

## Narrativas de memórias alimentares: implicações para a solidariedade intergeracional

Jaqueline Pauluci Bosio, Maria da Luz Leite Cabral, Rose Mari Bennemann e Regiane da Silva Macuch

**Jaqueline Pauluci Bosio**

Universidade Cesumar – Maringá, PR, Brasil.  
E-mail: jpauluci@hotmail.com  
ORCID: 0000-0003-2878-4161

**Maria da Luz Leite Cabral**

Santa Casa de Misericórdia de Lisboa – Lisboa, Portugal.  
E-mail: maria.cabral@scml.pt  
ORCID: 0000-0002-9743-6163

**Rose Mari Bennemann**

Universidade Cesumar – Maringá, PR, Brasil.  
E-mail: rose.bennemann@gmail.com  
ORCID: 0000-0003-3946-6396

**Regiane da Silva Macuch**

Universidade Cesumar – Maringá, PR, Brasil.  
E-mail: rmacuch@gmail.com  
ORCID: 0000-0002-2277-319X

## Dossiê

**Resumo:** A interação entre gerações facilita o reavivamento de memórias e o fortalecimento de vínculos. O presente estudo aborda o papel dos estímulos positivos na recuperação de memórias afetivas atreladas à alimentação como estratégia de aproximação, solidariedade e fortalecimento de laços intergeracionais. O estudo exploratório baseou-se na abordagem identificada como café-conversa, na qual os participantes foram convidados a conversar enquanto compartilhavam lanches leves, em duas sessões de até três horas. Vinte e uma pessoas participaram e os dados coletados foram abordados pela análise de conteúdo qualitativa. Os resultados evidenciam a importância em se resgatar memórias vinculadas à alimentação e ao ato do comer junto para relações saudáveis entre gerações. Como conclusão tem-se que ouvir e contar histórias sobre alimentação oferece às pessoas de diferentes gerações oportunidades de socializar e compartilhar sobre suas vidas em um ambiente agradável, sendo uma estratégia particularmente eficaz para o vínculo intergeracional.

**Palavras-chave:** Comida afetiva; Relações entre gerações; Fortalecimento de vínculos.

## **Narratives of food memories: implications for intergenerational solidarity**

**Abstract:** Interaction between generations facilitates the reviving of memories and the strengthening of ties. The present study tackles the role of positive stimuli in the retrieval of affective memories tied to eating as a strategy for approximation, solidarity, and strengthening of intergenerational ties. The exploratory analysis was based on a so-called snack-meet-up approach, in which participants were invited to meet up for a conversation while sharing light snacks in sessions of up to three hours. Twenty-one participants took part in two snack-meet-up sessions and the collected data was analyzed using qualitative content analysis. The results highlight the importance of reviving memories tied to affective eating and the joint act of eating for healthy relations between generations. We conclude that hearing and telling stories while eating provide people of different generations with opportunities to socialize and share about their lives in a pleasant environment, making it a particularly effective strategy for intergenerational bonding.

**Keywords:** Comfort food; Intergenerational relations; Strengthening of bonds.

## **Narrativas de las memorias alimentarias: implicaciones para la solidaridad intergeneracional**

**Resumen:** La interacción intergeneracional facilita la reactivación de los recuerdos y el fortalecimiento de los lazos. El presente estudio aborda el papel de los estímulos positivos en la recuperación de recuerdos afectivos vinculados a la alimentación como estrategia de aproximación, solidaridad y fortalecimiento de los lazos intergeneracionales. El estudio exploratorio se basó en el enfoque identificado como café-conversación, en el que se invitaba a los participantes a conversar mientras compartían refrigerios, en dos sesiones de hasta tres horas. Participaron 21 personas y los datos recopilados se analizaron mediante análisis de contenido cualitativo. Los resultados muestran la importancia de rescatar recuerdos vinculados a la comida y al acto de comer juntos para las relaciones saludables entre generaciones. En conclusión, escuchar y contar historias sobre la comida ofrece a las personas de diferentes generaciones oportunidades para socializar y compartir sus vidas en un ambiente agradable, y es una estrategia particularmente eficaz para la vinculación intergeneracional.

**Palabras clave:** Alimentación afectiva; Relaciones intergeneracionales; Fortalecimiento de lazos.

## Considerações iniciais

Vários são os aspectos do ato de comer que ultrapassam o sentido de sobrevivência. Comer tem relação com a evolução humana. Ao caçar, os hominídeos não consumiam o alimento sozinhos, mas o traziam para repartir com o grupo. Comer junto e solidariedade estão na raiz do processo de hominização. Foi a solidariedade que permitiu o salto da animalidade à humanidade (Costa, 2009), bem como a modificação do alimento crú para cozido possibilitou a passagem da condição biológica para a social do ser humano (Belo; Teles; Silva, 2017).

A partir da maneira coletiva de se obter comida o homem desenvolveu utensílios culturais diversos, inclusive, a própria linguagem. Portanto, comer não é ato neutro, assim como a comida também não é. Pela comida e o comer as pessoas se reconhecem como participantes de grupos sociais (Alvarenga et al., 2019). A escolha daqueles que comem juntos está carregada de significados e simbologias. Conscientes ou não desse processo, o ato de comer está associado a cultura, sensações e memórias (Souza, 2018).

Comer envolve afetos, emoções, memórias, conexões interpessoais, questões culturais, religiosas, familiares, sociais, hierárquicas, tradições, referências, costumes e modos de relação (Russo; Nucci, 2020; Azevedo; Ortale, 2019). As relações com a comida, a partir dos significados simbólicos, desvelam a forma como a pessoa lida com o mundo e com consigo mesma (Souza, 2018). A importância desses elementos é reconhecida na segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014). O Guia ganhou proeminência no cenário nacional e internacional não só por apresentar recomendações baseadas na nova classificação de alimentos, mas também por orientar o ato de comer e de conviver à mesa, abrangendo o que se come e, principalmente, o modo como se come.

Na alimentação, o olfato, sentido dos afetos e do mistério, agita o psiquismo mais profundamente na medida em que os diversos alimentos emanam cheiros e sensações específicas (Godleski; Lohse; Krall, 2019), que ficam retidos na memória, e que por meio de aromas e sabores, são acessados como lembranças (Holanda, 2017). Nesse sentido, a memória acionada no presente é ao mesmo tempo múltipla, coletiva, plural, social e ainda assim específica e individual (Nora, 1993), enraizando-se concretamente nos espaços, gestos, imagens e objetos (Halbwachs, 2006).

**Imagem 1: Personagem Anton Ego**



**Fonte:** Acervo da pesquisa.

Da mesma forma, o paladar pode nos remeter a situações prazerosas. Fato esse veiculado no filme de animação “*Ratatouille*”, produzido pela Pixar em 2007, por meio da cena em que o crítico gastronômico Anton Ego, cujas críticas podem fazer ou quebrar um restaurante, leva à boca a primeira garfada do refogado de vegetais tradicional da França (Imagem 1).

O sabor do prato fez com que ele esquecesse que estava ali para avaliar o restaurante, seu mundo parou e então, ele viu-se novamente como o menino que chegava em casa para a refeição e que ganhava o afago de sua mãe enquanto comia o famoso *ratatouille* preparado por ela. A cena retratada no filme abordou um fato corriqueiro da vida cotidiana que levou imediatamente Anton para suas memórias de infância.

Outro exemplo de memórias afetivas relacionadas à alimentação é o livro “Receitas da vida - sentimentos com sabor”, elaborado pela Santa Casa de Misericórdia de Lisboa. O livro apresenta uma coletânea de receitas tradicionais portuguesas, mostra a cultura ligada aos pratos e reacende memórias (Desmet et al., 2013). As receitas são descritas por idosos usuários do Centro Dia e Lares mantidos pela referida instituição. Receitas que trazem lembranças e assumem o papel de “agente socializador”, mediando relações interpessoais (Chao; Maia, 2016).

Além das receitas os idosos narram suas memórias das comidas, suas vivências e saberes, receitas que aprenderam de seus antepassados e que ainda preparam ou receitas que lembram suas infâncias e fazem parte das suas memórias. São comidas tradicionais das suas regiões de origem, suas tradições, festas religiosas e demonstram toda a cultura portuguesa ligada aos pratos que são lembrados e que fazem reacender memórias de diferentes gerações. Assim, muito além do aspecto evolutivo, o comer e a comida refletem a atitude e o relacionamento do indivíduo com ele mesmo, com os outros e com suas histórias. Comer tem relação com autorrespeito, corpo e compromisso com a vida (Satter, 2007).

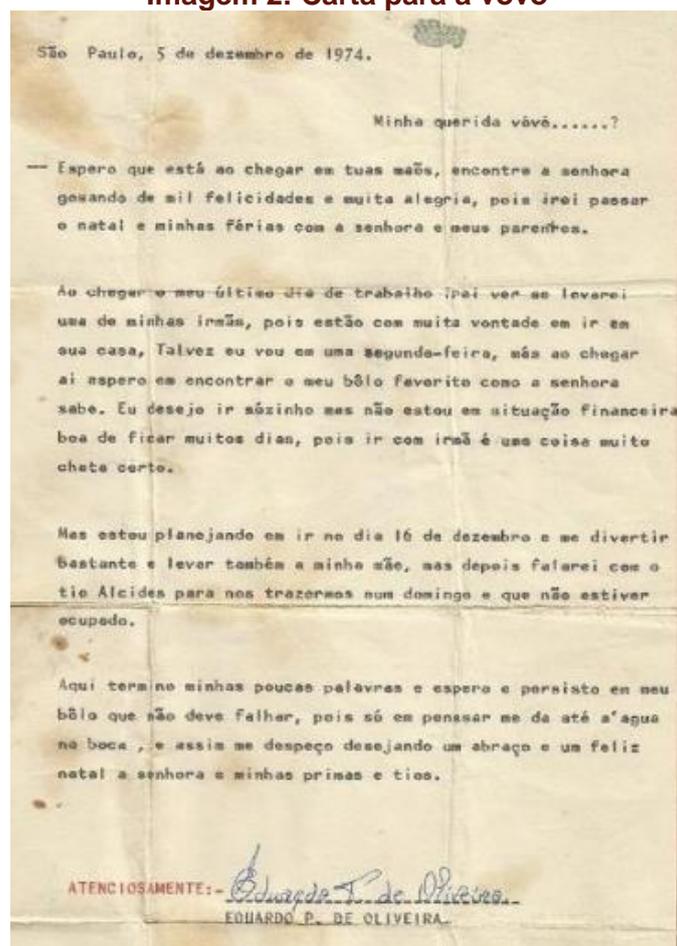
Memórias relacionadas à alimentação são largamente descritas em programas de rádio, televisão, filmes, livros e museus. O Museu da Pessoa<sup>1</sup>, por exemplo, valoriza a diversidade cultural e a história de cada pessoa como patrimônio imaterial da humanidade. Já o blog “Lembraria: histórias de comida”<sup>2</sup>, resgata comidas, locais e tempos, sendo possível a qualquer pessoa registrar e compartilhar sua história de vida. A relação com a comida e tudo que a cerca, além da nutrição do corpo, constitui-se em relação emocional de pertencimento e afeto (Holanda, 2017).

Segue como exemplo, a carta do paulistano Eduardo Oliveira, que ainda criança escreveu para sua avó Madalena informando que pretendia visitá-la antes do Natal. Para tal, impunha a condição de encontrar lá seu bolo favorito. Eduardo, não se dá ao trabalho de especificar o tipo de bolo desejado, pois entre ele e sua avó, as expressões “bolo favorito” ou “meu bolo” já diziam tudo, que para ele era o melhor do mundo (Imagem 2).

<sup>1</sup> O Museu da Pessoa é um museu virtual e colaborativo de histórias de vida aberto à participação de toda pessoa (Museu da Pessoa, 2022).

<sup>2</sup> O blog “Lembraria: histórias de comida” foi criado em 2016 pelas jornalistas Viviane Aguiar e Viviane Zandonadi para reunir “histórias de comida” (Lembraria, 2016).

## Imagem 2: Carta para a vovó



Fonte: Aguiar e Zandonadi (2016)

As lembranças afetivas assumem o papel socializador das relações de mediação e vinculação. A comida assume papel identificador da cultura do indivíduo e do grupo. E esse fenômeno comunicacional pode ser observado em diversos ambientes onde a comida é preparada, seja em casa, restaurantes ou em competição em programas de televisão (Chao; Maia, 2016).

Assim, e a partir do cenário apresentado, este estudo buscou compreender o papel das memórias ligadas à alimentação e ao comer como chave de socialização e integração geracional no contexto contemporâneo.

### Procedimentos metodológicos

Pesquisa de natureza aplicada, com abordagem qualitativa, do tipo exploratória. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Cesumar (Unicesumar), sob Parecer n. 11913219.0.0000.5539.

Para promover a troca de saberes entre gerações foram realizados 2 encontros com duração máxima três horas cada. Sujeitos da comunidade, situada no município de Maringá (PR), foram selecionados para participar do estudo por meio de convite prévio boca a boca e posteriormente por confirmação de presença pelo aplicativo para dispositivo móvel denominado “WhatsApp”.

O convite para participar do café-conversa foi direcionado à jovens entre 18 e 28 anos, adultos entre 29 a 59 anos e idosos acima de 60 anos. A criação do grupo primou pela ideia da intergeracionalidade (Cabral; Macuch, 2017). No total, 21 pessoas aderiram ao estudo.

Para a coleta de dados utilizou-se de narrativas por meio da estratégia que foi denominada “café-conversa”. O café-conversa foi mediado por quitutes culinários compartilhados entre os participantes. A metodologia utilizada foi embasada no referencial teórico-metodológico da Teoria Socionômica, e envolve três etapas: aquecimento, ação propriamente dita e partilha de emoções e aprendizagens (Macuch, 2014).

Para os encontros foram utilizadas perguntas iniciais como disparadoras de conversa (etapa aquecimento) com base em um roteiro semi-estruturado para entrevista coletiva. O que ocorreu a seguir às perguntas desenvolveu-se a partir da espontaneidade dos participantes (etapa da ação). A finalização (etapa da partilha) envolveu os comentários dos participantes sobre a experiência (Macuch, 2014).

Os 2 encontros foram gravados em vídeo e, posteriormente transcritos e organizados. Os dados foram analisados com base na técnica de Análise Qualitativa de Conteúdo. Essa análise ocorreu por meio de três etapas: organização das narrativas e ideias; sistematização de categorias para análise das narrativas, e tratamento e interpretação dos resultados (Bardin, 2016). Assim, a partir das narrativas emergiram três categorias para análise dos resultados: a) histórias relacionadas a comida que marcaram a vida dos participantes; b) atividade ou habilidade envolvendo o preparo de alimentos e, c) o interesse na aprendizagem culinária.

## Resultados e discussão

No primeiro café-conversa participaram 7 pessoas, sendo 5 adultos (2 homens e 3 mulheres) e 2 mulheres idosas, nenhum jovem convidado compareceu. No segundo encontro participaram 14 pessoas, sendo 4 jovens (3 mulheres e 1 homem), 3 mulheres adultas e 7 idosos (1 homem e 6 mulheres).

Como resultado inicial da análise, dentre os idosos, somente duas mulheres relataram cozinhar como atividade de lazer ou habilidade social. Um homem adulto disse detestar cozinhar e os demais participantes não se manifestaram. Alguns jovens, expressando sorrisos, disseram que até queimavam água na cozinha e que o prato que mais sabiam preparar era macarrão instantâneo. Desse modo, a atividade de cozinhar pareceu ser algo que os participantes pouco gostavam de executar sendo possível inferir sobre a pouca ou nenhuma intimidade dos participantes com o preparo de alimentos enquanto atividade prazerosa e de socialização das relações (Diez-Garcia, 2003; Satter, 2007; Souza, 2018).

A cozinha constitui-se no espaço, em sentido social, de relações estruturais, culturais que são representadas e se diferenciam em cada povo e região (Reis; Wiggers; Godinho Neto, 2019; Villas-Boas et al., 2017; Moreira, 2010). Assim sendo, o diálogo e a solidariedade geracional têm padrões diferenciados em diversos contextos e grupos sociais, dada a própria complexidade dessas relações, que advém das transformações da própria sociedade.

Perguntado aos participantes se eles ensinavam outras pessoas a preparar os pratos que sabiam fazer, R. (mulher, 46 anos) falou da falta de interesse dos mais jovens em aprender a cozinhar e que ela

mesma não gostava, mas que se arrepende, pois sente falta de algumas iguarias feitas por sua avó que não consegue preparar tal como compreendia como era. Seguido a esse comentário, R. ainda disse que falta criatividade culinária atualmente se comparada ao passado, e que hoje em dia se valoriza mais o desembalar que o preparar dos alimentos (Nora, 1993). Seu comentário denota nostalgia e arrependimento por não tem interesse em aprender a cozinhar com sua avó e ao mesmo tempo, disse que os jovens de hoje também não têm interesse. No entanto, ela não desvelou os motivos de seu desinteresse de outrora e nem porque achava que os jovens de hoje também não têm interesse.

Entende-se que o ato de criar implica na relação do indivíduo com o meio, o que exige requisitos como motivação, conhecimento, processo e o olhar do outro (Villas-Boas et al., 2017a), o que leva a reflexão sobre que motivos os jovens não tinham ou tem interesse em cozinhar. Isto pode corresponder ao pouco interesse que praticamente todos os participantes elencaram o preparo de alimentos como atividade prazerosa. Deste modo, depreende-se que o desinteresse carrega em si a falta de estímulo nas famílias para o cozinhar como algo que une e socializa. O isolamento do ato de comer é concomitante ao enfraquecimento do espaço familiar como unidade social (Diez-Garcia, 2003).

Cabe ainda ressaltar que o ambiente da cozinha doméstica e o feminino são objeto de diversos estudos críticos que relacionam a influência do poder patriarcal na manutenção da imagem feminina ligada aos afazeres domésticos, bem como os estereótipos que giram em torno desse gênero (Ferreira; Wayne, 2018; Pollan, 2008). Nenhum relato masculino evidenciou relações sobre o preparo de alimentos, limitou-se tão somente a descrição geral sobre pratos e sabores.

Na sequência foi perguntado aos participantes “você tem alguma história relacionada a comida que marcou sua vida?; Você tem alguma história de infância relacionada a comida?; Pode contar?” Nas narrativas que se seguem evidenciou-se o papel da comida afetiva. A comida afetiva refere-se à degustação associada a lembranças boas da vida, como no exemplo de N. (mulher, 52 anos) que lembrou de seus pais e do afeto que o preparo de pratos da sexta-feira santa em família lhe proporcionava. N. se emocionou e disse que infelizmente isso já não ocorria mais em sua família porque as pessoas já não se reuniam como antes. Das memórias gustativas, o gosto e o cheiro são privilegiados para o transporte ao passado. Paladar e o olfato tem ligação direta com o hipocampo, parte do cérebro que constitui o substrato neuroquímico da memória (Pollan, 2008).

Lembranças de longo prazo, são importantes para a construção da identidade e do sentido de pertencimento porque resgatam e reforçam vínculos intergeracionais. As memórias envolvem e influenciam funções biológicas, sociais, emocionais, afetivas, de inclusão e pertencimento (Azevedo; Ortale, 2019; Nora, 1993; Ferrigno, 2016). Ser humano é ser gregário e o sentimento de pertencimento social é fundamental mesmo que atualmente negligenciado pelo distanciamento emocional e/ou social (Macuch, 2014).

Minha família é muito grande e quando se reúnem na casa da minha vó, se faz o perohê (prato ucraniano). O prato que representa o perohê, a jarrinha que tem na casa da minha avó e o coração que significa harmonia e quando estou aqui em Maringá sozinha, para lembrar de casa eu faço o pehorê (MV., mulher, 18 anos, Entrevista, 2020).

Meu esposo servia para os meninos (filhos) um palitinho de pão de queijo e ele introduziu isso para os netos, mais do que para a neta, e quando os meninos iam em casa meu esposo servia para eles, ele fazia de tudo para ter aquele palitinho de pão de queijo para os netos, e agora que ele faleceu essa incumbência passou a ser minha, eu que providencio para os netos. (C., mulher, 74 anos, Entrevista, 2020).

E. (mulher, 30 anos), relatou que a avó não era uma pessoa de muito contato físico, mas que o pão que ela preparava representava seu afeto e carinho pelos netos. E. disse ainda que sua mãe, ao contrário de sua avó, demonstrava fisicamente seu afeto e sua memória afetiva continha o cheiro dos bolos comidos ainda quentinhos em companhia e carinho.

Eu conheci só uma vó minha, e ela veio a falecer quando eu tinha 10 anos e toda memória que eu tenho dela é fazendo pão, assando pão, cortando pão, a gente comendo, conversando. Ela não era uma pessoa de afeto físico nem de expressar por palavras, mas eu lembro dela com muito afeto fazendo aquele pão. Todo final de semana fazendo aquele pão, o cheiro do pão, passando manteiga na hora naquele pão, servindo aquele pão, ela era italiana. (E., mulher, 30 anos, Entrevista, 2020).

Sentimento semelhante, advindo do preparo e do servir alimentos, relatado no livro de Ana Holanda (2017). Desse modo, evidencia-se o papel que a comida e as escolhas alimentares desempenham para o bem-estar geral das pessoas e, em particular, como fonte de prazer e satisfação (Pollan, 2008; Fischer; Macuch; Bennemann, 2016).

Alguns participantes reconheceram a boa intenção dos pais e avós para que comessem determinado alimento quando criança, principalmente por questões nutricionais, de saúde, cuidados e atenção e o quanto isso reflete nos hábitos alimentares atuais. Desde os primeiros momentos da vida o ser humano relaciona-se pelo comer, exemplo significativo é a relação recém-nascido e mãe. Desde a primeira amamentação a ligação que ocorre entre o par é intensa, rica em sensações envolvidas por atmosfera química, afetiva e psicológica que vai além da alimentação em si mesma (Costa, 2009; Souza, 2018).

Quando abordados sobre pratos de preferência, a maioria dos participantes relatou sobre pratos de preparo simples e corriqueiros da culinária brasileira, tais como polenta, curau, pastel, pizza, bolinho de chuva, broa de milho, pão caseiro, entre outros. Evidenciaram-se as preparações feitas por avós e mães nos tempos de infância com descrições calorosas, atraentes e ricas em detalhes e que pareciam trazer conforto a quem narrava bem como a quem ouvia, como se por meio dos relatos todos pudessem vivenciar as mesmas emoções.

A coisa que eu mais lembro de quando era criança é da semana santa que a gente tinha o costume de comer bacalhau, eu adoro bacalhau. Naquele tempo era tão barato, né. Aí quando chegava na sexta-feira santa minha mãe fazia um monte de bacalhau, uma panela de bacalhau cozido quente e uma bacia enorme de bacalhau frio. O que eu mais amo era bacalhau com batata. Minha mãe deixava aquele bacalhau de molho aí a gente até ajudava para tirar a pele, tudo né, aí depois minha mãe cozinhava e deixava esfriar, aí pegava batata cozida, temperava e misturava com bacalhau. Ela deixava em lascas, aí que delícia.... chega dar água na boca. Na hora de comer, eu pegava arroz no prato e aí meu pai falava comigo né (voz ficou embargada e chorou..., ficou em silêncio e depois retornou a narrativa). Desculpa... Era tão gostoso. Sabe eu gosto de alguns peixes, mas não gosto de peixe que tem espinha. Meu pai sempre teve cuidado em eu não comer peixe

que tinha espinha. Então, não gosto de peixe que tem espinho, isso fica... na memória [N., homem, 52 anos, Entrevista, 2020).

Isso remete a ideia de memória coletiva (Halbwachs, 2006; Ferrigno, 2016) e no fato que as lembranças afetivas são consolidadas na primeira infância, tendo na maneira e na qualidade da alimentação o fomento à segurança e autoestima ou não (Godleski; Lohse; Krall, 2019; Silva; Gatti; Goulart, 2015).

Assim, sofrimento e dor psicológica também fazem parte da existência humana, constituindo formas saudáveis de adaptação perante as adversidades. O equilíbrio da vida mental passa pelo equilíbrio entre adversidades, sofrimento psicológico e fontes de satisfação, realização e prazer. Nenhuma intervenção ao nível das escolhas alimentares pode estimular mudanças sem dar espaço e tempo para compreender, desejavelmente, por meio de um trabalho colaborativo, as funções, para além das básicas, aquelas que a alimentação e a comida cumprem na vida afetiva, relacional e emocional das pessoas e comunidades (Roths; Cunha, 2016).

M. (mulher, 66 anos) descreveu com carinho suas lembranças do tempo de menina, e do que sua mãe fazia para a época da Páscoa, também contou uma história desagradável sobre um risoto que comeu em uma viagem e que a fez passar mal. Desse modo, foram poucos os relatos de memórias desagradáveis relacionadas à comida.

Evidenciou-se também nas narrativas um saber-contato mais direto das mulheres com o preparo dos pratos que dos homens. Elas descreveram conhecimentos em detalhes sobre o modo de fazer e eles, os pratos propriamente ditos. Algumas mulheres narraram que sabiam fazer o prato, mas destacaram que, os mesmos feitos pelas mães e avós, eram de qualidade superior aos que faziam ou fazem ainda hoje.

S. (mulher, 50 anos) referiu as preparações, o local, a maneira que a comida era servida e até a rebeldia em não querer participar dos encontros promovidos pela irmã para reunir a família. No entanto, também relatou que hoje tem maior consciência desses encontros em volta da mesa e como eles consolidavam a união em sua família.

A minha ligação emotiva com comida tem sempre uma coisa muito de família, de muita gente. Eu tenho uma família bem grande de nossa mãe, nós éramos em oito irmãos. Eu me lembro sempre dos domingos, minha mãe tinha a casa muito cheia sempre com muita gente, sempre comida farta e depois que ela se foi a gente ficou cada um em um canto aí uma a minha irmã mais velha ela resolveu fazer os almoços de domingo. [...] Ela (minha irmã) insistia muito para que esses almoços acontecessem. E esses almoços de domingo, a reunião familiar em volta da mesa... ela fez uma diferença muito grande nas nossas vidas. Hoje em dia os primos são bem ligados, a família bem ligada, a gente pelo menos uma vez por semana ou a cada 15 dias tem que fazer alguma coisa para se reunir. Minha família é bem linda, graças aos nossos almoços de domingo (S., mulher, 50 anos, Entrevista, 2020).

Outros tantos relatos de aproximação entre famílias marcaram positivamente quem narrou e quem ouviu. Poucos foram os relatos ligados à eventos desagradáveis sobre o alimento ou ao comer. Isso corrobora que o resgate de narrativas sobre o comer junto e demonstra que a comida de conforto e o

comer juntos possuem ligação direta com acontecimentos sociais que solidificam os vínculos entre as pessoas (Gimenes, 2016).

Para além das narrativas, os encontros também foram ricos em sutilezas, como no decorrer do segundo café-conversa, por exemplo. Em determinado momento da conversa os jovens começaram a ensinar algo novo aos idosos que envolveu o fazer dobradura do origami denominado *tsuru*. Já os idosos falaram aos jovens sobre o significado do envelhecer e também sobre seus anseios, desejos, solidão e expectativas para o futuro.

Destaca-se que somente dois encontros, como os realizados neste estudo, não são suficientes para criar vínculos profundos entre pessoas de gerações diferentes, mas podem ser sugestivos para que a aproximação, a empatia e o aprendizado promovam trocas intergeracionais (Villas-Boas et al., 2017b). A criação de oportunidades para contar e ouvir histórias revestem-se de possibilidades para que as pessoas efetivamente se conheçam, queiram partilhar vidas e criar memórias, mas também para que diferentes faixas etárias se relacionem e façam algo prazeroso juntos (Cabral; Macuch, 2017).

### Considerações finais

No contexto social atual o distanciamento intergeracional tem ocorrido por diversos motivos, entre eles, o crescente número de idosos solitários e sem contatos relacionais diretos, de adultos absorvidos em afazeres sem fim e sem tempo para a família e de jovens desestimulados a preparar a própria comida frente a vasta disponibilidade de comida *fast food*. Assim sendo, é premente o desenvolvimento de atividades que envolvam o estar junto intergeracional.

Pelos depoimentos recolhidos neste estudo depreende-se que apesar da nostalgia e do afeto que o preparo de alimentos em família e o comer juntos proporcionam, os participantes se sentem pouco envolvidos com essas ações, isso contribui para que elas percam espaço no contexto da atualidade. No entanto, a partir do recorte temporal e espacial estabelecido neste estudo é possível considerar que não se trata apenas de comer, mas de preparar e comer junto para que novos vínculos possam ser estabelecidos e memórias de longo prazo venham a existir.

Desse modo e à guisa de conclusão tem-se que o comer junto, a comensalidade e o resgate de memórias alimentares podem ser ótimos para a reconexão intergeracional se fortaleça. Sendo assim, trocas intergeracionais podem promover bem-estar, conhecimento e saúde emocional e social entre gerações, elas também podem servir de estratégia para a transformação social.

### Fontes

AGUIAR, Viviane; ZANDONADI, Viviane. História de comida: v. 1. *Lembraria*. 2016. Disponível em: <https://lembraria.com/category/volume-1/>. Acesso em: 19 abr. 2022.

BRASIL. *Guia alimentar para a população brasileira*. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

C. *Entrevista concedida a Jaqueline Pauluci Bosio*. Maringá, fev. 2020.

E. *Entrevista concedida a Jaqueline Pauluci Bosio*. Maringá, fev. 2020.

MV. *Entrevista concedida a Jaqueline Pauluci Bosio*. Maringá, fev. 2020.

N. *Entrevista concedida a Jaqueline Pauluci Bosio*. Maringá, fev, 2020.

S. *Entrevista concedida a Jaqueline Pauluci Bosio*. Maringá, fev, 2020.

## Referências

ALVARENGA, Marle et al. *Nutrição comportamental*. São Paulo: Manole, 2019.

AZEVEDO, Silvana; ORTALE, Fernanda. Cozinha de herança: memórias e identidades de um tesouro compartilhado. *Revista de Italianística*, v. 38, p. 88-98, 2019.

BARDIN, Laurence. *Análise de conteúdo*. Lisboa: Edições 70, 2016.

BELO, Lucas Lima Andrade; TELES, Kátia Inês; SILVA, Hesley Machado. Efeitos da alimentação na evolução humana: uma revisão. *Conexão Ciência*, v. 12, n. 3, p. 93-105, 2017.

CABRAL, Maria da Luz; MACUCH, Regiane da Silva. Solidariedade intergeracional: perspectivas e representações. *Cinergis*, v. 18, n. 1, p. 59-68, 2017.

CHAO, Adelaide Rocha de la Torre; MAIA, João Luis Araujo. Memória e identidade cultural da comida no Masterchef Brasil 3. *Diálogo com a Economia Criativa*, v. 1, n. 3, p. 13-25, 2016.

COSTA, Otávio Barduzzi Rodrigues. Discutindo a origem evolutiva da solidariedade humana. *Kínesis: Revista de Estudos dos Pós-Graduandos em Filosofia*, v. 1, n. 1, p. 150-170, 2009.

DESMET, Luisa et al. *Receitas da vida: sentimentos com sabor*, Lisboa: CmyGloss, 2013.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, v. 16, n. 4, p. 483-492, out./dez. 2003.

FERREIRA, Jaime Wayne; WAYNE, Lara Steigleder. A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. *Revista Eletrônica dos Discentes do Metrado em História da UFRN*, v. 13, n. 1, p. 1-25, 2018.

FERRIGNO, José Carlos. O idoso como mestre e aluno das novas gerações. In: ALCÂNTARA, Alexandre de Oliveira; CAMARANO, Ana Amélia; GIACOMIN, Karla Cristina (Orgs.). *Política nacional do idoso: velhas e novas questões*. Rio de Janeiro: IPEA, 2016, p. 211-223.

FISCHER, Janaína; MACUCH, Regiane da Silva; BENNEMANN, Rose Mari. Resgate antropológico do discurso alimentar de um Grupo de Idosos. *Investigação Qualitativa em Saúde*, v. 2, p. 1094-1097, 2016.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Comfortfood: sobre conceitos e principais características. *Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, v. 4, n. 2, p. 92-101, 2016.

GODLESKI, Stephanie; LOHSE, Barbara; KRALL, Jodi. Satter eating competence inventory subscale restructure after confirmatory factor analysis. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, v. 51, n. 8, p. 1003-1010, 2019.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Centauro, 2006.

HOLANDA, Ana. *Minha mãe fazia: crônicas e receitas saborosas e cheias de afeto*. São Paulo: Rocco, 2017.

LEMBRARIA. Ano: 2016. *Lembraria*. 2016. Disponível em: <https://lebraria.com/2016/>. Acesso em: 09 mar. 2022.

MACUCH, Regiane da Silva. Aproximações teórico-conceituais entre os métodos biográficos narrativos e sociopsicodramáticos. *Revista da Sociedade Portuguesa de Psicodrama*, v. 3, n. 1, p. 169-184, 2014.

MOREIRA, Sueli Aparecida. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. *Ciência e Cultura*, v. 62, n. 4, p. 23-26, 2010.

MUSEU DA PESSOA. *Museu da Pessoa*. 2022. Disponível em: <https://museudapessoa.org/>. Acesso em: 09 mar. 2022.

NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. *Projeto História*, v. 10, p. 7-28, dez. 1996.

POLLAN, Michel. *Em defesa da comida: um manifesto*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

REIS, Maria Elizabeth Almeida; WIGGERS, Raquel; GODINHO NETO, Solon Pessoa. "Só de ver a gente aprende": uma etnografia dos saberes e práticas alimentares de mulheres que vendem comida em Santarém/PA. *Iluminuras*, v. 2, n. 51, p. 227-247, 2019.

ROTHES, Inês Areal; CUNHA, Sílvia. Dimensão simbólica e afetiva da alimentação. Escolha alimentar: uma experiência multidimensional. In: CASTANHEIRA, Sofia Pais; FERREIRA, Pedro. *A redução das assimetrias sociais no acesso à alimentação e à saúde: políticas e práticas*. Porto: Editora Mais Leituras, 2016, p. 41-53.

RUSSO, Jane; NUCCI, Marina Fischer. Parindo no paraíso: parto humanizado, ocitocina e a produção corporal de uma nova maternidade. *Interface*, v. 24, n. 17, p. 1-14, 2020.

SATTER, Ellyn. Eating competence: nutrition education with the satter eating competence model. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, v. 39, n. 5, p. 189-194, set./out. 2007.

SILVA, Eliane Fátima Oliveira; GATTI, Ana Lúcia; GOULART, Rita Maria Monteiro. Lembranças gustativas e alimentação em idosas entre 60 e 80 anos. *Revista Kairós Gerontologia*, v. 18, n. 2, p. 59-80, abr./jul. 2015.

SOUZA, Tatiana Villar. O lado emocional do ato de alimentar-se. *Revista Mais Saúde*. 13 ago. 2018. Disponível em: <https://bit.ly/3pRFJPS>. Acesso em: 09 mar. 2022.

VILLAS-BOAS, Suzana et al. A redução de estereótipos e atitudes negativas entre gerações – o contributo da educação intergeracional. *Laplage em Revista*, v. 3, n. 3, p. 206-220, 2017a.

VILLAS-BOAS, Susana et al. Educação intergeracional como promotora do envelhecimento ativo: estudo de uma comunidade local. *Reidocrea*, v. 6, n. 10, p. 105-119, 2017b.