



III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

## **AS DORES DOS ARQUIVOS DO BANQUETE DA MOITA: PRÁTICAS ALIMENTARES DOS IDOSOS DA COMUNIDADE MOITA DE BOQUEIRÃO-PB**

Autor: José Carlos Silva

Mestrando em História pela Universidade Federal de Campina Grande-PB

[josecarlosfrance@gmail.com](mailto:josecarlosfrance@gmail.com)

Orientador: Iranilson Buriti de Oliveira

Professor da Universidade Federal de Campina Grande; bolsista de Produtividade do CNPq

[iburiti@yahoo.com.br](mailto:iburiti@yahoo.com.br)

### RESUMO

Esse artigo tem por objetivo estudar as memórias dos entrevistados (idosos) da Comunidade Moita de Boqueirão-PB, especificamente sobre as dores alimentícias que os depoentes relatam estarem inscritas e escritas em suas almas. Problematicamos como essas dores alimentícias são apresentadas e representadas nas sensibilidades desses documentos, buscando evidências do sensível no tipo de dieta, nas formas de cultivos e conservação dos alimentos, no tempo de preparo e nos utensílios usados na elaboração das refeições. Para degustarmos o sabor dos vestígios de vida (FARGE, 2009) presente nessas fontes raras, que documentam a vida, os sentimentos e as emoções (ALBUQUERQUE, 2019), fizemos uma análise do discurso (FOUCAULT, 2008) de seus antigos (re) memoradores, possibilitada pela história oral. Inspirados em Certeau (1998), construímos uma história do cotidiano, observando que as dores desses arquivos vivos nos levam às experiências (LARROSA, 2016) que os tocaram e os constituíram, nos permitindo reintroduzir existências e práticas alimentares saudáveis de personagens comuns, raramente visitados pela história no discurso histórico (FARGE, 2016). Reintrodução essa atrelada à leitura das sensibilidades desses sujeitos que sentem e agem de forma diferente (PESAVENTO, 2007) através e pela dor. Conforme esses arquivos, além da idade (são idosos acima de 62 anos), as dores alimentícias que sentem foram e são provocados pelos alimentos cultivados





### III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

com agrotóxicos e pelos produtos industrializados que chegaram ao município de Boqueirão, após a construção do Açude Epitácio Pessoa, na década de 1950, alterando não só o cotidiano, mas o sabor dos alimentos. O que nos leva a entender que o paladar (CASCUDO, 1983), é visto como um constructo cultural. Nesse banquete de dores, é necessário acrescentar que essas fontes sentem dores da saudade dos momentos em que esbanjavam saúde e alegria ao lado dos entes queridos, comendo o cuscuz da macambira ou xiquexique assado ou cozido com leite de cabra, café ou sem acompanhamento. Esses arquivos vivos sentem dores alimentícias da exclusão provocada pela velhice. Os jovens rejeitam quase tudo que é “antigo”, inclusive as experiências dos arquivos anciãos. Mas, também é evidente que esses documentos rejeitam os alimentos industrializados. E por isso, sofrem por não comerem o que tanto desejam (por motivos de saúde e de paladar), mas também sentem dores por não serem alimentos para as novas gerações.

## INTRODUÇÃO

“Sinto bem fundo  
Todas as dores do mundo.”  
Elias José

Esse artigo estuda as memórias dos entrevistados (idosos) da Comunidade Moita de Boqueirão-PB, especificamente as dores provocadas pela ingestão alimentar que os depoentes relatam estarem inscritas e escritas em suas almas. Compreendo como “dores alimentícias”, as doenças provocadas pelos alimentos, as restrições alimentares por problemas de saúde e as mudanças no paladar. Problematizei como essas dores são apresentadas e representadas nas sensibilidades desses documentos, buscando evidências do sensível no tipo de dieta, nas formas de cultivos e conservação dos alimentos, no tempo de preparo e nos utensílios usados na elaboração das refeições.

Essas sensibilidades umedecem a multiterritorialidade (HAESBAERT, 2007) da Comunidade Moita. Multiterritorialidade vista como um “território de sonhos, desejos, projetos de vida, cura, amores” (OLIVEIRA, 2011, p. 764) e dores. Foi nesse território





### III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

múltiplo que as raízes das moitinhas de pereiro, dos cactos e das bromélias e daqueles que se estabeleciam na região se misturaram. Passaram a nutri-se do mesmo solo. A sentirem o meu calor, a compartilharem o mesmo espaço.

Essa mistura de raízes, de caules, flores, folhas, sementes, frutos e espinhos começou desde o final do século XIX, quando pequenos roçados foram sendo colocados pelos primeiros habitantes vindo de Pernambuco. Habitantes esses que deram nome e forma a essa localidade como a conhecemos hoje. As casas ora de taipa, ora de tijolo manual foram sendo erguidas.

Foi nesse contexto que entre as décadas de 1920 e 1930, os arquivos vivos brotaram e ousaram em embrenhar-se nas fissuras do tempo, através da memória (CANDAU, 2008). Hoje, velhos, rotos, desbotados, entrevados, visão curta, peles enrugadas, almas marcadas pela escrita e leitura dos amores e das dores. Sujeitos que atualmente a história da cultura dar visibilidade ao alimentar-se deles.

As dores dessas fontes são uma “brecha no tecido dos dias” do Banquete da Moita. Nelas se “focaliza em alguns instantes de vida de personagens comuns, raramente visitados pela história” (FARGE, 2009, p. 11). Essas fontes são muito raras “porque documentam a vida, os sentimentos, as emoções, os acontecimentos da vida” (ALBUQUERQUE JR, 2019, p. 81) de indivíduos comuns, nos permitindo “confrontar o passado e o presente interrogando de outra forma os documentos e os acontecimentos, buscando articular o que desaparece com o que aparece” (FARGE, 2011, p. 9)

Esses arquivos vivos não só constituíram quem eu sou, mas, também me lançaram na estrada da vida. Por ter as minhas raízes fincadas nesses documentos, retornei a eles em 2008, para realizar umas entrevistas sobre suas práticas alimentares para conclusão do curso de História da Universidade Estadual da Paraíba. Compreendi que “o trabalho histórico se faz desde então a partir da função sempre movente, cambiante entre os ditos de sofrimento” (FARGE, 2011, p. 17). Foi nesse momento que também senti as dores alimentícias dessas pessoas, ou seja, suas queixas e lamentações devido às restrições alimentares escorreram para dentro de mim.





### III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

Esses arquivos vivos passaram a associar o estado de saúde atual deles, não só a idade, mas a chegada dos produtos industrializados e dos alimentos cultivados com agrotóxicos, após a construção do Açude de Boqueirão, na década de 1950.

Nesse sentido, passei a observar que ao sentir as dores alimentícias desses sujeitos, é possível compreender suas experiências, através da sensibilidade, e, ao mesmo tempo, dar visibilidades a hábitos que podem nos ajudar a ter uma alimentação mais equilibrada e uma vida mais saudável nos dias em que, o que entra tem proporções semelhantes ao que sai da nossa boca para uma boa qualidade de vida.

## **METODOLOGIA**

Por compreender que a linguagem é um tipo de poder que os sujeitos têm para se comunicar, trocar experiências e estabelecer vínculos sociais, usei nesse artigo à análise do discurso para ler as dores alimentícias dos depoentes. Para Foucault (2008, p.133) a noção de discurso é empregada como “um conjunto de regras anônimas, históricas sempre determinadas no tempo espaço, que definiram em uma dada época, e para uma área social, econômica, geográfica, ou linguística dada, as condições de exercício da função enunciativa.”

As fontes utilizadas foram as memórias dos entrevistados na Comunidade Moita de Boqueirão-PB, sobre as práticas alimentares dos idosos, em especial sobre o uso dos cactos e das bromélias. Busquei explorar tais práticas discursivas no campo da oralidade. Campo esse que “permite o acesso a uma pluralidade de memórias e perspectivas do passado” (ALBERTI, 2005, p. 38).

As entrevistas foram realizadas em 2008, com um roteiro previamente elaborado. As informações foram registradas em fitas magnéticas e a transcrição ocorreu na íntegra, tal quais os (as) idosos (as) (Zilda, Severino, Socorro, Inácio, Albuquerque, Oliveira, Feliciano e Conceição) dessa comunidade relataram.

Durante as entrevistas, notei as lamentações provocadas pelas dores alimentícias nesses idosos. Após as transcrições das suas falas, construí uma história do cotidiano, discutindo o tipo de dieta, as formas de cultivo, de armazenamento, de conservação, o





tempo e os utensílios usados para o preparo das refeições desses sujeitos. Alinhada a essa discussão, problematizei como essas dores foram provocadas e sentidas nesses e por esses arquivos vivos.

## **RESULTADOS E DISCUSSÕES:**

### **Vestindo a pele dos arquivos da Moita**

Eu já nutria muita admiração por esses arquivos vivos por saber que eles são responsáveis pelo ser que sou. Sempre que podia, eu parava para aprender com esses seres incríveis. Todo o meu conhecimento frente aquelas experiências se evaporava. O silêncio em mim reinava para dá passagem ao barulho das vozes trêmulas, ofegantes, frágeis e ao mesmo tempo carregadas de um poder transformador. Parei (LARROSA, 2016, p. 25) para escutá-los, para ouvir os seus sussurros (ERTZOGUE; PARENTE, 2006) a respeito dos seus hábitos alimentares. Entre tantas histórias ouvidas e sentidas no decorrer das existências desses depoentes a partir da alimentação, algumas situações me marcaram profundamente, após vestir a pele (VIDAL, 2005) desses arquivos vivos. Não dá para esquecer as expressões de angústia e dor provocada pelas restrições alimentares por conta de problemas de saúde, mas também ficaram inscrita e escrita em mim as evidências do sensível (PESAVENTO, 2007) das dores de saudade de um tempo marcado pela ausência de doenças provocadas pelos alimentos.

Vi escorrem lágrimas dos olhos de Dona Conceição ao relatar que “tem hora que estou tão angustiada, desfalecida do estômago, só de dieta, só de dieta. E naquele tempo tinha uma saúde rica. Eu me lembro daquele tempo só por causa da saúde<sup>121</sup>”. Algo semelhante nos relatou o senhor Oliveira. “O meu comer agora é pão de fubá de arroz, um pedacinho de carne assada. (...). Comida de óleo, manteiga, (...), eu sou ofendido de diabete e não posso comer nada disso”<sup>122</sup>. Mais adiante esse mesmo senhor destaca que

---

<sup>121</sup> Entrevista concedida ao autor pelo senhor Pedro Ferraz de Oliveira, no dia 07/03/2008.

<sup>122</sup> Entrevista concedida ao autor pela senhora Rosa Maria da Conceição, no dia 07/03/2008.





“semana passada comprei uma carne de bode com gordura, passei um bocado rim”.

A senhora Zilda me narrou no “oitão” de sua casa que “hoje com esses comer de geladeira todo mundo é doente”. Na cozinha de dona Socorro, olhando para a caatinga, ela afirmou que as dores alimentícias são provocadas porque “os peixes e as carnes de hoje estão tudo contaminados, as verduras estão contaminadas, tudo no veneno, essas verduras é tudo no veneno”. Essa depoente também sente a dor alimentícia do paladar. “Hoje em dia a gente come, mai é preocupado, as comidas não é muito boa, a gente faz as mesmas coisa, as comidas não tem o gosto de primeiro”.

Sentado na cadeira de balanço de sua casa, o senhor Inácio também enveredou nas dores do paladar. “As comidas de hoje eu acho diferente. As de antigamente eu acho melhor. Hoje compra uma carne bota todos os temperos e não vale nada. (...). O xiquexique era mai melhor do que o pão de fubá”. O depoente Severino na sua oficina de olaria diz que “o gosto das comidas mudou e muito, não sei se é a boca da gente, se é vei ou se é a comida. A gente comia xiquexique, angu, fazia tudo no mundo”. Já Albuquerque afirma que as dores alimentícias estão sendo provocadas pelas mudanças na obtenção dos alimentos e nos instrumentos usados para preparar as refeições.

É evidente que algumas dores (doenças) desses sujeitos são provocadas pela idade. Contudo, a quantidade e a intensidades dessas dores estão relacionadas ao tipo de dieta adotado por esses depoentes ao longo de suas vidas. Então, tenho razões e emoções suficientes para analisar as práticas (de obtenção dos alimentos, armazenamento, conservação, tempo de preparo e utensílios usados na preparação das refeições) presentes nas memórias desses documentos vivos.

### **Obtenção dos alimentos para o banquete**

Ao ouvir os depoentes, compreendi que as pessoas desta comunidade, antes da construção do açude Epitácio Pessoa se alimentavam de milho, feijão, batata doce e batata de imbu, farinha de mandioca, peixe, fruta de facheiro, de xiquexique, de cardeiro, de gogoia, de palma, palmatória e xiquexique assado ou cozido. Como também do cuscuz da macambira e do xiquexique.





### III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

Consegui entender que uma parte desses alimentos era cultivada em roçados. Uma pequena quantidade era comprada em Campina Grande e em Pernambuco. Já uma boa parte desses alimentos era obtida da própria fauna e flora da localidade. Comiam frutas, frutos e raízes in natura. Alimentavam-se de xiquexique assado ou cozido e do cuscuz da macambira com leite de cabra. Colhiam essas plantas e produziam os próprios alimentos, sem conservantes e agrotóxicos. Assim o senhor Inácio nos narra

“Há meu fi comia era buga de imbuzeiro, raiz de caroá, xiquexique, cortava no mato aquelas varas de xiquexique e o caba ia comer com piaba do açude (rio), cortava as varas de xiquexique e comia bem assadin, cumbeba, raiz de caroá pro caba chupar, pão de macambira, quando pisava a macambira fazia aquele pão e ia comer. Era desse jeito meu fi antes do açude encher, era memo assim, fruta de paima a gente ia buscar, de xiquexique e o caba ia comer, era, fruta de cadeiro.”

O senhor Inácio não só mostra como os alimentos eram obtidos. Mas ele relata como essa dieta diária afeta na produção das dores alimentícias (as doenças provocadas pelos alimentos). Acerca da temática, Giard (1996), fala dessa alimentação diária na sua quantidade e qualidade que implica necessariamente na conservação da saúde do sujeito como também na proteção das adversidades do meio ambiente e dos agentes que provocam doença. Carneiro (2005), também versa sobre as dores provocadas pelos alimentos ao dizer que praticamente em todas as culturas, os alimentos foram associados à saúde pela abundância ou escassez e pelo tipo de dieta adequada a certas idades, gênero, constituições físicas ou enfermidades presentes.

A senhora Conceição fez uma breve discussão acerca das doenças provocadas pelas comidas de hoje, tendo como principais responsáveis os produtos com agrotóxicos e o óleo. Segundo ela, as crianças de hoje estão adoecendo com muita facilidade:

“as comidas de hoje em dia estão provocando doenças nas pessoas. Você sabe praque ? Essa comida que nós estamos comendo está toda envenenada. Isso é aduba no veneno. Essa menina pequena é tudo se queixando de uma dor de barriga, doente de vez em quando no remédio. Naquele tempo, nessa idade, não sabia o que era doença! O que sentia era uma dor de dente”<sup>123</sup>.

Dona Conceição narrou que no lugar do óleo colocava-se banha de porco. Mas

<sup>123</sup> Entrevista concedida ao autor pelo senhor Antonio Néri de Albuquerque, no dia 14/03/2008.





depois, conforme ela foi chegando outro tipo de comida e “foi diferenciando tudo”.

Então, o que provocou essas transformações apontadas pelos idosos da localidade Moita nos alimentos, trazendo doenças para as pessoas? A construção do açude Epitácio Pessoa permitiu a introdução da agricultura irrigada (com o uso de agrotóxicos e fertilizantes). O adubo e o veneno passaram a fazer parte dos alimentos da comunidade Moita e afetar drasticamente a vida da sua população. Conforme, Lopes e Albuquerque (2018, p. 519), no Brasil, a utilização em massa de agrotóxicos, ocorre “na década de 1960 e, com a implantação do Programa Nacional de Defensivos Agrícolas (PNDA), ganha impulso na década de 1970.”

O senhor Albuquerque descreveu como se dava à obtenção e o cultivo das verduras. “Nessa época era um tomatinho (...), o coentro e a cebolinha era um tempero desgraçado de bom. A gente fazia os canteiros na beira do rio, usando só estrumo e hoje em dia é no adubo e não é capaz de dá ainda, no veneno, ai prejudica, por isso que o povo do mundo é tudo doente”<sup>124</sup>.

O senhor Severino vem acrescentar o uso do leite de cabra na dieta: “nós também comia o xiquexique cozido com leite de cabra. Era muito gostoso. Dava saúde a gente. O meu pai tinha umas cabrinhas. Nós comia o leite de manhã, de meio dia e de noite”<sup>125</sup>. Dona Socorro fala dos animais obtidos na região “cangati, jundiá, cumatã, (...) saburu, camaleão, cago, jabuti, ribaça, rolinha, o preá, o mocó, o peba, chega os casquinhos era molhinho (...) a gente comia com xiquexique”.

Ainda não existia essa grande quantidade de alimentos industrializados, com conservantes e ricos em gorduras e carboidratos que lentamente vão entupindo as veias e artérias das pessoas, provocando diversas doenças intestinais e cardiovasculares (CARNEIRO, 2005). Mello (S. T. N. p. 5) afirma que essas mudanças começaram a ser sancionadas a partir da Revolução de 30 através da substituição das bodegas pelos supermercados e mais tarde pela universalização da gastronomia inglesa, italiana e

<sup>124</sup> Entrevista concedida ao autor pelo senhor Severino Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

<sup>125</sup> Entrevista concedida ao autor pelo senhor Antonio Néri de Albuquerque, no dia 14/03/2008.





americana no Brasil e sua interiorização nos anos 1970. Na Comunidade Moita não foi diferente. Foi nesse mesmo período que os alimentos industrializados passaram a chegar em quantidades maiores em Boqueirão, devido a construção de estradas e de rodovias.

### **A dispensa do Banquete**

As minhas sensibilidades, através do imaginário foram tecendo na minha memória as formas como os depoentes armazenavam os alimentos. Mentalmente acabei sendo enterrado com as batatas na areia fria, adentrei aos caixotes cheios de jerimums. Senti o toque do milho na palha no canto da parede, amarrei os sacos cheios de feijão com banha de porco para não dá gorgulho. Molhei-me ao ver os peixes pulando nas águas dos pequenos tanques naturais às margens do Rio Paraíba. Vi as abundantes caças se embrenharem no armazém da mata. Toquei nas imensas touceiras de xiquexique e de macambira, regadas pelo conservante viçoso da vida. Degustei o frescor das frutas, das raízes e dos caules guardados na geladeira da natureza. O senhor Inácio nos presenteia com tal descrição.

“Quando a gente ia para Boqueirão comprava a banha de poico e derretia a godura e botava o feijão dentro de um caco e mexia (...) botava no pé da parede. O jerimum e a batata agente enterrava na areia. Fazia um caritó dentro de casa, casava um buraco botava a batata e areia em cima. O jerimum guardava com o talo. O mi guadava na paia, emalava todin na paia.”

A senhora Zilda diz que “o xiquexique, nói não guardava nada. Nói trazia era dois ou três feixes de xiquexique, cotava miudin e butava para cuzinhar com água e sá e (...) comia o miolo de dentro do xiquexique(...). Ai nói não empaiolava porque tinha com fatura”. Dona Socorro segue o mesmo pensamento: “o xiquexique (...) a gente tirava pouco, só pra dois dias (...) pra não estragar”.

Esses relatos deixam nítido que os depoentes do Banquete da Moita, entendiam que deixar o xiquexique no seu hábitat natural era a forma mais adequada de conservação e armazenamento, evitando desperdícios. Retirar essa planta e consumi-la quase in natura, com peixe, camaleão ou sem acompanhamento, resultaria em uma vida mais saudável, e, portanto, com menos dores (doenças).





### **Tempo e utensílios usados no preparo do Banquete da Moita**

O senhor Albuquerque falou da saúde proporcionada pelos alimentos existentes antes da construção do açude Epitácio Pessoa e das dores (as doenças) provocadas pelos utensílios e comidas ditas modernas que não se restringem apenas à comunidade Moita, mas abrangem universalmente todas as pessoas. Conforme ele, as comidas preparadas na panela de barro e no fogo à lenha, são muito mais gostosas e saudáveis do que os alimentos preparados na panela de pressão e no fogão a gás. O barro e o alumínio, durante o cozimento, liberam substâncias que modificam o sabor dos alimentos.

O senhor Albuquerque continuou narrando as dores provocadas pelos alimentos industrializados, principalmente no que se refere na diminuição do tempo de produção dos alimentos e das substâncias usadas nesse processo. “As comidas de antigamente eram mais sadia (...). Hoje não, quase todo mundo é doente, as comidas tudo na base do óleo. Você compra o frango que em sessenta dias ta dando três quilos, aquilo cresce a força”<sup>126</sup>. Esse depoente deixa duas evidências: que realmente, as substâncias colocadas na elaboração do alimento trás problemas alimentares. Mas, ao mesmo tempo, ele chama a atenção para a aceleração do tempo. Tudo ficou mais rápido, inclusive a preparação das refeições para dá conta ao estilo de vida moderno.

Para compreender melhor as temporalidades vividas e narradas pelos depoentes, fiz uma pausa para escutar o sussurro de um tempo diferente no preparo dos alimentos. Tempo esse ditado pelo ritmo do cotidiano. Tive que desacelerar e pacientemente, ver a comida passar horas no fogo a lenha. Observei que algumas refeições (xiquexique cozido, cuscuz de macambira, feijão, xérem, etc.) levavam uma manhã ou uma tarde para estarem prontas. Notei que esse tempo de cozinhar não só deixava a comida com um gosto diferente, mas esse gosto estava embrenhado de situações cotidianas que tornava o alimento mais saboroso e saudável. Assim dona Socorro nos trás esse tempo

“Chegava com o xiquexique, fazia um fogo no meio do terreiro, ai (Pai) dizia Maria vou pegar e vou assando aqui pro meninos e outros ele cortava como se fosse pedacinhos de macaxeiras. Quando acabava minha mãe enchia uma

<sup>126</sup> Entrevista concedida ao autor pelo senhor José Inácio da Silva, no dia 14/03/2008





### III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

panelinha, nesse tempo era panela de barro, ai ela colocava uma panela pra cozinhar e enquanto aquele xiquexique ia cozinhando ele ia assando pra gente aquelas varinhas de xiquexique (...) parecendo macaxeira e ela com uma panela no fogo e com uma tigelinha de peixe.”

Compreendi que o tempo da preparação e da degustação da comida reunia por mais tempo os membros da família. Os depoentes me fizeram sentar a mesa das suas memórias e eu gentilmente aceitei. Era um espaço de socialização e de entendimento do outro por um período de tempo maior. Entendi que esses momentos proporcionados pela refeição evitavam as dores da distância e da correria que o estilo de vida adotado com os produtos industrializados trouxe e que os arquivos vivos do Banquete da Moita tanto sentem. O tempo não só cura. Ele também provoca dores.

Ao mesmo tempo em que capturei, também fui capturado pelos laços afetivos que escorriam para dentro das panelas de xiquexique cozido ou assado. As sensibilidades adentravam as tigelas e pratos feitos de barros, servidos com peixes fresquinhos, pescados pela manhã ou no final da tarde. Tentei em vão usar os talheres. Mas, fui advertido por um dos guardiões do tempo ao dizer que “de primeiro não existia colher, a gente fazia aqueles bolos na mão. Comia o xiquexique com a mão”<sup>127</sup>. Nesse instante, aprendi mais uma lição, que o tocar também é uma forma de comer. O tato saboreava os alimentos antes do paladar.

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

“Fico pensando: as dores do mundo pedem canções ou exigem ação?”

Elias José

É evidente que os arquivos do Banquete da Moita sentem falta de uma época da qual esbanjavam saúde. De um tempo que se sentiam úteis e de pessoas (familiares) que marcaram suas vidas. De um tempo que o estilo de vida industrial e os alimentos cultivados com agrotóxicos não haviam chegados à Comunidade Moita, desestruturando

<sup>127</sup> Em tradução significa 50, que corresponde aos 50 dias de ventos fortes que não param, e espalham as areias rapidamente.





### III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

as suas práticas cotidianas, especialmente a prática alimentar, causando doenças. Contudo, as dores desses arquivos nos ensinam que o tipo de dieta que adotamos, o estilo de vida que levamos a curto e longo prazo, afeta diretamente na quantidade e na intensidade das dores alimentícias que sentiremos.

Percebe-se o quanto as evidências do sensível presente nos arquivos do Banquete da Moita, nos ajudam a escavar destinos, exumar afetos, reinserindo e “restituindo uma complexidade quase sempre escamoteada ou negada (GRUZINSKI, 2007, p. 7-8)” do discurso histórico (FARGE, 2016).

Sentir as dores alimentícias dessas fontes, não é só compreender os significados que elas davam para si e para o mundo em uma dada época (PESAVENTO, 2007), e não somente entender as suas angústias no presente. Sentir as dores dessas fontes é um enxergasse nelas e elas em nós. É um alimentar do outro que há na gente. É um alimentar da gente que estar no outro. Jamais somos os mesmos após o banquete das almas. O exercício de alteridade nos torna mais saciados de si e do outro, e, portanto, mais humanos.

### REFERÊNCIAS

- ALBERTI, Verena. Ouvir Contar: textos em história oral.- RJ:E.FGV, 2004. p. 9-109.
- ALBUQUERQUE, Guilherme S. C. de; LOPES, Carla V. Alves. Agrotóxicos e seus impactos na saúde humana e ambiental: uma revisão sistemática. SAÚDE DEBATE. Rio de Janeiro, V. 42, N. 117, P. 518-534, abr-jun 2018.
- ALBUQUERQUE JR., Durval Muniz. O tecelão dos tempos: novos ensaios de teoria da história. Intermeios: São Paulo, 2019.
- CANDAU, Joel. Memória e identidade. 1ª Ed. 5ª reimp.. – São Paulo. Contexto, 2019.
- CARNEIRO, H. Comida e Sociedade: Uma história da alimentação. RJ, Campus, 2005.
- CASCUDO, Luis da Câmara. História da Alimentação no Brasil. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1983.
- CERTEAU, M. de. A Invenção do Cotidiano: morar, cozinhar. Pet.: Vozes, 1998. v. 1.
- ERTZOGUE, M. H.; PARENTE, T. G.. História e sensibilidade. Brasília: Par. 15, 2006.
- FARGE, Arlete. Lugares para a história. Belo Horizonte: Autêntica, 2011. p. 7 a 39
- \_\_\_\_\_. O sabor do arquivo. São Paulo: Edusp, 2009.





III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

FOUCAULT, Michel. A arqueologia do saber. -7ed. - RJ: Forense Universitária, 2008.

GIARD, Luce. A arte de nutrir. –In: CERTEAU, Michel de. A Invenção do Cotidiano: morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1996. v. 2. p. 211- 342.

GRUZINSKI, Serge. “Por uma história das sensibilidades”; PESAVENTO, Sandra. “Sensibilidades: escrita e leitura da alma”. In: PESAVENTO, Sandra J.. Sensibilidades na História: memórias singulares e identidades sociais. Porto Alegre: UFRGS, 2007.

LARROSA, Jorge. Tremores. Escritos sobre experiência. BH: Autêntica, 2019.

PESAVENTO, Sandra J. História & História Cultural. –BH: Autêntica, 2003.

OLIVEIRA, Iranilson B. de. Artes de curar e modos de viver na geografia do cangaço. Hist., Ciências, Saúde – Manguinhos, RJ, v.18, n.3, jul.-set. 2011, p.745-755.

VIDAL, Laurent. Alan corbin e o prazer do historiador. Revista Brasileira de História. Jan/jun, 2005.

