



# VI Simpósio Nacional de HISTÓRIA CULTURAL

Escritas da História: Ver - Sentir - Narrar

## A MEMÓRIA GUSTATIVA NA CIDADE (1970-1972)

Lia Monnielli Feitosa Costa

A alimentação possibilita enxergar um conjunto de vivências. Muito mais do que uma necessidade biológica, é um meio através do qual, grupos constroem significados e reconhecem-se ou veem-se reconhecidos, enredando-se em hábitos, costumes e crenças que desfiam-se em distinções sociais várias.

Segundo Maria Eunice Maciel (2005, p.49), a constituição da alimentação de cada grupo é marcada pelo transpassar de “ fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações”. Portanto, é inegável a sua relação com o poder. Impregnada de cultura, seu estudo possibilita um novo olhar sobre as relações que os homens estabelecem entre si e com a natureza em um determinado tempo; sendo assim, passível de interpretação histórica.

Debruçar-se sobre esse novo caminho e descobrir o que ele tem a nos mostrar sobre determinada sociedade torna-se pertinente e interessante, à medida que tira aquilo ligado ao cotidiano e essência - a comida- e coloca-o ocupando um espaço de destaque, dando-lhe temporalidade, continuidade construções e rupturas, ou seja, historicizando-lhe.

Nesse sentido, este trabalho discorre como parte integrante do trabalho de conclusão de curso intitulado “Novos tempos de doces deleites: análise dos hábitos e espaços alimentares em Teresina (1970-1972). Nos Capítulos I e II apontam e discutem algumas questões a respeito de como se transcorreu as práticas gustativas da Cidade de Teresina no início da década de 1970, anos que iniciam um período marcado por mudanças de caráter infra-estrutural e social, mudando vivamente sujeitos e comportamentos num contexto de modernidade.

### **A MEMÓRIA GUSTATIVA DA CIDADE**

Ó Deus vos salve esta casa santa,  
Onde a gente janta com os nossos pais  
Ó Deus nos salve esta mesa farta,  
Feijão, verdura, ternura e paz.

2

O trecho acima é apenas o refrão da aconchegante música “Ó Deus vos salve esta casa Santa”, melodia elaborada por Caetano Veloso e letra do poeta piauiense Torquato Neto. Mesmo já estando no sul e participando do movimento Tropicália, Torquato trouxe consigo suas lembranças de menino, A década em que a música foi composta, e que veio a fazer sucesso na voz de Nara Leão, remete à década de 1940. Mas, Torquato Neto não imaginava, que essa música de ritmo cadenciado e triste, captaria muito mais do que fragmentos de infância, um aspecto importante que se perpetua, de geração em geração, através dos esforços de homens e mulheres, de mãe para filhos, futuras esposas e donas de casa, que devem aprender a cuidar dos lares, mas principalmente da arte de cozinhar.

Para Teresina, são valores que ainda subsistem, sobrevivem. São ecos do passado que não se dissipam facilmente, nem mesmo diante dos ventos da modernidade. Não se apagam aspectos da subsistência e dos rituais do grupo, que conservam nas famílias o ar cúmplice daqueles que se sentam à mesa para prestigiarem do mesmo momento.

A Culinária estrangeira que já fazia sucesso nos restaurantes do Sul não é algo totalmente novo para Teresina. Ela já se fazia presente nas cozinhas dos hotéis e em alguns outros pontos. Era o momento em que a modernidade avançava no sentido de “colonizar as barrigas da aristocracia”, acompanhando a abertura de novas vias de tráfego, o surgimento de novos espaços de lazer e principalmente de novos espaços para comer. Estes fatos atingem sutilmente o cordão umbilical que liga um grupo à sua terra: a comida.

Apesar das crises alimentares delinarem os principais componentes da alimentação piauiense, ainda assim, era possível abrir espaço para a inventividade das iguarias estrangeiras. A propaganda girava em torno da alimentação saudável e da qualidade de vida, presumia corpos jovens e esguios, uma alimentação que, seja pela tradição, seja pela subsistência, não era tão cultuada na dieta dos cidadãos. As receitas que se enveredavam nos jornais refletiam os gostos da cidade. Quase imperceptivelmente, as notícias durante aqueles anos do governo de Alberto Silva se espalhavam pelos jornais referentes a espaços e obras inacabadas.. A importância dada ao cuidado de certos gêneros alimentícios tais como a carne, fazia-se destaque. Era necessário todo o cuidado para tratar do principal componente da alimentação do piauiense.

As notícias de jornal sobre secas, aumento de preços de produtos e até mesmo as receitas e matérias de páginas femininas do Jornal “O Dia” obedeciam em síntese a uma ordem comum de denunciar objetivando soluções; as irregularidades, o modo como os hábitos se constituíam até então serviam para realçar o papel do Estado como também definidor de comportamentos<sup>1</sup>. Descortinava-se a partir destes anos uma cidade que era atrasada em relação às demais, e que queria tornar-se adiantada. Nada mais conveniente do que expor à população as marcas que contrapõem o novo ao velho.

Era necessária a mudança de determinados espaços que estavam interferindo nesse novo *lay-out* da cidade. Um destes espaços que serve para enxergar as reflexões

---

<sup>1</sup> É desta forma que coloca também Débora Agulham Carvalho em sua dissertação de Mestrado *Das Casas de pasto aos Restaurantes: os sabores da velha Curitiba( 1890-1940)*, que traz à tona a trajetória desses estabelecimentos comerciais na capital paranaense, no contexto da Primeira República, tendo como prioridade a temática alimentar.

da tradição operando vivamente é o restaurante Carnaúba, o ponto de encontro dos *gentlemans* teresinenses.

### **Um caso interessante: O Carnaúba**

As várias formas como o Carnaúba poderia ser visto— boate, restaurante, café-concerto, sorveteria— revela um ícone que não existia ainda naquela época. Sem dúvida entrou na vida e nos hábitos da cidade, na memória dos saudosos. O Carnaúba representa a inserção de Teresina no costume de se experimentarem outras cozinhas regionais. O funcionamento do Carnaúba não enquadrava somente na categoria de alimento, já era algo próximo da arte e gosto cultivada pelos gastrônomos. O dono, o argentino Osvaldo Fassi, era uma figura de boa afetividade, dinâmico e criativo, além de conscientizar-se de que era pioneiro na prestação de serviços de *bufê*, bem como enquadrar-se nesse misto de **bar-restaurante-café** que buscava atender a todos os gostos. Era um ícone.

Entretanto dentro da proposta modernizante operacionalizada pelo Estado, alguns “sacrifícios” deveriam ser feitos para dar lugar ao novo. O espaço aos poucos se desorganiza, quando novos valores atrelados à modernização dos costumes se põem em prática. E o que era atrativo ou principal ponto de encontro, não o é mais, passa a fazer parte do “lado velho” da cidade. É um processo irreversível, condizente com o processo civilizatório, ao qual Fonseca Neto (2002, p. 208) complementa: “Mesmo a profunda reforma do Teatro 4 de Setembro, então levada a efeito, seria capaz de reverter a resignificação desse espaço público”.

E o Carnaúba aos poucos vai saindo de cena, tal como os troncos de carnaúba das paredes, que vão se deteriorando. Mas o velho Carnaúba dá lugar não só a um novo espaço para o Teatro 4 de Setembro. Naquele ano de 1972, toma lugar na memória de muitos, transformando-se em saudosas lembranças. Foi em homenagem a este velho Carnaúba que Milton Borges Sampaio já falecido, frequentador e admirador, fundou em 1990, o Restaurante Carnaúba, localizado desde sempre na Avenida Jockey Club. O atual administrador é seu filho Hemiliano Sousa Sampaio, 38 anos. É através da fala

deste sujeito histórico que procuramos entender de certa forma a profunda inspiração que o velho Carnaúba faz com que surja o Carnaúba novo.

Ao ser interrogado a respeito da Teresina dos anos 70, Hemiliano tem a fala impregnada de memória coletiva, possivelmente “montada” no grupo familiar, ao falar:

O pessoal comenta é que até às 8 horas as meninas ficavam na praça, os meninos iam namorar. Depois de 8 horas quem ficava nas ruas eram as mulheres da vida, porque perto tinham muitos cabarés que tinham na Praça Pedro II.

Henry Rousso (2006, p.28) coloca que:

Um indivíduo, quer fale espontaneamente de seu passado e de sua experiência (...) quer seja interrogado por um historiador (...) não falará senão do presente, com as palavras de hoje, com a sua sensibilidade do momento, tendo em mente tudo quanto possa saber sobre este passado que ele pretende recuperar com sinceridade e veracidade.

Essa perspectiva se adéqua à análise da fala de Hemiliano ao tentar resgatar o pitoresco da cidade, e do antigo Carnaúba, buscando ligações entre os dois estabelecimentos, separados no tempo por quase duas décadas. Segundo Hemiliano, o pai primeiro fundou uma pequena loja denominada Casa do Queijo, bem localizada, próximo a praça Pedro II, que vendia a varejo especializado na venda de produtos regionais, inexistentes nos parques supermercados da cidade. Comercializava-se manteiga da terra, lingüiça caseira, doces diversos, cajuínas, leites e derivados, produtos estes que o pai iria encontrar nos municípios mais próximos, como Buriti dos Lopes, Parnaíba, Campo Maior e José de Freitas. A Casa do Queijo foi deixada para o filho mais velho, quando em 1990 o senhor Milton Sampaio realizou um sonho saudosista, e ao mesmo tempo desafiador. Ao ser interrogado sobre o porquê do nome Carnaúba, Hemiliano diz:

Por dois motivos: primeiro para homenagear aquele antigo Carnaúba e também por que quando ele fez isso aqui ele fez todo de Carnaúba, por que ele tinha uma propriedade que tinha muita carnaúba, daí a idéia de fazer ele todo de Carnaúba (...) aí o pessoal da minha geração batizou de Carnaubinha, batizado assim pelos clientes que já freqüentam a 20 anos.

Aproveitando as circunstâncias favoráveis, o Carnaúba do Jockey surgiu já com a estrutura semelhante ao do outro Carnaúba, com as paredes de troncos da planta. Os troncos, com o tempo apodreceram, e 20 anos depois, agora em estrutura firme, porém com a organização peculiarmente familiar, o Carnaúba permanece com a mesma proposta, o seu “forte”: a tradição das comidas regionais.

Em alguns depoimentos percebemos os caminhos da problemática apontada por esta pesquisa. A tradição que surge da comercialização da comida regional conduz a cidade à uma situação **conciliadora** de rituais alimentares, conseqüentemente de valores sociais.

A fala de Seu Abraão está sedimentada por anos e anos após uma memória de trabalho. Mas a memória do trabalho não lhe retira o brilho de uma boa memória coletiva, que se enquadra nas duas dimensões do trabalho apontadas por BOSI (2001, p.471). Segundo ela, o trabalho possui uma dupla significação; primeiro a repercussão no tempo subjetivo, que “envolve uma série de movimentos do corpo penetrando fundamentalmente na vida psicológica” (BOSI, p. 471). Nesta pesquisa, corresponde ao começo da lanchonete de “Seu Abraão”, o seu período de “adestramento”, o período em que passa manipulando caldo de cana ou quando conseguiu um carrinho de picolé, até finalmente comprar o prédio em que está instalado até hoje e começar a produzir seus afamados sucos. A segunda dimensão do trabalho é a realidade objetiva no interior da estrutura capitalista, “a inserção obrigatória do sujeito no sistema de relações econômicas e sociais” (BOSI, p.471). Esta segunda dimensão é perceptível, quando , ao ser interrogado sobre o porque do sucesso de seu estabelecimento, ele responde:

A tradição é que abaixo do preço do mercado, um pouco abaixo, de certo modo, hoje nós temos um refresco de tamarindo, uma limonada, uma carambola, a 50 centavos e isso é exatamente o que me dá fluxo por que quem tem condição vem, quem tem pequena condição também vem, influenciado pela oferta de preço

Seu Abraão associa o baixo custo do produto e sua qualidade ao fato de pessoas de todas as condições tomarem seus sucos. A tradição de tomar suco, também se apresenta no ambiente, repleto de produtos regionais. Impossível não enxergar a prateleira repleta de cachaças dos mais variados tipos, que segundo ele ultrapassam os 30 anos. É a repetição dessa tradição e a sua constante renovação que faz com que a

lanchonete seja frequentada por ricos e pobres, vanguardistas ou pessoas da nova geração, estudantes e trabalhadores. A tradição se renova também no momento em que se admite que é necessária para que aquilo se permaneça vivo, não-extático, pois conforme Eric Hobsbawm:

As tradições (...) são reações a situações novas que ou assumem formas de referências a situações anteriores, ou estabelecem seu próprio passado através da repetição quase obrigatória. É o contraste entre as constantes mudanças e inovações do mundo moderno e a tentativa de estruturar de maneira imutável e invariável ao menos alguns aspectos da vida social que torna “a invenção da tradição” um assunto tão interessante para os estudiosos da história contemporânea. (HOBSBAWN,1997 p.10)

O novo *layout* do estabelecimento de Seu Abraão, que lembra uma pequena loja de conveniência com a venda de refrigerantes reprovados pelo dono (defensor ferrenho dos seus sucos), reflete o que é dito por Hobsbawm. A renovação é a chave para a sobrevivência e o constante alimentar da memória gustativa. São os momentos de ruptura como os vivenciados durante o início da década de 70 em que se fortalece essa tradição.

Para melhor entender esta importante análise que aqui se faz do Restaurante Carnaúba, o da “nova geração”, ainda que este não tenha surgido na década de 70, suas raízes estão fincadas lá, por que a “Casa do Queijo”, a concretização do interesse da família Sampaio em comercializar comida regional, nasce neste período. O seu restaurante só surgirá na década de 90, mas já com a tradição de servir somente a comida regional. Hemiliano diz: “A clientela é toda familiar, vem pra almoçar e jantar, não é aquela clientela de churrascaria e nem de bar, de Restaurante mesmo, que vem pra almoçar e jantar”. Esta divisão é fundamental para entender a evolução desses pontos de alimentação<sup>2</sup>. Ao fazer esta divisão, percebe-se que a clientela do restaurante é mais fidelizada, sólida, é uma opção para a quebra de rotina.

## O doce despertar das lembranças de família

No restaurante, observamos alguns exemplos do que Hobsbawn (1997,p.9) chama de “tradição inventada”.<sup>3</sup> O dispor das cadeiras não tem um sentido prático, dispõem-se de acordo com o gosto do cliente, mas lá estão elas, organizadas em grupos, induzindo a encontros grandes. O ambiente familiar está sempre associado ao delicioso despertar de lembranças gustativas. Nada melhor para se dar conta disto do que na própria família. É o que se revela na fala de Geraci Costa, 72 anos, aposentada, que trabalhou durante 50 anos como cozinheira na casa do senhor Gervásio Raulino Costa já falecido, fundador da fábrica de óleo de babaçu Novo Nilo. Temos aí uma família que a própria fonte de sua renda e de seu status vem de apostar no regional, no típico. A história de vida de “Dona Geraci” se confunde em muitos pontos com a família de seu Gervásio. Sua prestatividade e eficiência eram tão em alta conta, que até hoje ela presta serviços para a família, em dias especiais. É difícil se desligar daquilo que nutre a memória. Ela assim diz: “todo esse tempo era em ambiente familiar, nunca se reclamaram de querer experimentar novas coisas, ou convidar amigos para irem a outros lugares, muito mais chamava para almoçar com eles por que todos os encontros eram lá”.

Cozinhar é o seu ofício, é através da cozinha que ela remexe nas lembranças do passado e constitui a sua própria visão de cidade aquela época. Mas neste caso, também se constata aquilo que de certa forma aconteceu com seu Abraão e que Ecléa Bosi aponta ao dizer: “é preciso sempre estar confrontando, comunicando, e recebendo impressões para que nossas lembranças ganhem consistência, e não apenas deixar que a memória resista também somente pela ajuda de testemunhas” (BOSI, p.414).

Entendemos que, no caso de Geraci, o júbilo é falar das comidas que ela cozinhou durante todo este tempo. “As comidas que eu mais faço são: lasanha, strogonnof, Maria Izabel, paçoca, peru assado, sarapatel”. Sempre na linha preciosa das comidas típicas. É com satisfação que ela responde ao ser perguntada a respeito do

---

<sup>3</sup> De acordo com o autor, o termo “tradição inventada” é utilizado num sentido amplo, mas nunca indefinido. Inclui tanto as “tradições” realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizados, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período limitado e determinado do tempo—às vezes poucos anos apenas— e se estabelecem com enorme rapidez” (HOBSEBAWN 1997, p.9)



gosto da nova geração da família, de netos e bisnetos: “eles ainda gostam muito mesmo da comida tradicional, agora mesmo eu fui participar dia 25 desse mês [Setembro] de uma aniversário, e as nossas comidas para estas festividades é a leitoa assada, é o carneiro, é a maria isabel”.

Nesse sentido, o ambiente familiar também contribui para renovação deste rituais alimentares, o que é vital para a sobrevivência da memória gustativa; é a “casa santa” de cada teresinense, que através do seu cotidiano e de reavive décadas de inventividades comungadas em família que se renovam e se preservam constantemente.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

### I – Fontes Hemerográficas

- Jornal “O Dia” de 1970, 1971,1972, 1990, 1991.
- Jornal “O Piauí” de 1942,1971.
- Fascículos Jornal “O Dia”, 150 anos de Teresina

### II - Entrevistas

**ABRAÃO DA SILVA** Gama. Entrevista concedida a Lia Monnielli Feitosa Costa em 20.04.2011 na cidade de Teresina.

**MARIA GENOVEVA DE AGUIAR** Moraes Correa. Entrevista concedida a Lia Monnielli Feitosa Costa em 15.06.2011 na cidade de Teresina.

\_\_\_\_\_. Entrevista concedida a Lia Monnielli Feitosa Costa em 20.06.2011 na cidade de Teresina.

**HEMILIANO SAMPAIO.** Entrevista concedida a Lia Monnielli Feitosa Costa em 15.10.2011 na cidade de Teresina.

**JERACI COSTA.** Entrevista concedida a Lia Monnielli Feitosa Costa em 19.08.2011 na cidade de Teresina.

### III- Bibliografia

- ARRUDA, Gilmar. **Cidades e Sertões**. Bauru, SP: EDUSC, 2000.
- BOSI, Eclea. **Memória e sociedade: lembrança de velhos**. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
- CÂMARA CASCUDO, Luís da. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.
- CARVALHO, Débora Agulham. **Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da Velha Curitiba (1890-1940)**. Dissertação de Mestrado apresentada ao Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.
- CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome- o dilema brasileiro: pão ou aço**. 8ª Ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.
- CERTEAU; GIARD; MAYOL, Michel de, Luce, Pierre. **A Invenção do Cotidiano**. Tomo 2 : Morar, Cozinhar. Petrópolis: Vozes, 2002.
- ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1990.
- HOBSBAWM, E.; RANGER, T . (orgs.). **A invenção das tradições**. 2. Ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.
- MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. IN: CANESQUI, Ana Maria,(org).**Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- MATOS, Matias Augusto de Oliveira. **Pelas quebradas, várzeas e chapadas: uma viagem gastronômica pelo Piauí**. Teresina: Alínea Publicações, 2004.
- NETO, Torquato. **Os últimos dias de paupéria: do lado de dentro**. Org. Ana Maria S. de Araújo Duarte e Waly Salomão. 2.ed. revista e ampliada. São Paulo: Max Limonad, 1982.
- REINHARDT, Juliana. **O pão nosso de cada dia: a Padaria América e o pão das gerações curitibanas**. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.
- RIAL, Carmen Sílvia Morais. Brasil: primeiros escritos sobre escrita e identidade. IN: CANESQUI, Ana Maria,(org).**Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

VI Simpósio Nacional de História Cultural  
Escritas da História: Ver - Sentir - Narrar  
Universidade Federal do Piauí - UFPI  
Teresina-PI  
ISBN: 978-85-98711-10-2

ROLIM, M. C. M. B. **Gosto, prazer e sociabilidade** – bares e restaurantes de Curitiba, 1950-1960. Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.

ROUSSO, Henry. A memória não é mais o que era. **In: Usos & Abusos da História Oral**. Janaína Amado e Marieta de Moraes Ferreira(org). 8ª ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.

SIRINELLI, Jean-François. A geração. **In: Usos & Abusos da História Oral**. Janaína Amado e Marieta de Moraes Ferreira(org). 8ª ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.