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

ANA LIEBY BARBOSA COSTA

GALINHA À CABIDELA: A CONSTRUÇÃO DA COMIDA COMO MEMÓRIA PARA OS CIDADÃOS DA GRANDE FORTALEZA

FORTALEZA
2018

ANA LIEBY BARBOSA COSTA

GALINHA À CABIDELA: A CONSTRUÇÃO DA COMIDA COMO MEMÓRIA PARA OS CIDADÃOS DA GRANDE FORTALEZA

Dissertação apresentada ao Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Gastronomia. Área de concentração: Antropologia.

Orientador: Prof. Me. Leandro Xavier Pinto.

FORTALEZA

2018

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Sistema de Bibliotecas
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

C87g Costa, Ana Lieby Barbosa.
Galinha à cabidela : a construção da comida como memória para os cidadãos da grande Fortaleza / Ana Lieby Barbosa Costa. – 2018.
81 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2018.
Orientação: Prof. Me. Leandro Xavier Pinto.

1. Comida de memória. 2. Galinha à cabidela. 3. Cultura. 4. Memória. 5. Comida. I. Título.
CDD 641.013

ANA LIEBY BARBOSA COSTA

GALINHA À CABIDELA: A RELAÇÃO COMIDA COMO MEMÓRIA PARA OS CIDADÃOS DA GRANDE FORTALEZA

Dissertação apresentada ao Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Gastronomia. Área de concentração: Antropologia.

Orientador: Prof. Me. Leandro Xavier Pinto.

Aprovada em: ___/___/_____.

BANCA EXAMINADORA

_____
Prof. Me. Leandro Xavier Pinto (Orientador)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

_____
Prof. Dr. Kadma Marques Rodrigues
Universidade Estadual do Ceará (UECE)

_____
Prof. Me. Roberto José de Araújo
Instituto Federal do Ceará (IFCE)

A Deus, sempre.

Aos meus pais e à minha irmã; Francisco Ricardo, Valdisiane Maria e Martha Maria. E principalmente, à minha avó, Francisca Jorge.

AGRADECIMENTOS

Agradeço, sobretudo, a Deus. Pela vida, pela minha família, pela luz que me guiou durante meus 24 anos de existência e que sei que continuará me iluminando.

Agradeço à minha mãe, pela força e por ter me ensinado a nunca desistir. Por ter me feito quem sou hoje e por nunca ter desistido de mim, mesmo quando eu fracassei. Por ter rezado e pensado em mim em cada momento da vida. Por ter escolhido me amar. Por ter sido minha mãe.

Ao meu pai, pelo carinho e por ter me ensinado a ser uma pessoa de bem; respeitosa, carinhosa, que sabe o valor que cada pessoa tem. Agradeço por todos os momentos em que me contou histórias para dormir, incluindo, os fatos da sua infância; ajudando-me a valorizar cada fato singular e pequenininho da vida.

À minha irmã, pelos momentos de descontração e força. Pelas vezes que me disse verdades que eu precisava ouvir. Pelos momentos que ficou ao meu lado mesmo quando nem sabia que eu estava precisando. Por ser mais do que uma irmã, ser a melhor amiga que eu escolhi ter e por ser um exemplo que eu quero seguir.

Ao Douglas, pela força e por me ensinar que eu posso traçar um futuro que seja o que eu quero; que não devo aceitar menos do que isso. Por sempre estar me puxando quando penso em cair. Por ser meu apoio.

Aos meus amigos, por sempre estarem comigo e me apoiarem. Principalmente Andrezza, Alisson e Simba, que foram uma força enorme para que eu passasse pelos momentos complicados da Faculdade... e da vida.

Ao Professor Orientador Me. Leandro, que compartilhou comigo o seu conhecimento e a sua amizade; por ter me motivado e, principalmente, acreditado em mim. Por ter aceitado me orientar. Pela paciência que teve comigo e, sobretudo, por ter sido um professor amigo, muito diferente do que sempre pensei que seria quando chegasse ao momento da orientação da minha monografia.

À Universidade Federal do Ceará e aos Professores do curso de Gastronomia, pelo espaço e pela oportunidade de descobrir que posso sim, trabalhar com algo que eu amo. Por permitir o espaço de compartilhar minhas memórias.

Aos professores da minha banca, que aceitaram o convite de participar comigo deste momento tão especial. Por aceitarem compartilhar histórias repletas de sentimento que estarão retratadas para sempre, neste trabalho.

E claro... à minha avó, pelo sentimento, pelas lembranças; pelo dindim de jenipapo com maracujá, pela nata, pelo arroz parabolizado seco, pela galinha pé duro... por ter se emocionado ao me ver, pela primeira vez, entrando na UFC... pela minha mãe e pela Cabidela.

“... é mais lógico acreditar que comemos nossas lembranças, as mais seguras, temperadas de ternura e de ritos, que marcaram nossa primeira infância. ”

(CERTAU, 1996, p. 249-250).

RESUMO

Comida é um elemento ricamente simbólico. Não só de caráter fisiológico, pode se portar também, como ponto histórico, geográfico (MONTANARI, 2008) e identitário de uma comunidade (SILVA, 2000); sendo o primeiro modo para entrar em contato com uma cultura (SANTOS, 2018). Com o avançar da tecnologia e a grande demanda por praticidade, os rituais e as tradições que cercam os hábitos alimentares foram sofrendo mudanças a ponto de transformar o que era comum em lembranças, trazendo à comida, outro papel: memória. Pontua-se a influência dessas mudanças na formação da comida como memória, através de entrevistas com cidadãos da Grande Fortaleza, em relação ao prato de Galinha à Cabidela; preparação culinária escolhida como ponto análogo para tal análise. Com o levantamento bibliográfico e os resultados das entrevistas, parte-se a uma reflexão sobre a formação da comida como memória e a influência desta para a atualidade. Trata-se de uma pesquisa memorialística e qualitativa, cujo método de etnometodologia (GARFINKEL 1984; GUESSER, 2003) com foco na memória coletiva (HALBWACHS, 1990) nos conduz acerca das histórias de vida dos entrevistados e da preparação culinária presente em suas memórias. Espera-se que a pesquisa sirva de base argumentativa para uma possível (re)valorização das práticas alimentares deixadas à mercê diante do binômio conveniência e praticidade.

Palavras chaves: Comida. Memória. Galinha à Cabidela. Comida de memória. Cultura.

ABSTRACT

Food is a richly symbolic element. Not only of a physiological nature, but also as a historical, geographical point (MONTANARI, 2008) and the identity of a community (SILVA, 2000); being the first way to get in touch with a culture (SANTOS, 2018). With the advancement of technology and the great demand for practicality, the rituals and traditions surrounding eating habits have undergone changes to the point of turning what was common into memories, bringing to food another role: memory. The influence of these changes in the formation of food as memory is analyzed through interviews with citizens of the metropolitan region of Fortaleza, in relation to the dish of Chicken to Cabidela; culinary preparation chosen as an analogue point for such analysis. With the bibliographical survey and the results of the interviews, a reflection on the formation of food as memory and its influence for the present time is started. It is a memorialistic and qualitative research, whose method of ethnomethodology (GARFINKEL 1984; GUESSER, 2003) focusing on collective memory (HALBWACHS, 1990) leads us to the interviewees' life histories and the culinary preparation present in their memories. It is hoped that the research will serve as an argumentative basis for a possible (re) appreciation of the alimentary practices left to the mercy before the binomial convenience and practicality.

Key words: Food. Memory. Galinha à Cabidela. Culture. Memory Food.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABRASEL	Associação Brasileira de Normas Técnicas
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ANVISA	Norma Brasileira Regulamentar
UFC	Pontifícia Universidade Católica do Paraná
IPHAN	Sistema Integrado de Bibliotecas
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
UNIFOR	Universidade de Fortaleza
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SUMÁRIO

1	**UMA MEMÓRIA À CABIDELA**	12
2	**ENTRE PERGUNTAS E RESPOSTAS**	15
3	**... MAS POR QUÊ ESTE TRABALHO?**	17
4	**PASSOS DA PESQUISA**	19
5	**MAS AFINAL: O QUE É COMIDA, MEMÓRIA E A GALINHA À CABIDELA?**	22
5.1	**... Comida**	22
5.2	**... Memória**	23
5.3	**... Galinha à Cabidela**	24
5.4	**... Por fim: Uma Refeição Banhada a Lembranças**	25
6	**FATIAS DE MEMÓRIA**	28
6.1	**Do sangue ao sangue**	28
6.1.1	*Segredo de Família*	29
6.1.2	*Almoço em Família*	30
6.2	**É coisa de vó**	31
6.3	**Sempre falta sabor (ou falta amor?)**	34
6.4	**O nojo, a curiosidade e a dó**	35
6.5	**É comida de passado**	38
7	**CONCLUSÃO**	41
	REFERÊNCIAS	45
	APÊNDICE A – FORMULÁRIO DO GOOGLE	49
	ANEXO A – RESPOSTAS DAS ENTREVISTAS DO FORMULÁRIO DO GOOGLE	51

1 UMA MEMÓRIA À CABIDELA

Tudo muda. A altura, o peso, o cabelo; as maneiras, os valores... Só ficam as memórias. Elas estão lá para guardar algo após todas as mudanças.

Passeando pelas minhas memórias, lembrei-me com todas as cores possíveis, o dia em que minha tia me trouxe a primeira tartelete de limão[1] que provei nesta vida. Lembro que de meia em meia hora, na madrugada daquele dia, eu ia furtivamente comer um pedaço da tortinha que estava guardada dentro da vasilha de tampa branca, abrigada dentro da geladeira *Esmaltec* de minha mãe. Até hoje, comer tartê[2] pela madrugada tem um gosto muito melhor do que em qualquer outra hora do dia.

Lembrei-me também, da minha avó com seu vestido marrom andando atrás das galinhas capote[3], no seu sítio em São Gonçalo do Amarante, falando suavemente "*tiii titititi tiii titititi*". Era como um canto que somente ela e as aves entendiam.

Todos, geralmente, corriam atrás das galinhas para conseguir pegar uma sequer, mas minha avó não. Ela ia com calma, passeava por entre elas que respondiam ao seu chamado. À priori fugiam, mas aos poucos iam se aproximando e se achegando aos seus pés. Comiam os grãos de milho que ela jogava em sua direção, algumas ainda tiravam um tempo para ciscar duas vezes o mesmo pé ao chão. Andavam e balançavam suas cabeças despreocupadas, até que um dos meus primos se aproximava e as espantava, mas logo era advertido pela minha avó. Era engraçada a cena! Em três segundos, ela perdia toda a calma e lhe expulsava aos gritos e depois, respirava, retomava toda a sua calma, pegava um punhado de milho da bacia que segurava e voltava ao seu ritual.

---

[1] Ou tortelete: tipo de torta francesa. Parece uma empada de recheio doce, mas não tem a tampa. "As Torteletes tiveram origem na França em meados dos anos 1970, quando um famoso chefe recebeu um pedido inusitado da realeza: Preparar minitortas de frutas francesas, para serem servidas individualmente para cada convidado em festa de gala, o pedido foi atendido, dando origem ás tartelettes-ou torteletes,como são conhecidas no Brasil." (NOBRE JÚNIOR, 2010).

[2] Outro jeito popular de chamar a Tartelete de Limão.

[3] Também conhecidas como *galinha d'Angola, galinha-da-guiné, galinha-da-índia, galinhola, angolinha, cocá e coquém ou galinha pedrez* ou ainda, *"tô fraco"* pelo som que emitem, é uma ave africana preta com manchas brancas, originária do Saara, trazida ao Brasil pelos portugueses (GLOBO RURAL, 2016).

Ali, deitada na rede, eu pensava o quão era bom observá-la. Ela, que nunca parava, sempre estava fazendo algo, quer fosse fumando, varrendo o chão ou quer fosse andando pelo sítio quando se encontrava sem nada para fazer; – isso quando não estava assistindo as novelas televisivas, claro – demonstrava estar tão calma enquanto buscava por uma galinha para dar "o de comer" à sua família. Sempre acreditei que a refeição começava dali, daquele momento. Aquele amor a que todos falam que depositam na feitura da comida, já havia começado ali, naquele terreno arenoso repleto de galinhas e aquela senhora de vestido marrom com uma bacia de milho na mão direita.

A bacia branca-acinzentada pelo efeito do tempo, agora quase vazia, era enfim, colocada ao chão. Era nesse momento em que começava a maior ação de todo o ritual. Todas as galinhas corriam em direção à bacia e se amontoavam em busca de conseguir os últimos grãos de milho. Minha avó, que há pouco andava por entre as aves, alimentando-as e mantendo-as ao seu redor, tivera tempo suficiente para escolher a mais robusta, a que melhor alimentaria a sua família. Aproximava-se desta calmamente, para que ela não se assustasse. A essa altura, eu já estava sentada na rede sem saber se sentia dó pela vida da galinha ou se torcia pela captura de minha avó. Ela chegara ao lado da galinha e, abruptamente, perdera toda sua calma e se jogara com tudo ao pescoço e às asas da ave. Nem precisou de uma segunda chance, em cinco segundos, a galinha estava nas mãos de minha avó que já estava a vir para a cozinha com um olhar decisivo e um meio sorriso de alegria e orgulho pela vitória que tivera há pouco.

Ao passo em que me esforço para lembrar, essa é, talvez, a minha segunda lembrança favorita da minha avó materna e a sua receita de Galinha à Cabidela. Uma receita que consiste em um frango cozido adicionado de seu próprio sangue ao final do cozimento e, principalmente, de xícaras de tradição de família e pitadas de tempero de memórias da minha avó. Um prato que me foi apresentado por ela e que mesmo após sua morte, carrega-lhe em sua feitura mesmo que por outras mãos.

Na primeira vez em que ela me iniciou nesta tradição, estávamos todos reunidos à mesa. Uma mesa grande e farta tanto de comida quanto de sentimentos. Olhava os rostos de cada um e lembro, como se tivesse sido agorinha mesmo, o olhar de minha mãe e minha avó ao receberem da bandeja do garçom, uma tigela de barro recheada de algo que eu ainda não conhecia: Galinha à Cabidela. Minha

mãe me perguntara se eu gostaria de provar. Aceitei o desafio... E até hoje, aquele gosto não saiu de mim. Estávamos em um restaurante daqueles que se chamam de “beira de estrada”, em Caucaia, em um almoço de família comemorando o aniversário do meu avô. Lembro que eu era criança. Lembro que eu estava doente no dia. Lembro que minha prima levara uma queda no parquinho. Lembro que ainda não entendia como minha avó e meu avô se davam bem mesmo após a separação e mesmo após o novo casamento dele. Lembro-me do cansaço gostoso que fica após sair da praia. Lembro-me da felicidade de todos quando a comida chegou e que havia pratos diversos, pois, uma das minhas tias não aceitava comer a Galinha à Cabidela, tinha receio e nojo pelo sangue ali contido... E após isso, tudo é confuso, não lembro muito mais.

A iniciativa dessa pesquisa surgiu exatamente daí, das minhas memórias, especialmente àquelas com a minha avó, com a Galinha à Cabidela e das lembranças das conversas que tive com minha mãe sobre suas memórias. Mostrou-se pertinente para mim, o fato de a comida se portar em seus diferentes papéis, principalmente o que mais me afaga o interesse: o papel de memória. É interessante como uma refeição simples adquire gostos além dos fisiológicos, como no caso de minha mãe que afirma sentir um gosto especial de Domingo ao consumir a Galinha à Cabidela, pois era costume para ela ser servida com essa refeição em reuniões familiares dominicais... Reuniões que mal acontecem nos dias de hoje... Consumos de Galinha à Cabidela que se tornaram raros, uma vez que não lhes é mais conveniente devido à praticidade requerida em suas rotinas; um fato que tem me chamado a atenção e tem me feito querer estudá-lo e saber até onde essa mudança interfere na nossa relação com a comida e na construção dela como nossas memórias. Portanto, a fim de abordar tais eixos, comida e memória, ambos voltados à preparação culinária Galinha à Cabidela; proponho com esse trabalho, analisar a relação entre eles e conhecer como ela influencia na atualidade.

2. ENTRE PERGUNTAS E RESPOSTAS

Comida não é só um elemento que se porta como meio fisiológico, um meio que sacie a fome, mas também como meio de expressão, narrativa social, indicador histórico, geográfico e social (MONTANARI, 2008).

A comida é um elemento que está fortemente atrelado às emoções e lembranças. Estudar o ponto em que ela começa a se portar como memória e estudar, sobretudo, os fatores que fazem com que aumente a relação entre memória e comida, pode trazer inúmeros temas de alta relevância para os dias atuais. Estudar a influência que essa relação exerce para a sociedade e suas práticas alimentares como uma narrativa social (SILVA, 2000), pode trazer análises sobre o saldo entre benefícios e malefícios para a cultura cearense e as relações interpessoais após a suposta melhoria de vida trazida com o avanço da tecnologia.

Então se pergunta: o que vai ser achado ao se analisar a relação entre memória e comida e qual a influência dessa relação para a sociedade em um viés científico?

A resposta talvez se encontre nas mudanças ocorridas com o avanço da tecnologia. A globalização, difusão de culturas e a grande demanda por praticidade transformaram o que era comum em lembranças, aumentando assim, a forte ligação entre comida e memória. A comida portar-se-á como um dos indicadores da individualização aumentada devido a tecnologias como a Internet. Ou seja, a relação entre comida e memória mostrar-se-á como um dos produtos da mudança na rotina dos cidadãos, gerando reflexões acerca da melhoria de vida proposta pelo avanço da tecnologia.

Mas para que haja tal relação, é necessária a recriação de pratos que já foram comuns à rotina dos comensais; pratos que lhes provoquem algum traço de lembrança (FREUD, 2006). Parte do sabor da comida está contida na memória dela e no valor desta. Como exemplo, cito uma preparação culinária que fora sempre preparada pela mãe de um indivíduo. Esse prato terá não só o valor dele, mas também, o das memórias da mãe que aumentará sua estima caso a mesma faleça. Nota-se que se realiza então, duas recriações: uma no viés da comida: a do prato tal qual a mãe fazia; e uma no viés da memória: a recriação da própria mãe. Ou seja, antes de provar a refeição, já se recria seu gosto através das lembranças.

Em resumo, quanto mais atrelada uma preparação culinária estiver à

infância, mais ligada ao inconsciente do indivíduo ela estará; fazendo parte assim, de sua identidade. Sendo este mesmo prato repassado em igual frequência a demais pessoas da família que, por sua vez, repassarão às suas futuras famílias – gerando um ciclo – torna-se uma delimitação cultural e identitária (SILVA, 2000) não mais de apenas um indivíduo, mas sim, de uma população. Memória e comida portar-se-ão como um dos precursores de uma cultura, fortalecendo a necessidade de uma (re)valorização da mesma; visto a possibilidade de extinção de algumas receitas – potencialmente vistas como Prática Cultural, embora não tombadas pelo Órgão responsável[4] – que se tornaram inviáveis de serem feitas devido às mudanças sofridas com o avanço da tecnologia. Perdendo tais receitas, perde-se parte da história e da cultura dessa comunidade. Para que a memória coletiva se mantenha viva, é necessário que os indivíduos não deixem de pensar e de se lembrar de forma coletiva (DIAS, 2015).

---

[4] Reportagem de Dias Lopes, nomeada “Ascensão e Queda da Galinha de Cabidela”. Disponível em: <http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos+paladar,ascensao-e-queda-da-galinha-de-cabidela,4002,0.shtm>. Acesso em: 3 nov. 2014

3 ... MAS POR QUÊ ESTE TRABALHO?

Filmes como Ratatouille[5], mostram cenas em que uma pessoa ingere a comida e assim, lembra-se de alguém ou mesmo, de uma época importante para si. A refeição evoca lembranças das mais variadas e inusitadas. A comida porta-se, nesse caso, como memória.

Para Freud (2006), memória é algo inconsciente e nem sempre um segundo contato com um mesmo elemento evocará as mesmas lembranças tidas na primeira vivência; o que explica as sensações e lembranças ao se deliciar com um prato comumente feito na infância. Um prato aparentemente diferente – quer seja pelos métodos novos ou pela pessoa diferente que o preparou – mas um prato que foi antes de novamente provado, recriado na memória.

Foi percebido que essa relação entre comida e memória se fortifica através das mudanças sofridas nas rotinas dos comensais[6]. Pratos que foram costumeiramente preparados em suas infâncias e raramente consumidos atualmente, são enormes fontes evocadoras de emoções e lembranças. Provoco o pensamento de que tais mudanças se devem pelo avanço da tecnologia. Em uma época onde economizar tempo é primordial e as redes de *fast food*[7] são extremamente convenientes e participantes do dia a dia alimentar, o homem passa a se ater menos às suas sensações alimentícias e preocupa-se mais com sua saciedade biológica (KINGSOLVER, 2008).

Reuniões dominicais, como as que minha mãe presenciava e que lhe marcou o gosto da Galinha à Cabidela, estão difíceis de serem encontradas sejam na semana ou nos finais destas. Este prato, aliás, que me evoca lembranças de minha avó, é difícil de ser encontrado até em restaurantes e serviços de alimentação visto sua inviabilidade de feitio. Para sua preparação, é necessária a galinha viva e a criação da mesma, torna-se inconveniente à maioria dos estabelecimentos.

---

[5] Filme de animação americana dirigido por Brad Bird, aborda a história de um rato cozinheiro que sonha em se tornar um grande chef de cozinha e encontra uma possibilidade ao ajudar um atrapalhado ajudante de cozinha. Lançado em 2007 pela Pixar Animation Studios.

[6] Fato enunciado no artigo Tradição para quem? Galinha à Cabidela versus Praticidade apresentado no evento XX Encontro de Iniciação à Pesquisa da Universidade de Fortaleza (UNIFOR), (COSTA, 2014).

[7] Serviço de alimentação que serve tipo de comida preparada e servida com rapidez; comida de lanchonetes e similares (DICIO, 2018)

Pelo atual pouco contato dos moradores cearenses com o prato, menor é o repasse deste para seus familiares; como no caso de meu avô: dois dos seus filhos mais novos nem sequer haviam ouvido falar sobre Galinha à Cabidela[8]. Há ainda o fator da ojeriza ao sangue. Muitas pessoas, não acostumadas com o hábito de se alimentar com a cabidela ou, até mesmo, por sentirem nojo, não repassam aos filhos por acharem que os mesmos também o terão. Penso, então, na questão: pode haver extinção desse prato que poderia ser considerado um Patrimônio Cultural Imaterial? Uma questão, aliás, que em sua essência é tratada pela iniciativa *Slow Food*, fundada por Carlos Petrini em 1986, que busca promover uma maior apreciação da comida e dos hábitos e feituras alimentares.

Esse fato, tanto para mim, quanto para a sociedade e a ciência é de grande importância visto que a comida, além de um meio de expressão individual, conta uma história sobre um povo, sobre sua cultura e ajuda a entender a sua identidade (SILVA, 2000). Sendo assim, posso deduzir que a influência da relação comida e memória suscita questões como valorização da comida como patrimônio cultural e diminuição do contato social.

Em resumo, as palavras conveniência e praticidade são duas das que mais se aplicam à sociedade atual. Essas ações têm mudado não só a rotina, como também, os sentimentos de muitas pessoas com relação à afetividade com a sua comida de origem, em outras palavras, a sua comida de infância. Reflito acerca da formação do papel da comida como memória e busco entender como as mudanças na rotina influenciam nessa relação.

---

[8] Fato descoberto através de conversas e entrevistas para a confecção do artigo Tradição para quem? Galinha à Cabidela versus Praticidade (COSTA, 2014).

4 PASSOS DA PESQUISA

Como dito anteriormente, o objetivo geral deste trabalho é trazer análises e reflexões acerca da relação comida como memória para os cidadãos da região Metropolitana de Fortaleza, também conhecida como Grande Fortaleza, situada no Estado do Ceará, que compreende os municípios Aquiraz, Cascavel, Caucaia, Chorozinho, Eusébio, Fortaleza (cidade-sede), Guaiúba, Horizonte, Itaitinga, Maracanaú, Maranguape, Pacajus, Pacatuba, Pindoretama, São Gonçalo do Amarante, São Luís do Curu, Paraipaba, Paracuru e Trairi (OPOVO, 2018); usando a preparação culinária Galinha à Cabidela como meio de evocação de tal relação.

Para isso, foi preciso seguir alguns passos para que a continuidade do trabalho fosse dada. Primeiro, era preciso que eu fizesse um rico levantamento bibliográfico acerca de temas concernentes à pesquisa, como conceituar memória e conhecer como esta se forma, para então, associar em uma descrição densa, de caráter etnográfico, de como a Galinha à Cabidela (e seu ritual) se caracteriza na relação comida como memória para os cidadãos.

Precisei conhecer a história da preparação, para entendê-la não somente como uma vivência minha, mas como ponto cultural de um povo. Assim como precisei nadar por entre as diversas formas que se comporta a palavra “comida” e suas variações, como “refeição” e “alimento”.

Por fim, foi preciso conhecer as lembranças dos cidadãos, por meio de entrevistas à priori, não gravadas, mas respondidas por meio de um Formulário; em que as perguntas foram previamente pensadas para que o roteiro induzisse ao ponto em que chegasse aos relatos que precisaria para a constituição da pesquisa, ou seja, sobre a memória afetiva com a preparação Galinha à Cabidela.

De início, pretendia que esta pesquisa fosse de caráter etnográfico, baseado na antropologia (MALINOWSKI, 1978) usando-se da metodologia de História Oral (ALBERTI, 2013), mas foi preferível que a vivência em campo fosse feita em um momento futuro, de maior aprofundamento deste estudo e com maior tempo para melhor aproveitamento das nuances de uma descrição densa de diário de campo, como pede a etnografia.

Dessa forma, parti para algo mais voltado à etnometodologia (GARFINKEL 1984; GUESSER, 2003), em que a pesquisa se torna mais compreensível quanto à realidade contada e construída pelos nossos atos, gestos e

memórias; e que nas nossas conversas, podemos compreender as construções sociais da nossa coletividade. Algo menos explicativo e descrito como a vivência de caso da etnografia. Como melhor disserta Guesser (2003):

> "A preocupação central da etnometodologia é buscar abordar as atividades práticas, as circunstâncias práticas e o raciocínio sociológico prático desenvolvido pelos atores no curso de suas atividades cotidianas, sejam estas atividades ordinárias ou extraordinárias, partindo de um raciocínio profissional ou não. Considera que a realidade social é construída na prática do dia-a-dia pelos atores sociais em interação; não é um dado pré-existente(...)"

Ou seja... O presente trabalho é construído usando-se a etnometodologia com base em entrevistas e com foco na memória coletiva (HALBWACHS, 1990) de conceito das áreas humanas. De natureza qualitativa, com caráter descritivo que busca uma reflexão acerca do tema abordado (ANDRADE, 2003; MINAYO, SANCHES, 1993), a pesquisa bibliográfica tem caráter memorialístico, além de se basear em entrevistas constituídas através da História Oral cujos relatos do grupo amostral sobre suas experiências com a preparação culinária Galinha à Cabidela são consentidos por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

O grupo amostral que escolhi para o desenvolvimento do trabalho, assim como todo ele, foi de motivação emocional e não, de forma aleatória. Busquei pessoas cujas emoções e lembranças estivessem ligadas à Galinha Cabidela. São pessoas à priori, desconhecidas, a fim de mostrar que a Galinha não cabe somente ao meu ciclo familiar e social, mas como memória coletiva.

Como diz Angrosino (2009), "numa pesquisa Etnográfica e qualitativa podemos chegar a resultados analisando as experiências de indivíduos ou grupos, suas histórias biográficas, relatos e histórias do dia-a-dia". Dessa forma, para dar mais sabor ao trabalho, foi realizada uma pesquisa nas redes sociais, por meio de um formulário criado na plataforma do *Google*. O mesmo foi divulgado em dez grupos responsivos, ou seja, grupos constituídos em sua maioria por pessoas que fizessem parte da minha equipe amostral: cidadãos da Grande Fortaleza, consumidores e repletos de memórias da Galinha à Cabidela; a fim de obtenção de maior índice de respostas e teor sentimental.

As perguntas foram norteadas em dois focos: introduzir o assunto "comida e memória" para conhecer as comidas afetivas dos respondentes e, a segunda parte, mais específica a quem já havia experimentado a Galinha à Cabidela. As perguntas foram realizadas por mim e encontram-se ao fim deste trabalho, no

Apêndice A. Ao todo, foram obtidas 194 respostas, dentre as quais, 115 foram de pessoas conhecedoras e/ou consumidoras da Galinha à Cabidela. Destas, em um processo de triagem, foram selecionadas 60 pessoas cujas respostas serão citadas em muitos momentos neste diário.

A pesquisa ajudou, ainda, a achar pessoas que coubessem ao meu grupo amostral, e que não fizessem parte do meu ciclo; ajudando ao que disse há pouco sobre fundamentar a preparação como comida de memória não só da minha família.

Como esta pesquisa surgiu de uma memória pessoal minha, não podia deixar de lado a minha história. Ao decorrer destas páginas, as memórias das pessoas do meu convívio, minha família, serão contadas como relatos compartilhados comigo ao longo da minha vida. Algumas das repostas foram cedidas por meio do artigo Tradição para Quem? Galinha à Cabidela versus Praticidade (COSTA, 2014), mas a maioria das falas não foram registradas, pois foram contadas em confiança, como confidências. Alguns familiares assustavam-se quando pensavam que seria para um trabalho de faculdade. Acredito que em um momento posterior, em uma continuação desta pesquisa, possa-se ser estudado de forma a coletar os relatos com maior fidelidade visto não haver o primeiro obstáculo do receio à resposta ao estranho, mas ainda haver o obstáculo da formalidade da presença de uma instituição como a universidade.

5 MAS AFINAL: O QUE É COMIDA, MEMÓRIA E A GALINHA À CABIDELA?

5.1 ... Comida

A comida é um elemento cheio de simbologias e que se porta como diferentes papéis dependendo do contexto em que está inserida (MONTANARI, 2008). Porta-se como história ao se descrever a relação da colonização com o motivo da carne de charque ser tão presente no sul do país; como indicador geográfico quando se entende o porquê de o consumo tão grande de arroz nas 6.852 ilhas do Japão; e ainda, como produto social, ao reunir pessoas em uma mesa para uma refeição ou quando se analisa as comidas das diferentes classes sociais. Montanari, em seu livro Comida como Cultura (2008) disserta sobre essas diferentes simbologias da comida e inspira diversos trabalhos com esse tema.

Ao passar do tempo, as sensações dos comensais mudaram com a aquisição de novas rotinas, mudando tradições e costumes (HOBSBAWM, 2007) principalmente em relação às suas práticas alimentares. É notório um aumento no consumo em redes de *fast food* e uma diminuição do contato com refeições que embasem um patrimônio cultural regional. A rotina maçante, a demanda por praticidade, a difusão de culturas e a facilidade em encontrar alimentos pré-preparados e instantâneos ajudam no possível distanciamento com a comida como patrimônio cultural (COSTA, 2014). A revalorização dessa comida é um assunto tratado por Petrini em seu livro *Slow Food*: princípios da nova gastronomia (2009) e um dos temas mais discutidos atualmente.

O binômio “conveniência x praticidade” ajuda a aumentar essa distância das pessoas à preparação das refeições. Até em nações cujas tradições alimentares se mantêm de certa forma, fortes; como veremos com Kingsolver (2008) mais à frente.

As contribuições acadêmicas de autores como Certau (1996), Silva (2000) e Flandrin (2007) mas principalmente Montanari (2008), ajudaram-me na composição deste trabalho, buscando refletir a comida em sua simbologia, principalmente como memória, e em como isso pode influenciar numa revalorização do nosso patrimônio cultural alimentar. Já a autora Rachel de Queiroz (2004) foi quem me inspirou quanto ao modelo de escrita deste estudo, com seu livro O não

me Deixes e as tocantes e saborosas memórias da sua infância na fazenda em que cresceu; neste sentido, concordo com Sacramento (2010) que descreve:

> *"Para Rachel de Queiroz, a cozinha do Não Me Deixes constitui um espaço significativo que alia o passado e o presente de sua família. A cozinha atua, nessa ordem, como lugar de fala de onde emerge a memória do lugar; é um espaço privado que sinaliza a constituição do lugar público"* (SACRAMENTO, 2010).

5.2 ... Memória

A conceituação de memória é algo difícil de estabelecer visto que cada conceito se adapta melhor a cada área de atuação. Utilizarei o conceito de memória em um aspecto mais ligado à área de humanas que se ocupe mais da memória coletiva que das memórias individuais (LE GOFF, 1990), partindo de conceitos como memória freudiana observada em obras como Projeto para uma Psicologia Científica (FREUD, 1895) e memória coletiva (HALBWACHS, 1990).

A memória está intimamente ligada ao inconsciente. Porta-se como projeções daquilo que um dia foi conhecido pelo indivíduo. Associa-se ao que já foi dito por Platão em sua Teoria do Mundo das Ideias, em que a percepção de um objeto está ligada ao conhecimento prévio e inato desta. Duas das diferenças entre as ideias e as lembranças seriam suas fontes e a ideia de um caráter criativo que diferencia a lembrança de uma representação contida em uma realidade material. Como disserta Freud (2006) acerca da diferença entre representação e afetos: "(...) ideias consistem em cargas investidas – basicamente em traços de lembranças – ao passo que os afetos e sentimentos correspondem a processos de descarga". Ele afirma ainda, que a memória não se apresenta em uma só forma; ela sofre um processo de estratificação em que pode sofrer um rearranjo segundo novas circunstâncias; sendo assim, retranscrita. O fato de possuir traços de lembranças faz com que associemos a evocação de uma memória e uma emoção que não necessariamente tinham elos fortes; assim como as novas circunstâncias podem fortalecer tal fato.

Quando se relaciona à alimentação e, consequentemente, à cultura, a memória individual pode se portar como coletiva, como discorre Sacramento (2010) ao se basear em Halbwachs (1990):

> *"Os cheiros e sensações corporais provocam um desejo por relatar o cardápio que compõe o dia a dia. Dessa maneira, a culinária é uma*

> *atividade central porque em torno dela é possível organizar e perceber uma gama de gestuais também compartilhados em sociedade, no cotidiano. Em outros textos que tratam dessa mesma temática, é possível encontrar também uma forma de escrita que faz o resgate da memória do grupo como um procedimento para o delineamento dos hábitos vividos coletivamente".*

Então, é notório observar que memória é uma vertente que pode ser amplamente associada a vertentes como a que proponho neste trabalho: memória e comida. Trata-se da memória humana, como se forma e como pode ser entendida socialmente. Trabalha-se a parte da memória como formador de uma identidade e busca-se entender como esta é formada através da comida; em como surge tal relação. Assim como disserta Sacramento (2010):

> *Em relação ao texto de Rachel de Queiroz, O Não Me Deixes, essa forma de memória é composta por meio dos detalhamentos que identificam os hábitos culinários constituídos no grupo ao qual a autora sente-se pertencer (...) é possível encontrar também uma forma de escrita que faz o resgate da memória do grupo como um procedimento para o delineamento dos hábitos vividos coletivamente.*

5.3 ... Galinha à Cabidela

Tradicionalmente portuguesa, essa preparação culinária se faz mais presente nos interiores dos estados, como Ceará e Pernambuco. Também conhecido no sul e sudeste do Brasil como Frango ao Molho Pardo (SOARES, 2011).

Na época do Brasil colônia, os índios não aceitavam bem a ingestão de galinhas, tal costume foi ganho com os portugueses que por sua vez, consumiam-nas em dias de Domingos e festas (SOARES, 2011). Há rumores de que a cabidela tenha sido uma influência francesa aos portugueses[9]. Em ambas as civilizações, a Cabidela acompanha não só a galinha, mas também patos, perus e outras aves, o que não é comum no Brasil.

---

[9] Segundo Gilberto Freyre, em seu livro Açúcar, que afirma que muitos pratos portugueses tinham influência francesa devido ao francesismo que invadiu a cozinha portuguesa no século XVIII.

A origem do nome é diversa, mas entre as teorias lançadas, a que me parece mais provável é a que faz alusão à palavra *cabos*. Uma palavra que os portugueses usam para comidas preparadas com os miúdos e as extremidades dos animais. No Brasil, o nome varia de acordo com a localização. No Ceará é comumente chamada de Galinha à Cabidela, já em Pernambuco é Galinha de Cabidela e no Sul, Galinha – ou Frango – ao Molho Pardo.

O prato consiste no cozimento da galinha e o acréscimo do seu sangue avinagrado – para que o sangue não talhe – ao final da preparação. Para isso, no abate do animal, retira-se o sangue enquanto o animal ainda está vivo, coloca-o em um recipiente com vinagre e um pouco de sal. Para retirar o sangue da galinha enquanto viva, é preciso pô-la de cabeça para baixo, amarrada aos pés, deixando com que o sangue – que cai do corte feito em seu pescoço depenado – goteje dentro de um recipiente. Armazena-se o sangue avinagrado devidamente até que seja o momento de colocá-lo na preparação e enquanto isso, a galinha é cozida.

5.4 ... Por fim: uma refeição banhada a memórias

A Galinha à Cabidela é um prato bem comum às lembranças de moradores cearenses, tendo sido feito, boa parte das vezes, em suas infâncias e aos Domingos, em festas e reuniões de família (COSTA, 2014). Particularmente, lembro minha avó fazendo essa preparação aos Domingos, já um hábito para ela. Lembro que ao chegar à sua casa e ver a galinha de cabeça para baixo, ficava feliz, pois saborearia aquela galinha em poucos instantes. Mas essa prática alimentar não está tão presente como um dia já foi, seu consumo vem diminuindo muito.

Com o aumento da globalização, da facilidade na difusão de culturas e a demanda por praticidade e conveniência; a rotina dos moradores se modificou e a demanda por rapidez aumentou. Almoços demorados na presença da família ou de amigos, mesmo aos finais de semana, são difíceis de serem presenciados na atual sociedade, onde o horário de almoço varia entre dez a sessenta minutos. Com um horário pequeno assim, fica inviável ao homem preparar uma refeição igual à que seus pais faziam quando ele era criança. Alia-se, ainda, ao fator deslocação em que a própria estrutura física da cidade não se torna propícia. O trânsito, a obstrução das ruas e a distância entre as moradias e os centros comerciais são fatores que fazem milhares de pessoas se alimentarem em serviços de alimentação rápidos e fora de

suas residências. Se durante a semana a população em geral se alimenta de forma mais prática possível, quando em casa, em sua folga; busca descansar. Após a rotina semanal maçante, busca-se conforto e comodidade em seu dia de descanso, o que implica mudanças também, nas suas refeições caseiras. Procura-se então, gastar menos tempo com ações que podem ser facilmente evitadas: como depenar ou desossar uma galinha que pode ser encontrada em um supermercado já cortada e ou, até, pré-cozida (COSTA, 2014).

O que citei no parágrafo acima se mostra como alguns dos motivos para o consumo da Galinha à Cabidela vir diminuindo. Outro motivo para constatar tal fato foi visto em 2012, quando o então deputado estadual de Pernambuco, Aluísio Lessa, convocou uma reunião a fim de tornar a Galinha à Cabidela um Patrimônio Cultural Imaterial pernambucano. A justificativa do deputado para o ato seria o fato de o prato estar correndo o risco de se tornar extinto, visto sua ausência na maior parte dos restaurantes e bares. Tal ausência explica-se pela fiscalização em torno da utilização do sangue da galinha na preparação, proibida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) de São Paulo. Representantes da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL) também solicitaram apoio para proteger essas e outras comidas pernambucanas (LOPES, 2010).

Em alternativa a essa possível extinção, as autoridades sanitárias ordenam que a galinha seja abatida em frigorífico e que tenha o sangue certificado. Segundo Lopes (2010), a questão é justamente essa: onde encontrar o produto regulamentado? “Fazer galinha de cabidela está virando ato clandestino”.

Como disserta Mário Flávio (2012) em seu artigo, “a tradição está ameaçada”. A Galinha à Cabidela ficará, então, apenas em memórias como as de minha avó ou como as de minha mãe em suas reuniões familiares dominicais? Um prato que atende não só às necessidades fisiológicas, mas às necessidades emocionais e históricas relacionadas às lembranças merece maior preocupação quanto à sua possível extinção. Um prato que atende à cultura de um povo e que o deixa como sua marca. Trata-se, portanto, de uma questão atemporal e muito importante.

Se aliarmos a temática do livro de Rachel de Queiroz (2004) à importância da coletividade no que diz respeito à continuação da Galinha à Cabidela como ponto cultural, concordo com Sacramento (2010) quando discorre sobre a memória coletiva de Halbwachs (1990), falando que o registro das memórias

culinárias constitui um código cultural, pois os seus significados mais profundos são (re)significados e (re)atualizados pelo grupo.

6 FATIAS DE MEMÓRIA

6.1. Do sangue ao sangue

"Hoje eu queria comer pão molhado ao leite.
Tinha pão, mas não tinha leite.

Tinha a faca para cortar o pão, mas não tinha o leite.
Tinha outros recheios para o pão, mas eu queria o leite.

E não tinha leite!

Tinha, ainda, outras opções de lanche,
mas eu queria o diacho do pão com o leite!

Então, quem de vocês bebeu meu leite?

Sai!
Eu não quero seu abraço!
Eu não quero seu conforto!
Eu quero meu leite!
Eu preciso do meu leite aqui, comigo!
Se eu não posso ter a nata que só minha avó, agora falecida, sabia fazer,
Que eu ao menos ficasse com o leite!
Mas por que diabos tomaram meu leite?
Por que diabos me deixaram essa dor?

Eu só queria...
Meu leite?"
(Poema autoral nomeado "Relato de um roubo", de Ana Lieby Costa)

Sempre acreditei que os sentimentos moviam as nossas ações. Principalmente as memórias. Quem me conhece, sabe quão apegada eu sou às minhas lembranças. E o quanto eu gosto de ouvir as lembranças das pessoas. Histórias de amor, de fracasso, histórias cômicas... todas elas carregam em si, um peso tão importante, que sempre considerei que deveriam ser ouvidas. Até que um dia, a pergunta sobre memória foi para mim. No comecinho do meu curso na Faculdade, quiseram saber que comida marcava minhas memórias... percebi que nunca havia pensado sobre isso e, em uma tarde, depois de muitos pensamentos, eu sabia sobre o que queria escrever até depois de o fim da minha graduação em Gastronomia: sobre minha avó. Sobre o seu gosto por Galinha à Cabidela. Sobre como eu sinto sua presença no cheiro daquela panela de molho pardo. De como eu queria que ela estivesse fisicamente aqui, vendo que tudo isso é por ela. Porque ela foi o anjo que soprou no meu ouvido e falou: é tua vez de contar tuas histórias.

6.1.1 Segredo de Família

Durante as entrevistas com meus familiares, o ponto que mais se repetia era a Galinha à Cabidela ser um prato festivo dos Domingos. Minha avó fazia para reunir a família, mesmo não tendo um motivo para comemorar. O motivo era a reunião familiar. Era ser Domingo.

Um dos meus primos mais novos, Ícaro, foi criado pela minha avó e morou com ela até o momento de seu falecimento. Ele não era como o neto, era como o filho mais novo. Ao conversar comigo sobre suas lembranças, revelou que mesmo quando os filhos não estavam ao redor da minha avó, aos Domingos, ela ainda fazia a Galinha, quer fosse quando morava no sítio em São Gonçalo do Amarante, quer fosse na casa em Caucaia, onde também criava as suas galinhas capote.

Neide, uma amiga íntima da família, foi quem ajudou minha avó a cuidar dos filhos quando ainda eram crianças. Ela participou várias vezes do processo de feitura da Galinha, mas confessa não saber quando esse gosto pela Cabidela começou. Na verdade, minha avó não sabia cozinhar até o seu casamento. Precisou aprender, pois era ela quem iria alimentar os filhos e o marido. Ao que se sabe, aprendeu a cozinhar com as irmãs do meu avô. Em algum momento da vida, lembro que ele compartilhou comigo que sua irmã, já falecida, fazia uma Galinha à Cabidela sensacional. Juntando as peças, levei a crer que talvez tenha sido com ela que minha avó tenha aprendido.

Gerarda, dentre as filhas de minha avó, é a que mais frequentemente faz a Galinha à Cabidela. Todos em sua casa gostam. Conhece um rapaz que vende galinhas e consegue com ele, o sangue fresco delas. Costuma fazer em alguns Domingos, que é quando todos da sua casa estão de folga dos trabalhos.

A primeira vez que lembro da minha mãe ter feito a Galinha à Cabidela, foi pouco tempo depois de a morte da minha avó. Ela reuniu a família, até quem não gostava da Cabidela, e todos ceamos. Ninguém falou sobre minha avó. Era recente demais, ainda. Doía. Mas sei que todos lembramos ela.

Minha mãe pediu à Gerarda que encomendasse uma galinha viva ao rapaz de quem ela sempre comprava. Criamos a galinha por alguns dias, pois estava magrinha e minha mãe queria que engordasse um pouco mais. Eu e meu

cachorro, na época, ficamos tão afeiçoados a ela que não queríamos deixar minha mãe matá-la. Mas não teve jeito. Ela fez todos os passos, tal qual minha avó fazia. Usou até a mesma panela que ela usava, para encher com água quente e depenar a galinha. Mas antes, fez o corte em seu pescoço e a deixou pendurada de cabeça para baixo, enquanto o sangue pingava em uma vasilha.

Ela cozinhou a galinha e fez a Cabidela à parte, para que àqueles da família que não comem a Cabidela por conta do sangue, pudesse comer ao menos, a galinha cozida. Pegou parte do caldo da galinha cozida e acrescentou o sangue. Dessa forma, quem quisesse a Galinha à Cabidela completa, podia fazer em seu próprio prato.

Foi nesse dia que um fato curioso me surpreendeu. Descobri que minha avó costumava sangrar a galinha, também, para sua cunhada. Algo relacionado com a religião dela quando nova, pois não podia comer animais que não tivessem seu sangue drenado antes do cozimento. Dessa forma, minha avó drenava a galinha e depois usava o sangue em outra galinha; deixando a primeira para sua cunhada.

6.1.2 Almoço em família

Lembro que quando era criança, íamos passar alguns dias na casa de minha avó, em São Gonçalo do Amarante, para fugir um pouco da agitação de Fortaleza; o horário do almoço era quase que sagrado. Minha avó fazia a comida, com a ajuda da minha mãe (pouca, pois os modos de cozinhar das duas eram muito diferentes. Minha avó ficava com a Galinha e minha mãe, com os acompanhamentos), e quando a refeição estava pronta, todos se reuniam para comer juntos. A mesa não era grande, não cabia todo mundo. Cada um se ajustava em algum canto da sacada... mas precisava estar na sacada. Quer fosse no chão, quer fosse à mesa; ficavam todos no mesmo cômodo.

Era uma alegria só. A conversa era grande e as risadas, altíssimas. Sempre tinha alguém que se engasgava com o cuscuz e logo aparecia minha avó gritando *"olha aí... eu avisei!".*

Ao fim do almoço, minha mãe já planejava o bolo que iria fazer para o lanche, enquanto minha avó passava ao seu lado, dizendo *"essa mulher só pensa em comida".* Todos ríamos. Enquanto minha avó tinha sua soneca da tarde, nós íamos para um lago que havia há algumas quadras da sua casa. Na entrada dele,

que era como um corredor lindo, repleto de plantas e árvores, havia vários pés de jenipapo[10]. Passávamos boa parte da tarde tentando colhê-los para levar para minha avó, que fazia um dindim de jenipapo com maracujá e leite condensado incrível. Era um dos maiores orgulhos dela, o dindim de uma fruta estranha, mas que todos os netos e filhos adoravam e, até hoje, fazem para comer. Uma receita que somente há pouco tempo, descobri ser invenção dela.

Tomávamos banho no lago e voltávamos exaustos para a casa da minha avó, sentávamos na sacada para brincar de algum jogo que pudesse ser feito em família, geralmente Adedonha ou Pista[11].

Pela noite, a janta já não era que nem o almoço. Cada qual comia ao seu tempo, o que tivesse sobrado do almoço ou o que tivessem preparado de novo.

Hoje em dia, na casa de nenhum da família, continuou assim. Minha mãe ainda tenta, quando está em casa, mas raras são as vezes que não está dando plantão no hospital. E mais raros ainda, são os dias de finais de semana que consegue estar comigo e minha irmã.

Neide tem sua própria Marmitaria[12], o momento do almoço para ela é trabalho. Ícaro come na escola ou no estágio, não tem tempo para ir almoçar em casa. E Gerarda faz a refeição para ela e sua filha mais nova, enquanto a mais velha e o marido estão trabalhando. Já as minhas duas outras tias e meu tio, encontram-se no mesmo modelo “expresso” de vida, que pede por agilidade e praticidade.

6.2 É coisa de vó

Tanto na primeira parte do Formulário do Google, quanto na segunda, as comidas de memória sempre estão referenciadas em uma imagem de um familiar; em sua maioria: mães e avós. Quando perguntados sobre os seus cozinheiros de memória, responderam relatos como:

---

[10] Fruta arredondada e marrom, com várias sementes pequenas e achatadas. Tem cheiro forte e sabor adocicado. É nativa da Amazônia e Mata Atlântica, e está presente em regiões úmidas, próximas aos rios. Em guarani, significa "fruta que serve para pintar" e, da fruta se obtém uma tinta de forte coloração azul, com a qual os índios faziam as suas tatuagens naturais, que duram em torno de duas semanas (AUR, 2018).

[11] Brincadeira que consiste em acertar palavras com a letra que foi sorteada na rodada.

[12] Estabelecimento que trabalha com o fornecimento de refeições em marmita (SEBRAE, 2018).

> *"[Minha comida de memória é] Torresmo... É mágico como sempre que vejo alguém fritando torresmo lembro da casa da minha avó... ela fritava um monte e guardava numa panelinha que parece que eu tô é vendo. Aí quando era hora de alguma refeição era só esquentar, ou se você estivesse à toa, dando uma passada na cozinha... O legal é que essa não é uma memória minha, os outros netos também a tem. Hoje, quando raramente nos juntamos para comer, o assunto acaba nisso... A casa da vovó, no sítio, na terra, humilde, perto da estrada... ela que tinha mania de ter tudo arrumado e limpo e que gostava dos netos na casa dela (claro que não dava pra conciliar, mas...) "* (Respondente 40 do Formulário do Google).

Ou como o relato abaixo:

> *"Eu tenho lembranças ótimas. Com cores, cheiros e sabores. De comidas simples mesmo, do dia a dia, feitas por minha avó ou mãe. Mas tem uns detalhes que eu cresci e repliquei, como aquele toque de louro no feijão de corda, adição de cheiro verde ao desligar o fogo do frango ao molho. Então esses sabores e perfumes me trazem elas pra perto de mim. Se eu chegar em um local e tiver aquele cheiro ou sabor. Ah eu volto a infância e como feliz. (Ah também tem uma panqueca única que minha mãe fazia apenas com trigo, ovos e açúcar ou sal, frita na manteiga, em que se colocava o recheio do que tinha, mas essa não consegui replicar e nunca comi igual em outro local) ".* (Respondente 43 do Formulário do Google).

E o mesmo se replica à Galinha à Cabidela. Como no meu caso, em que as minhas cozinheiras de memória, são minha avó materna e a minha mãe.

Andando por entre as respostas e memórias dos entrevistados, saboreava as nuances de cada memória familiar. De pessoas que pararam de comer Galinha à Cabidela depois de a avó ter falecido, por medo de sentir a dor da sua perda de novo. Pessoas que só confiavam no preparo da avó ou da mãe, por conta do sangue. Pessoas que mesmo tendo aprendido a receita e o modo de preparo, só sentem gosto nas preparações das suas cozinheiras de memória e da vida.

Relatos como *"Porque quem fazia era minha avó, e hoje ela não cozinha mais. E eu que não vou comer dos outros, ora"* (Respondente 58 do Formulário do Google), demonstram a força da recriação das memórias afetivas dentro da preparação da comida; assim como a fortificação da dor da perda, como quando Renato me revelou que há 20 anos não come Galinha à Cabidela e não pretende voltar a comer, pois sente medo de sentir a perda da sua avó novamente; a única que já fez a Cabidela para ele[13].

---

[13] Fato descoberto através de conversas e entrevistas para a confecção do artigo Tradição para quem? Galinha à Cabidela versus Praticidade (COSTA, 2014).

Olhando as idades das pessoas respondentes, pude perceber que os seus cozinheiros de memória faziam (alguns ainda fazem) parte da geração da minha avó. A última geração cearense anterior à necessidade de pressa e praticidade atual. Eram pessoas que sentavam à mesa com a família, mas que antes disso, haviam participado do ritual de feitura da refeição. Que depositavam cuidado e amor aos pratos de cada um. E na mesa, com a família, refaziam-se para o resto do dia.

São as mesmas pessoas que aos Domingos, uniam-se rodeadas de mesas fartas; pois era sinal de agradecimento por mais um ano de vida, quer fosse aniversário, ou comemoração por qualquer que fossem os fatos da vida em geral. A comida era um ponto importante de união.

São pessoas que, em sua maioria, estranhariam ao ver respostas como *"Nunca comemos juntos. Só em ocasiões especiais"* (Respondente 28 do Formulário do Google). Nos relatos das famílias que ainda conseguem se reunir à mesa ao menos aos finais de semana, foi comum encontrar que a pessoa a qual as reúne, ainda é a mãe ou a avó. Mesmo que morem em outro Estado.

Elas são pessoas que davam um valor à comida que hoje em dia não está mais tão presente. Foi preciso mudar. O valor ainda existe, mas de outra forma. A visão da comida como alimento para saciar o corpo, da comida como nutriente, carboidrato, proteína e gordura; ficou mais evidente. A chamada "comida como remédio" (DIÁRIO DE PERNAMBUCO, 2017) ou "comida funcional" cresceu aos olhos da população, que agora se preocupa mais com a forma e a saúde do corpo; enquanto outras se preocupam apenas em manter alimentados os seus desejos e as suas necessidades por agilidade e praticidade; com as redes de *fast food*.

A preocupação com essa questão, salientou a criação de movimentos como Eu como cultura do Alex Atala ou *Slow Food*, de Petrini, com a busca por uma revalorização da comida como refeição, como parte da cultura de um povo e não somente como aminoácidos essenciais para que as células funcionem de forma melhor para aguentar o dia a dia puxado da correria atual.

Como dito anteriormente, as palavras "conveniência" e "praticidade" são duas das que mais se aplicam à sociedade atual, o que tem provocado mudanças não só na rotina, como também, nos sentimentos em relação à afetividade com a comida de origem, em outras palavras, a comida de infância. Para elas, então, surge a comida afetiva das suas cozinheiras de memórias. São comidas de conforto, cujo

valor vem das memórias da sua família.

Para ser sincera, até hoje não sei se realmente amo Galinha à Cabidela por conta do gosto ou por conta de minha mãe e avó. Da carga que a tigela de barro carrega com ela. Não sei se como para me sentir próxima da minha avó, mais uma vez, ou se é para ver o mesmo acontecer com a minha mãe. E creio que ela deve se fazer a mesma pergunta.

A questão que tenho certeza, é que após a partida da minha avó, o prato nunca mais foi o mesmo. O gosto, o cheiro, o visual... O sentimento... algo mudou. E isso não foi algo somente meu. É algo em comum entre as respostas do Formulário. É o nosso próximo capítulo.

6.3 Sempre falta sabor (ou falta amor?)

Sempre tive a curiosidade de saber em quais restaurantes as pessoas já comeram a Cabidela, e no Formulário, pude dar espaço a essa pergunta. Duas respostas surgiram de forma bem sucinta e seca, demostrando a frustração dos entrevistados, o que chamou minha atenção: *"[Você já comeu Galinha à Cabidela em algum restaurante?] Sim e nenhuma era bom. Não peço mais"* (Respondente 38 do Formulário do Google) e *"Já, mas sempre falta sabor"* (Respondente 111 do Formulário do Google).

Como analisado dentre as dissertações sobre memória de Freud (2007), pode-se perceber que a criação de uma memória de comida engloba a recriação não só do prato que foi consumido, mas das mãos que o prepararam. Do sentimento que era nutrido por elas; pela carga histórica que elas carregam. E isso influencia no sabor. Mesmo que a receita seja seguida ao pé da letra, sendo feita por outra pessoa, o prato muda. A lembrança se ativa. O cheiro altera e o coração aperta. E isso tudo faz parte do gosto.

Fato que foi possível ser visto em mais respostas do Formulário. Pessoas que, mesmo que elas próprias cozinhassem a preparação em casa; não encontravam gosto no prato que comiam. Não aquele gosto das suas memórias, das suas infâncias.

Quando perguntadas sobre os seus baixos consumos de Cabidela, diziam frases um pouco mais curtas, como: *"Por falta de tempo e espaço pra eu mesma abater a galinha e fazer. Eu não acho tão bom as dos restaurantes e já não tenho*

mais a mãe ou avó pra fazer" (Respondente 43 do Formulário do Google) ou longas como a abaixo, que retrata não só o consumo atual, mas a memória da primeira vez que comeu a Cabidela:

> *"Por saber do sangue, nunca quis provar, sentia nojo. Mas um dia, ainda nova, vi minha mãe dizendo que a única cabidela que tinha coragem de comer era a de minha bisavó pq ela sabia preparar muito bem e confiava em comer oq ela preparava. Mamãe me ofereceu, tomei coragem e comi tbm. Gostei, mas aquilo ficou na memória, e até hoje só lembro de já ter comido a cabidela dela, a de mais ninguém nunca me interessou. Risos"* (Respondente 114 do Formulário do Google).

Houve ainda, quem demonstrou distância com o prato por perca da cozinheira de memória, com a fala*: "Na infância sempre [comi Galinha à Cabidela]. Mas hoje não tenho coragem de comer fora esse prato. Não por ser sangue e sim porque minha mãe não prepara mais"* (Respondente 34 do Formulário do Google).

Já no meu caso, preciso ser sincera! A Galinha que minha mãe faz, em termos de sabor, fica muito, mas muito mais saborosa que a da minha avó; mas não é o mesmo gosto. Não tem o toque dela, lá na panela. Falta algo. Minha tia costuma dizer que é água, – minha avó costumava colocar água em tudo, até nas sobremesas, pois segundo ela, "rendia" mais e tinha mais comida para a família, que é numerosa e, na época, tinha pouca condição financeira - mas não é isso. Vai além de tempero, de água e da própria Galinha. Falta minha avó. Tem sabor, mas não tem gosto.

6.4 O nojo, a curiosidade e a dó

"A morte da galinha era uma mistura de curiosidade, medo e dó. Uma vez a galinha saiu voando sem pescoço. Não quis mais ver" (Respondente 107 do Formulário do Google), seja sincero, você continuaria a comer um prato de Galinha à Cabidela depois de uma situação dessas? Esse é um dos motivos de as minhas tias não comerem Cabidela. É um tanto traumático presenciar uma situação assim. Minha mãe presenciou diversas vezes, mas como alguém que trabalha no hospital mais tumultuado da cidade, ela não se abalou.

Uma das perguntas do Formulário foi justamente sobre a reação obtida ao descobrir que havia sangue contido na preparação da Galinha. Foi quase unânime a resposta "nojo".

Para alguns, a surpresa não fez diferença, continuaram comendo apesar

do sangue. As frases *"Comi, mas no começo fiquei achando nojento. Hoje não tenho mais essas besteiras"* (Respondente 20 do Formulário do Google) ou *"Cuspi... voltei comer depois de adulta"* (Respondente 16 do Formulário do Google) representam essa superação ao nojo, mas para outros, a descoberta foi decisiva para nunca mais colocarem uma colher sequer, de Galinha à Cabidela em suas bocas.

"Eu senti nojo quando descobri como era feita e desde então nunca mais tive vontade de comer" (Respondente 9 do Formulário do Google), *"Fiquei com pena da galinha e nojo do sangue"* (Respondente 29 do Formulário do Google), *"Pois é, quando vi a galinha de cabeça pra baixo, pingando, nunca mais comi"* (Respondente 32 do Formulário do Google)... Ou seja, olhando do ponto de vista de constituição do prato, sem levar em conta a afetividade que ele carrega, o que torna o prato diferenciado é o mesmo que torna o prato indesejável: o sangue.

Temos então, três pontos: o nojo, a curiosidade e a dó.

No que condiz ao filão "nojo", o preconceito ao sangue, no sentido primário e etimológico da palavra, "antes do conhecimento", pode ser dado por questões de religião, em que o sangue é visto como algo sujo e impuro, ou por questões de regimento e segurança alimentar, como no caso mencionado anteriormente da Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA) em relação à fabricação de Galinha à Cabidela nos restaurantes de São Paulo; o prato é muitas vezes rejeitado pelo fator sangue em sua constituição. O cheiro forte e a cor escura assustam a quem vê pela primeira vez, o que é tocante aos sentidos do corpo humano; e assusta mais ainda quando se descobre que é por conta do sangue, o que concerne ao sentido moral e religioso.

Mas cabe ao ser humano a característica da curiosidade, também. Sentimos a necessidade de conhecer o desconhecido, algumas pessoas mais do que outras. Por ser um prato diferente do atual consumo diário da população, sente-se a necessidade de experimentar o prato para ao menos uma vez, saber como é o seu sabor; como no relato *"A primeira vez comi sabendo já, comi pra experimentar; depois não comi mais (nem pretendo)"* (Respondente 40 do Formulário do Google).

Foi interessante perceber que em momento algum, tanto nas respostas do Formulário do Google, quanto nas apresentações que faz fiz sobre esse tema, ou nas minhas conversas com minha família; a palavra "exótico" apareceu, mesmo quanto à questão da curiosidade. Exótico, aparentemente, é algo que remete ao estrangeiro, ao que vem de fora. Uma comida mais conceitual do que saborosa.

Quando é da nossa raiz, do nosso quintal, como as galinhas de terreiro, não é exótico. É “nojento” e não se há tanto a curiosidade de provar.

Quando comecei a pesquisa, eu já suspeitava que o motivo de as pessoas que não comem Galinha à Cabidela seria por conta do sangue e do nojo que têm por ele. Mas minha surpresa foi grande ao ver somente duas ou três respostas sobre a forma da morte da galinha. Nas apresentações que fiz sobre o tema, no curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC), essa foi a questão que mais marcou os alunos. Alguns, até argumentaram para que eu desistisse do tema por conta da forma que a ave é morta. Mas ao analisar as respostas do Formulário do Google, as pessoas que comentaram não consumir a Galinha pouco – ou nada – falaram sobre a forma que a ave era abatida. Aliás, a maior frequência de relatos sobre isso, foi dada por comensais do prato. São as mesmas pessoas que responderam que não têm problema com a presença do sangue e que revelaram que cresceram vendo a Galinha à Cabidela ser preparada ou que foram acostumadas desde criança com o ritual de feitura e o consumo dela.

Em relação a esse assunto, ou seja, quanto ao consumo e abatimento de animais, por ser um assunto muito complexo, que precisa de espaço para ser discutido, não cabe me aprofundar neste trabalho, por hora. A única reflexão que me permito deixar, foi a de uma fala da Chef de cozinha Argentina, Paolla Carosella, no programa *Masterchef*[14] que por coincidência, assisti enquanto escrevia este trabalho. Em meio a uma prova do programa que consistia na desossa de frangos, ela, vendo que o consumo de carne pelo ser humano é inevitável, comentou que o que nos resta é dar um destino digno à carne que nós temos em nossas mãos, ou seja, evitar o descarte desnecessário. Particularmente, não acredito que o consumo de carnes ou hortifrútis deveria ser levado como uma regra bidimensional e maniqueísta, em que só há uma opção para ser bom ou uma opção para ser ruim, mas de consciência social. Como diria Amâncio (2018):

[14] Programa televisivo no estilo de reality de culinária em que Chefs de Cozinha disputam pelo prêmio final, sendo julgados por Chefs renomados, dentre eles, Paolla Carosella. No Brasil, é veiculado pela Emissora Band.

> *(...) Qualquer ação de consumo inevitavelmente gera impactos, positivos ou negativos, nos meios de produção, na economia, nas relações sociais e culturais, na natureza e no próprio consumidor. Deste modo, torna-se necessário que os indivíduos busquem avaliar os princípios que regem suas escolhas e, consequentemente seus hábitos de consumo. Porém, para que haja esclarecimento acerca dos impactos de consumo, é preciso que esses consumidores queiram se adentrar informativamente nos sistemas de produção, e com isso tornem-se capazes distinguir os benefícios e malefícios contidos nos produtos que consomem (...) Desta maneira, o consumo alimentício de animais como qualquer outro ato de consumismo, provoca efeitos a serem dimensionados pela sociedade. Por isso, apenas consumindo de forma responsável e, adquirindo conhecimento acerca dos sistemas de que estruturam essa cadeia alimentar, que é possível ter uma real percepção sobre as complexidades que o consumo de carne animal envolve. Sendo assim, as implicações que possam permear o consumo de carne animal, só são visíveis ao se exercer práticas conscientes de consumação.*

Uma opção para a substituição do sangue, foi dita nas respostas do Formulário, em que foi compartilhado que usavam cerveja preta como alternativa. Na minha opinião, não é Galinha à Cabidela. É um outro prato. Mas não deixa de ser uma alternativa viável para a não extinção da ideia e do conceito do prato.

6.5 É comida de "passado"

Poderia definir todo este capítulo com uma das respostas do Formulário, talvez a que mais me chamou a atenção, pois findou por resumir minha linha de pesquisa, quando dissertou sobre o baixo consumo de Galinha à Cabidela ser significado pelo baixo preparo da refeição, dizendo:

> *"Acredito que com a gourmetização dos pratos durante os anos, junto com a quebra da preparação tradicional aliada aos novos hábitos e o difícil acesso ao sangue da galinha tenha feito quase que desaparecer essa refeição"* (Respondente 78 do Formulário do Google).

Essa faminta busca pelo binômio praticidade e conveniência, inevitavelmente, traz consigo mudanças para a cultura alimentar dos cidadãos; até mesmo em povos onde a valorização do patrimônio cultural alimentar é bem forte, como nas nações europeias. Kingsolver (2008) reforça tal ideia quando cita:

> *"O consumo de comida processada cresce no mundo inteiro de mãos dadas com o crescimento da riqueza. As estações de metrô na França estão cobertas por anúncios de comidas de conveniência. Em uma recente viagem a esse país, participei de encontros e perguntei ao público se a França corria o risco de perder seu jeito tradicional de comer, e as opiniões se dividiram meio a meio em 'Nunca!' e 'Certamente!'. As mulheres trabalhadoras da minha idade e as mais jovens confessaram optar pela*

> *conveniência, mesmo quando sabiam que isso estava errado (na concepção delas). Informaram-me que mesmo o instituto nacional de culinária estava entregando os pontos, tendo acabado de divulgar que os cursos de frango não mais começariam com 'Introdução a penas, pés e vísceras' " [...].*

Trazendo à nossa realidade, quanto país e mais especificamente, quanto cidade; esse trecho de Kingsolver (2008) se mostra evidenciado nas respostas do Formulário, em vezes de forma implícita, como:

> *"Era mais comuns em almoços no interior onde minha avó morava, quando ela veio pra Fortaleza ficar juntos é bastante raro e ela parou de fazer essa preparação. Quando vamos ao interior em feriados minhas tias-avós ainda fazem"* (Respondente 69 do Formulário do Google).

Ou em vezes explícitas, como na *citação "Pela dificuldade de encontrar e preparar. Pela praticidade já compramos frango congelado"* (Respondente 28 do Formulário do Google) ou mesmo *"Nem sei onde vende frango fresco agora. Só congelado"* (Respondente 50 do Formulário do Google).

Ou seja, "A decadência do costume inevitavelmente modifica a tradição à qual ele geralmente está associado" (HOBSBAWM,1997, p. 10). E claro que isso acontece com a Galinha à Cabidela. Por não ser conveniente à população a criação de galinhas e o abatimento delas para o preparo da Cabidela, os membros mais novos das famílias acabam por não ter acesso ao prato. Dificuldade que se expressa no relato:

> *"Olha só, por conta do trabalho que dá. Minha mãe tem que pedir pra alguém que abate a galinha de modo caseiro e que guarde o sangue. Nem todos gostam muito, então tem que ser naqueles momentos que bate uma vontade medonha mesmo. Tipo pequi, se pudesse eu passava o ano todo a comer péqui, mas infelizmente só dá em determinada época do ano. E você devia provar galinha a cabidela com uns pequis, já deu até água na boca só de pensar"* (Respondente 8 do Formulário do Google).

Outro ponto importante nesse parâmetro, é a questão de a tradição estar guardada nos interiores das cidades, onde a globalização ainda não alcançou a calmaria e a transformou em pressa. Tal fato se comprova pelas demais respostas do formulário, em que quando perguntados sobre o baixo consumo atual da Galinha à Cabidela, foi frequente observar trechos como:

a) "*prato muito regional ligado a culinária do interior"* (Respondente 116 do Formulário do Google)*;*

b) "só como quando vou ao interior visitar parentes e por ser galinha criadas em terreiro" (Respondente 88 do Formulário do Google)*;*

c) "pela dificuldade de se encontrar hoje em dia uma bem feita. Sangue fresco é coisa rara nos dias de hoje" (Respondente 107 do Formulário do Google)*;*

d) "por ser uma comida típica do interior é bem diferente [e não tão bem aceita na cidade]" (Respondente 13 do Formulário do Google)*;*

e) "porque o sangue fresco da galinha é mais fácil e seguro de conseguir no próprio interior, porque nós sabemos de onde veio a galinha (quintal) e nós sabemos como ela chegou na panela (nós mesmas matamos, limpamos e sangramos) (Respondente 41 do Formulário do Google)*;*

f) "por ser um prato que é mais visto em cidades de interior e mercados. Por isso o consumo é baixo" (Respondente 72 do Formulário do Google)*.*

No interior, onde a tradição demora a ser esvaída pelas mãos da Globalização e intensa demanda de praticidade, é onde repousa a cultura da Galinha à Cabidela e é lá onde vamos nos alimentar de um pedaço da nossa história.

7 CONCLUSÃO

> "Amar o perdido
> Deixa confundido
> Este coração.
>
> Nada pode o olvido
> Contra o sem sentido
> Apelo do Não.
>
> As coisas tangíveis
> Tornam-se insensíveis
> À palma da mão.
>
> Mas as coisas findas,
> Muito mais que lindas,
> Essas ficarão."
> (Poema "Memória" de Carlos Drummond de Andrade presente em SANTOS, 2018)

O poema acima mostra que a passagem do tempo apaga muitas coisas, mas a memória afetiva registra as coisas que emocionalmente têm importância; essas permanecem (SANTOS, 2018). E é nesse norte que me propus a escrever este trabalho, compartilhando as memórias afetivas minhas, da minha família e dos cidadãos da Grande Fortaleza, em relação à Galinha à Cabidela.

Não haveria outra forma para finalizar este trabalho, senão com as palavras de Cascudo que termina por resumir o que argumentei nestas páginas brancas de coloridas memórias: *"Quem não tiver debaixo dos pés da alma a areia de sua terra não resiste aos atritos da sua viagem na vida, acaba incolor, inodoro e insípido, parecido com todos"* (SOARES, 2014).

Ao mergulhar em minhas memórias e tomar-lhes como motivação para a construção desse trabalho, não imaginava que observaria pontos de tanta relevância quanto os supracitados acerca das mudanças das sensações dos comensais em relação à sua comida de origem, ou seja, a um pedaço da sua cultura.

A mudança é inevitável. A miscigenação de culturas traz o benefício do conhecimento do que nos era alheio e finda por mesclar tradições, trazendo o surgimento de novas, como é o caso do sushi de carne de sol que tive o prazer de comer em um restaurante daqui de Fortaleza. Como diria Sacramento (2010), também é importante ressaltar que os nossos hábitos alimentares são o resultado de um processo que chamamos de antropofagia cultural, a partir da qual as várias etnias entraram com o seu tempero, sabor e capital simbólico específico.

Assim como também se torna inevitável com o ganho do conhecimento de

tecnologias novas, a demanda por mudanças em nossas rotinas e maneiras de encarar as situações da vida, até em um simples intervalo de tempo para o almoço.

Um frango que antes, era tão frequente de achar em seu modo *in natura*; hoje, torna-se inviável e até, perigoso, visto sob um olhar da Segurança e Microbiologia Alimentar (FRANCO, 2004; TORTORA, 2017). O frango congelado surge como meio de conservação ao alimento da raça humana; recheado de tecnologia, cabe à demanda por agilidade quando se trata do preparo da refeição e cabe, principalmente, à demanda por suprir a necessidade de economia de tempo e gasto em relação aos descartes da carne que, anteriormente, não aguentava tanto tempo em prateleiras de supermercados.

Ou seja... O que havia começado como uma simples pergunta cuja resposta era a memória que eu carrego sobre a panela repleta de Galinha à Cabidela e a recriação da minha avó como minha cozinheira de memória, mostrou-me algo que vai muito além. Afirmou que a globalização modifica não só as rotinas profissionais e a relação interpessoal dos humanos, mas as tradições à mesa também.

Modificou o valor da comida e do sentar à mesa, assim como a construção de alguns pratos que se tornaram inviáveis de serem preparados por conta da falta de conveniência destes à rotina da sociedade. Que pratos assim, ainda permanecem na rotina de cidades onde a onda globalizada não chegou por completo, assim como a busca por praticidade e a demanda por rapidez.

Para quem já foi alcançado por essa onda, pratos assim ficam nas lembranças, guardados no sentimento pelas pessoas responsáveis pela feitura deles, as cozinheiras de memória. Confirmando, então, esta pesquisa como uma base argumentativa para uma possível (re)valorização das práticas alimentares deixadas à mercê diante do binômio conveniência e praticidade.

Refletindo sobre as histórias compartilhadas nesse estudo, vi que a mudança foi rápida. Mesmo o Brasil sendo um país cuja vivência gastronômica esteja se desenvolvendo agora, perante outros países; a mudança foi dada em questão de uma geração; como mais especificamente no caso da Grande Fortaleza: da minha avó para a da minha mãe. A minha geração já não sabe onde vende o frango fresco. Alguns de nós não sabe nem que existe um prato que leva o sangue do animal em sua preparação. São questões que salientam futuras pesquisas, como a proposta no livro Alimentos Tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí (2014), uma iniciativa do professor da Universidade Federal do Ceará (UFC), José Arimatea

Bezerra, que busca mapear alimentos passíveis de extinção por conta das mudanças nas rotinas alimentares da sociedade.

Com o tempo, as sensações alimentares mudam, nós passamos a ter outros vínculos com a comida. Mas como ficarão as sensações passadas? E as histórias? E os pedaços de cultura temperados de memória? E o frango cozido com seu sangue servido aos Domingos?

Concordo com Dos Santos (2018) quando diz que o que chamamos de cultura coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação, mas com a velocidade dessa mudança e o anseio ao novo, preocupa-me a incerteza do esquecimento de uma cultura tão rica, por uma cultura dúbia em que o novo se mostra presente com força, ganhando espaço aos desejos dos comensais mais novos; apresentando-se de forma extremamente visual e de entrega rápida e inovação quase que automática, como é a proposta das redes de *fast food*.

As memórias que contamos lembram que toda cultura, toda tradição, toda identidade é um produto da história, gerado por complexos fenômenos de troca, de cruzamento, de contaminação. Os modelos e as práticas alimentares são os pontos entre cultura diversa, fruto da circulação de homens, mercadorias, técnicas. Digamos mais: as culturas alimentares são mais ricas e interessantes quanto mais os encontros e as trocas tenham sido vivazes e frequentes (DOS SANTOS, 2018; MONTANARI, 2008). Ou seja, com a construção dessa grande memória a que chamo de pesquisa, pude confirmar o que disserta Dos Santos (2018) quando implica que a alimentação, além de ser um instrumento de identidade, é o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas.

Trouxe, nestas palavras, o que trabalha Halbwachs (1990), pois as memórias quando relacionadas à alimentação, é de caráter cultural e formador de uma sociedade. É uma memória não só minha, mas coletiva. É uma atividade central, pois em torno dela, pode-se perceber hábitos e tradições em comum, que concernem a um povo; e conversar sobre essas práticas é como um resgate da história destes. São lembranças do seu dia a dia, da sua base constituída em experiências e vivências no coletivo; como o simples fato de misturar o arroz, a farinha de mandioca e o feijão no Ceará, que é algo que afaga a memória de muitos sertanejos. São detalhes que identificam os hábitos culinários deste grupo. Das minhas memórias é que se transcreve a minha cultura. A minha história e a do povo a que pertenço.

Em resumo, a maior importância desse trabalho é que não fui somente eu quem escreveu esta pesquisa, mas toda a coletividade que se faz presente com seus relatos de suas memórias; e com todas as nossas palavras, resultou na introdução de um apontamento das mudanças sofridas nos processos alimentares e na inclusão da Galinha à Cabidela no mapeamento das refeições tradicionais de um povo. Povo este, que há seis anos, foi constituído pela presença da minha avó... este trabalho, nada mais é, que um registro de memórias compartilhadas acerca de um prato em comum, que fez parte da construção identitária de um povo (SILVA, 2000). Um prato marcado pela recriação das suas cozinheiras de memória. Afinal, cozinha é isso, não? Antes de ser um conjunto de combinações de técnicas e ingredientes, ela é um banquete de sentimentos e simbologias servidos à mesa com pessoas a que temos afeto.

REFERÊNCIAS

ALBERTI, Verena. **Manual de História Oral.** 3. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2013.

AMÂNCIO, Natália Pinto. **As consequências implícitas no consumo alimentício de carne.** 2018. Monografia (Bacharelado em Gastronomia) – Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA HISTÓRIA ORAL. **Apresentação.** Disponível em: <http://www.historiaoral.org.br/conteudo/view?ID_CONTEUDO=24/>. Acesso em 12 nov. 2014.

AUR, Deise. **Como comer o jenipapo? E quais são os benefícios?** 2018. Disponível em: <https://www.greenme.com.br/alimentar-se/alimentacao/6518-jenipapo-beneficios-como-comer>. Acesso em: 9 out. 2018;

BEZERRA, José Arimatea Barros. **Alimentos Tradicionais do Nordeste:** *Ceará e Piauí.* Fortaleza: Edições UFC, 2014.

CERTAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano:** 2. Morar, cozinhar. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 1996.

COSTA, Ana Lieby Barbosa. Tradição para quem? Galinha à Cabidela versus Praticidade. *In:* XX Encontro de Iniciação à Pesquisa, 2014, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: UNIFOR, 2014.

DIÁRIO DE PERNAMBUCO. **Apresentadora Rita Lobo se irrita e critica 'medicalização da alimentação'**. 2017. Disponível em: <http://www.diariodepernambuco.com.br/app/noticia/viver/2017/02/15/internas_viver,689447/apresentadora-rita-lobo-se-irrita-e-critica-alimentacao-saudavel.shtml>. Acesso em: 20 set. 2018.

DIAS, Nathália Caroline. **Entre A Memória Coletiva E A História Da Nação:** *A Construção Social Da Imagem Do Cachaceiro.* Vol. 1. N.1. Juiz de Fora: Revista Discente do Programa de Pós Graduação em História da Universidade Federal de Juiz de Fora, 2015.

DICIO, Dicionário Online de Português. **Significado de fast-food.** 2018. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/fast-food/>. Acesso em: 19 out, 2017.

DOS SANTOS, Paulo Henrique Ribeiro. **Memórias Alimentares dos Moradores do Município de Beberibe - Ceará:** *Um Relato sobre o Manifesto Cultural Alimentar.* Monografia (Bacharelado em Gastronomia) – Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação.** 5 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

FLÁVIO, Mario. **Aluísio Lessa quer transformar Galinha de Cabidela em**

Patrimônio Cultural e Imaterial de Pernambuco. Disponível em: <http://blogdomarioflavio.com.br/vs1/aluisio-lessa-quer-transformar-galinha-de-cabidela-em-patrimonio-cultural-e-imaterial-de-pernambuco/>. Acesso em: 01 de nov. 2014. Pernambuco: 2012.

FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Ed. Atheneu. 2004.

FREUD, Sigmund. (1915). **O Inconsciente in Escritos sobre a Psicologia do Inconsciente**: Volume II. Rio de Janeiro: Imago Ed., 2006.

_____ (1895). **Projeto Para Uma Psicologia Científica.** In: ___. Edição das Obras Completas da Amorrortu Editores. Buenos Aires: Amorrortu, vol. I, 2007.

FREYRE, G. **Açúcar:** uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. São Paulo: Global, 2007.

GARFINKEL, Harold. **Studies in Ethnomethodology.** Cambridge England: Polity Press, 1984.

GUESSER, Adalto H. **A etnometodologia e a análise da conversação e da fala.** 2013. Disponível em: < file:///C:/Users/Samsung/Downloads/13686-42182-1-PB.pdf>. Acesso em 20 de Novembro de 2018.

GLOBO RURAL. **Como criar galinha d'angola.** 2016. Disponível em: <https://revistagloborural.globo.com/Revista/noticia/2016/11/como-criar-galinha-dangola.html>. Acesso em: 12 out. 2018;

HALBWACHS, Maurice. **Memória coletiva.** São Paulo: Revista dos Tribunais, 1990.

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence. **A invenção das tradições.** 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra,1997.

KINGSOLVER, Barbara. **O mundo é o que você come.** Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.

LE GOFF, Jacques Le. **História e memória**. Campinas: Editora da UNICAMP, 1990.

LOPES, D. **Ascensão e Queda da Galinha de Cabidela.** Disponível em: <http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos+paladar,ascensao-e-queda-da-galinha-de-cabidela,4002,0.shtm>. Acesso em: 3 nov. 2014;

LUSTOSA, R. L. T. A Galinha de Cabidela entre a Saúde Pública e a Tradição Culinária: avaliação dos aspectos higiênico-sanitários que colocam em risco a sua continuidade. *In*: CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA. 2013, São Paulo. – **Mesa Tendências.** São Paulo: Senac, 2013. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/campus_santoamaro/cd/arquivos/eventos/2013/anais_2013.pdf>. Acesso em: 3 nov. 2014;

MALINOWSKI, B. **Argonautas do Pacífico Ocidental.** São Paulo: Abril Cultural,

1978.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Pesquisa social:** *teoria, método e criatividade*. 29. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010. (Coleção temas sociais).

MINAYO, M. C. S.; SANCHES, O. **Quantitative and Qualitative Methods: Opposition or Complementarity?** Cad. Saúde Públ., Rio de Janeiro, 9 (3): 239-262, jul/sep, 1993. Disponível em: <http://unisc.br/portal/upload/com_arquivo/quantitavivo_qualitativo_oposicao_ou_complementariedade.pdf>. Acesso em 12 nov. 2014.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** São Paulo: Editora Senac São Paulo. 2008.
NOBRE JÚNIOR, Emicles Nogueira. **Culinária & Gastronomia:** *Com açúcar, com afeto.* 2010. Disponível em: <https://emicles.blogspot.com/2010/02/culinaria-gastronomia-com-acucar-com.html>. Acesso em: 19 set, 2017.

OPOVO. **Fortaleza tem a Região Metropolitana mais populosa do Nordeste, diz IBGE.** Disponível em: <https://www.opovo.com.br/noticias/fortaleza/2018/08/fortaleza-tem-a-regiao-metropolitana-mais-populosa-do-nordeste.html>. Acesso em: 01 nov. 2018. Fortaleza: 2018.

PERNAMBUCO. Assembleia Legislativa. Resolução nº 1136 de 25 de outubro de 2012. Concede licença em caráter Cultural ao Deputado José Humberto Cavalcanti. **Diário Oficial,** Pernambuco, 26 out. 2012. Disponível em: <http://www.jusbrasil.com.br/diarios/44549763/al-pe-26-10-2012-pg-3>. Acesso em 3 nov. 2014.

QUEIROZ, Rachel de. **O Não Me Deixes:** *suas histórias e sua cozinha.* 2ª ed. São Paulo: Arx, 2004.

RATATOUILLE. Direção: Brad Bird. Produção: Brad Lewis. EUA: Pixar Animations Studios, 2007. 1 DVD (111 min).

RICHARDSON, Roberto Jarry. **Pesquisa social:** *métodos e técnicas*. São Paulo: Atlas,1989.

SACRAMENTO, Adriana. Sobre a genealogia das receitas em O Não Me Deixes, de Rachel de Queiroz. **Revista Diadorim.** Rio de Janeiro, v. 7, p. 11-24, 2010. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/diadorim/article/view/3903>. Acesso em: 25 set. 2018.

SANTOS, Jaqueline. **Poema:** *Memória - Carlos Drummond De Andrade - Com Interpretação/Gabarito.* 2018. Disponível em: <https://armazemdetexto.blogspot.com/2018/03/poema-memoria-carlos-drummond-de.html>. Acesso em 20 out. 2018.

SEBRAE, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Fornecimento de refeições em marmita.** 2018. Disponível em:

<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-uma-fornecedora-de-refeicoes-em-marmita,be887a51b9105410VgnVCM1000003b74010aRCRD>. Acesso em 16 set. 2018.

SILVA, T. T. da.; HALL, S.; WOODWARD, K. **Identidade e Diferença:** A perspectiva dos Estudos Culturais. 6. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2000.

SOARES, A. **Galinha à Cabidela À Moda Potiguar – Receita de Dona Angelita.** Disponível em: <http://papjerimum.blogspot.com.br/2011/11/galinha-cabidela-moda-potiguar-receita_18.html>. Acesso em: 18 nov. 2014.

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia.** 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.

APÊNDICE A – FORMULÁRIO DO GOOGLE

Comida como Memória

Sabe a cena do filme "Ratatouille" (do ratinho cozinheiro) em que o crítico gastronômico come um prato no restaurante e se lembra de sua mãe? Isso é comida de memória. É aquela que te faz lembrar alguém muito querido que por tanto tempo te preparou aquele tipo de comida. É aquela que te faz lembrar de momentos engraçados, como o dia do seu aniversário em que caiu por cima do bolo de cenoura com chocolate; é aquela que te faz chorar lembrando da sua avó que sempre te fez a melhor nata caseira da sua vida e que agora não está mais presente. Comida de memória é a que te faz reviver uma época da sua vida. Como diria Certeau: "... é mais lógico acreditar que comemos nossas lembranças, as mais seguras, temperadas de ternura e de ritos, que marcaram nossa primeira infância".

Sou Ana Lieby, formanda do curso de Gastronomia, da UFC, e quero conhecer as suas memórias com a comida. Estou toda a ouvidos para você!

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO:

O Sr. (a) está sendo convidado (a) como voluntário (a) a participar da pesquisa "Galinha à Cabidela: a relação comida como memória para os cidadãos da Grande Fortaleza". Neste estudo pretendemos estudar como a comida se porta como memória por meio das suas lembranças com a Galinha à Cabidela.
O motivo que nos leva a estudar é entender como se forma essa relação de forma cultural, mostrando que a Galinha à Cabidela é uma comida de memória para os cidadãos Cearenses.
Para participar deste estudo você não terá nenhum custo, nem receberá qualquer vantagem financeira. Você será esclarecido (a) sobre o estudo em qualquer aspecto que desejar e estará livre para participar ou recusar-se a participar. Poderá retirar seu consentimento ou interromper a participação a qualquer momento. A sua participação é voluntária e a recusa em participar não acarretará qualquer penalidade ou modificação na forma em que é atendido pelo pesquisador
O pesquisador irá tratar a sua identidade com padrões profissionais de sigilo.
Os resultados da pesquisa estarão à sua disposição quando finalizada. Seu nome ou o material que indique sua participação não será liberado sem a sua permissão.
O (A) Sr (a) não será identificado em nenhuma publicação que possa resultar deste estudo.
Este termo de consentimento encontra-se impresso em duas vias, sendo que uma cópia será arquivada pelo pesquisador responsável, no Centro de Instituto de Cultura e Arte da Universidade Federal e a outra será fornecida a você.
Caso haja danos decorrentes dos riscos previstos, o pesquisador assumirá a responsabilidade pelos mesmos.
Ao continuar, declara que concorda em participar desse estudo.

*Perguntas que são Obrigatórias

1. Endereço de e-mail *

2. Qual seu nome completo? *

3. Qual sua idade? *

4. Em que cidade/Estado você vive? *

5. Qual seu número de WhatsApp?

6. Qual é a sua memória de comida, a que mais mexe com você? *

7. Ela te faz lembrar de alguém? Quem? *

8. Na sua infância, era comum sentar à mesa e comerem todos juntos? *

9. E hoje em dia, como é? *

10. Você já comeu Galinha à Cabidela? * *Marcar apenas uma opção.*

( ) Sim (ir para a pergunta 10)

( ) Não (ir para seção final, de agradecimento)

11. Você se lembra da primeira vez que comeu Galinha à Cabidela? Como foi? *

12. Você sabia que levava o sangue da galinha na preparação? * *Marcar apenas uma opção.*

( ) Sim

( ) Não

( ) Estou sabendo agora! 0.0

13. Se não, qual sua reação ao descobrir? Comeu novamente depois? *

14. Com qual frequência você ainda come Galinha à Cabidela? * *Marcar apenas uma opção.*

( ) Pelo menos uma vez por semana *Ir para a pergunta 15.*

( ) Pelo menos uma vez por mês *Ir para a pergunta 15.*

( ) Pelo menos uma vez a cada semestre *Ir para a pergunta 14.*

( ) Pelo menos uma vez por ano *Ir para a pergunta 14.*

( ) Quase nunca *Ir para a pergunta 14.*

15. Por qual motivo você considera seu consumo de Galinha à Cabidela baixo? *

16. Você já comeu Galinha à Cabidela em algum restaurante? Qual? *

Muito obrigada!

Obrigada por compartilhar suas memórias comigo! Elas serão bem guardadas e ajudarão ao meu TCC.

ANEXO A – RESPOSTAS DAS ENTREVISTAS DO FORMULÁRIO DO GOOGLE

São as respostas referentes ao Formulário, 197 ao todo, contendo as respostas para as duas partes da pesquisa (a que cabe às perguntas acerca da Galinha à Cabidela e a que cabe às perguntas sobre a comida de memória dos respondentes).

Para manter a privacidade dos respondentes, foram ocultados os dados pessoais, de forma que abaixo, só haverá as suas respostas às perguntas referentes à pesquisa.

Importante salientar, também, que o Google arquiva as respostas com correspondência de caracteres iguais em apenas uma; portanto, nas perguntas que aparecem uma quantidade de respostas menores a 197, foi devido a isso.

Por serem respostas numerosas e extensas, disponibilizo o link da planilha com as respostas para que possam acessá-las pela Internet e ver as respostas por completo: **https://goo.gl/s8Y7DK.**

Qual sua idade?

1. 23
2. 24
3. 26
4. 27
5. 21
6. 20
7. 29
8. 36
9. 28
10.25
11.22
12.31
13.19
14.41
15.30
16.32
17.38
18.35
19.34
20.45
21.40
22.48
23.18
24. Fortaleza
25.39
26.18 anos
27.44
28.50
29.17
30.49
31.60
32.33
33.19 anos
34.36 anos
35.41 anos
36.16
37.37
38.21 anos
39.22 anos
40.50 anos
41.49 anos
42.23 anos
43. Graduada
44.38 anos
45.42
46.38
47.58
48.59
49.20 anos
50.57

51.56
52.36 anos
53.69 anos
54.46 anos
55.47
56.51
57.52c

Em que cidade/Estado você vive?

1. Fortaleza
2. Fortaleza/CE
3. Fortaleza
4. Fortaleza/Ce
5. Fortaleza CE
6. Fortaleza/Ceará
7. Fortaleza - CE
8. Fortaleza, CE
9. Fortaleza, Ceará
10. Fortaleza-CE
11. Fortaleza / CE
12. Ce
13. Ceará
14. Fortaleza-Ce
15. Fortaleza/Ceará
16. Fortaleza/ Ceará
17. Aquiraz Ceará
18. Maracanaú CE
19. Ceara
20.FORTALEZA
21.fortaleza
22. Rio de Janeiro
23. Marília -SP
24. Fortaleza, ce
25.fortaleza/ce
26. Fortaleza - CE
27. Fortaleza-ce
28. Porto Alegre/RS
29. Eusebio - CE
30. Pacatuba / Ce
31.FORTALEZA - Ceará
32. Fortaleza Ceará
33.ceara
34.FORTALEZA CEARÁ
35. Caucaia
36.FORTALEZA-CE
37. Natal-RN/Maracanaú-CE
38. Campinas/SP
39. Fortaleza-Ceara
40. Caucaia Ce
41. Maranguape/Ceará
42. Fortaleza - Ceará
43. Maracanau Ceara
44. Maracanaú/CE
45. Curitiba - PR
46. Ipueiras - CE
47. Fortaleza Ce
48. Maracanaú/Ceará
49. Fortaleza,Ceará
50. Fortaleza -CE
51. Aquiraz
52. Aquiraz-Ceará
53. Fortaleza/ CE
54. Fortaleza / Ce
55. Maracanaú-CE
56. Maracanau
57. Fortaleza/ce
58. Caucaia-ce
59. Paraipaba/CE
60.São Paulo
61. Fortaleza - Ce
62. Pacajus/Ce
63.SÃO BORJA RS
64. Ribeirão Preto/SP
65. Teresina/PI
66. João Pessoa - PB
67.AVARE - SP
68. Alagoas
69. Rio de Janeiro
70. Bauru/SP
71. Recife
72. Cascavel Paraná
73. Pouso Alegre/MG
74. Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil
75. João Pessoa
76. Fortaleza /Ceará
77. Bahia
78. Maracanaú
79.São Vicente- SP
80. Niteroi - Rio de Janeiro
81. Minas Gerais
82. Belo Horizonte/MG
83. Recife, Pernambuco

84. Caucaia-Ceara
85. Aracaju,Sergipe
86. Fortaleza /Ce
87. Goiânia - GO
88. Niterói
89. Rio das Ostras
90. Sou de Floripa mas vivo no Japão
91. Ubajara/CE
92. Salvador, Bahia
93. Santa catarina
94. Rio de janeiro, RJ

Qual é a sua memória de comida, a que mais mexe com você?

1. Quando eu comia um prato da minha familia chamado pela minha avó de Nhoque de forno. Lembro de comer aos domingos, com ele ainda muito quente. E de ficar sempre muito feliz.
2. Fazer fatias húngaras e charuto de couve
3. Pão do dia antes assado e amassado com outra panela na frigideira, meus filhos chamam de "pão da vó"
4. Banana frita
5. Farofa de ovo cozido
6. Pão com margarina na frigideira
7. Purê de batatas
8. Bolo de cenoura
9. Sou filha de cozinheira então tenho algumas memórias, 2 delas são minhas comidas prediletas até hoje:
   1 pirão de músculo cozido, arroz e batatinha.
   2 feijão mulatinho, macarrão sem molho, purê, ovo cozido e bife ao molho
   ❤❤❤❤
10. Lasanha de queijo e presunto
11. Tapioca e peixe frito com café
12. Caranguejo
13. Baião com ovo frito
14. Banana Frita
15. Frango ao molho
16. Baião de arroz branco com pimenta do reino
17. Arroz, bife, farofa, salada de repolho
18. Minha mãe fazendo fricasse com arroz a grega,lasanha e o creme de galinha que ela faz até hoje.
19. Asinha de Frango com macarrão e salsicha
20. pavê de sonho de valsa
21. comer cuscuz com costela cozida, sempre aos domingos iamos almoçar na casa da minha vô e lá toda a familia estava reunida, conversando, rindo, eu passava a tarde brincando com meus primos, era quando eu era criança e a vida era só brincar. Hoje minha vó ja não cozinha mais porque esta bem doente, mas ate hoje tenho a cheito e o sabor da comida na minha memoria
22. Aqueles salgadinhos de goiaba
23. Doce de coco feito com coco fresco e rapadura,servido na folha da bananeira!
24. Feijão verde, cavala frita
25. Biscoito de creme de avelã, da Richester. Hoje não existe mais.
26. Arroz temperado
27. Cheiro de algodão doce. Me lembra a infância.
28. Cajuzinho

29. Creme de galinha e coxinha
30. Pão quentinho
31. Fazer pizza em casa
32. bolo de milho
33. Arroz de leite
34. Panqueca recheada
35. Pizza
36. Doces
37. Cozido de abobora com linguiça
38. Arroz, feijão, ovo e banana
39. Lasanha/Macarronada
40. Arroz, feijão e farinha amassados.
41. Frango cozido
42. Mingau de fubá doce
43. Creme de frango
44. Mingau de fubá doce
45. Nescafé quentinha e pão com queijo
46. Broaca
47. Vatapaá de frango com pão e baião de dois
48. Bolo de cenoura
49. Carne assada na brasa
50. Strogonoff de grão de bico.
51. O cheiro do café coado, lembro da minha infância quando ia a casa de minha avó com minha mãe, perdi as duas então o cheiro do café me leva até aqueles dias.
52. Bolinho de chuva polvilhado com açúcar e canela..
53. Bolo de chocolate
54. Cheiro de bolo no forno
55. Creme de Galinha
56. Quando eu era criança, meu padrinho me levava a um bar que ficava perto da casa dele. Lá ele pedia o whisky dele e uma linguiça com farofa branca pra mim com uma coca-cola. Eu tinha uns seis anos e lembro até hoje dessa linguiça, e que nunca comi uma linguiça tão boa quanto aquela.
57. Sagu
58. Macarrão com carne moída, toda vez que como, lembro da primeira vez que como.
59. Galinhada
60. Bolo mole
61. A minha memória de comida que mais mexe comigo é uma antiga, de quando tinha aproximadamente 5 anos, onde havia um prato simples de arroz e banana verde no prato, como almoço, aliás a banana em questão vinha do pé que havia no quintal da minha avó.
62. Minha mãe preparando quibe cru, receita de minha bisa, quando eu era pequena e eu ficava ajudando a moer.
63. Macarrão com molho de tomate e cogumelos frescos
64. Risoto
Churrasco
65. Comer mingau de maizena.
66. Comida Mexicana
67. Carne de porco na gordura

68. Eu sou de Campina Grande e, como não é uma cidade litorânea, não comia peixe com frequência (apesar de ser minha carne favorita). Mas, algumas vezes minha avó voltava de João Pessoa e trazia. A minha memória mais forte é quando chegava da escola e sentia o cheiro de peixe e pirão, além do barulho. Eu comia com o macarrão da minha vó, que, até hoje pra mim, é o melhor jeito de comer peixe com pirão. Além de que, eu ficava o restante do dia na casa dos meus avós e esperava ansiosa chegar as 15 h, a hora do café da tarde. Meu avô me dava dinheiro para comprar pão, e deixava eu ficar com o troco. No café da tarde minha avó assava banana, que eu comia com achocolatado e algum queijo (quase uma cartola).
Outra lembrança que eu tenho era do café da manhã e o almoço de domingo, era o dia de fartura e quando eu me reunia com minha família. Quando tínhamos condição, o café parecia de hotel. E a casa da minha avó ficava bem movimentada, e eu via meus primos.

69. Temperos Knorr

70. Leite quente com achocolatado

71. Pudim de pão

72. Sartu di Riso

73. Cuscuz

74. Torta de frango

75. doce de banana caseiro, fritada.

76. Nata caseira

77. Os doces que a minha avó fazia. A maioria eram adaptações de doces portuguese, como pastel de nata, ovos moles ou toucinho do céu.

78. Aipim

79. Arroz com feijão, ovo frito, bife e tomate picadinho

80. Mexicana oaxaqueña

81. Mousse de Maracujá

82. Salgados da madrinha do meu irmão. Quando chegavamos lá ela preparava toda a massa na nossa frente e dizia como uma massa gostosa era feita, e nos ensinava a fazer também. Todo mundo amava as coxinhas, risoles e empadas. Toda vez que como, lembro dessa época ❤

83. Doce de leite

84. Frango com farofa

85. Lasanha/purê/brigadeiro/cartola/frango atolado

86. nescau

87. Glorado com peixe/frango

88. Sopa de feijão

89. um pirão com caldo de galinha, sopa, e macaquinho (feijão amassado com farinha)

90. A de comer buchada

91. Comidas regionais

92. Frango assado forno

93. Fazendo fiós junto com minha vó. É uma massa de goma que quando frita fica crocante e molinha por dentro.

94. Almoço em família

95. O bolo de milho que minha avó preparava, acompanhava tudo, desde a separação dos ingredientes à saída do forno, o cheiro, a textura, nunca ninguém fez um igual àquele.

Tem também o acarajé da minha bisavó, mas ela recheava com carne, ficava apimentadinho e o perfume dos sabores!!

96. Bananas em rodelas no almoço

97. São tantas: bolo de arroz, salpicão, lasanha, caldo de caridade. Tem tempos também como pimenta do reino pisada no pilão.

98. Assado de carneiro

99. sarrabulho

100. Macarrão com picadinho e farrofa

101. Carneiro cozido/ galinha cabidela

102. Baião de dois

103. Macarronada

104. Torresmo... É mágico com sempre que vejo alguém fritando torresmo lembro da casa da minha avó... ela fritava um monte e guardava numa panelinha que parece que eu tô é vendo. Aí quando era hora de alguma refeição era só esquentar, ou se você estivesse à toa, dando uma passada na cozinha...

O legal é que essa não é uma memória minha, os outros netos também a tem.

hoje, quando raramente nos juntamos para comer, o assunto acaba nisso... A casa da vovó, no sítio, na terra, humilde, perto da estrada... ela que tinha mania de ter tudo arrumado e limpo e que gostava dos netos na casa dela (claro que não dava pra conciliar, mas...)

105. Doce de gergelim

106. Cocada em fogo a lenha

107. Pizza de Calabresa na Casa do Frango. Lembro que todos os domingos, meu pai (que já se encontra em outro plano) levava-nos, mamãe e eu, para comermos essa pizza. Isso foi pelos idos de 1994, depois disso, deixamos de frequentar o local.

108. Eu tenho lembranças ótimas. Com cores, cheiros e sabores. De comidas simples mesmo, do dia a dia, feitas por minha avó ou mãe. Mas tem uns detalhes que eu cresci e repliquei, como aquele toque de louro no feijão de corda, adição de cheiro verde ao desligar o fogo do frango ao molho. Então esses sabores e perfumes me trazem elas pra perto de mim. Se eu chegar em um local e tiver aquele cheiro ou sabor. Ah eu volto a infância e como feliz. (Ah também tem uma panqueca única que minha mãe fazia apenas com trigo, ovos e açúcar ou sal, frita na manteiga, em que se colcava o recheio do que tinha, mas essa não consegui replicar e nunca comi igual em outro local)

109. Minha mãe sempre fazia baião, quando chegava do trabalho. Devido à falta de tempo e de dinheiro, quase sempre comíamos baião com ovo. Sempre gostei de baião com ovo, mas agora na minha primeira gravidez o gosto dessa comida parece estar mais forte.

110. Macarrão com feijão mulatinho, farofa e filé de carne bovina assado

111. Bolos, de maneira geral.

112. Pudim e escondidinho de macaxeira da minha mãe e a galinha a cabidela da minha avó.

113. Doce de Leite com coco

114. Paçoca

115. A comida que era feita na minha infância, como por exemplo, bolo feito pela minha mãe.

116. Tapioca da minha biza
117. Buchada
118. frango assado, batata frita e coca-cola
119. Bruaca
120. Canja de galinha
121. Arroz com pimenta do reino
122. Melancia
123. Panelada
124. Bolinha de feijão com farinha
125. Arroz Maria isabel
126. Fazer e comer doce de mamão com minha avó materna (falecida)
127. Moleque de feijão
128. Feijão
129. Maionese caseira da família
130. Bolinho de arroz
131. Tapioca
132. Sonho
133. Tenho várias memórias de comida, mas a que mais mexe comigo é doce de leite granulado
134. peixada na praia
135. Um bolinho de frigideira que minha vó fazia. Parecido com bruaca
136. Feijão com rapadura e peixe frito
137. Bruaca
138. Tapioca de forno
139. Cheiro de cheiro verde no feijão
140. Arroz de leite
141. Costela com Agrião
142. Paleta de porco assada
143. Galinha cozida com jerimum e tapioca grossa com ovo caipira
144. Macarrão refogado
145. Baiao de dois com farofa, dobradinha, salada de sardinha
146. Pudim
147. Feijão com com arroz, macarrão e gordura de porco amassado com a mão do meu pai
148. Comidas regionais, como carne de carneiro, panelada, buchada e alimentos feitos no fogareiro, como canjica ou cocada.
149. Comidas são divididas em temporalidades. Em cada época do ano há uma lembrança: os bolos feitos em casa e docinhos dos aniversários, os quitutes das festas juninas, a ceia de Natal celebradas com toda família paterna e materna... Quem nunca tomou sorvete feito na forma de gelo? Minha avó paterna fazia questão de fazer docinhos (beijinhos) em todos os aniversários. Eram feitos de véspera, ficavam bem sequinhos. Quem nunca roubou docinho de festa? Ou comeu-os debaixo da mesa escondido? Ainda hoje faço os docinhos em casa, para relembrar esses momentos...
150. O frango assado que minha avó fazia nos almoços de domingo!
151. Panelada
152. Baião com frango cozido
153. Panelada
154. Ovo frito
155. Doce de leite

156. Café
157. Frango cozido com Pimenta de cheiro
158. Baião(molhado) com ovo
159. Comida arabe
160. Galinha Cabidela
161. suspiro
162. Todas, desde as tapiocas na casa de farinha como o grude, pe de de moleque na semana santa.
163. Biscoito amanteigado
164. Uma delicioso doce de leite feito em uma panela de ferro no fogão a lenha,o cheiro doce invadia toda a casa
165. Vatapá
166. Canjica
167. Galinha cozida
168. Arroz com couve
169. Frango caipira
170. Bolo frito
171. Bolo de laranja e bolo de abacaxi
172. Bolo Luiz Felipe
173. Munguza(canjica)
174. Bolo com confeito
175. Frango ensopado com ervilha e polenta
176. Galinha ao molho pardo
177. Arroz com feijão
178. Ostra
179. Xuxuzada
180. Feijão com queijo e nata
181. Peixe Cozido
182. Comida árabe e comida da região norte
183. Hoje na gastronomia é conhecido como lambe lambe
184. Batata frita com bacon e cheddar e hambúrguer duplo bacon
185. Moela de galinha
186. Feijão cozido com carne de sertão que minha mãe faz
187. Chambaril
188. A minha e capitão que era o feijão, arroz e farinha com um pouco de manteiga delicia lembra coisas boas.
189. Moqueca de arraia
190. Omelete de charque com cebola e coentro.
191. Grolado (tapioca mais grossa tipo beiju) com tocinho
192. Torta de jerimum da minha avó e angu de milho com carne do sol. Acho que foi a primeira coisa que aprendi a cozinhar.
193. Bolo
194. Sopa de legumes
195. as comidas preparadas para as festividades familiares
196. A lasanha que comia na infância
197. Panelada

Ela te faz lembrar de alguém? Quem?

1. Sim. Me lembra a minha avó.

2. Da minha avó marterna
3. Sim, minha mãe
4. Minha família
5. Sim, meu pai
6. Minha vó, quando eu morava com ela.
7. Minha avó
8. Minha mãe
9. Mainha
10. Minha infância e os tempos em que minha mãe podia cuidar de mim, pois quase todo fim de semana ela fazia a bendita lasanha.
11. Sim, minha mãe.
12. Sim, meu pai
13. Sim. Meus avós maternos
14. Eu lembro da minha mãe
15. Sim, minha mãe
16. Minha tia e minha infância
17. Minha tia
18. Dos momentos juntos principalmente natal ou festa de aniversário onde sempre tem alguma dessas comidas
19. Eu mesmo na infância
20. minha mãe
21. sim, toda minha familia e principalmente minha avó
22. Minha mãe, ela sempre fazia pra gente merendar
23. Sim, minha avó materna!!! Ela servia na folha porque éramos muitos netos e vizinhos brincando juntos.
24. Sim, minha avó
25. Só me lembra a infância mesmo
26. Minha avó e minha mãe. Lembro da primeira vez que provei aquele arroz de cor laranja. Delícia! Eu sempre comia quando morava com minha avó. Depois de seu falecimento, só voltei a comer feito por minha mãe.
27. Não
28. Minha avó
29. Sim, da minha vovó
30. Meus pais
31. Sim. Meus pais e avós.
32. sim, da minha vó
33. Sim. Minha mãe
34. Sim, minha mãe
35. Não
36. Pai
37. Minha família. Mamãe e Tufi, minha irmã.
38. Não
39. Minha mãe e minha avó
40. Quando criança meu pai amassava feijao com arroz e farinha pra mim e meus irmãos. Fazia os "capitães" e colocava no meu prato. Hoje em dia ele até faz, mas só pra bebê dele (eu) 😄
41. Sim. Minha mãe
42. Sim. Minha avó
43. Minha mãe
44. Sim. Minha avó

45. Minha mae
46. Sim, minha Vó
47. Minha avó
48. Minha mãe fazia em dias especiais quando eu era pequena
49. Meu falecido pai
50. Uma grande amiga que fiz no intercâmbio.
51. Minha avó e minha mãe.
52. Minha família
53. Sim minhas festas em família
54. Minha avó paterna
55. Minha mãe
56. Meu Padrinho
57. Biscoito de polvilho. Me faz lembrar as férias na casa do mundo vô
58. Faz lembrar não de uma pessoa específica, mas de minha família em geral, da casa em que vivemos.
59. Minha avó parterna
60. Sim, minha avó.
61. Me faz lembrar de toda a família em questão, já que era o almoço de todos, mas em especial a minha mãe e a minha avó.
62. Minha mãe
63. Minha mãe
64. Vó materna
Pai
65. Lembra a infância na casa da minha avó
66. Minha infância
67. Sim minha bisavó
68. Sim. Meus avós.
69. Sim. Meu pai.
70. Não necessariamente alguém, mas me lembra minha primeira escola
71. Minha mãe
72. Os natais - minha avó italiana quem fazia
73. Mãe
74. Sim, minha mae
75. Minha mãe e minha Avó
76. Sim, meu pai.
77. Minha avó
78. Sim, meus avós
79. Minha mãe
80. De mi padre
81. Sim, minha tia
82. Lembra a minha família, ficávamos todos reunidos brincando de ser cozinheiros. E quando conseguíamos fazer uma coxinha, era a alegria do dia.
83. Sim, minha avó
84. As viagens de ônibus com minha mãe para visitar meu pai no RJ
85. Avó, tia e amigos
86. minha infância , sobre minha mae .
87. Sim! Minha avó
88. Meus pais
89. Minha avó e minha mãe
90. Da minha família, principalmente das mulheres

91. Meus avós
92. Minha avó paterna
93. Minha vó
94. Lembra minha familia
95. Sim sim, avó e bisavó
96. Sim, minha avó
97. Sim, minha mãe e minha avó. As duas estão presentes ainda em minha vida e tornam tudo mais especial.
98. Minha avó materna
99. Sim, meui tio avô chamado Raul aonde íamos na sua fazenda chamada Lagoa de Santana.
100. Minha avó materna que me criou
101. Meu avô
102. Uma tia
103. Minha Avó
104. Minha avó materna
105. Minha avó paterna
106. Sim. Minha avó
107. Sim. Meu pai.
108. Foi dita na primeira resposta, mas cada prato que eu faço me lembra alguém, pai, mãe, avó e meu filho.
Eu inventava pratos baseado nos sabores da minha infância pro meu filho, então cozinhar juntos nos fds era lazer.
109. Minha mãe
110. Sim, minha avó
111. Era um ritual comum na minha casa, minha mãe preparava algumas vezes para lancharmos a tarde e, por mais simples que fosse, era algo muito saboroso.
112. Mãe e avó.
113. Sim. Minha avó.
114. Faz-me lembrar da minha avó paterna.
115. Faz me lembrar de como a vida era feliz.
116. A familia, de manhã, no interior, uns comendo e outros fazendo o almoço
117. Minha mãe e minha avó
118. me lembra minha mãe
119. Uma senhora que cuidou de mim quando criança, quase uma vó
120. Minha avó paterna
121. Sim. Minha avó materna.
122. Sim. Meu avô
123. Meu avô
124. Minha mãe, que fazia as bolinhas com as mãos
125. Vó/ família
126. Minha avó
127. Sim. Meu avô
128. Minha mãe
129. Mãe
130. Minha avó
131. Sim. Minha avó
132. Sim. Minha mãe

133. Sim, me lembra os meus avós
134. Me lembra amigos
135. Minha vó
136. Sim, meu avô
137. Minha mãe
138. Sim. Minha mãe
139. Sim, minha mãe
140. Meu pai
141. Me faz lembrar os domingos em família e a visita da minha tia, parece que ela descobria quando minha mãe fazia.
142. Minha mãe
143. Minha mãe e minha avó
144. Minha avó materna
145. Minha mãe
146. Sim. Do meu padrinho/pai
147. Meu pai e meu avô.
148. Da minha avó e tardes ensolaradas e de férias com meus primos.
149. Minha mãe e minhas avós são as maiores responsáveis por essas deliciosas memórias.
150. Minha avó
151. Pai
152. Sim. Minha mãe.
153. Moramos(família) no mesmo bairro a uns 30 anos e meu pai me levava nos boteco aqui de perto, nas marmitaria aos fds ou minha mãe fazia em casa pra gente comer.
154. Sim, a minha avó
155. Avó
156. Mãe, tia e avó maternas
157. Minha avó materna
158. Sim, minha mãe!
159. Sim, minha avó, tias, mãe.
160. Minha Bisavó
161. Meu avô materno
162. A infância com os minha avó paterna e bisavô; minha bisavó materna.
163. Lembra meu pai. Ele sempre trazia das viagens. Dizia que o nome do biscoito era "passa raiva" só pra implicar comigo rsrsrs
164. Minha amada vozinha
165. Minha Vó. Ela era considerada A rainha do vatapá de Camarão
166. Minha avó
167. Sim, minha avó materna
168. Minha mãe que fazia
169. Minha avó
170. Sim. Minha Avó
171. Minha avó
172. Minha Avó
173. Mãe
174. Sim. Aos meus aniversários.
175. Minha mãe e minha avó
176. Minha mãe
177. Minha avó materna

178. Meu pai
179. Minha mãe
180. Minha avó maravilhosa, só ela sabe fazer o melhor feijão
181. Minha infância
182. Sim, minha mãe
183. Td minha familia
184. Sim, meu namorado
185. Sim . Minha mãe. Quando criança não existia a possibilidade como temos hoje de comprar moela avulsa. Era uma por ave. Meu pai gostava muito de moela e minha mãe dividia a moela em dois, dava a metade para ele e a outra metade dividia comigo e meu irmão. eu ficava chateado pois meu pai ganhava o dobro de moela e só mais tarde descobri que minha mãe mesmo gostando, preferia dividir entre nós. O meu egoismo infantil não permitia ver o amor materno no ato. Mas.... Fato superado não precisei de análise por causa disso.
186. Meus pais
187. Sim, minha mãe
188. Sim inhá era uma senhora que cuidava de mim quando criança para minha mãe trabalhar e ela fazia capitão no jantar para mim era muito bom.
189. Minha mãe
190. Sim, Minha Avó.
191. Minha avó paterna
192. Vovó
193. Minha bisavó
194. Sim. Minha avó materna.
195. minha mãe e avó
196. Sim, minha avó Maria
197. Mae

Na sua infância, era comum sentar à mesa e comerem todos juntos?

1. Sim
2. Não
3. Não
4. sim
5. Sim
6. Sim.
7. Nem sempre
8. As vezes
9. Sim, obrigatoriamente comiamos juntos, principalmente o almoço.
10. Nem sempre
11. Na casa da minha avó, sim.
12. Muitoooooo
13. sim, principalmente aos domingos onde todos iam a casa da minha vó
14. Mais ou menos isso: era comum sentarmos um na mesa, outro no chão, outro na rede, mas sempre juntos.
15. Nao
16. Sim, era.
17. Não lembro se todos comiam juntos.

18. Não muito
19. À mesa não, mas na maioria dos dias, ia para casa da bisa e sentavamos em frente à única tv, na sala, durante o almoço era hábito ela fazer um bolinho de feijão, farinha e carne, o famoso "capitãozinho"
20. Nem sempre.
21. Sim, sempre
22. Raramente! Eu era filha única e meus pais trabalhavam o dia todo, o dia era bem solitário e a noite cada um comia em um horário
23. Sim, geralmente sopa na segunda e pizza aos domingos
24. Sim. Era impossível que não estivesse todo mundo comendo junto e conversando.
25. Não pq cada um chegava e tava um horário diferente em casa por conta dos compromissos
26. Não necessariamente
27. Sim. Temos essa tradição até hoje de fazermos pelo menos umas refeição juntos.
28. Sim. E na casa do meu avô e era uma festa, comer e ouvir estórias durante. Inclusive sobre os alimentos.
29. Sim, mas não como regra.
30. Só as vezes.
31. sim, sempre, principalmente aos domingos
32. Só comi anos assim
33. Sempre. Não existia isso de cada um num lugar e horário diferente.
34. somente no café da manhã
35. Não, geralmente meu pai comia antes, pois trabalhava pesado (ferreiro - construção civil) quando chegava, jantava logo, a gente jantava mais tarde.
36. Siiiiiim
37. às vezes.
38. Não. Só às vezes.
39. Sim. Sempre.
40. Não , por eram muitas pessoas
41. Sim, principalmente nos domingos
42. Na hora do almoço, sim
43. Sim, sempre tivemos esse costume
44. sim, minha vó fazia para a merenda da tarde
45. N
46. A gente não comia na mesa mas comia junto.
47. Não, só nos domingos, que faziam um desses pratos
48. Sim, todos os dias no almoço e no jantar.
49. Não, apenas em momentos esporádicos
50. Sim, sempre.
51. Sim, mas algumas vezes a cozinha era trocada pela sala e a mesa pela televisão, mas era quase um pecado não se sentar à mesa, além de ter alguma "doença" se comesse assistindo alguma coisa na televisão. As vezes era dito que poderia ocasionar um óbito da pessoa.
52. Sim.
53. Não.
54. Sim, por muitos anos os nossos almoços eram dessa forma.
55. Sim. Todas as refeições.
56. raramente

57. Somente eu, minha mãe e Irmã
58. Nem tanto.
59. Sim, todos os dias e em todas refeições
60. Totalmente.
61. Sim, especialmente no café da manhã.
62. Sim,a mesa ao todo cabiam 16 pessoas,minha vozinha fazia questão de todos juntos na mesa,era tudo MT simples,mas cheio de amor e MTS gostosuras
63. Sim, o almoço e janta era obrigatório a presença de todos.
64. Somente nos almoços de domingo, pois na semana minha família e eu tínhamos horarios distintos para fazermos a refeição
65. Sim. Toda a família
66. Sempre... todos os dias almoçavamos juntos em familia.
67. Esse é um hábito constantes na casa de minha mãe e agora em minha casa.
68. Sim!
69. Sempre
70. Se com "todos" você se refere a meus pais e minha irmã, não. Geralmente eu almoçava com meus avós e minha tia. A casa da minha avó é o tipo de lugar onde sempre chegava um agregado para sentar a mesa, então comia com muitas pessoas que as vezes nem eram da minha família. Minha mãe trabalhava muito e já trabalhou em outras cidades, não comíamos juntas com tanta frequência, quem mais cozinhava era meu pai.
71. À mesa não, mas ficávamos todos na sala, era um grude e uma zoada só
72. Sim, sempre
73. Concerteza,era obrigado e com camisa isso era respeito a mesa
74. Na maioria das vezes
75. Ela fazia sempre e comíamos no lanche da tarde
76. Sim, todas as refeições
77. Mais ou menos as vezes era na mesa outras era sentada ao chão embaixo de um alpendre.
78. Sempre, quase que obrigação.
79. As vezes
80. sempre.
81. Sim, quase todas as refeições
82. Sim, embora a casa fosse muito simples e não tivéssemos condições confortáveis de sentar juntos
83. Sim, diariamente
84. Quase sempre.
85. Sempre
86. Sim, muito comum.

E hoje em dia, como é?

1. Hoje em dia não moro com a minha familia, mas todo almoço gosto de comer com todos que estão em casa juntos. Sigo esse costume e procuro cozinhar o Nhoque de forno da minha avó aos domingos.
2. Também comemos juntos
3. Tbem da mesma forma
4. Não

5. Da mesma forma
6. Hoje em dia, com meu esposo, permaneço com esse costume, pois considero de grande importância, como também um momento em que a família pode conversar
7. Ela não cozinha mais com tanta frequência </3
8. Do.msm jeito
9. Moro só, mas no mesmo terreno que minha mãe, mas esporadicamente fazemos algumas refeições juntas.
10. Ainda é assim, mas não esperamos ninguém terminar de comer para nos levantarmos
11. Hoje eu sento a mesa sozinha geralmente, pois moro sozinha.
12. Tentamos comer juntos à medida do possível.
13. Todos comem separados
14. Até hoje, quando visito minha mãe eu como essa comida
15. Hoje temos o costume de almoçarmos juntos
16. No jantar, procuramos comer juntos, a não ser que alguém atrase. E aos fins de semana também comemos juntos.
17. Sempre como somente junto do meu noivo, e quando estou na casa da minha mãe também sentamos à mesa pra refeição.
18. Do mesmo jeito mas ainda conseguimos nos reunir na mesa um pouco
19. Também, porém com menos pessoas
20. minha mãe não faz mais
21. hoje não tanto pela correria do dia a dia, mas sempre que podemos sim
22. Hoje em dia, mora apenas eu e meus pais e a gente nunca tá os 3 em casa ao mesmo tempo, então meio que o hábito se perdeu
23. Hoje moro sozinha. E costumo manter horários regulares.
24. Cada um pra um lado
25. da mesma forma, às vezes sentam todos juntos
26. Da mesma forma, ainda mais difícil nos reunirmos.
27. Da mesma forma como na resposta anterior.
28. Sempre faço refeições ao lado do meu esposo
29. Fazemos as refeições em horários diferentes
30. Como fora.
31. continua do mesmo jeito, todo mundo na sua
32. ainda sinto as mesmas sensações de antigamente
33. Só aos domingos
34. Raramente sentamos juntos para comer
35. Dificilmente tenho tempo de sentar a mesa em família
36. Eu só consigo comer na mesa
37. Moramos longe, cada uma em um cidade.
38. Eu e meu esposo atualmente comemos sentados a mesa
39. Costumo comer com a minha avó diariamente
40. Eu e meu noivo temos o costume de sempre comer juntos à mesa. Na casa dos meus pais ainda é costume.
41. Faz algum tempo que não como
42. Comemos juntos quando podemos
43. ainda sentamos à mesa
44. Comemos juntos quando podemos
45. Sim
46. Sim

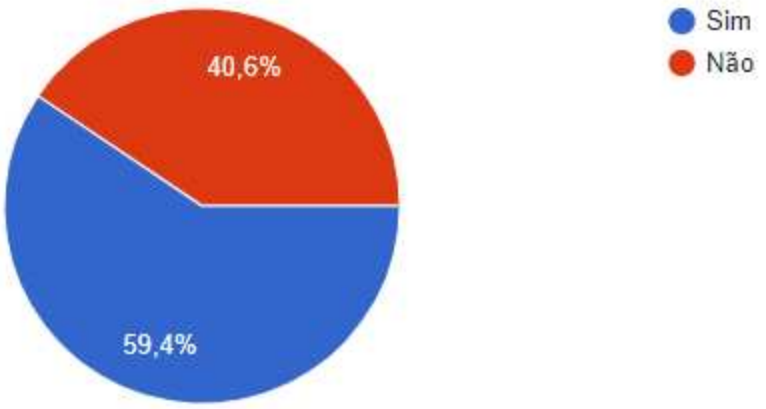
47. Só finais de semana
48. Não, exceto nos domingos que há pouco tempo pedi pra voltarmos a comer juntos
49. Da mesma forma
50. Comemos em horários desiguais, às vezes nem é em casa.
51. Ainda sentamos a mesa para almoçarmos mas sem a minha mãe, mas achamos importante esse momento e tentamos preservar essa prática.
52. Continuamos com o costume de sentarmos juntos pra comer..
53. Sim
54. Sim, apenas durante o jantar
55. Raramente
56. Hoje em dia não, comemos em horários diferentes e cada um no seu canto
57. Somente em eventos e feriados
58. Hoje em dia, apenas no almoço.
59. Hoje sempre sentamos à mesa para fazermos a refeição, todos os dias, até nos lanches.
60. Hoje é mais frequente.
61. A família é toda fragmentada, e a alimentação melhorou imensamente, hoje em dia raramente falta a mistura e alguns legumes.
62. Almoçamos juntos aos fins de semana
63. Só senta junto de vez em quando
64. Depende do dia
65. Procuramos manter esse costume
66. Igual
67. Bem diferente. Cada um come em horário devido a Coreia do dia a dia
68. Vim para João Pessoa para estudar e quem fica com mais frequência comigo é meu pai, ele continua cozinhado. Minha mãe está parando aos poucos de trabalhar e está próxima de se aposentar. Como eu faço gastronomia, ela tem passado a gostar mais de cozinhar. Meus avós continuam em Campina Grande (sinto muita falta da comida da minha avó que está ficando bem debilitada e não aguenta mais o rojam de antigamente), mas sempre que eles podem, vêm me visitar e voinha faz o peixe com pirão e macarrão que eu tanto gosto.
69. Não nos sentamos mais todos juntos. Mal nos reunimos a qualquer refeição.
70. Do mesmo jeito
71. Ninguém consegue reproduzir o pudim que minha mãe fazia. Eu já tentei e não consigo.
72. Pelo menos no jantar nos sentamos todos
73. Sentamos à mesa
74. Casualmente acontece
75. Vivemos longe.
76. Tenho esse hábito com minha família aos finais de semana.
77. Infelizmente, só consigo reunir a família, com dificuldade, nos fins de semana
78. Comemos juntos apenas alguns dias da semana
79. Diariamente também
80. Saudades moro sozinho
81. Do mesmo jeito
82. Continua do mesmo jeito.
83. Mesmo com horários diferentes comemos juntos sempre que possível

84. Na semana separamos, os cafés da manhã nos finais de semana as vezes são juntos
85. Passo o dia fora de casa e moro longe de minha família por conta da faculdade.
86. todo mundo separado
87. Ela faleceu, então ficou só na lembrança
88. Mantem-se a mesma coisa
89. Hoje é mais nos finais de semana
90. Hoje em dia moro sozinha, mas sempre como na mesa com minha mãe quando me visita.
91. Nunca comemos juntos. Só em ocasiões especiais.
92. Tambem nao
93. Tento manter sempre
94. Pior do que antes
95. Hoje em dia , a família só se reúne pra almoçar aos fins de semana, pois nos outros dias,cada um tem sua rotina, infelizmente bisavó já se foi e a avó mora longe
96. Hoje moro só e almoço sempre fora de casa
97. Ainda sentamos à mesa aos domingos
98. Em casa somos quatro (eu, esposo, filho filho minha mãe) novamente as rotinas quase não é encontram
Mas quando estamos em casa comemos todos juntos
99. muito menos, cada um na sua hora.
100. Sentamos juntos na hora de comer
101. Como sozinha a maioria das refeições
102. um pouco difente por conta dos horários das pessoas
103. Não , os horários não são os mesmos
104. Sempre como só, seja em casa, seja no Restaurante Universitário.
105. Sempre que comemos o doce recordamos dela. Não comemos sempre juntos, apesar de valorizar muito isso.
106. Todos juntos a mesa
107. Hoje em dia é mais complicado. Essa dinâmica social que nos empurra para o acelerador vai ceifando os momentos de ternura juntos aos familiares. Hoje, mamãe e eu tomamos café da manhã juntos todos os dias. O almoço fica pro sábado. E domingo cada um por si e Deus por todos.
108. Hoje eu sempre que posso cozinho lembrando deles, das estorias. Quando vou a casa do meu filho a cozinha é nossa sala de estar. Sempre planejamos o que fazer e inventamos coisas.
109. Sempre faço as refeições com meu esposo, quando estamos em casa
110. Da mesma forma, sempre que podemos
111. Hoje eu moro só, então o mais comum é comer na cama/ em frente à tv ou computador.
112. Não moro mais na casa dos meus pais, divido a casa com amigos e não comemos juntos.
113. Como fora de casa
114. Continuamos a nos sentar à mesa e comermos juntos.
115. Todos comem em frente a televisão
116. Cada um almoça em um lugar diferente
117. Sempre como junto com meu filho.
118. esse costume só existe em datas comemorativas

119. Hoje em dia preparo para minha irmã mas nunca é igual a que ela fazia pra mim.
120. aos domingos sempre comemos juntos. Na semana é complicado.
121. Uma vez por semana me reúno com meus filhos no almoço
122. Meu pai compra pra manter a lembrança
123. Também não
124. Infelizmente, não moro mais com ela
125. Almoçamos e jantamos no mesmo horario
126. Normalmente comemos juntos quanto estamos todos em casa.
127. Cada um come na hora que tá com fome
128. Todos a mesa
129. Ainda não é comum, cada um come no horário que mais se adequa a rotina diária
130. Da mesma forma.
131. Nos finais de semana, os almoços são sempre juntos
132. Moro sozinha
133. Procuramos almoçar todos juntos sempre que possível, mas atualmente eu moro em Fortaleza e minha família no interior
134. Almoço sempre em restaurantes
135. Moro só, mas nos fins-de-semana na casa da minha mãe ainda é assim
136. Continua igual
137. Comemos juntos em datas comemorativas
138. Algumas vezes comemos juntos.
139. Não moro com meus pais
140. Q nem antes
141. Moramos em cidades diferentes, meu pai faleceu, e minha mãe não faz questão de comer junto.
142. Igual
143. Quando estamos todos em casa comemos na mesa
144. Todos juntos à mesa também
145. as vezes na mesa, as vezes em frente a TV
146. Ainda não temos esse costume mas nunca foi algo que me incomodou
147. Da mesma forma, todos juntos.
148. É tudo muito mais liberal, não existe um rigor muito grande em questão de se sentar à mesa, na minha casa, por exemplo, poucas pessoas ficam na cozinha na hora de fazer alguma refeição, preferindo ficar na sala assistindo algo na própria televisão ou no celular por meio da internet.
149. Ainda mantemos o hábito. Almoço dia de domingo na casa da minha mãe é sagrado
150. Eu almoço sozinha ou acompanhada da minha mãe!
151. Continuamos comendo juntos
152. Não existe mais esse hábito.
153. raramente comemos, meu pai era dono de açougue e hoje prefiro comida vegana, apesar de não ser totalmente adepta.
154. Raro
155. Sim
156. Moro só, almoço no trabalho e janto sozinha
157. Hoje sento a mesa com minhas filhas e marido
158. Com a correria, poucos dias temos esse hábito.

159. Na semana não dá tempo fazermos a refeição juntos, mas tento pelo menos no jantar preparar algo junto com meus filhos. E final de semana todos estão na minha casa eu e meu marido adoramos cozinhar.
160. Hoje é mas difícil reunir todos em uma refeição.
161. nem sempre acontece
162. Aqui em casa há dias que coincidem todos em casa, então temos o almoço todos juntos.
163. Como em pé na maioria das vezes, no balcão da cozinha. Sozinha.
164. Infelismente,o sitio de minha vó já não existe mais...
165. De vez em quando sentamos juntos
166. Continuamos sem o hábito de sentar à mesa todos juntos
167. Ainda continua o ato de todos da família comerem juntos
168. Continuo mantendo este hábito na minha família
169. Eu e minha esposa almoçamos juntas na maioria dos dias.
170. Às vezes sim. Às vezes vendo TV
171. Perdemos o hábito
172. Aos domingos
173. Sozinha ou com amigos
174. Não
175. Sentamos juntos no almoço e no jantar.
176. Eu e meu marido sentamos à mesa. Isso para qualquer refeição.
177. Tentovmanter minha família unida na hora das refeições.
178. Na mesa com meus filhos
179. A mesma coisa com a atual família construída
180. Todos comem em horários diferentes, parei de frequentar a casa da minha avó depois da separação dos meus pais. Tudo bem sem graça.
181. Tento fazer com minha família
182. Tb procuramos manter qdo fazemos refeição em casa
183. Hj é o verdadeiro fast food,cada qual come só e ligeiro,quando ñ fica no cel.ou na tv
184. Também não, cada um come no seu canto
185. Ao jantar sim, mas nem sempre e isso quando se janta.
186. Hoje sou eu e meu marido, nós geralmente comemos juntos. Mas quase nunca é na mesa, mas no sofá.
187. Hj moro só, mas nos fds na casa do meu pai ainda nos reunimos nas refeições.
188. Hoje revezamos as vezes na mesa as vezes em frente a tv
189. Fazemos o mesmo em casa
190. Moro só em meu apartamento, mas sempre nos encontramos, ao menos uma vez no mês para Um almoço no domingo.
191. Mantenho esse costume c
192. Moro com meu marido... comemos juntos. Na minha mãe, isso ainda é regra. Se tiver algo lá, só começa quando todos estiverem juntos.
193. Na família do namorado, com os quais vivo, não é comum
194. Raramente.
195. continuo mantendo o mesmo
196. Hoje em dia não temos mais esse costume.
197. Cada um em um lugar

Você já comeu Galinha à Cabidela?



Você se lembra da primeira vez que comeu Galinha à Cabidela? Como foi?

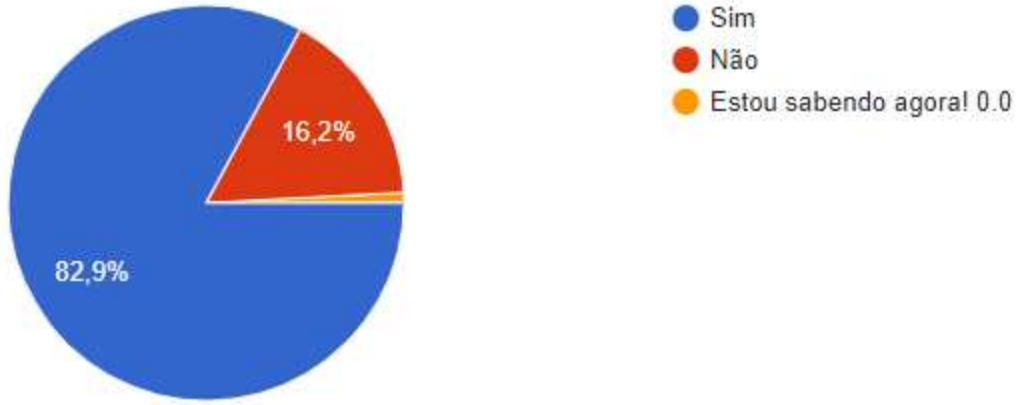
1. Não lembro
2. Nao
3. Sim. Estava no interior na casa da minha família lá e minha tia matou a galinha e nos ensinou como fazer galinha à cabidela
4. Não, infelizmente
5. Sim, comi no mercado da minha cidade com minha mãe
6. não lembro a primeira vez , mas sempre achei uma galinha com menos carne.
7. Não
8. Odeio até hoje
9. Não lembro
10. Não
11. Não lembro ao certo
12. Nao
13. Não lembro a primeira vez. Mas eu era criança e gostava bastante.
14. Horrível. Não gosto do prato
15. Achei bom, muito gostoso, não entendia como o caldo ficava tão escurinho, depois descobri e nunca mais comi😂
16. Não lembro
17. Lembro sim. Minha mãe fazia refeições para fora e os clientes pediam muito.
18. Na casa e uma tia, achei o gosto meio estranho, mas comi
    Depois quando me disseram como era feito fiquei receosa e não como mais
19. Não lembro, sempre comi.
20. Não lembro
21. Sim. Deliciosa... porém menos saborosa do que a da infância
22. Não
23. Eu era pequeno e estava viajando com minhas primas e tios e irmão para sobral. Paramos a viagem para almoçar antes de subir a serra e comemos galinha à cabidela.
24. Na casa da minha mãe, meu primo preparou.

25. Siiiiiiiiim. Foi no interior da minha mãe, ainda na infância
26. Sim. Normal
27. Sim. Foi em João Pessoa, minha tia Lucinha morava lá na época. Isso deve ter sido por volta de 2001, quando constumava passar férias por lá. Minhas tias sempre tiveram mão boa pra cozinhar, herdaram isso do sertão do Cariri. Dai um belo dia, ela pôs a mesa aquela galinha cozida com um "molho preto", me esbaldei naquilo. Só depois de encher o bucho, ela me disse que era sangue.
28. Não recordo a primeira vez, mas era um prato típico na minha casa, onde se matava a galinha e se fazia aos fins de semana. Eu tenho ainda esse memória de sabor que não encontro igual em restaurante nenhum.
29. Na casa da minha avó
30. Lembro que só experimentei um pedacinho pois era algo que o cheiro não me agradava, e acabei não gostando do sabor também.
31. Eu achei gostoso, mas não tinha ideia do que era o "molho"
32. Comi na casa da minha avó.
33. Sim. Na casa de minha avó. Não gostei.
34. Foi em um restaurante chamado Campestre, ainda criança. Apesar de achar o aspecto um pouco estranho, gostei bastante.
35. Na infância. Achei saboroso.
36. A primeira vez n, pq sempre comi no interior
37. Nao, lembro porque fui criada em sitio e sempre foi comum comer esse tipo de comida
38. em um restaurante que até hoje frequento com minha família
39. foi bom
40. Lembro que fui comprar galinha abatida com minha mãe, e ela pediu o sangue.. Vinha em um saquinho de dindin.
41. Quando criança. Não gostei
42. Não lembro
43. Na verdade não, mas lembro que sempre gostei
44. Sim
45. Com a familia
46. Ajudei minha mãe a sangrar a galinha
47. Minha mãe que fez
48. Horrivel
49. Sim, não achei tão interessante pois não é típico da região que nasci.
50. Meio traumático, pq eu que recolhi o sangue da galinha enquanto ela morria
51. Não lembro. Mas, acho que gostei desde a primeira vez.
52. Sim... Não sabia que cabidela era sangue e quando soube fiquei cuspindo
53. A primeira vez que comi estava em um almoço em família, em um sítio. Gostei muito. É um prato que comemos ainda mas com menos frequência
54. Não lembro, sei que foi horrivel
55. Sou do interior, então meio q comi desde sempre. Nunca gostei muito, por causa do sangue. Mas adorava ajudar a tratar a galinha e preparar a comida
56. Não lembro
57. Lembro que comi tudo, quando falaram que era feito com sangue fiquei con muito nojo.
58. Não
59. Não lembro da primeira vez. Mas imagino q foi bom. Pq até hj gosto muito
60. N

61. Eu fiquei com um pouco de nojo mas não achei nada demais.
62. Não lembro, deve ter sido ótimo
63. Sim, no interior da minha avó, ainda lembro dela fazendo o preparo, o sangue, retirando as penas.. tudo do começo
64. Não lembro, mas lembro que sempre gostei
65. SIM, faz muito tempo que nem lembro
66. Foi interessante. Eu gosto de todos tipo de comida, principalmente das regionais.
67. Sim, não muito bom. Não gosto de pratos com sangue.
68. Comi quando tinha entre 10 e 12 anos, estranhei bastante a primeiro momento, mas incentivado por minha avó, consumi e adorei.
69. Não
70. Sim! Eu odiei absolutamente!
71. Não
72. Não. Não lembro.
73. não lembro a primeira vez, mas lembro que no interior vi minha tia retirar o sangue, cortar, cozinhar e servir...
74. Memória vaga
75. Minha mãe que fez
76. Não lembro
77. Não lembro
78. Sim, foi estranho por que não sabia do que era feita, quando descobri continuei gostando.
79. Sim, não gostava muito comi na casa de uma amiga por educação, mas gostei.
80. Na infância, era uma refeição feita aos domingos.
81. acho que na casa do meu tion o interior
82. Desde sempre, principalmente quanto vinha passar ferias aqui no Ceara. Tranquilo.
83. Não lembro da primeira vez, mas lembro da cozinheira quebrando o pescoço da galinha que pegava no quintal de nossa casa.
84. Lembro,MT bom...com arroz branco e salada,tbm preparados por minha vó
85. Sim. Quando criança minha mãe fazia e comia numa boa, Adoro
86. Não
87. Sim, foi no restaurante Lá na Roça, no Eusebio
88. Lembro, foi na aula de Gastronomia Brasileira do curso de Gastronomia da Univali
89. Sim. Em uma viagem para a Bahia. Gostei bastante, me lembrou frango ao molho pardo.
90. Não. Mas gostei
91. Na primeira vez não gostei, pois achei o gosto estranho
92. Não. Mas sempre que como me delicio.
93. Ainda na infância. Excelente experiencia
94. Comi na casa da minha avó.
95. Foi em uma aula de cozinha brasileira
96. Com 4 anos
97. Não me recordo.
98. Sim. Minha avó fazia. Ainda lembro dela matando e sangrando a galinha. .. misturando rapidamente o sangue com vinagre
99. Com minha mãe aos domingos

100. Foi maravilhoso, eu amo esse prato, mas a primeira vez que comi não sabia como era feito, talvez se soubesse tivesse julgado com maus olhos.
101. Não.
102. Sim foi na minha casa
103. Com feijão gandu,o povo chama de andú
104. Não
105. Era normal comermos durante a infância, com o nome de galinha ao molho pardo. Com galinha d' angola acho que só comi uma vez. A morte da galinha era um mistura de curiosidade, medo e dó. Uma vez a galinha saiu voando sem pescoço. Não quis mais ver.
106. Na minha região é conhecida como galinha de molho pardo. Não lembro a primeira vez, só lembro que gosto.
107. Não lembro
108. A primeira vez foi na casa da minha sogra.
109. Não me lembro
110. Sim. Sempre no final de semana, juntavamos toda a família para um almoço. A galinha era abatida no quintal, limpa e tratada, fazíamos a cabidela, ou guisada, sempre acompanhada com farofa de cuscus, Xerém de milho, feijão verde, e alguns outros pratos daqui do nordeste.
111. Eu ainda era criança , foi normal pois vi todo o preparo e participei dele
112. Não lembro, mas provavelmente em casa mesmo. Uns 10 anos.
113. Gostei e só tive coragem de comer pq minha bisavó foi quem a fez.
114. Mais ou menos, mas não gostei.
115. não
116. Sim, foi na aula prática de culinária Brasileira na ufrj
117. Gostoso

Você sabia que levava o sangue da galinha na preparação?



Se não, qual sua reação ao descobrir? Comeu novamente depois?

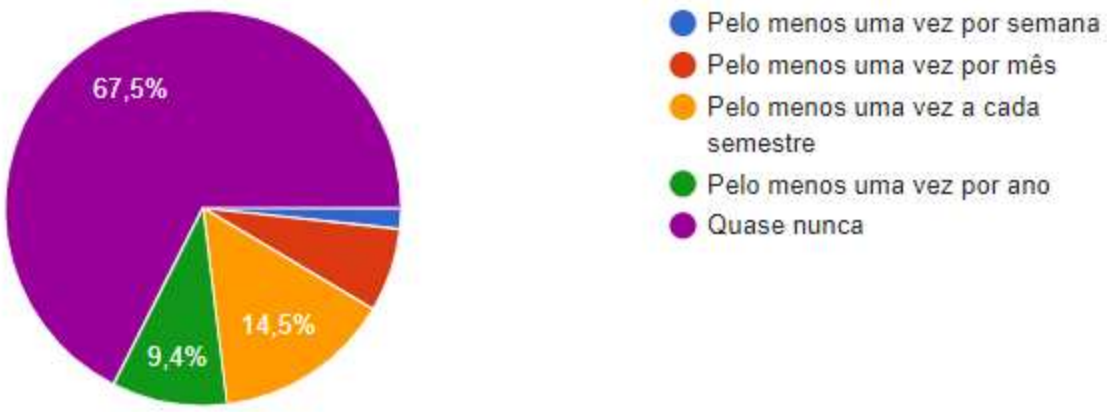
1. Sim
2. Comi sim

3. Já sabia
4. Não
5. Normal
6. não
7. Já sabia
8. Sim.
9. -
10. Eu sabia
11. sim
12. Fiquei surpreso, mas comi novamente
13. Tive nojo, mas como tinha gostado do sabor, comi novamente.
14. Achei estranho, mas fiquei curiosa.
15. ..
16. comi sim .
17. Uma pergunta obrigatória que exige ser respondida não pode possuir o "se não". Pois quem comeu não tem como respoder, assim como eu.
18. comi de novo depois que eu soube
19. Comi novamente sem problemas
20. Sim. Ainda como.
21. Fiquei.com pena da galinha e nojo do sangue
22. Fiquei surpresa, mas continuei comendo.
23. Pois é, quando vi a galinha de cabeça pra baixo, pingando, nunca mais comi
24. Sabia. Muitas vezes vi minha avó preparando
25. Na infância sempre. Mas hoje não tenho coragem de comer fora esse prato. Não por ser sangue e sim pq minha mãe não prepara mais.
26. Não comi novamente depois
27. Nomal, cresci vendo animais sendo abatidos para serem comidos.
28. É meio nojento se vc pensar
29. A primeira vez comi sabendo já, comi pra experimentar; depois não comi mais (nem pretendo)
30. Eu sabia.
31. No momento em que comi, não sabia. Depois comi diversas outras vezes, até hoje é um boa pedida aqui em casa.
32. Normal. Eu cresci vendo o sangue ser tirado, e eu mesma já o fiz.
33. Não comi mais, porque realmente nunca gostei muito de galinha cozida.
34. Já sabia.
35. Eu senti nojo quando descobri como era feita e desde então nunca mais tive vontade de comer.
36. Não
37. Não tive problemas. Sim, comi várias vezes.
38. Surpresa. Não mais
39. Sempre como
40. Amo galinha à cabidela
41. não, pois não gostei do sabor
42. Não comi novamente
43. Comi sim, mas na infância.. Nem sei onde vende frango fresco agora. Só congelado.
44. Não comi mais.
45. Não quis mais comer
46. .

47. Depois que eu descobri, nunca mais quis comer. Inclusive, panelada, buchada...
48. Varias vezes
49. Não como mais
50. Comi sim, já maiorzinha
51. Reação normal. Continuo comendo.
52. Cuspi... voltei comer depois de adulta
53. Soube depois que comi, mas gostei e continuei comendo
54. Desde pequena participava do processo inteiro (matar a galinha, drenar o sangue, tratar a galinha e tudo mais). Não gostava mais pelo sabor do sangue, e não pq leva sangue.
55. Achei normal, como muita comida regional, meu avô me mostrou tudo, do sarrabulho até a buchada. Sim.
56. Não comi mas
57. Sempre soube.
58. Nunca mais comi
59. Já comi outras vezes, mas sem nojo.
60. Hoje eu mesma faço
61. Sempre soube
62. Já sabia.
63. Comi novamente algumas vezes
64. Comi depois sim.
65. Sim, mas de uma outra maneira. Procurando não pensar nisso. Rsrsr
66. Eu já sabia e depois que como a primeira vez nunca mais comi, mas por não gostar do gosto e não pela maneira do preparo ou ingredientes!
67. Fiquei com nojo antes de experimentar. Depois amei
68. Sabia sim..
69. comi várias vezes, o gosto era bom, nunca curti foi sarrabulho que ao meu ver é bem pior.
70. ...
71. Comi
72. Fiquei espantado, mas como é muito saboroso, como sempre que posso!
73. Já comi
74. Era normal, sim comi novamente.
75. ainda como
76. Claro
77. Fiquei impressionada, mas comi depois de saber disso.
78. Já sabia q tinha sangue de galinha
79. Sim, comeria novamente
80. Não tive oportunidade, mas como frango ao molho pardo, que também leva sangue.
81. Achei estranho. Mas comi novamente.
82. *
83. X
84. Nunca mais comi
85. Tranquilo.
86. Sempre!
87. Comi, mas no começo fiquei achando nojento. Hoje não tenho mais essas besteiras.
88. Comi sim.

89. Sim comi novamente
90. Sei sim, hj com as proibições usamos cerveja preta
91. Eu sabia e comi mesmo assim, mas achei horrível e nunca mais comi
92. Comi sem problemas, assim como ainda gosto de chouriço mesmo depois de saber que é feito com sangue de porco
93. Eu já sabia que levava o sangue.
94. É a melhor coisa do mundo!
95. Sempre como quando da
96. Na época nem me liguei nisso... A coloração muda, né? Não parece sangue.
97. Por saber do sangue, nunca quis provar, sentia nojo. Mas um dia, ainda nova, vi minha mãe dizendo que a única cabidela que tinha coragem de comer era a de minha bisavó pq ela sabia preparar muito bem e confiava em comer oq ela preparava. Mamãe me ofereceu, tomei coragem e comi tbm. Gostei, mas aquilo ficou na memória, e até hoje só lembro de já ter comido a cabidela dela, a de mais ninguém nunca me interessou. Risos
98. Infelizmente não.

Com qual frequência você ainda come Galinha à Cabidela?



Por qual motivo você considera seu consumo de Galinha à Cabidela baixo?

1. Poucos lugares servem o prato
2. Por desinteresse
3. Pq é uma preparação que requer muito cuidado e um local confiável pra ser feito
4. Preconceito
5. Por conta do sangue em seu preparo
6. minha familia tem preferia por galinha assada.
7. Nojo do sangue
8. Não gosto do sabor de galinha.
9. o sabor é muito bom, mas dificilmente alguém da minha família prepara hoje em dia e acredito que é pela falta de praticidade
10. Não sei como fazer

11. Pela dificuldade de encontrar e preparar. Pela praticidade já compramos frango congelado.
12. Nao gosto do cheiro,para mim cheira a sangue.
13. Não sei fazer.
14. Para provar mesmo
15. Recordo do cheiro do sangue fresco
16. Falta dessa opção nos restaurantes
17. Somente por não ter coragem de comer feito por outra pessoa que não seja minha mãe.
18. O gosto em si! Nao agradou meu paladar
19. Não encontro fácil
20. Não sou eu quem preparo.
21. Não tem disponibilidade do sangue
22. Dar mais trabalho para quem faz
23. Falta de procura, não é um dos meus pratos preferidos.
24. Devido não ter gostado :/
25. Porque o sangue fresco da galinha é mais fácil e seguro de conseguir no próprio interior, porque nós sabemos de onde veio a galinha (quintal) e nós sabemos como ela chegou na penela (nós mesmas matamos, limpamos e sangramos)
26. Em minha casa so eu gosto
27. Olha só, por conta do trabalho que dá. Minha mãe tem que pedir pra alguém que abate a galinha de modo caseiro e que guarde o sangue. Nem todos gostam muito, então tem que ser naqueles momentos que bate uma vontade medonha mesmo. Tipo pequi, se pudesse eu passava o ano todo a comer péqui, mas infelizmente só dá wm determinada época do ano. E você devia provar galinha a cabidela com uns pequis, já deu até água na boca só de pensar.
28. Por falta de tempo e espaço pra eu mesma abater a galinha e fazer. Eu não acho tao bom as dos restaurantes e ja nao tenho mais a mae ou avó pra fazer.
29. Porque não gosto de preparos cozidos com molho, como carnes, peixes e aves mais assados ou fritos
30. Não gostei do sabor
31. Eu não me sinto à vontade em saber que há sangue em seu preparo.
32. Por que só minha avó faz e eu moro em outro Estado.
33. Pq não gosto do sabor
34. Pelo fato de não ir, há muito tempo, no restaurante citado.
35. Por conta do preparo
36. Nao faco comida em casa, como a galinha apenas quando vou pro interior q a minha avo faz.

37. não gostei do sabor
38. Por ser uma comida típica do interior é bem diferente
39. Falta de franfo fresco a venda nas proximidades de casa.
40. Não gosto
41. Pela presença de sangue
42. Não moro mais com meus pais e não sei fazer, nem costumo comer fora de casa.
43. Porque descobri como é feita

44. Preferencia por outros sabores.
45. Pois as pessoas não confiam nos locais que vendem devido aos pensamentos críticos relacionados ao preparo.
46. A dificuldade para ter o sangue
47. Por não gostar de sangue na comida .
48. Não conheço ninguém que costuma preparar onde moro
49. Porque quem fazia era minha avó, e hoje ela nao cozinha mais. E eu que nao vou comer dos outros, ora.
50. Gosto. Mas, nao é uma opcao tao disponível nos cardapios. Alem disso, embora goste, tenho outras preferencias.
51. Moro sozinha e não costumo fazer comidas... como quando vejo em algum restaurante
52. A frequência com que como e a quantidade são baixas
53. Porque não gosto
54. Não gosto muito do sabor

55. Por causa do Sangue na preparação
56. Porque ninguem faz pra eu comer.

57. Pq é ruim
58. Não é tradicional na minha casa.

59. Era mais comuns em almoços no interior onde minha avó morava, quando ela veio pra Fortaleza ficar juntos é bastante raro e ela parou de fazer essa preparação. Quando vamos ao interior em feriados minhas tias-avós ainda fazem.
60. Falta de oportunidade de comer uma bem feita e gostosa
61. não costumo comer esse tipo de frango
62. Por que eu nao sei preparar e quase sempre quem faz o almoço na minha casa sou eu.
63. Por ser um prato que é mais vistos em cidades de interior e mercados. Por isso o consumo é baixo.
64. Pelo fato de onde eu morar ultimamente, não ter esse hábito de consumi-lá, e ter um pouco de preconceito e repudio à preparação, e por minha vó já está falecida, o hábito não perpétuo.
65. Na verdade, por falta de alguém para cozinhar. Talvez seja difícil encontrar sangue. Quem fazia era uma tia. Lembro da minha mãe fazendo pouquíssimas vezes... Na infância ainda.
66. Porque eu não gosto do sabor!
67. Não ser tão fácil o preparo, não é uma comida do dia a dia
68. Dificuldade em encontrar sangue para preparar .
69. Acredito que com a gourmetização dos pratos durante os anos, junto com a quebra da preparação tradicional aliada aos novos hábitos e o difícil acesso ao sangue da galinha tenha feito quase que desaparecer essa refeição.
70. Não consumo mais
71. Falta de locais que tenham
72. Não era do hábito da minha mãe
73. pq eu não sei fazer e não eh uma comida que eu sinta vontade de comer qdo como fora de casa

74. Não sei! Mas tem uma questão religiosa aí pelo uso do sangue.

75. não é comum encontrar

76. Não é comum que seja servida em restaurantes self service e em casa, não tenho habilidade (nem interesse) de preparar.
77. So como quando vou ao interior visitar parentes e por ser galinha criadas em terreiro.
78. Minha mãe fala que é dificil conseguir sangue confiável, de boa qualidade.
79. Raramente frequento restaurantes que tenham essa opção no cardápio

80. Não é muito comum na minha região e é difícil conseguir o sangue fresco de galinha
81. Não é um prato da minha cultura alimentar. Se for considerar o frango ao molho pardo, como pouco porque é difícil achar quem venda o frango caipira com o sangue, e porque quase ninguém come, aí temos desperdício.
82. Prefiro frango assado!
83. Falta de oportunidade mesmo
84. Trabalho ao fazer em casa, dificuldade em encontrar sangue fresco
85. No sudeste nao e um prato comum
86. Devido o sangue
87. Não tive o costume de comer esse prato em minha família, portanto creio que não tenha feito parte de meu referencial de identidade e cultura familiar.

88. Difícil encontrar você sangue fresco.
89. Falta de acesso. Se estiver disponível como com muito prazer
90. Oportunidade
91. Porque exige um preparo diferente e quem fazia era minha avó
92. Pela falta de popularidade da preparação
93. Pelo hábito é costume que adquiri na minha casa
94. Poucas pessoas consomem,um dos motivos da dificuldade de encontrar
95. Porque acho nojento
96. Pela dificuldade de se encontrar hoje em dia uma bem feita. Sangue fresco é coisa rara nos dias de hoje.
97. Falta de oportunidade
98. Pela pouca disponibilidade em locais que almoço fora.
99. Porque nao sei fazer e pelo fato de saber que leva sangue a minha sogra ja tem uma maneira correta de preparar.
100. Falta de acesso aos insumos. Nem sempre temos como comprar o sangue para o preparo.

101. Eu nao sei preparar e vejo pouca oferta
102. É mais dificil adquirir o sangue... e não é comum nos restaurantes da cidade.
103. Porque não é a da minha bisavó
104. É uma preparação onde o sangue não é fácil de ser encontrado.
105. prato muito regional ligado a culinária do interior
106. Não encontrar lugares que sirvam o prato e falta de tempo para ir aonde vende sangue de galinha para poder fazer o prato.
107. Difícil encontrar para comprar

Você já comeu Galinha à Cabidela em algum restaurante? Qual?117 respostas

1. Não
2. Não
3. Nao
4. Não.
5. não
6. Não lembro o nome
7. Não, nunca
8. Nao.
9. Sim
10. Nunca
11. Sim, restaurantes de beira de estrada
12. Sim, não sei o nome. Mas ficava na estrada pra Iguatu, prox de Quixeramobim
13. Em um na Lagoa do Banana
14. sim, em um restaurante em Guaramiranga muito bom, mas não lembro o nome
15. Sim, nao lembro
16. Sim. Não lembro o nome, mas ficava no bairro Lagoa Redonda
17. Sim, interior.
18. Sim. Valdir da galinha
19. Sim e nenhuma era bom. Não peço mais.
20. Não. É um daqueles tipos de comida que a gente só come quando conhecemos quem preparou.
21. Sim. Pé de Serra em Pacatuba, Delicias do sertão e no Rancho Nordestino entre outros .
22. Sim, há muitos anos, em um restaurante da minha cidade natal cujo nome não recordo.
23. Sim. Campestre.
24. sim, O Caipira
25. Não, nao como frango cozido fora de casa. A cabidela não comeria também, so feito em casa. Mas se serve de medida, nao frequento muito restaurantes.
26. Nao. So em casa
27. Sim. Em Sobral
28. Sim, não lembro o nome, fica no bairro Benfica
29. Sim. Alguns de beira de estrada. Nao lembro os nomes.
30. Sim... Benna
31. Sim, no interior é bastante comum. Em Fortaleza nunca comi
32. Não. Quando como é só caseiro
33. Nenhum
34. Self service no geral, não lembro o local específico
35. N
36. Sim. Não lembro o nome, mas foi em Fortim, na beira do rio Jaguaribe.
37. Nao. Sempre é na casa de algum amigo ou familiar.
38. Sim. Vários
39. Sim.
40. não lembro bem, talve em buteco a muitos anos atrás.
41. Sim...

42. Sim, no Caraveli.
43. sim. em self-services
44. Não. Sempre em casa.
45. Sim, em restaurantes regionais.
46. Sim, Lá na Roça
47. Sim. Restaurante Escola do Senac
48. Sim. Restaurante O Caseiro. Picos/PI
49. Não! Só em casa mesmo
50. Sim, Mariah
51. Sim. No Parraxaxa em Recife
52. Nunca
53. Não!
54. Já ! Colher de pau e Chico Abílio
55. Sim. Maria das Tranças em bh.
56. Sim. João Filho
57. Sim, tempero da LuciA
58. Já. Escondidinho (RJ) Ângela - em Bichinho - Tiradentes, etc..
59. Já. No interior da Bahia (de onde eu sou). Não lembro o nome do restaurante, mas é daquele típico restaurante caseiro de beira de estrada
60. Sim, mas nao lembro
61. Sim. Na feira de São Cristóvão (RJ)
62. Já, mas sempre falta sabor.
63. Ja , so vejo em pequenos estabelecimentos do bairro ou no mercado
64. Sim... na caucaia... na lembro o nome.
65. Sim. Não lembro o nome.
66. Sim. Maria Chica