem a festa do congo, que eles trouxeram da África, né. Isso não nasceu aqui, isso veio da África né! E de repente, se a gente fraquejar, se deixar esse elo quebrar, se deixar entrar a ilusão, a beleza, perde o sentido. Temos que lutar em cima disso, nós todos que estamos com a religiosidade temos essa responsabilidade de não deixar nosso jovem se perder na ilusão de estar ali, mas de não esquecer da nossa fé religiosa. Eu fico brava quando o Moçambique de Belém passa e vem aquelas meninas fazendo algazarra, vestidos curtos, roupas decotadas, eu sou meio tradicional nesse sentido sim.

15 - DENY NASCIMENTO - SR. DENY.



110

Deny Nascimento, presidente da Irmandade de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito de Uberlândia, faleceu em maio de 2021. **Fonte:** Acervo Digital Jeremias Brasileiro.

Comida a base de banha: Nois não come tanto essas porcarias de comida moderna não! Os médicos proíbem a gente de comer gordura, mais é de gordura mesmo, de banha mesmo que a gente gosta, até hoje a gente come. Até hoje a gente come na carne de banha, a gente pede o rapaz do açougue, ele traz lá de Tapuirama pra gente, carne de porco e a banha, a gente até faz troca com ele, um litro de óleo por um tanto de banha, a gente gosta mesmo é da costelinha de porco, da suã com arroz, do torresmo, de fazer o arroz na banha, é disso que a gente gosta mesmo.

Desobediência às normas da vigilância sanitária: Agora é assim viu! Não pode usar carne de porco sem inspeção né! Se a polícia descobre, o povo da vigilância, até prende a gente viu! Mas eu peço todo mês a banda de porco ou a carne, ou a banha, é de porco criado no chiqueiro mesmo, lá na zona rural, é assim que a gente pega, muita gente pega viu! Não é só nois não!

O cheiro e a pureza dos alimentos: Minha mãe tinha uma horta grande, não esqueço das abobrinhas, as flores delas, do morango, da muranga, da melancia, eu jogava água, ajudava esterocar, era um cheiro gostoso de tudo, da terra, do esterco, tinha melancia, couve, salsinha, cebolinha, serraia, tinha tudo mesmo. Os tomates vermelhinhos, ihhh, é uma saudade do tempo sô, aquilo sim, tinha gosto, os de hoje não tem gosto de nada, a gente come e parece que não comeu nada, parece comida de plástico, só veneno em tudo sô, só porcariada, e os médico ainda acha que banha, gordura faz mal, mas frita uma carne de porco caipira, o cheiro é outro, a gente levava meses pra engordar um frango, hoje não, é 30, 60 dias, e o porco então? É diferente, aquela carne branca, sem gosto, sem cheiro quando vai pra panela, o cheiro eu sentia até do açafração que minha mãe punha no arroz, no frango caipira, ficava assim coradinho, e cheirosinho também.

A Congada e a comida: Quando chegava a festa da Congada, meu pai já tinha uns três porcos pronto pra matar, era uma fartura aqui em casa, os grupos tudo vinha jantar aqui, carne de porco e de vaca, linguiça, costelinha, armônica (almondégas), tutu, arroz, feijão, salada e macarronada, mas macarronada mesmo, tá! Tinha gosto de macarronada, porque os tomate

era vermelhinho, tinha aquele suco que a minha mãe preparava o molho pra misturar no macarrão e o queijo curado, bem curadinho, era isso que dava aquele gosto, aquele tipo de sabor que a gente num sente mais hoje na festa da Congada não, hoje tá muito moderno, comida até de marmiteix serve na Congada, a tradição da comida antiga é que me dá saudade mesmo, a macarronada tinha mesmo gosto diferente, a de hoje parece sem gosto de sabor de roça que nem que antigamente tinha. Aqui em casa vinha o terno Camisa Verde, o Marinheiro, o Congo Sainha, depois o sô Rafael fez o Quartel do “Sainha” ali na João Naves, onde que passava a Mogiana, e aí o terno dele passou a fazer a janta lá. Mais de noite, o costume era de todos os grupos jantar aqui em casa, meu pai Elias fazia questão.

Hábitos alimentares atuais: Aqui em casa tem comida todo dia, a janta é de noite, a Maria faz de noite mesmo, 09 horas da noite, às vezes meu filho vem jantar ou almoçar no domingo, mas a gente janta todo dia sim, muito difícil a gente não jantar, e assim né, não abre mão da banha não, às vezes mistura óleo um tanto de óleo, mas a banha a gente ainda usa muito também, é que o arroz feito na banha é outra coisa, deixa a gente satisfeito mesmo, só o cheiro da carne de porco feita na banha me satisfaz, é outro tempo viu! Outro tempo!

Lembranças de carnes de porco na chapa do fogão: Meu pai trabalhava com carroça, transportava as coisas, até porco, ele fazia agasalho para embrulhar o porco com folha de bananeira, enrolava os porcos naquelas folhas de bananeira, chegava fresquinho em casa, e então ali, aquela fartura grande, tinha aquele fogão caipira grande, ele tirava aquelas mantas assim do porco e punha por cima do fogão, alí tirava aqueles pedaços, punha na chapa do fogão, assava, o almoço mamãe fazia o arroz, feijão, ela gostava do feijãozinho preto, até hoje eu gosto do feijão preto! Então ela fazia o arroz, tirava a carne de porco, carne de vaca, aquelas mantas que eles falam, maçã de peito! Tinha maçã de peito! Era para almoçar, merendar, tomar café, os irmãos iam lá e cortava, assava e comia, num instante tava assada porque já tava meio seca em cima né! Aí nois foi criando desse jeito, crescendo, o arroz dela, o feijão, tudo era na banha, num tinha esse óleo não, era tudo na banha, era muito soltinho a arroz que ela fazia, então a gente foi crescendo desse jeito na natureza da banha e graças a Deus até eu posso falar que não tenho nada, a não ser da coluna né, eu machuquei a coluna.

O macarrão de ontem e de hoje: Eu fui trabalha no Reimassas (empresa produtora de macarrão em Uberlândia) e lá no Reimassas eu era o jogo de cintura deles, Valdemar vai ali, ajuda nois naquele lugar! Valdemar bate aquele saco, e lá ia eu! Eu aprendi a ensacar saquinho de quilo, então em todo lugar que eles precisavam de mim, eu tava lá. Foi assim que machuquei a coluna, com aqueles negócios de misturá farinha, era um grandão mesmo, que depois de misturá as coisas viravam vitamina né! Então pegava aqueles sacos de farinha, jogava lá em cima, na masseira, pra fazer o macarrão. O macarrão de hoje num tem mais gosto como antigamente, antigamente eles faziam as misturas da farinha vitaminado mesmo, era vitaminado mesmo, ia aqueles corantes mais puro pr'ó macarrão ficar corado, assim amarelo, então eles punham a mistura, ali eles punham tudo, punha aqueles baldes de ovo, porque era muita farinha que eles misturavam, muito mesmo! Aquilo, um saco de farinha desses de 50quilos, depois dele cheio, ele ficava carregado mesmo, pesava 80quilos. Era muito bem produzido, era muito bem mesmo, então mudou mesmo

o macarrão. Hoje eu ainda não posso falar se eles põem mesmo a mistura que punham antigamente, eu não posso falar, porque eu não fui mais lá né! Mas que antigamente era mais fácil os ovos né, as galinhas, essas coisas, hoje só de granja né, ovo sem aquela gema amarela firme né! É amarela de ração, não de milho né! Então acho que hoje, capaz que nem ovo eles põem mais! Eu tenho essa superstição minha né! Agora eu não posso falar que eles tiraram o ovo! E óleo né, eles põem o óleo na farinha né. Portanto depois que eles batia ela lá, você pegava na mão assim e você via que elas tinham produto né (massas de macarrão), jogava na máquina, ela espremia e já fazia o macarrão. Era gostoso o macarrão de antigamente! Hoje tem um cheiro forte, já o gosto dele não é tão gostoso como era!

Mudanças dos alimentos: Mudou muito, pra começar, hoje você vai comer um tomate, ele já tem veneno, vai comer uma alface, já tem veneno, tudo que você comer! O óleo de hoje, ele vai aplicado, vai soda, vai! Tem outra química que num estou lembrando, eles misturam muitas coisas no óleo né, põe até soda, pra tirá, eles falam as coisas que faz mal (os agrotóxicos e outros insumos utilizados nas plantações de sojas, por exemplo) mas acabam fazendo outro mal pra gente né! Então você vê, pega uma alface, um tomate, se não lavar bem, você pega um tomate, coloca debaixo da água e vai passando a mão nele assim, você sente saindo aquela matéria que eles batem neles né! Nos tomates. Alface a mesma coisa, vai passando a mão nela assim, você sente que vai saindo, aquela matéria, um veneno. Hoje tudo que nois come não existe que não tem uma mistura de veneno.

A vida na congada desde criança: Eu tinha 10 para 11 anos, aí eu comecei, logo eu olhava e ficava doido pra dançar. Comecei no Marinheiro de Nossa Senhora do Rosário do Sr. Elias (pai do Ney Nascimento, atual presidente da Irmandade do Rosário), foi no trança de fita que eu comecei, aprendendo a “meia lua”, o “trançando”, e aí peguei uma caixinha, caixa na mão no marinheiro, aí falavam que eu era um Congadeiro bão demais, aí o capitão do Terno Camisa Verde pediu ao seu Elias, naquele tempo tudo era o capitão que mandava, e aí me emprestaram para o Camisa Verde, mas os dois grupos andavam juntos, os dois eram do Sr. Elias: Marinheiro (crianças) e Camisa Verde (adultos). Calça branca, camisa verde, lenço

amarelo, faixa amarela, mandaram fazer a roupa, eu fui e cheguei lá, encontrei o caixeiro José Hugo e nós dois ia na frente do Camisa Verde, os dois caixeiros do Camisa Verde, o Zé Hugo era bom caixeiro, e eu não ficava atrás também, nós fizemos um sucesso danado naquela época. Aos 14 anos fui Capitão do Marinheiro de Nossa Senhora do Rosário, muito jovem ainda, na década de 30 (1930). Depois eu assumi o Marinheiro de São Benedito, lá do Bairro Martins, levantei o terno de novo, que estava acabando, trouxe o quartel para o Bairro Tibery, depois de anos e do Terno arrumadinho, eu passei o Terno para o Luisão, filho da Dona Gessy, e o grupo está com a família até os dias de hoje (2013).

17 - DALVA VIEIRA - DONA DALVA.

Lembranças de comidas: As lembranças que eu tenho assim das comidas são da roça. Durante a semana a gente comia o arrozinho com o feijão mesmo, também matava porco né! Às vezes uma vaca, então era assim, aquela planta, orapronóblis, pegava os brotos e fazia com Angu. Tinha as mandioquinhas, a mandioca amarela, meu pai tinha dois tipos no quintal, a mandioca amarela e a cor de rosa, que hoje em dia quase ninguém tem. A mandioca cor de rosa, docinha!!! Ele plantava ela separada, ele não deixava ninguém mexer, era só ele que arrancava quando tava no tempo de arrancar. Era uma mandioca que cozinha e não derrete. Tinha cana, o açúcar de engenho pra fazer o café, com o açúcar moreno, esse que chamam de mascavo, ali o doce que a gente tinha, fazia doce de cidra com rapadura, agora de comer a gente comia a Gairoba, que é que panhava muito né, como palmito, tipo de coqueiro que não amarga muito, o palmitinho que eles falavam, e era essas coisas assim.

116 Bolinhos de mandioca: Moía a mandioca na máquina junto com o arroz, pedacinho de queijo, enrolava bem enroladinho, amassava com ovo, punha pimenta do reino, e fritava o bolinho de mandioca com arroz na banha de porco. A gente fazia muito assim, quiabo né! Quiabo no molho, que o frito era só na fritura né.

Banha de porco: Nós matávamos o porco, engordava no chiqueiro, era engordado com lavagem, lavagem é comida que sobra dos pratos, era engordado mais com lavagem e milho. Os frangos a gente criava era na mão, jogando milho, farelo.

Produção do queijo, macarrão antigo e macarronada: O macarrão antigo é outro, não vê mais o gosto do macarrão hoje, era antigo, aqueles macarrão grosso, que fazia macarronada, hoje em dia não vem mais né! Era chamado número três. Hoje em dia tá tudo mudado. O queijo antigo, a gente fazia o queijo assim: eu era menina com 10 anos, sabia fazer o queijo. que a gente aprendeu, cresceu aprendendo a trabalhar. Então de manhã meu pai tirava o leite, a gente já punha o “coalho”, quando era meio dia, a minha mãe já mandava cortar a massa do queijo, cortava, pegava a faça e levava ela

assim e assim (gestos), sabe para que? Para disorá! Aí ela desora todinha, o “coalho” sobe pra cima, a massa fica para baixo, sabe? Aí, quando era duas horas, era horário de fazer o queijo. Aí a gente ia espremer o queijo dentro da forma, espremia o queijo bem, pra não ficar inchado, que é o queijo que não espreme direito, então tem que espremer bem! Mas espremer mesmo! Virava ele, tornar espincar ele, espremia de novo. Quando era a tarde, ia lá e passava um ralinho no queijo para alisar ele, passava dum lado, de outro, para o resto do soro sair. Então era um queijo que não tinha buraco, o sal era posto em cima do queijo. Hoje em dia eles fazem queijo sem sal, a gente não vê o gosto do queijo.

O queijo da macarronada: O queijo pra macarronada era feito e falava assim: “Esse aqui é pra curá!” Ele vai escorrendo, escorrendo, deixa ele lá prum canto, amarra um pano, ele fica na forma, depois tira ele e deixa curar, curar pra macarronada. Então ele curava, ele ficava amarelinho, com a casca bem amarelinha! E bem firme, pra poder ralar. Nossa! Hoje em dia parece até que estão fazendo um processo diferente! Não pode mais fazer do modo antigo.

Mudanças dos hábitos alimentares: A alimentação mudou muito né, não é aquela alimentação, até o arroz você socava no pilão, lá em casa, o café nosso era socado no pilão, era colhido no pé, punha pra secar, a tarde a gente tirava aquele café, guardava para não panhar sereno, no outro dia terminava às vezes, a hora que ele estava sequinho, ensacava, aí cada vez de torrar, antes socava no pilão, soquei muito café, torrava nas panelas, não tinha torrador.

Carne de porco: A carne de porco a gente cuidava, matava, desossava, tirava os pernis, a linguiça a gente fazia lá, limpava as tripas era no corgo (córrego), depois era posto limão pra rapar, a carne da linguiça era aquela que ficava assim entre o toucinho e barriga, osso, tirava aqueles miúdos, porque não tirava as carnes do pernil pra fazer linguiça não! Era a carne que ficava, depois de tirar aquela carne que frita para guardar na manteiga, do mesmo porco guardava a manteiga, aqueles pedaços, na hora de fazer a comida, esquentava, punha na panela, pingava um pouquinho de água com a gordura. Hoje eu como é no óleo, porco a gente quase não acha,

essas banhas que eles vendem aí mais é vegetal, não é pura, tudo hoje em dia tem mistura né!

Domingo especial: Dia de domingo o especial, era o franguinho caipira, minha mãe matava, a gente escondia, ficava com dó, era criado né, as galinhas chocavam, a minha mãe mandava muito frango aqui em Uberlândia para vender, a gente morava num lugar que era muito sacrificado. Os frangos que matavam eram os menores né, que os grandes eram pra vender para entrar dinheiro em casa né! Agora dia de domingo a gente faz um frango aí né! Esses frangos comprados aí, coxa, sobre coxa, eu faço bem, eu frito, ponho a gordura esquentar bem quente, frito até ficar corado, aí eu escorro, fica igualzinho frango caipira.

Jantar: Algum dia eu janto, outro dia não, mas meus meninos jantam todos os dias. Eles jantam, eu não ando jantando mais por causa das diabetes, aí a gente almoçar é melhor, de noite eu como uma banana, maçã.

118

Saudades do Nhoque: Saudades que a gente fazia muito inhoque, de batata você sabe né? Mas faz ela também de mandioca, sabe? Bata naquela época era comprada, era cara. Cozinhava a mandioca, punha escorrer, amassava, punha manteiga de leite, mas manteiga de leite que a gente fazia do leite! Leite que a gente tirava lá e ia ajuntando a nata! Quando ajuntava bastante, batia, virava manteiga, a gente não comprava manteiga! Era do leite, aí a gente fazia o inhoque, punha manteiga de leite, ovo, sal, massa, um pouco de farinha de trigo e aí, enrola, punha queijo né! Molho, fazia o molho de tomate, aqueles tomatinhos “tapera” né! Fazia o molho daquilo ali, coava, para poder pôr no nhoque.

6 QUADRO DOS ENTREVISTADOS COM ALGUNS DADOS PERMITIDOS PARA SEREM DISPONIBILIZADOS. AS ENTREVISTAS FORAM REALIZADAS NO ANO DE 2013.

1 FRANCISCO CASSIMIRO – FRANÇA. JUNHO DE 2013	
Idade/Estado civil	60 anos/ Casado
Local de Nascimento	Uberlândia
Tempo de residência em Uberlândia	60 anos/ foi dançador do Congo Esperança no Bairro Martins
Número de pessoas na família	03 pessoas
Condição Socioeconômica Renda familiar	Não informado
Escolaridade	2º Grau
Profissão	Funcionário público aposentado/UFU
Perfil Religioso	Evangélico - Igreja Congregação Cristã do Brasil
1 JOÃO BATISTA RODRIGUES/ PARTICIPAÇÃO DO IRMÃO SATURNINO RODRIGUES. JUNHO DE 2013.	
Idade/Estado civil	60 anos/ Divorciado
Local Nasc.	Uberlândia, 1953/ Mora Bairro Santa Mônica
Tempo de residência em Uberlândia	60 anos/Caixeiro de Moçambique
Número de pessoas na família	08 pessoas
Condição Socioeconômica Renda familiar	Salário mínimo.
Escolaridade	Ensino fundamental/ 8ª série
Profissão	Músico
Perfil Religioso	Católico
2 OSMINDA SANTOS - DONA OSMINDA. JULHO DE 2013.	
Idade/Estado civil	81 anos/ Viúva
Local de Nascimento	Ribeirão Preto
Tempo de residência em Uberlândia	Há mais de 60 anos
Número de pessoas na família	08 pessoas
Condição Socioeconômica Renda familiar	Trabalhadores braçais/ sem renda física
Escolaridade	4º ano primário
Profissão	Aposentada/ 25 anos como cozinheira em Escola Estadual
Perfil Religioso	

3 JOSÉ RODRIGUES - ZÉ DO CINEMA. JULHO DE 2013

Idade/Estado civil	72 anos/ casado pela segunda vez
Local de Nascimento	Uberlândia
Tempo de residência em Uberlândia	72 anos
Número de pessoas na família	Eram 08 pessoas (04 mulheres, 04 homens)
Condição Socioeconômica Renda familiar	Trabalhadores braçais/ sem renda fixa
Escolaridade	Primário incompleto
Profissão	Aposentado
Perfil Religioso	Católico

4 ORMEZINDA ABADIA DOS SANTOS - DONA ORMEZINDA. JULHO DE 2013

Idade/Estado civil	67 - Viúva
Local de Nascimento	Uberlândia
Tempo de residência em Uberlândia	67 anos
Número de pessoas na família	Eram 08 pessoas
Condição Socioeconômica Renda familiar	Eram Trabalhadores braçais/ sem renda fixa
Escolaridade	Curso Superior
Profissão	Aposentada - Funcionária Pública Municipal.
Perfil Religioso	Católico

5 JOÃO RODRIGUES – BOLINHO. JULHO/AGOSTO DE 2013

Idade/Estado civil	Casado
Local de Nascimento	Uberlândia – MG – Bairro Patrimônio.
Tempo de residência em Uberlândia	73 Anos
Número de pessoas na família	Atualmente, três pessoas.
Condição Socioeconômica Renda familiar	Salário mínimo
Escolaridade	Ensino fundamental
Profissão	Aposentada
Perfil Religioso	Católico

6 MARIA RITA DO NASCIMENTO - DONA RITA. ABRIL DE 2013

Idade/Estado civil	77 anos. Viúva
Local de Nascimento	Uberlândia – MG – Bairro Patrimônio.
Tempo de residência em Uberlândia	62 anos. Veio para Uberlândia aos 15 anos de idade.
Número de pessoas na família	Eram 10 irmãos e um sobrinho, Mãe e Pai.
Condição Socioeconômica Renda familiar	Salário mínimo
Escolaridade	Antigo ginásial – atual ensino fundamental
Profissão	Aposentada
Perfil Religioso	Católica

7 MADALENA JACINTO ROSA CÂNDIDO - DONA LENA. JUNHO DE 2013

Idade/Estado civil	93 anos. Viúva
Local de Nascimento	Patos de Minas – MG
Tempo de residência em Uberlândia	Mais de 70 anos/Bairro Tibery
Número de pessoas na família	Eram 10 irmãos e um sobrinho, Mãe e Pai.
Condição Socioeconômica Renda familiar	Salário mínimo
Escolaridade	Não estudou – a vida toda trabalhou
Profissão	Aposentada
Perfil Religioso	Evangélica - Igreja de Deus no Brasil

8 JOSÉ HERCULANO - ZEZÉ. JULHO DE 2013

Idade/Estado civil	70 anos. Casado
Local de Nascimento	Uberlândia/ 1937
Tempo de residência em Uberlândia	65 anos. Capitão do Congo São domingo (2001), participa da Irmandade desde a adolescência.
Número de pessoas na família	02 pessoas
Condição Socioeconômica Renda familiar	Não declarada
Escolaridade	Ensino fundamental
Profissão	Aposentado/idade
Perfil Religioso	Religiosidade afro-brasileira: Candomblé da Nação Omolokô.

9 MARIA APARECIDA REIS - DONA CIDINHA. JULHO DE 2013.

Idade/Estado civil	65 anos/ casada
Local de Nascimento	Serra do Salitre
Tempo de residência em Uberlândia	Desde a adolescência/ficava na cidade quando criança e voltava para Serra de Salitre/Salitre/Patrocínio.
Número de pessoas na família	02 pessoas
Condição Socioeconômica Renda familiar	Salário mínimo
Escolaridade	Não declarada
Profissão	Aposentada
Perfil Religioso	Católica

10 MARIA ALICE RODRIGUES - DONA ALICE. SETEMBRO DE 2013

Idade/Estado civil	70 anos
Local de Nascimento	Uberlândia/ Bairro Aparecida – Centro.
Tempo de residência em Uberlândia	70 anos
Número de pessoas na família	02 pessoas (irmãs)
Condição Socioeconômica Renda familiar	Não declarada
Escolaridade	Ensino Fundamental
Profissão	Aposentada
Perfil Religioso	Católico

11 JANICE CÂNDIDA - DONA JANICE. SETEMBRO DE 2013

Idade/Estado civil	68 anos
Local de Nascimento	Uberlândia
Tempo de residência em Uberlândia	68 anos/ Bairro Aparecida - Centro
Número de pessoas na família	02 pessoas
Condição Socioeconômica Renda familiar	Não declarada
Escolaridade	Ensino fundamental/Médio
Profissão	Aposentada
Perfil Religioso	Católica

12 ANELICE DE PAULA FERREIRA - DONA ANA. SETEMBRO DE 2013

Idade/Estado civil	62 anos. Viúva
Local de Nascimento	Centralina, veio criança para Uberlândia
Tempo de residência em Uberlândia	60 anos – Bairro Morumbi, atualmente.
Número de pessoas na família	02 pessoas
Condição Socioeconômica Renda familiar	Salário mínimo
Escolaridade	Não estudou
Profissão	Aposentada
Perfil Religioso	Católica

13 JOYCE DIVINA FERREIRA - DONA JOYCE. OUTUBRO DE 2013

Idade/Estado civil	73 anos. Não declarado
Local de Nascimento	Uberlândia
Tempo de residência em Uberlândia	73 anos. Participa da festa da congada desde criança.
Número de pessoas na família	01 pessoa.
Condição Socioeconômica Renda familiar	Não declarada
Escolaridade	Ensino superior
Profissão	Aposentada. Funcionária Pública Federal.
Perfil Religioso	Católica

123

14 DENY NASCIMENTO - SR. DENY. SETEMBRO DE 2013

Idade/Estado civil	70 anos. Casado
Local de Nascimento	Uberlândia. 1937
Tempo de residência em Uberlândia	65 anos participa da Irmandade desde a adolescência.
Número de pessoas na família	02 pessoas
Condição Socioeconômica Renda familiar	Salário mínimo
Escolaridade	Ensino fundamental
Profissão	Aposentado. Funcionário Público Municipal.
Perfil Religioso	

15 VALDEMAR ELIAS CARDOSO. SETEMBRO DE 2013.

Idade/Estado civil	77 anos. Abril de 1936
Local de Nascimento	Uberlândia. Bairro Tiberly
Tempo de residência em Uberlândia	77 anos/ Ex – capitão do Marinheiro de Nossa Senhora do Rosário e do Marinheiro de São Benedito, foi o mais jovem capitão a assumir um grupo, com 14 anos de idade, na década de 1930.
Número de pessoas na família	03 pessoas.
Condição Socioeconômica Renda familiar	Não declarada
Escolaridade	Ensino fundamental
Profissão	Aposentado
Perfil Religioso	Católico

16 DALVA VIEIRA – DONA DALVA. OUTUBRO DE 2013

Idade/Estado civil	77 anos
Local de Nascimento	Monte Alegre, veio criança para Uberlândia
Tempo de residência em Uberlândia	71 anos
Número de pessoas na família	02 pessoas.
Condição Socioeconômica Renda familiar	Não declarada
Escolaridade	Não declarada
Profissão	Aposentada.
Perfil Religioso	Católica

REFERÊNCIAS

- ABDALA, M. C.; BRASILEIRO, J. A ciência das coisas é o tempo que ensina: memórias sobre hábitos alimentares de pessoas idosas da Irmandade do Rosário. In: BRASILEIRO, J. (Org.). Memórias do Reinado do Rosário. Uberlândia: Aline Editora e Artes Gráficas Ltda., 2014, p. 83-113. ISBN: 9788587659408
- ABDALA, M.C.; BRASILEIRO, J.; ARAUJO, L. C. Tradições e mudanças no hábito de jantar: relatos de idosos. *Crítica e Sociedade (UFU)*. ISSN: 2237-0579
- ABDALA, M. C.; BRASILEIRO, J. Hábitos alimentares de pessoas idosas vinculadas à Irmandade de Nossa Senhora do Rosário e São Benedito de Uberlândia. In: Anais. IV Congresso Internacional de História: cultura, sociedade e poder, Jataí-GO, 2015. v.1. p.1 19.
- ABDALA, M. C. Receita de Mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: EDUFU, 1997, p. 59 - 60.
- ALMEIDA, Paulo Roberto de; KOURY, Yara Aun. História Oral e Memórias: entrevista com Alessandro Portelli. *História & Perspectivas. UFU*, jul/dez, 2001, jan/jul, 2002.
- ANDRÉ, M; LÜDKE, M. Pesquisa em educação: abordagens qualitativas. São Paulo: EPU, 1986. p.11-53.
- BARBOSA, L. Comida e sociabilidade no prato do brasileiro. BARBOSA, L.; PORTILHO, F.; VELOSO, L. (Org.). Consumo, cosmologias e sociabilidades. Rio de Janeiro: Mauad; Seropédica, RJ: EDUR, 2009.
- _____. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./ dez. 2007.
- BOSI, E. Memória e sociedade: lembranças de velhos. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
- BRASILEIRO, Jeremias. O ressoar dos tambores do Congado - entre a tradição e a contemporaneidade: cotidiano, memórias, disputas. (1955-2011). Dissertação (Mestrado em História). Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal de Uberlândia. Uberlândia, 2012, 193f.
- CASTRO, L.A.; ABDALA, M.C. Televisão no momento das refeições: uma questão para se pensar a sociabilidade familiar. Relatório final de Iniciação Científica apresentado à Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-graduação da UFU, Uberlândia. Jul. 2009. (Relatório de Pesquisa). Uberlândia 2009.
- _____. Jantar: memória e mudanças. Relatório final de Iniciação Científica apresentado à Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-graduação da UFU, Uberlândia. Jul. 2010. (Relatório de Pesquisa). Uberlândia 2009.
- DEBERT, G.G. A antropologia e o estudo dos grupos e das categorias de idade. In: BARROS,

- M. L. (Org). *Velhice ou terceira idade? Estudos antropológicos sobre identidade, memória e política*, Rio de Janeiro: FGV, 1998.p.49-67.
- EUFRÁSIO, M.A. A temática da sociabilidade na escola sociológica de Chicago. *Sociabilidades*. São Paulo: Laboratório de análises de sociabilidades, USP, 1996.p. 37-44.
- FISCHLER, C. *L'Homnivore*. Paris: Odile Jacob, 1990.
- FIUZA, Ana Louise De Carvalho; SILVA, Diene Ellen Tavares. O consumo do orgânico como objeto de distinção social. *ALASRU / Congresso Latino-americano de Sociologia Rural*, Quito, 2006.
- FONTANELLA, J. B.; RICAS, J.; TURATO, E. R. Amostragem por saturação em pesquisas qualitativas em saúde: contribuições teóricas. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v.1, n.24, jan. 2008.p. 17-27. Fonte: <http://www.scielo.br/pdf/csp/v24n1/02.pdf>. Acesso em:10 de nov. de 2010.
- GOLDENBERG, Mirian. Cultura e gastro-anomia: psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista com Claude Fischler. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 17, n. 36, p. 235-256, jul./dez. 2011.
- LE GOFF, Jacques. *História e memória*. Trad. Bernardo Leitão. Campinas, SP: UNICAMP, 2003.
- MAGALHÃES, Sônia Maria de. *A mesa de Mariana: produção e consumo de alimentos em minas gerais (1750-1850)*. São Paulo: Annablume; FAPESP, 2004.
- ORTIZ, R. *Mundialização e cultura*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1996.
- POULAIN, J.P. *Sociologias da alimentação*. Florianópolis: UFSC, 2006.
- PINTO, J. P. Os muitos tempos da memória. *Projeto História*, São Paulo, (17), nov.1998, p. 203-211.
- QUEIROZ, Maria Isaura Pereira. Relatos orais: do “indizível” ao “dizível”. *Ciência e Cultura* 39(3). CERU/Departamento de Ciências Sociais, FFLCH, USP, 1987. P. 272-286.
- RIAL, C. S. Fast-foods: a nostalgia de uma estrutura perdida. *Horizontes antropológicos*, Porto Alegre, ano 2, n 4, jan/jun.1996. p. 94-103.
- RICOEUR, Paul. *A memória, a história, o esquecimento*. Tradução: Alain François [Etal.] - Campinas, SP: UNICAMP, 2007.
- SAMUEL, Raphael. *História Local e História Oral*. Revista Brasileira de História. São Paulo: ANPUH/ Marco Zero, nº 19, set.1989/fev.1990, p.
- SEGALEN, M. *Ritos e rituais contemporâneos*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2002.161p.
- SIMMEL, G. *Sociologia da refeição*. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, jan/jun.2004. p.159-166.
- THOMPSON, Paul. *A Voz do passado: história oral*. 3ª ed. Rio de Janeiro: PAZ E TERRA, 1992.
- VISSER, M. *O ritual do jantar: as origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa*. Rio de Janeiro: Campus, 1998. p. 1-56.



JEREMIAS BRASILEIRO, Doutor em História Social pela Universidade Federal de Uberlândia. Membro do Instituto Histórico e Geográfico Sul de Minas (IHG-SM) sediado em Poços de Caldas, MG, ocupante da Cadeira 05, cujo Patrono é REI AMBRÓSIO. Jeremias Brasileiro é um intelectual afro-brasileiro reconhecido na obra de Eduardo de Oliveira: *Quem é quem na negritude Brasileira* (Ministério da Justiça, 1998), que lista biografias de 500 personalidades negras no Brasil; e na obra de Nei Lopes: *Dicionário Literário afro-brasileiro* (Rio de Janeiro: Editora Pallas, 2011). Escritor, poeta, com textos de dramaturgia, crônicas, literatura afro-brasileira, possui quase 30 livros publicados e é âncora de diversos documentários e curtas-metragens, tanto quanto personagem como participação artística em outros. É também Comandante Geral da Festa da Congada da cidade de Uberlândia, no Triângulo Mineiro, desde o ano de 2005 e presidente da Irmandade do Reinado do Rosário de Rio Paranaíba, Alto Paranaíba, Minas Gerais, desde o ano de 2011.

Em uma de suas mais recentes obras “**Irmandade dos Saberes e Sabores: história de um patrimônio afro-brasileiro**”, Jeremias Brasileiro explora as memórias e histórias de membros da Irmandade de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito de Uberlândia por meio da gastronomia. Para além dos hábitos e modos alimentares, os alimentos contam uma história. Trata-se do registro dos saberes e sabores que atravessaram o Atlântico em longas jornadas, vindos de África a partir da diáspora negra forçada e a mazela da escravidão. Saberes e sabores que contam a história de luta e superação da desumanização de homens e mulheres africanos, que criaram formas estratégicas de preservar ou ressignificar sua humanidade, sua cultura, instituições, ciência, filosofia e saberes. Esta obra é imprescindível no século XXI, considerando que, se por um lado, os direitos culturais e as políticas públicas de salvaguarda do patrimônio histórico e cultural afro-brasileiro tenham avançado do ponto de vista formal; por outro, esses saberes correm o risco de tornar unicamente objeto de atração turística, deslocado de sua história ancestral e de suas ressignificações no tempo presente, excluindo mais uma vez os sujeitos e as comunidades dos benefícios de sua própria cultura e ação política.

Vanilda Honória Santos é Mestra em Filosofia e Doutoranda em Teoria e História do Direito na Universidade Federal de Santa Catarina.



INCENTIVO:



PMIC
PROGRAMA MUNICIPAL DE
INCENTIVO À CULTURA

PREFEITURA DE
UBERLÂNDIA
SERVIR CUIDAR INOVAR