

Práticas culinárias e hábitos alimentares: tradição e mudanças em Maceió, Alagoas, Brasil

Culinary practices and eating habits: tradition and transformations in Maceió, Alagoas, Brazil

Prácticas culinarias y hábitos alimenticios: tradición y cambios en Maceió, Alagoas, Brasil

José Almeida dos Santos¹
Susana de Araújo Gasta²

Recebido em: 13/8/2020
Aceito para publicação em: 10/6/2021

Resumo: As práticas culinárias acumulam memórias que condicionam as identificações, os hábitos e as tradições que marcam as culturas, ao serem transmitidas entre as gerações. Por essa razão, a pesquisa aqui apresentada teve como objetivo investigar práticas e hábitos alimentares na zona urbana de Maceió, no estado de Alagoas. Buscou-se descrevê-los considerando: os hábitos alimentares herdados da infância pelos entrevistados; o que teria mudado em relação a eles, pensando em

¹ Doutorando em Turismo e Hospitalidade pela Universidade Caxias do Sul (UCS).

² Doutora em Comunicação Social. Professora do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade da UCS.

suas práticas culinárias contemporâneas; e o que, daqueles tempos, se mantém presente atualmente. Trata-se de pesquisa de cunhos qualitativo e exploratório. A metodologia apoia-se em Poulain e Proença (2003), usando-se como técnicas a pesquisa bibliográfica e a entrevista semiestruturada com sujeitos moradores da cidade de Maceió. Foram entrevistadas 61 pessoas, das quais 69,35% afirmaram que suas práticas culinárias atuais reportam aquelas presentes entre os avós, indicando que as tradições alimentares se apresentam vivas nas memórias familiares, mas que convivem com hábitos contemporâneos, em consequência das facilidades em termos de novas tecnologias e das urgências do cotidiano.

Palavras-chave: hábitos alimentares; memória; práticas alimentares; Maceió, Alagoas, Brasil.

Abstract: Culinary practices accumulate memories that condition identifications, habits and traditions that mark cultures, as they are transmitted between generations. For this reason, the research presented here aimed to investigate eating practices and habits in the urban area of Maceio, in the state of Alagoas, Brazil. We seek to describe them considering: the eating habits inherited from the childhood of the interviewees; what would have changed in relation to them, thinking about their contemporary culinary practices; and what, from those times, is still present nowadays. This is an exploratory and qualitative investigation. The methodology is supported by Poulain and Proença (2003), using bibliographic research and semi-structured interviews with subjects living in the city of Maceio as techniques. Sixty-one people were interviewed. Between them, 69.35% said that their current culinary practices report those ones present among grandparents, indicating that food traditions are alive in family memories, but that they coexist with contemporary habits because of the ease in terms of new technologies and daily urgencies.

Keywords: eating habits; memory; eating practices; Maceio, Alagoas, Brazil.

Resumen: Las prácticas culinarias marcan culturas y, como resultado, identificaciones, hábitos y tradiciones transmitidos entre generaciones. Por esa razón, la investigación tuvo como objetivo investigar las prácticas y hábitos alimenticios en el área urbana de Maceió, Alagoas, Brasil. Consideramos los siguientes temas para describirlos: los hábitos alimenticios heredados de la infancia de los entrevistados; lo que habría cambiado pensando en sus prácticas culinarias contemporáneas; y lo que, de aquellos tiempos, todavía está presente en la actualidad. La investigación, exploratoria y cualitativa, entrevistó a 61 personas, de las cuales 69.35% afirman que sus prácticas alimentarias actuales provienen de las presentes entre los abuelos, lo que indica que las tradiciones alimentarias están vivas en los recuerdos familiares, pero que conviven con los hábitos contemporáneos, como resultado de la facilidad en lo que se refiere a nuevas tecnologías y a las urgencias del día a día.

Palabras clave: hábitos alimenticios; memoria; prácticas culinarias; Maceió, Alagoas, Brasil.

INTRODUÇÃO

Vivemos no tempo, o que significa que a historicidade se integra à sociedade, situação em que as memórias desempenham importante papel, tanto para os sujeitos, individualmente, como para o coletivo do corpo social. A memória, no aqui proposto, não deve ser vista como atualização fiel do passado, mas, como dito por Candau (2021), antes como uma (re)construção continuamente atualizada do que se passou em outros

momentos. Nas palavras do teórico, “a memória é de fato mais um enquadramento do que um conteúdo, um objetivo sempre alcançável, um conjunto de estratégias, um ‘estar aqui’ que vale menos pelo que é do que pelo que fazemos dele” (CANDAU, 2021, p. 9).

Se a memória tem fundamental importância para a sociedade, não seria diferente quando se considera a gastronomia. A(s) memória(s) impacta(m) diretamente as práticas e os hábitos alimentares, especialmente na sociedade contemporânea, que apresenta forte relevância a que foi alçado o cozinhar. Nesse enfoque, entre leigos e especialistas haveria “uma obsessão pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa” (SANTOS, 2005, p. 12).

As práticas alimentares, consolidadas como costumes e hábitos alimentares, portanto, colocam-se em íntima relação com a memória, pois os alimentos consumidos, na atualidade ou no passado, contribuem para a construção de identificações pessoais e coletivas das e nas sociedades. Compreende-se por práticas alimentares não apenas o alimento referenciado em um prato pronto para consumo, mas a sua composição em termos de ingredientes utilizados, técnicas de processamento e possíveis rituais que acompanham seu preparo e consumo. Por tais condições, a gastronomia passou a receber reconhecimento e tratamento até mesmo como patrimônio cultural, tanto por instituições internacionais, caso da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco), quanto no âmbito dos países – no Brasil, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) responde pela competência de seu registro e salvaguarda³. Mas, como alertam Henriques, Albino e Santos (2021, p. 465), “no futuro irá assistir-se à transformação do regime de patrimonialização tradicional, para um novo, apoiado em diferentes formas de articular passado, presente e futuro no projeto patrimonial”, em que a gastronomia estará incluída.

A memória ainda reporta à tradição quando esta contribui para a coesão social, por exemplo, em termos de condição necessária à admissão de indivíduos em um grupo ou comunidades reais ou simbólicas (HOBBSAWM, 1997). Em outras palavras, os costumes alimentares locais, ou seja, aqueles presentes nas memórias ou mesmo nas práticas gastronômicas pessoais e sociais, colaboram de forma significativa para a compreensão do passado e do presente dessa sociedade.

Em relação ao objeto empírico da presente pesquisa, a cidade de Maceió, localizada no nordeste brasileiro, também se observa que a gastronomia tem saído das cozinhas domésticas e chegado à academia (BARBOSA, 2016; RIBEIRO REIS, 2020; SIMPLICIO CALHEIROS, 2020). Capital do estado de Alagoas, Maceió tem 1.018.948 habitantes e seu índice de desenvolvimento humano (IDH) é 0,721 (IBGE, 2019). A economia estadual está distribuída entre os setores de serviços (68,7%, com ênfase no turismo de sol e mar), industrial (24,5%) e agropecuário (6,8%). A agricultura produz, além de cana-de-açúcar, algodão e fumo, arroz, feijão, mandioca e milho e frutas como banana, abacaxi, coco-da-baía e laranja. Na pecuária há rebanhos bovino, equino, caprino e ovino (BRASIL ESCOLA, 2020). Em muitos casos, essa produção é a base de pratos da culinária alagoana, que ganha relevância diante da forte presença de turistas na cidade, como já destacaram Zago, Sales e Oliveira (2013), em estudo sobre São Paulo (SP).

Haja vista essas considerações, o presente artigo objetivou discorrer acerca de práticas alimentares consolidadas como hábitos alimentares de residentes em Maceió. Para tanto, os processos operacionais da pesquisa envolveram 61 pessoas moradoras da cidade, questionadas sobre o que comiam quando criança (práticas alimentares) e se essa comida já era usual

³ Bens registrados associados a práticas alimentares: ofício das paneleiras de goiabeiras; ofício das baianas de acarajé; sistema agrícola tradicional do Rio Negro (AM); modo artesanal de fazer queijo de Minas, em processo de instrução para registro; e modo de saber fazer queijo artesanal serrano, de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul (IPHAN, 2021).

entre seus avós (hábitos alimentares). Outra das perguntas tangia a se as práticas alimentares tidas pelos entrevistados como tradicionais na sua família permanecem ainda hoje, ou, caso contrário, o que teria mudado. No que segue, o artigo contextualiza gastronomia e memória, fundamentado em pesquisa bibliográfica; detalha os processos operacionais de pesquisa, com base em Poulain e Proença (2003); e sistematiza e analisa os achados do estudo empírico.

CONTEXTO TEÓRICO

A gastronomia, segundo Petrini (2009), é a ciência que estuda a comida, ou melhor, a cultura da comida em todas as suas acepções. Já para Savarin (1995, p. 57), trata-se do “conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível”. Ambos os autores, entretanto, reforçam valores conectados com a sobrevivência física do ser humano. Outros teóricos destacam o alimento como fonte de nutrientes, mas também de prazer, quando evocado como *de conforto* ou de status. Isso porque as pessoas “não se alimentam apenas com proteínas, gorduras, carboidratos, mas também com símbolos, mitos, fantasias” (FISCHLER, 1980, p. 937). Em outras palavras, o alimento reveste-se de valor simbólico (PINEYRUA, 2006). Assim, se o alimento tem função nutricional, à comida se soma o simbólico, que, entre outros, espelha os modos de vida de um grupo ou de uma sociedade.

Em desdobramento, Amon e Menasche (2008) afirmam que a comida pode manifestar emoções, sistemas de pertinência, significados, relações sociais e identidade coletiva, levando as autoras a dizer que a comida é “uma voz que comunica, assim como a fala, também pode contar história, dessa forma acredita-se que a comida pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade” (AMON; MENASCHE, 2008, p. 13). Ou, na voz de Câmara Cascudo (2011, p. 7): “Quem faz a comida tempera ao seu paladar, dizendo de si e da sociedade em que esteja inserido”.

Na mesma linha de reflexão, DaMatta (1986) esclarece que a sociedade se manifesta por meio de muitos espelhos e vários idiomas, e no Brasil um dos mais importantes são o código da comida e seus desdobramentos. Câmara Cascudo (2011, p. 263) registra, por sua vez, a permanência, como tradição, das práticas alimentares. Para ele, se formos à Grécia, ainda será possível comer o porco assado tal e qual Ulisses o mastigara. Especialmente, o cardápio popular consiste em uma das mais surpreendentes permanências da história da cultura humana: “A eleição de certos sabores já se constitui alicerce de patrimônio seletivo no domínio familiar, de regiões inteiras, unânimes na convicção da excelência nutritiva ou agradável, cimentada através dos séculos, não se transforma com a relativa facilidade da mudança de trajes femininos” (CÂMARA CASCUDO, 1967, p. 5).

No âmbito deste artigo, portanto, atém-se à questão simbólica, pois esta se coloca como causa e consequência do processo de formação de uma tradição, sustentada por memórias, com base na e por meio da alimentação. Entende-se tradição na perspectiva de Hobsbawm e Ranger (2002), que dizem ser ela que estabelece a coesão social, assim como as condições de admissão em uma comunidade real ou imaginária. A tradição pressupõe costumes que perpassam de geração em geração e que, ao longo dos anos, se incorporam à sociedade. No presente momento, este artigo versa sobre as práticas culinárias passadas entre gerações de pessoas residentes em Maceió.

Para Montanari (2013), são as práticas alimentares que distinguem o humano⁴. Tal diferencial, no decorrer da história, inclui a habilidade para lidar com a terra e produzir os insumos necessários ao preparo das comidas. Associados ainda às práticas alimentares, estão os ingredientes, as técnicas de preparo e as tecnologias, que se transformaram com a passagem do tempo. No longo prazo, são consequência do desenvolvimento da agricultura e dos equipamentos integrados às cozinhas, entre outros. No curto prazo, podem estar ligados a modismos ou a estilos de vida, como aqueles que retiram o comer da esfera doméstica e o transferem para espaços públicos. Na atualidade, aos avanços na agricultura e à ampla industrialização dos alimentos, soma-se a globalização econômica e dos meios e formas de transporte de mercadorias, que permitem que a maioria dos alimentos circule pelos continentes, a custos competitivos com a produção local (GASTAL; BEBER, 2019).

Na sociedade moderna, um número cada vez maior de pessoas se transformou em meros consumidores, ou seja, consomem alimentos que não ajudaram a produzir, ou que tenham visto serem produzidos. Como decorrência, a percepção da comida é modificada. Todos os produtos alimentícios modernos, comuns em supermercados, tendem a associar alguma qualidade misteriosa e estranha, pois não apenas esses alimentos são produzidos industrialmente, fora do nosso alcance, mas, além disso, a tecnologia desenvolveu substitutos tão sofisticados que são capazes de enganar os sentidos do consumidor mais astuto (FISCHLER, 1980, p. 945).

Assim, as práticas alimentares alteram-se também no espaço privado, quer pela facilidade de aquisição de insumos nas redes de comercialização disseminadas nas cidades, quer pelo acesso à informação, quer pela maior preocupação com o bem-estar por meio da qualidade do que é ingerido nas refeições. Hoje, os alimentos podem ser adquiridos “quase prontos para o consumo, daí a grande procura por fornos micro-ondas, congelados, pré-cozidos, pré-temperados [...]”. Essa praticidade e rapidez [...] acabam derrubando as convenções [...] construídas historicamente e pautadas pela tradição e pelos costumes” (SANTOS, 2005, p. 22). Isso significa que “a cozinha é também um espaço de desaparecimentos, de perdas e destruições” (SANTOS, 2005, p. 14). Ainda,

um novo padrão alimentar está se delineando, com prejuízos dos produtos da dieta tradicional do povo. O arroz, o feijão, a farinha de mandioca, que foram, desde o século XVIII, a base do cardápio da maioria da população [brasileira], perdem cada vez mais espaço para os produtos industrializados (SANTOS, 2005, p. 23).

São mudanças que afetam as tradições presentes em muitos hábitos herdados dos antepassados. No seu resgate, a(s) memória(s) é(são) fundamental(is).

A comida não é “boa” ou “ruim” por si só, alguém nos ensinou a reconhecê-la como tal. O órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão

⁴ As práticas e os hábitos alimentares apresentam históricos de estudos que reportam, pelo menos, a década de 1950. Já então Cassel (1957) investigava as implicações culturais sobre a comida e os hábitos alimentares; Begum *et al.* (1979) pesquisaram práticas e hábitos alimentares associados a tabus, em Bangladesh; Desai *et al.* (1980) estudaram hábitos e práticas alimentares entre os boias-frias no sul do Brasil; Chau *et al.* (1990) se debruçaram sobre o tema, associando-o a idosas chinesas, entre crenças, dietas e hábitos alimentares; Branen e Fletcher (1999) compararam hábitos alimentares de estudantes de graduação com as práticas culinárias de sua infância; e Marks *et al.* (2001) investigaram as mesmas questões na Austrália, usando perguntas curtas. Os estudos de Fischler, anteriores a 1980, hoje são clássicos na área. Mais recentemente, De Backer (2013) percorreu em seus estudos as tradições familiares em termos de alimentação, e Quintero-Angel, Mendoza e Quintero-Angel (2019) fizeram uma pesquisa sobre transmissão cultural de hábitos alimentares, na Colômbia.

culturalmente (e, por isso, historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios, de valorização. Por isso esses critérios são variáveis no espaço e no tempo: o que em determinada época é julgado positivamente, em outra pode mudar de caráter; o que em um lugar é considerado uma guloseima, em outro pode ser rejeitado como repugnante. A definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas (MONTANARI, 2013, p. 95).

A centralidade da memória em tais processos exige discuti-la com um pouco mais de aprofundamento, na sua relação com o alimento. Halbwachs (1968) afirma que nossas lembranças permanecem coletivas, e elas nos são lembradas pelos outros, mesmo que se trate de acontecimentos pessoais, porque, de fato, nunca estaríamos sós.

Retomando o proposto por Montanari (2013), como já registrado, infere-se que as tradições, alimentadas pela(s) memória(s) advinda(s) da culinária, contribuem para a formação cultural dos sujeitos. Seguindo Hobsbawm e Ranger (2002), tradição é entendida como um conjunto de práticas normalmente reguladas por regras tácitas aceitas por determinada sociedade. Tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento pela repetição, transformando-os em hábitos, o que implica, automaticamente, continuidade em relação ao passado. Nessa perspectiva, evidencia-se que as práticas culinárias, rememoradas pelos entrevistados no âmbito da presente pesquisa, podem ser consideradas representativas de uma tradição que perpassa gerações, por meio de relações construídas ao longo do tempo, que se consolidam na memória coletiva e, nessa condição, podem dar-se como marca do lugar, como se verá a seguir.

As comidas tradicionais são, em geral, associadas aos segmentos populares. Savarin (1995), por um lado, coloca o alimento numa posição mais erudita, ao dizer que ele envolve o conhecimento popular, entendido como tudo que abastece o corpo humano, como substâncias submetidas ao estômago, reparando perdas sofridas nas atividades da vida. Por outro lado, trata-se de expressão cultural não apenas em relação à própria substância nutricional, mas também às modalidades que giram em torno dela (MONTANARI, 2013).

Em outra perspectiva, Dória (2018) registra que, desde o século XIX, as elites latino-americanas incorporam hábitos e comportamentos da cultura francesa, “que iam do falar e escrever em francês ao consumo de produtos os mais comuns, passando pela adoção de comportamentos à mesa e preferências gustativas que se tornaram duradouras” (DÓRIA, 2018, p. 7). Para o mesmo autor, tal globalização do gosto, “e conseqüente uniformização, faz eco nos países ex-colônias, cujas elites crioulas se ‘internacionalizaram’” (DÓRIA, 2018, p. 7).

Já as classes populares não se comportaram assim. Basta observar a persistência de localismos e velhos hábitos que acabam evidenciando que essas últimas não participam, a não ser marginalmente, da uniformização promovida pelas elites, podendo falar-se de duas culinárias distintas: uma globalizada e centralizada em torno do eixo que é Paris, outra de âmbito mais restrito, desagregada e múltipla em suas facetas (DÓRIA, 2018, p. 7).

Dória ainda nos alerta, no mesmo texto, sobre a grande dificuldade no resgate de práticas alimentares populares mais antigas, pois essas abordagens são realizadas, em geral, “pela observação de pessoas letradas que, por sua vez, estão submetidas a uma outra lógica alimentar” (DÓRIA, 2018, p. 7). Na presente pesquisa, buscamos ouvir um espectro mais amplo de pessoas, na busca por marcas das práticas alimentares na cidade de Maceió.

PROCESSO INVESTIGATIVO

Poulain e Proença (2003, p. 2), com muita pertinência, alertam que a alimentação “é um objeto de extrema complexidade, suscetível de mobilizar numerosas disciplinas científicas: a Epidemiologia, a Economia, a Sociologia, a Antropologia, a Nutrição, a História, a Psicologia, as disciplinas tecnológicas, entre outras” (POULAIN; PROENÇA, 2003, p. 2). Explicam que cada uma, a seu modo, produz dados, por exemplo, em torno de consumo, saúde, diferenças sociais e culturais nas suas práticas, ou mesmo aportam estudos pluridisciplinares. Para a presente pesquisa, compreende-se, seguindo os mesmos especialistas:

Qualquer que seja a perspectiva adotada, a objetivação das práticas alimentares coloca-se como uma etapa preliminar. Essa primeira etapa, que os especialistas em ciências humanas e sociais denominam de positivação, é o suporte sobre o qual se desenvolvem as diversas análises e interpretações disciplinares e constitui uma base comum que permite empreender o diálogo entre as disciplinas (POULAIN; PROENÇA, 2003, p. 366).

Ainda, os autores acrescentam que as práticas podem ser:

- observadas: “comportamentos alimentares realmente utilizados por um indivíduo ou um dado grupo de indivíduos”;
- objetivadas: “comportamentos reais, não observados diretamente, mas objetivados de maneira indireta, através dos traços que deixam” na forma de consumo ou de dejetos produzidos;
- declaradas, o que “os sujeitos pretendem fazer ou já fizeram quando respondem de maneira espontânea a um questionamento”;
- reconstruídas, solicitando-se a “determinada pessoa, de reviver, através da memória, as suas próprias práticas” (POULAIN; PROENÇA, 2003, p. 368).

Para a presente investigação, apoiou-se em práticas declaradas e em práticas reconstruídas, como descrito no que segue.

Esta é uma pesquisa de cunhos qualitativo e exploratório, usando-se como técnica a entrevista semiestruturada, com três perguntas:

- Ainda quando criança, na casa dos seus pais, o que você comia que poderia ser considerado comida tradicional alagoana;
- Essas práticas já eram hábitos advindos de seus avós?;
- O que mudou daqueles tempos, estando presente atualmente?

Os questionários foram previamente testados com 10 sujeitos, sendo posteriormente encaminhados outros 70, via WhatsApp, a pessoas de Maceió, em amostra aleatória, com 88,57% de retorno, ou seja, 61 respostas.

A primeira amostra de sujeitos para esta pesquisa, no total de 10, foi feita por meio de conhecimentos pessoais, via mensagem eletrônica (WhatsApp). Para a segunda coleta, foi solicitado aos 10 primeiros que nos indicassem outras pessoas que pudessem contribuir com a pesquisa, o que resultou no quantitativo de 70 indivíduos, e, conforme explicitado, obtiveram-se 61 respostas (Quadro 1). As 70 pessoas também receberam as questões por meio eletrônico.

Quadro 1 – Atividades dos entrevistados

Sujeito	Atividade(s)
1	Microempresário
2	Promotora de eventos
3	Professor e arquiteto
4	Nutricionista
5	Antropólogo e professor
6	Turismóloga
7	Empresário e tecnólogo em Hotelaria
8	Turismólogo e tecnólogo em Hotelaria
9	Tecnóloga em Hotelaria
10	Arquiteta, <i>designer</i> e professora
11	Sociólogo e professor
12	Contador e professor
13	Administradora e servidora pública
14	Cabeleireira
15	Representante comercial
16	Professora de Educação Física
17	Tecnólogo em Hotelaria e empresário
18	Comerciante e produtor rural
19	Do lar
20	Promotor de eventos e hoteleiro
21	Contador
22	Tecnólogo em Hotelaria
23	Turismóloga e professora
24	Contadora
25	Turismólogo e professor
26	Psicóloga
27	Contadora
28	Psicóloga e empresária
29	Tecnóloga em Hotelaria
30	Odontólogo
31	Jornalista e professora
32	Professora
33	Tecnóloga em Hotelaria
34	Biomédico
35	Psicóloga
36	Empresário
37	Tecnóloga em Hotelaria
38	Geógrafo
39	Geógrafo
40	Tecnóloga em Hotelaria
41	Historiadora e professora
42	Tecnóloga em Hotelaria

Continua...

Continuação do quadro 1

Sujeito	Atividade(s)
43	Comunicóloga e professora
44	Servidora pública e escritora
45	Empresária e coordenadora de eventos
46	Administradora e empresária
47	Tecnólogo em Hotelaria
48	Nutricionista e servidora pública
49	Economista e professora
50	Professor
51	Tecnóloga em Hotelaria
52	Representante comercial
53	Professora
54	Jornalista e servidora pública
55	Servidora pública
56	Assistente social
57	Médica
58	Motorista
59	Empresária
60	Educador físico
61	Psicóloga

Fonte: primária

Destacou-se a hotelaria entre as atividades profissionais dos entrevistados (Figura 1). De acordo com os relatos dos sujeitos da pesquisa, todos trabalham em ocupações com supostamente salários acima da média geral da população alagoana, cujo rendimento nominal mensal domiciliar *per capita* em 2019 era de R\$ 730,86, um dos menores do país (G1 AL, 2020). Dessa forma, infere-se ser estável a situação socioeconômica dos entrevistados. Com relação à faixa etária, eles têm entre 35 e 70 anos.

Figura 1 – As profissões citadas



Fonte: primária

Como os entrevistados tenderam a dar respostas unitárias às três questões, para a análise dos dados se consideraram as referências aos hábitos alimentares herdados da infância dos respondentes e, no segundo momento, o que teria mudado levando-se em conta suas práticas culinárias contemporâneas. As respostas foram sistematizadas em tabela e em nuvens de palavras.

RESULTADOS

As práticas culinárias que marcam a alimentação de determinada sociedade têm se modificado, principalmente nas cidades consagradas como destinos turísticos. Em Maceió, onde foi realizado o estudo empírico, as ofertas gastronômicas consolidam-se, com destaque para propostas contemporâneas, presentes em seus locais turísticos. Daí certa preocupação com suas *comidas tradicionais*, que, como dito por Santos (2005), podem estar fadadas ao desaparecimento. No entanto, para esta pesquisa, o viés é outro. Aqui, buscou-se entender o que os sujeitos respondentes, ou seja, aqueles residentes em Maceió, comiam na infância, se esses hábitos alimentares foram herdados de seus avós e o que mudou em relação aos dias atuais. A pesquisa focou no público urbano da cidade, procurando nos depoimentos, como objetivo subjacente, desenhar quais práticas culinárias podem ser descritas como *tradicionais* no universo em questão.

Em termos históricos, a cultura alagoana mistura influências indígenas, africanas e europeias, com marcas nas festas, no artesanato e na culinária, o que a pesquisa realizada evidenciou. Computadas as respostas das entrevistas, houve 479 citações a alimentos. Considerou-se que os pratos são em geral nominados pelo ingrediente que se destaca na sua composição (Tabela 1).

Tabela 1 – Alimentos citados pelos entrevistados

Alimentos	N	%
Carnes	99	20,6
Milho	75	15,6
Macaxeira	71	14,8
Peixes, crustáceos e afins	56	11,7
Raízes	53	11
Feijão	34	7
Leites e derivados	23	4,8
Frutas	14	2,9
Pratos	14	2,9
Ovos	9	1,9
Verduras e legumes	7	1,5
Doces	7	1,5
Bebidas	7	1,5
Trigo (farinha)	7	1,5
Outros	3	0,8
Total	479	100

Fonte: primária

Entre os entrevistados, o tom de muitos discursos foi saudosista, em alegações do tipo: *no tempo dos avós*, a alimentação era mais saudável, havia menor presença de agrotóxicos e de industrializados, demarcando comidas *mais naturais*. Os avós “*não comiam nem arroz nem feijão, apenas farinha e muita carne-seca e peixe seco*”. Os alimentos mais naturais incluíam “*bolo de feijão-verde com farinha, pirão de ovo, jaca mole com farinha, farinha que era feita na fazenda*”. Ou, ainda, “*cuscuz, macaxeira, inhame, sopa, comida à base de milho na época junina e Semana Santa toda tradição do peixe e os pratos com coco, esses hábitos que vêm dos avós*”, além de “*pirão de galinha de capoeira [pirão de mulher parida], sururu de capote, siri de coral, casquinha de siri, camarão de diversas formas*”.

Comiam-se “*feijão-verde com arroz em formato de bolinhos, feito com a mão, tripinha de porco, peixe seco, galinha velha, buchada de bode, tripa de galinha virada. Hoje comida com pouco sal e mais vegetais*”. Outra fala acrescentou: “*Hoje são diferentes, não tem mais essas iguarias, só em algum caso especial*”.

Ao mesmo tempo, as mudanças são vistas como positivas:

Hoje as coisas estão melhores. Como os filhos estão no mercado, têm condições de se alimentar de formar melhor, escolher alguns alimentos que no passado não tínhamos acesso, porém a alimentação dos avós continua no presente e não falta à mesa, e quando falta tem xingamento.

Ou ainda: “*Com a correria do dia a dia, usam-se mais produtos pré-preparados, como macarronadas, feijão, arroz, bifês. Com a ida dos mais jovens para o mercado de trabalho, houve certo distanciamento das tradições e ato sagrado de comer junto à família*”.

Todavia, um entrevistado alegou que uma das mudanças significantes dos tempos dos seus avós para os dias atuais foi o acesso à informação, situação que teria facilitado na escolha dos alimentos. Que alimentos escolhem? “*Hoje substituiu a carne vermelha por frango e acrescentou muitas verduras e frutas. Essa dieta vem desde os avós*”. Outro explicou que “*com o tempo foi acrescentado na dieta as comidas congeladas, refeições em restaurante de diversas culturas, muito refrigerantes e sobremesas*”. Atualmente os entrevistados comem “*lasanha, macarrão, arroz de forno, feijoada, dobradinha, iogurte, linguiças, leite em pó, sorvetes e margarina*”, ou mesmo “*sanduíche, pizzas, pastéis, sushi, carpaccio, vatapá, acarajé, comidas árabes, chinesa, japonesa*”.

ENCAMINHAMENTOS FINAIS

A pesquisa realizada em Maceió registra que as práticas e os hábitos alimentares locais foram alterados, mas que as modificações não seriam recentes, pois, como ressaltaram alguns, os avós já haviam introduzido novos alimentos e formas de preparo no que levavam à mesa, apesar de Câmara Cascudo (1967; 2011) ter proposto, quando de sua escrita dos anos 1960, que as tradições familiares seriam suficientemente fortes para mantê-las.

No grupo estudado, em princípio, dois fatores podem ser apontados como deflagradores de mudanças, embora reconheçamos que o cenário apresenta outras complexidades: a desruralização das famílias e, em decorrência, não só o abandono de certas práticas tradicionais (como a técnica de conservação de carnes imersas na banha), como o maior acesso à informação, que incentivou novos consumos. Gastal e Beber (2020) também registraram a importância da informação na alteração de práticas alimentares, no caso por elas estudado, no sul do Brasil, com destaque para os programas femininos sobre culinária, na televisão. O mesmo pode ser dito em relação à urbanização, que acelera a introdução de industrializados. Esses dois elementos podem significar menor acesso a ingredientes tradicionais e alteração de técnicas de preparo, o que, segundo Montanari (2013), influencia diretamente as práticas alimentares.

Ainda reportando ao constructo teórico da presente investigação, registra-se o acerto de Santos (2005) quando afirma que as cozinhas são espaços de criação, mas também de desaparecimento, perdas e destruição, e, retomando Dória (2018), a dificuldade das pesquisas que buscam resgatar práticas tradicionais, que deixam de somar-se aos hábitos alimentares contemporâneos individuais e/ou sociais, especialmente quando caracterizadas como práticas originalmente populares.

Por outro lado, mesmo que os entrevistados tenham afirmado que na atualidade “*as coisas estão melhores*”, há certa nostalgia pelos pratos tradicionais, que, embora em alguns casos ainda presentes, aos poucos deixam o dia a dia para frequentar momentos comemorativos e de confraternização, ou seja, “*iguarias só em algum caso especial*”. O desaparecimento das comidas tradicionais vem acompanhado do sentimento de perda da socialização em torno da mesa, porque “*houve certo distanciamento das tradições e ato sagrado de comer junto à família*”. Tal nostalgia pela perda de tradições reaviva memórias em relação à macaxeira, ao cuscuz, ao feijão e ao inhame, alimentos mais citados nas entrevistas.

No estranho momento em que vivemos, quarentenando em nossas residências em decorrência da crise sanitária de Covid-19, a mídia tem registrado certo retorno ao fogão e às práticas culinárias domésticas, o que talvez imponha como novo hábito alimentar a retomada de práticas tradicionais. Em que sentido isso se dará? Ainda é cedo para responder.

REFERÊNCIAS

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.

BARBOSA, Isabela Maria Pereira. Culinária quilombola: a busca pelo resgate da identidade gastronômica alagoana. In: REUNIÃO EQUATORIAL DE ANTROPOLOGIA, 5., 2016, Maceió. **Anais [...]**. 2016. Disponível em: http://www.evento.ufal.br/anaisreaabanne/gts_download/Isabela%20Maria%20Pereira%20Barbosa%20-%201020825%20-%204218%20-%20corrigido.pdf. Acesso em: 15 maio 2021.

BEGUM, R. *et al.* Study of food habits, food practices and taboos in Bangladesh: their implications in nutrition education. **Bangladesh Medical Research Council Bulletin**, v. 5, n. 1, p. 1-13, 1979. Disponível em: <https://europepmc.org/article/med/550815>. Acesso em: 24 maio 2021.

BRANEN, Laurel; FLETCHER, Janice. Comparison of college students' current eating habits and recollections of their childhood food practices. **Journal of Nutrition Education**, v. 31, n. 6, p. 304-310, 1999. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0022318299704838>. Acesso em: 24 maio 2021.

BRASIL ESCOLA. **Alagoas**. Disponível em <https://brasilescola.uol.com.br/brasil/alagoas.htm>. Acesso em: 25 maio 2020.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CANDAU, Joël. **Memória e identidade**. São Paulo: Contexto, 2021.

CASSEL, John. Social and cultural implications of food and food habits. **American Journal of Public Health and the Nations Health**, v. 47, n. 6, p. 732-740, 1957.

CHAU, Pauline *et al.* Dietary habits, health beliefs, and food practices of elderly Chinese women. **Journal of the American Dietetic Association**, v. 90, n. 4, p. 579-580, 1990. Disponível em: <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/19901425759>. Acesso em: 24 maio 2021.

DAMATTA, Roberto. **O que faz do brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DE BACKER, Charlotte J. S. Family meal traditions. Comparing reported childhood food habits to current food habits among university students. **Appetite**, v. 69, p. 64-70, 2013. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666313002043>. Acesso em: 17 maio 2021.

DESAI, I. D. *et al.* Food habits and nutritional status of agricultural migrant workers in Southern Brazil. **American Journal of Clinical Nutrition**, v. 33, n. 3, p. 702-714, 1980. Disponível em: <https://academic.oup.com/ajcn/article-abstract/33/3/702/4692616>. Acesso em: 24 maio 2021.

DÓRIA, Carlos Alberto. Entre porotos e feijões. **Revista de Administração de Empresas**, v. 58, n. 3, p. 325-331, 2018. Disponível em: https://rae.fgv.br/sites/rae.fgv.br/files/entre_porotos_e_feijoes.pdf. Acesso em: 15 mar. 2021.

FISCHLER, Claude. Food habits, social change and the nature/culture dilemma. **Social Science Information**, v. 19, n. 6, p. 937-953, 1980. Disponível em: <https://journals.sagepub.com/doi/pdf/10.1177/053901848001900603>. Acesso em: 17 maio 2021.

GASTAL, Susana de Araújo; BEBER, Ana Maria Costa. Lazer, práticas alimentares e mediação: discutindo o gastronômico. In: GOMES, Christianne Luce; DEBORTOLI, José Alfredo Oliveira; SILVA, Luciano Pereira da (org.). **Lazer, práticas sociais e mediação cultural**. Campinas: Autores Associados, 2019. p. 203-218.

GASTAL, Susana de Araújo; BEBER, Ana Maria Costa. Turismo y gastronomía: el diálogo entre la comida nuestra, la comida de ciudad y la comida turística. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, v. 29, n. 2, p. 539-560, 2020.

G1 AL. Renda domiciliar *per capita* de AL é a 2.^a menor do país, revela IBGE. **G1 AL**, 2020. Disponível em: <https://g1.globo.com/al/alagoas/noticia/2020/02/28/renda-domiciliar-per-capita-de-al-e-a-2a-menor-do-pais-revela-ibge.ghtml>. Acesso em: 17 maio 2021.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. Tradução: B. Sidou. São Paulo: Centauro, 1968.

HENRIQUES, Cláudia Helena; ALBINO, João; SANTOS, Miriam Oliveira. [Seção Especial: Turismo em Portugal] Casas de Fado de Lisboa: entre autenticidade e turistificação. **Rosa dos Ventos: Turismo e Hospitalidade**, v. 13, n. 2, 2021. Disponível em: <http://ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/8414>. Acesso em: 12 maio 2021.

HOBSBAWM, Eric. **A era dos extremos: o breve século XX**. São Paulo: Companhia da Letras, 1997.

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. São Paulo: Paz e Terra, 2002.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Cidades**. Maceió. IBGE. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/al/maceio/panorama>. Acesso em: 25 ago. 2019.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Patrimônio imaterial – dossiês**. Iphan. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/publicacoes/lista?categoria=22&busca=&pagina=1>. Acesso em: 17 maio 2021.

MARKS, Geoffrey C. *et al.* Monitoring food habits in the Australian population using short questions. **Canberra: Commonwealth of Australia**, v. 200, 2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida com cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2013.

PETRINI, Carlo. **Slow food**: princípios da gastronomia. São Paulo: Senac, 2009.

PINEYRUA, Diego Gilberto Ferber. **Regionalismo alimentar**: identificação de grupos de consumidores que valorizam o prazer e as tradições alimentares. Dissertação (Mestrado em Economia e Administração) – Universidade Federal do Mato Grosso do Sul, Campo Grande, 2006. Disponível em: <https://repositorio.ufms.br:8443/jspui/bitstream/123456789/867/1/Diego%20Gilberto%20Ferber%20Pineyrua.pdf>. Acesso em: 14 fev. 2020.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 4, p. 365-386, 2003. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rn/v16n4/a01v16n4.pdf>. Acesso em: 10 abr. 2020.

QUINTERO-ANGEL, Mauricio; MENDOZA, Diana Marcela; QUINTERO-ANGEL, David. The cultural transmission of food habits, identity, and social cohesion: a case study in the rural zone of Cali-Colombia. **Appetite**, v. 139, p. 75-83, 2019. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666318318245>. Acesso em: 17 maio 2021.

RIBEIRO REIS, Claudia Maria. **A importância da atividade docente no curso de Gastronomia como fator de crescimento empresarial em instituições de ensino superior privadas na cidade de Maceió**. Dissertação (Mestrado em Gestão do Potencial Humano) – Instituto Superior de Gestão, Lisboa, 2020. Disponível em: <http://comun.rcaap.pt/handle/10400.26/31696>. Acesso em: 10 abr. 2021.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, v. 42, n. 1, p. 11-31, 2005.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SILVA, Alan Pedro; FERRAZ, Clarice Vanderlei; ARAÚJO, Nelma Camêlo de. Memória gastronômica do povoado da Massagueira no município de Marechal Deodoro em Alagoas. In: ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO, 14., 2014. **Anais [...]**. 2014.

SIMPLICIO CALHEIROS, Amanda Christina. **O estudo da gastronomia como um potencializador de desenvolvimento do potencial humano: um estudo de caso de uma instituição de ensino superior em Maceió**. Dissertação (Mestrado em Gestão do Potencial Humano) – Instituto Superior de Gestão, Lisboa, 2020. Disponível em: <http://comun.rcaap.pt/handle/10400.26/31695>. Acesso em: 15 maio 2021.

ZAGO, Andréa Prado; SALES, Gabriela Arantes Ferreira; OLIVEIRA, Patrícia Ferreira. Eventos culturais e *stakeholders*: a gastronomia como fator promocional do turismo no Festival Revelando São Paulo, SP. **Rosa dos Ventos: Turismo e Hospitalidade**, v. 5, n. 2, p. 333-348, 2013. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4735/473547093012.pdf>. Acesso em: 14 maio 2020.