

## Comida e a ontologia de ser em família: uma escrita colaborativa

Elaine Pedreira Rabinovich<sup>1</sup> , Diana Léia A. da Silva<sup>2\*</sup> , Antonio José de Souza<sup>3</sup> 

### RESUMO

Este artigo propõe uma reflexão sobre o alimento na dimensão constitutiva do existir em família, buscando compreender como o cotidiano da partilha de alimentos nas refeições familiares transcende a mera nutrição e se torna um gesto de pertencimento, memória, afeto e reconhecimento. O trabalho é resultado de uma escrita colaborativa entre três autores, utilizando a Autoetnografia Colaborativa à Deriva como método, o que permite o entrelaçamento de vozes e a valorização de percursos pessoais e familiares. Os relatos apresentados exploram a “fome” em diferentes temporalidades, revelando como a privação alimentar, seja histórica (imigrantes fugidos de pogroms) ou marcada pela escassez e luta por terra (comunidade quilombola), internalizou o imperativo moral de “não deixar comida no prato”. Em contraste, a experiência de escassez que enfatiza o aproveitamento integral dos alimentos e o ato de dividir o pouco como máxima de solidariedade e afeto, sendo a Avó a figura central na distribuição cuidadosa. O texto também aborda a comida como objeto de poder e controle (despensa trancada), gerando motim por alimento o que moldou a forma como a família lida com a comida e o afeto. Conclui-se que o ato de comer em família não apenas satisfaz uma necessidade biológica, mas reafirma identidades e o vínculo sustentado do ser-com-o-outro. As narrativas costuradas evidenciam que a relação com o alimento é social, econômica, política e afetiva, constituindo um legado ancestral contra o desperdício em um cenário de coexistência entre fome generalizada e desperdício maciço.

**Palavras-chave:** Fome, Desperdício, Memórias de família, Autoetnografia.

### Food and the ontology of being in family: a collaborative writing

### ABSTRACT

This article proposes a reflection on food as a constitutive dimension of family life, seeking to understand how the daily sharing of food during family meals transcends mere nutrition and becomes a gesture of belonging, memory, affection, and recognition. The work is the result of collaborative writing among three authors, using Collaborative Autoethnography as a method, which allows for the intertwining of voices and the valorization of personal and family journeys. The accounts presented explore "hunger" in different temporalities, revealing how food deprivation, whether historical (immigrants fleeing pogroms) or marked by scarcity and the struggle for land (quilombola community), internalized the moral imperative of "not leaving food on the plate." In contrast, the experience of scarcity emphasizes the full use of food and the act of sharing the little that is available as a maxim of solidarity and affection, with the Grandmother as the central figure in the careful distribution. The text also addresses food as an object of power and control (locked pantry), generating a riot over food, which shaped how the family deals with food and affection. It concludes that the act of eating as a family not only satisfies a biological need, but reaffirms identities and the sustained bond of being-with-the-other. The narratives woven together show

<sup>1</sup> Psicóloga Clínica. Pós-Doutora em Psicologia e História pela Universidade de São Paulo (USP). Doutora em Psicologia Social (USP). Coordenadora do Grupo de Pesquisa Família, (Auto)Biografia e Poética (FABeP-UCSal). Docente adjuntada da Universidade Católica do Salvador (UCSal), Salvador, Bahia, Brasil.

<sup>2</sup> Pedagoga. Doutora em Família (UCSal). Mestra em Desenvolvimento Humano e Responsabilidade Social (FVC). Coordenadora pedagógica na Secretaria Municipal de Salvador e Professora e coordenadora da CPA no Centro Universitário Afya Salvador, Bahia, Brasil. \*Autora correspondente: [dianaleia.silva@ucsal.edu.br](mailto:dianaleia.silva@ucsal.edu.br).

<sup>3</sup> Teólogo/Historiador. Pesquisador de Pós-Doutorado em Psicologia pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC/SP). Doutor em Família na Sociedade Contemporânea (UCSal) – com período sanduíche na École des Hautes Études en Sciences Sociales (EHESS/Paris). Professor da Educação Básica do município de Itiúba, Bahia, Brasil.



that the relationship with food is social, political, and affective, constituting an ancestral legacy against waste in a scenario of coexistence between widespread hunger and massive waste.

**Keywords:** Hunger, Waste, Family memories, Autoethnography.

## **La alimentación y la ontología del estar en familia: una escritura colaborativa**

### **RESUMEN**

Este artículo propone una reflexión sobre la alimentación como dimensión constitutiva de la vida familiar, buscando comprender cómo compartir alimentos diariamente durante las comidas familiares trasciende la mera nutrición y se convierte en un gesto de pertenencia, memoria, afecto y reconocimiento. El trabajo es fruto de la escritura colaborativa de tres autores, utilizando la autoetnografía colaborativa como método, lo que permite entrelazar voces y valorizar las trayectorias personales y familiares. Los relatos presentados exploran el "hambre" en diferentes temporalidades, revelando cómo la privación alimentaria, ya sea histórica (inmigrantes que huyen de pogromos) o marcada por la escasez y la lucha por la tierra (comunidad quilombola), internalizó el imperativo moral de "no dejar comida en el plato". En contraste, la experiencia de la escasez enfatiza el aprovechamiento pleno de los alimentos y el acto de compartir lo poco disponible como máxima de solidaridad y afecto, con la abuela como figura central en la distribución cuidadosa. El texto también aborda la comida como objeto de poder y control (despensa cerrada), lo que generó una revuelta alimentaria que moldeó la forma en que la familia gestiona la comida y el afecto. Concluye que el acto de comer en familia no solo satisface una necesidad biológica, sino que reafirma identidades y el vínculo sostenido de ser-con-el-otro. Las narrativas entrelazadas muestran que la relación con la comida es social, política y afectiva, constituyendo un legado ancestral contra el desperdicio en un escenario de coexistencia entre el hambre generalizada y el desperdicio masivo.

**Palabras clave:** Hambre, Desperdicio, Memorias familiares, Autoetnografía.

## **PARTILHAR O PÃO, PARTILHAR O SER: CONSIDERAÇÕES INICIAIS**

Em nossa convivência em família, aprendemos que o alimento compartilhado nessa primeira instância social é lembrança acesa que atravessa gerações. Cada prato de comida, neste sentido, parece, por vezes, reafirmar a pertença e transformar o ato de comer em um ato que nutre a cada um de nós e sustenta, ao mesmo tempo, as relações que nos revelam e nos fortalecem em família. Por assim considerarmos, temos por objetivo neste artigo propor uma reflexão sobre o alimento na dimensão constitutiva do existir em família. Ao aproximar o ato de compartilhar a comida em família dessa perspectiva, buscamos compreender como o cotidiano da partilha de alimentos nas refeições familiares ultrapassa a mera nutrição e se torna um gesto de pertencimento, memória e reconhecimento, afinal, no princípio de cada pessoa, há a ação criadora de uma família (Souza, 2023).

O texto é fruto de um exercício de escrita por muitas mãos, no qual duas autoras e um autor se lançaram na experiência de pensar, narrar e cozer ideias a partir de olhares singulares. A estratégia metodológica adotada – a Autoetnografia Colaborativa à deriva (Rabinovich, Silva, 2025) – permite que as vozes se entrelacem, sem hierarquia, valorizando percursos pessoais em família. Tal abordagem assume o risco e ao mesmo tempo a potência do encontro, na qual cada memória, cada prato, cada palavra revelam famílias e pessoas que se constituem em movimento.





As reflexões dialogam com diferentes matrizes teóricas e histórias pessoais. Ao costurar essas vozes, construímos uma narrativa em que memória e prática social se encontram, iluminando a ontologia do ser em família pelo viés da comida compartilhada. Os resultados, conforme visto a seguir, evidenciam que o ato de comer em famílias, não é um ato que apenas satisfaz uma necessidade biológica, mas um modo de ser-com-o-outro no vínculo sustentado e na reafirmação das identidades.

## FOME(S)

(Por Elaine Pedreira Rabinovich)

Recentemente, protagonizei um episódio que seria lamentável se não fosse também trágico e risível (e útil para escrever sobre fome nesse artigo): convidada a almoçar na casa de amigos, a dona de casa, prestativa, apressou-se a colocar mais comida no meu prato, tendo eu finalizado o que lá restava. Donde, aos berros, gritei: - “Não ponha comida no meu prato; se eu quiser, eu coloco!”. Ela, espantada, rapidamente retirou a mão e eu, já envergonhada, expliquei: - “É que se você colocar comida no prato, vou ser obrigada a comer”.

Eu não sou certamente a única a sentir que tem de comer o que estiver no prato e, não sei, se todas as obrigações estão necessariamente atreladas a um passado familiar de fome ou, pelo menos, de recursos escassos quanto à alimentação na família.

No meu caso, certamente é. Embora eu nunca tenha passado fome, a família paterna veio fugida da Rússia devido a *pogroms*<sup>4</sup> e perseguições aos judeus no início do século passado. Tanto lá quanto aqui a comida era contabilizada. E essa contabilidade era complexa devido ao grande número de familiares. No caso paterno, eram nove irmãos, muitos deles homens e famintos, alguns já casados.

Chegaram ao Brasil portando o candelabro para as cerimônias religiosas e o aparelho tradicional russo para fazer chá, o samovar. Devem ter trazido roupas e pertences também, mas nada de riquezas fora o candelabro e o samovar. Instaram-se em São Paulo e os filhos mais velhos foram vender mercadorias de porta em porta: os famosos mascates. Já meu pai e minha tia Enia, que me criou, foram para a escola e logo se enturmaram e aprenderam português.

<sup>4</sup> O termo “pogrom”, historicamente, refere-se aos ataques violentos perpetrados contra os judeus e efetivados por populações locais não-judaicas.





Minha tia Enia era a caçula das mulheres e, com o tempo, ficou responsável pelo cuidado dos pais idosos e, também, da comida. Tanto que, quando pôde, nunca mais quis entrar na cozinha.

Mas, certamente, advém dessa experiência coletiva familiar a minha falta de educação no caso acima referido do almoço na casa de amigos. Isso já 80 anos terem se passado...

Evidentemente, esse caso traz no seu bojo a manutenção das memórias familiares, mesmo em quem não passou diretamente pelas experiências de seus membros. Se minha família de origem não passou fome, minha reação só pode estar assentada em uma experiência de privação alimentar familiar que me foi passada direta e/ou indiretamente: - “Menina, não deixe comida no prato. É pecado. Tanta gente passando fome...!”.

Essa alocução remete à segunda experiência que aqui vou relatar referente à fome.

Durante cerca de oito anos, estive indo e vindo a um quilombo, localizado no Município de São Roque, denominado ora quilombo, ora bairro do Carmo, mas reconhecida em 2000 oficialmente como “Remanescente de quilombo e patrimônio sócio-histórico-cultural e econômico” pela Fundação Palmares (Rabinovich; Gallo, 2005).

Embora morando relativamente bem, em uma comunidade muito aprazível, “um pedacinho do céu”, pelo menos aos meus olhos, com creche, pré-escola, escola até o ensino médio e posto de saúde, ar puro, capela linda, dedicada à Nossa Senhora do Carmo, uma praça central arredondada, um bar, padaria e mercadinho comunitários, festas da Santa muito concorridas na região, sem pagar aluguel, o mercado de trabalho era muito reduzido. Afora os trabalhos na escola e no Posto, os demais moradores tinham empregos ou como jardineiros ou faxineiras no condomínio de pessoas ricas da capital, São Paulo, ou como trabalhos eventuais como pedreiros e outros. Tem de ser enfatizado que a associação católica dos Focolares ali dominava, tanto trazendo vantagens quanto desvantagens para o grupo originários de moradores. Ex.: a diretora da escola pertencia ao Focolares, assim como a coordenadora da padaria e do armazém comunitários (Rabinovich; Bastos, 2007)

A acrescentar que esse quilombo pode ser visto ainda nos mídia lutando, ora sim, ora não, pela titulação das terras por ele ocupadas. (PS: ao procurar uma indicação do estado atual referente ao quilombo, encontro o *link* Quilombo Revolucionário do Carmo, propondo uma visita turística: estão lutando!!!!)

Não resisto não contar, mais uma vez, a sua história, igualmente ora afirmada, ora negada: havia uma grande fazenda no local próxima ao quilombo, a Fazenda do Carmo, em terreno doado por Dom João VI. Quando as carmelitas foram expulsas do Brasil, os escravos





foram expulsos da fazenda e ocuparam o local onde agora está o quilombo, mas tiveram de ir trabalhar na fazenda do Bananal, localizada próxima a Parati, no limite entre os estados de São Paulo e do Rio de Janeiro, para ter condições de comprar a sua liberdade. E compraram sua liberdade. Foram e voltaram a pé e, na volta, encontraram em um rio a imagem da Nossa Senhora do Carmo, mas sem o bebê, carregaram a santa no lombo de uma mula, santa essa que está no altar de sua capela no quilombo.

Pois bem: para meu espanto, também recentemente, estive em Parati quando tive ocasião de ir à Fazenda do Bananal onde ainda há a casa da fazenda, o moinho, e restos de senzala. Próximo à área do quilombo do Carmo, está uma fazenda, na época ocupada “pelo japonês”, que plantava alcachofra, e cuja plantação podia ser vista desde o quilombo. A anotar que há uma grande festa em São Roque em julho onde se pode comer mil preparados na base de alcachofra, e que já se tornou tradicional na região até a capital. Embaixo da casa da fazenda, pude ainda ver a senzala.

Se as pessoas do quilombo não passavam fome, certamente o local não poderia ser descrito como de abundância em nenhum sentido. Visitei famílias com ninho de rato no sofá da casa, crianças sofriam violência doméstica, havia muitos casos de idosos com diabetes e pressão alta.

Na época, o presidente Lula havia anunciado o Programa Fome Zero. Imediatamente, escrevi um projeto a ser endereçado aos órgãos competentes para transformar o Quilombo do Carmo em um espaço agrícola. Imaginei a Prefeitura comprando a fazenda e doando-a aos moradores, e esses se organizando em uma cooperativa de tal modo que, de modo diferencial, tocassem uma atividade agrícola do plantio de alcachofra e, após, a vendessem em vidros com a etiqueta: Quilombo do Carmo, produzido e engarrafado. Até imaginei a etiqueta com a paisagem bucólica do local.

No entanto, a realidade se impôs. Os moradores do quilombo teriam de ter uma associação que respondesse por eles e lhes permitisse a titulação das terras – o reconhecimento já tinham há muitos anos (desde 2000). Porém, não conseguiram criar uma associação de bairro que assumisse a luta pelas terras devido a muitas ameaças vindas do condomínio e do poder público conluiado com o poder econômico. Ao me dar plena consciência das forças em ação, escrevi um artigo denunciando serem os interesses políticos o cerne das questões envolvendo os quilombos (Rabinovich; Bastos, 2008).

Assim, esses dois relatos de experiências marcantes e marcadas ao longo de várias temporalidades – pessoais, histórica-sociais e de um longo tempo da natureza – encontraram-





se hoje, aqui, nesse texto. São fomes diferentes, mas ambas são oriundas de comunidades que a comungam em irmandades ou não. Eis o desafio.

## **QUANDO O AFETO ENCHE O PRATO**

(Por Diana Léia Alencar da Silva)

Em uma casa percebida e sentida como abrigo, repartir o alimento quando a fome denuncia que a comida no prato é pouca, parece ser não somente uma necessidade ditada pelo desejo de sobreviver, mas um gesto de amorosidade, gerado pela empatia e lapidada na esperança de manter a vida do “[...] conjunto desses outros humanos que nós dizemos serem os nossos [...]” (Pierron, 2010, p. 1). É assim em algumas famílias nas quais o pão insiste em escapar das mãos. Nesses grupos, o ato de aproveitar integralmente e compartilhar o pouco que se tem, mesmo quando a penúria é uma constante ameaça, desvela a essência maior do cuidado e da solidariedade e certamente contribui para fortalecer os laços de afeto entre aqueles(as) que chamam uma determinada casa de lar e o grupo no qual foi inserido(a) ou que escolheu se se inserir, de família. Tais afetos, conforme visto a seguir, parecem definir nesses grupos a “variação contínua da força de existir ou da potência de agir”, conforme aponta Deleuze (2019, p. 38), pautado nas ideias de Spinoza, ao tentar traduzir o termo. Esse é caso de muitas famílias nordestinas, entre as quais está também a minha.

Cresci em uma família extensa que ainda hoje inclui avós, tios (as) e primos (as) nem sempre consanguíneos, mas elevados(as) à essa condição pelas relações de afeto com o grupo, fortalecidas muitas vezes pelo convívio ao longo de mais de uma geração. Em outras palavras, em meu grupo familiar extenso estão tanto os parentes incluídos no grupo pela consanguinidade, pela ligação por casamento ou união estável assim como por adoção, quanto pessoas para as quais foi possibilitado, há muitas décadas, livre acesso e participação da intimidade da família.

O retrato aqui desvelado, observado comumente na constituição de muitas famílias principalmente no nordeste brasileiro, guarda relação com o modo de ser e de conviver dos(as) nossos(as) ancestrais africanos(as), que desde o período da escravização, utilizavam diferentes formas simbólicas para estabelecer e ampliar laços familiares, nem sempre consanguíneos. Esse era o caso do compadrio em famílias escravizadas, que frequentemente incluíam padrinhos brancos, na luta dos pais escravizados para a compra da alforria dos(as) filhos(as) ou nas tentativas de minimizar os castigos a eles(as) aplicados(as). Outro exemplo de ampliação dos





vínculos familiares é verificado em espaços religiosos, como é o caso do candomblé baiano, que mediante a família de santo ali estabelecida, permitia e ainda permite aos(as) descendentes de escravizados recompor relações familiares que o tráfico negreiro e a escravização romperam (Albuquerque; Fraga Filho, 2006). Tal modo de ser, aberto à ampliação de vínculos e relações que ultrapassam graus de parentesco ascendentes e descendentes, certamente tem relação também com a hospitalidade acolhedora dos nordestinos, principalmente em regiões mais distantes dos grandes centros urbanos. Em suas casas, ainda que simples, é comum ofertar a um visitante o melhor que a família tem, seja algo para comer e beber, ou mesmo um ambiente confortável para pernoite, ainda que ao custo do desconforto provisório de algum morador da casa. Foi neste contexto que vi e que experienciei também, desde criança, não somente o ato de todos estarem juntos à hora das refeições, mas de dividir, de forma equânime, os alimentos disponíveis à família. Era assim que embora em pratos nem sempre iguais, recebíamos o alimento no momento possível, coerente com a nossa condição de criança, adolescente, adulto(a) ou idoso(a).

Das minhas recordações mais vívidas sobre a divisão da relembrado das refeições, na casa da minha Avó materna. Certamente como aprendera com a Mãe dela, ela separava primeiro para servir à mesa ao meu Avô e demais homens da casa, o feijão de arranca ou de corda, assim como a mandioca cozida, o arroz, a abóbora e a galinha cozida. Tudo caprichosamente organizado em vasilhas esmaltadas, preservadas cuidadosamente por ela. Após, em pratos que ela enfileirava na borda do fogão a lenha da sua cozinha, ela preparava a distribuição para as crianças e mulheres da casa. Relembro que nessa sequência de divisão, nas quais a comida, embora nem sempre farta, chegava a todos, o último prato sempre era o dela. Hoje reconheço esse ato como uma evidência de afeto e atenção, não verbalizada em palavras, que priorizava o cuidado com a família, em detrimento às necessidades dela.

Os reflexos dos gestos solidários da minha avó materna eram percebidos também na ação dos demais membros da família na casa. Não incluir na divisão de um bolo de milho ou de um doce de saeta, por exemplo, também os ausentes no momento da partilha, era percebido pela maioria com estranheza. Assim, era muito comum não somente enviar à casa dos parentes próximos, em pratos cuidadosamente cobertos com panos alvejados por vó, um pedaço de bolo, assim como picuas feitos por ela ou por algumas de suas filhas. Do mesmo modo, era norma guardar um pouco para aqueles que estavam trabalhando ou em outros compromissos na rua.

No contexto aqui compartilhado, o desperdício não era permitido. Embora não escolhêssemos os alimentos – não me recordo da minha Avó perguntando, por exemplo, o que





eu gostaria de comer – deixar comida no prato era severamente recriminado. Como não ser assim, se o alimento nem sempre era farto? Ainda assim, quando havia, as poucas sobras eram corretamente destinadas às galinhas e aos demais animais da casa.

Assim como ocorria em muitas casas da região, tudo na casa da minha Avó era aproveitado ao máximo: das cascas dos ovos e dos legumes, por exemplo, que voltavam a terra, para adubar os jiraus de temperos e de plantas medicinais que ela cultivava, às tripas de porco, que após uma longa higienização, serviam como um envoltório natural para a produção de linguiças que ela fazia, nada era desperdiçado. Do mesmo modo sementes, como a abóbora ou melancia, eram guardadas, para posterior posteriormente plantio. Relembro que nem mesmo o sangue das galinhas era desperdiçado, pois esse servia para o preparo de uma iguaria disputada na família: a galinha ao molho pardo. Nesse caminho, até as cascas da laranjas, secas ao sol, eram guardadas, para uso em forma de chá, que servia, de acordo com a minha Avó, para melhorar a digestão. Desta forma, embora sem assim denominar e com objetivos mais relacionados à sobrevivência do grupo, minha avó nos ensinava a praticar o aproveitamento integral dos alimentos.

Décadas mais tarde, longe da minha cidade, acompanhei a preocupação crescente da humanidade com o aumento com as questões ambientais. Tal preocupação, que inclui uma atenção que se tornou constante com a poluição do ar, da água e do solo, assim como com o desmatamento, as mudanças climáticas, a perda de biodiversidade e a desertificação, evidencia também o cuidado que se faz cada vez mais necessário com a geração excessiva de resíduos. Ao lado de tudo, o desperdício e a fome: Somente no ano de 2022, famílias, restaurantes e setores de serviços alimentares e retalho desperdiçaram aproximadamente 1,05 bilhão de toneladas métricas de alimentos, um total que representa cerca de um quinto dos alimentos disponíveis para as pessoas. Somados aos 13% dos alimentos perdidos ao longo do percurso desde a exploração agrícola até a mesa, esses índices ganham especial relevância no rol de preocupação, principalmente ao serem comparados com as estatísticas de insegurança alimentar. Entre outros, essas estatísticas indicam que aproximadamente um terço da população mundial enfrenta dificuldades para se alimentar adequadamente, e 783 milhões de pessoas sofrem com a fome (ONU, 2024). Neste cenário no qual a fome e o desperdício, na estranha contradição de um paradoxo no mínimo, perverso, desafia a lógica comum, percebi o valor dos ensinamentos da minha Avó.

Certo é que hoje, mais do que nunca, valorizo as herdades das minhas ancestrais. Estas heranças, compostas muito mais por memórias, valores, ensinamentos e laços afetivos, a





exemplo do que compartilhei neste texto, do que por bens materiais, ainda hoje delineiam as relações em minha família e contribuem para forjar o que hoje escolho ser. São legados de afeto e cuidado, inestimáveis e duradores, que fortalecem os laços de afeto e o sentimento de pertencimento não somente em mim, mas certamente em muitos da família. É assim que a fatura de afeto, nos vários pratos e legados da minha Avó, continua a nos alimentar.

## A COMIDA: SUSTANÇA DA VIDA EM FAMÍLIA

(Por Antonio José de Souza)

As histórias de família foram compiladas na minha memória desde a infância, quer dizer, principalmente, na infância; onde as reuniões em família aconteciam na companhia da comida farta, muito temperada e colorida e saborosa. Minha Vó Maria<sup>5</sup> (1924-1998), na casa em que faleceu, tinha na sala de jantar uma mesa grande de madeira pesada; não me recordo de haver cadeiras em sua volta, acredito que estivessem espalhadas pela casa, como espalhados ficávamos. Ali, em festividades comunitárias – a exemplo da Sexta-feira da Paixão, data religiosa cristã que recorda a crucificação de Jesus Cristo e sua morte no Calvário – enchíamos a barriga na compreensão coletiva de que “saco vazio não para em pé”. Se a Paixão de Cristo suscitava silêncio, contrição e jejum, fazíamos o contrário; muito embora soubéssemos do lugar importante que os valores cristãos ocupavam em nossa família. Talvez, no inconsciente coletivo-familiar, entendêssemos que era preciso ter sustento (de comida e da presença do outro) para ter energia e se manter firme no calvário que pode ser o dia a dia.

Em reuniões assim não havia silêncio. Consigo, se fechar os olhos, ouvir o burburinho caótico, os falatórios gritados, os risos esganiçados e todos os sons de quando se come em multidão: o tiritar dos talheres batendo uns nos outros ou contra um prato, o som agudo e metálico da tampa pousando na panela, a mastigação nervosa, a deglutição que, ao transportar da boca ao estômago alimento e saliva, exigia mais comida no afã complexo de músculos internos em contração rumorosa. Minha família, nesse tempo de criança, era uma multidão organizada em torno do feminino: primeiro de Vó Maria, depois em volta de minha Mãe. Hoje, sem epicentro existencial, estamos fracionados em núcleos saudosos pela experiência da

<sup>5</sup> Em outro estudo, eu menciono as merendas da tarde que Vó Maria fazia no pilão ou no fogão à lenha; merendas que fazem parte da cultura sertaneja, a saber: paçoca de milho torrado, pipoca feita em tacho grande de barro, “[...] o milho verde cozido e assado, os caroços de jaca cozidos, amendoins, mingaus e o simples e inesquecível café com farinha – apelidados por Vó de ‘geleia’.” (De Souza, 2024, p. 13).





intimidade extensiva<sup>6</sup> no qual o cerne dos acontecimentos narrados (e quem narrava) era a mulher.

Após o ritual ruidoso de comilança, caímos no estado físico que o regionalismo nordestino designa por ‘estar fastiado’, isto é: estar sem fome por ter comido em demasia. Na indolência do corpo abastecido, dava-se início a narração das histórias da família. Lembro de ficar em silêncio ouvindo e, de quando em vez, perguntando. Anos a fio ouvi as mesmas histórias com pequenos acréscimos e raras variações. É dessa reunião memorialística – acomodada pela tradição familiar de contar histórias oralizadas e complementadas colaborativamente por membros que viveram, testemunharam ou ouviram, de fontes primárias, os eventos relatados – que advém a conclusão de que minha família não está atrelada “[...] a um passado [...] de fome [...]” como sublinhado pela Professora Elaine Rabinovich no texto acima. Mas, certamente, atravessada pela escassez quanto à alimentação. Explico melhor...

As mais velhas contavam que o meu Bisavô, José Antonio dos Santos (1895-1968), tinha duas esposas que coabitava harmoniosamente na mesma casa, localizada na Fazenda de Picos, atualmente um povoado pertencente ao município de Itiúba – sertão baiano, integrante do Território do Sisal. Com uma das esposas teve apenas uma filha, com a outra teve a maioria da prole; esta última minha Bisavô, Dionízia Maria de Jesus (1902-1997).

Michelle Perrot em *Minha história das mulheres* (2007), diz que, às mulheres, convêm serem guardiãs da casa e da comida, sendo as responsáveis por essa parte. De fato, há convergência entre a afirmação de Perrot e a história das mulheres de minha família, contudo, há um detalhe sobressalente: a saber: o meu Bisavô era quem detinha o controle dos mantimentos (grãos variados, farinha, carne seca, rapadura, mel, raízes tubérculos etc.) que ficavam trancafiados numa despensa anexa à casa.

A tranca, enquanto metáfora do poder do homem, pode ser explicada pelos “[...] desafios de uma terra pendular, [e a] relação com a natureza e as estações [...] de chuva e períodos de estiagem que, quando persistentes, reverberam a aridez da terra em sobressaltos para quem precisa prover as necessidades de acesso à água e alimentação [...]” (Souza, 2022, p. 48) ou pela autoridade de controlar o quanto e quando se come. Nesse caso, o homem de família exerce a “bravura” de proteger suas mulheres, os(as) filhos(filhas) gerados(as) da sua virilidade e o provimento da comida em pleno exercício do poder ordinário (Fonseca, 2004).

O fato é que, na ausência do homem da casa (meu Bisavô), acontecia o motim por alimento (Perrot, 2007). As mulheres reuniam os filhos-enteados e os instruíam a subir na

---

<sup>6</sup> À maneira como Diana Léia da Silva apresenta o conceito de família extensa no subtópico acima.





cumeeira<sup>7</sup> da despensa. Quando alcançavam o alto, destelhava-se (removia as telhas) o suficiente para alcançar o interior do depósito. Lá dentro, recolhia-se os mantimentos listados, previamente, pelas mulheres sem deixar (de preferência) vestígios daquela insurreição discreta em solo doméstico.

Acredito que esse motim por alimento, tenha influenciado a forma como minha família lidou e lida com a comida. Ainda, presentemente, gostamos de acolher as visitas, celebrar a passagem dos dias e demonstrar afeto através do mantimento. Desse modo, comer o que está no prato, sem desperdício – do contrário seria severamente recriminado, como lembrou Diana da Silva no subtópico anterior – é respeito a quem teve que travar pequenas rebeliões para manter os(as) seus(as) e a si própria em pé... na vida.

## O ARREMATE

O texto, composto por três relatos, converge na análise da comida e da fome como elementos que transcendem a mera necessidade biológica, atuando como potentes articuladores de memórias familiares, laços de afeto e experiências históricas de privação e resistência.

No primeiro relato, a experiência da fome, mesmo que não vivida diretamente, é transmitida e internalizada como um imperativo moral (“não deixar comida no prato”), influenciando o comportamento alimentar e revelando as marcas de um passado de escassez e perseguição (como no caso da família de origem russa-judia) e a luta pela dignidade e terra (no caso do quilombo).

No segundo relato, em contextos de escassez, a divisão do pouco alimento disponível (o “afeto que enche o prato”) torna-se um ato de amorosidade, solidariedade e cuidado, fortalecendo os laços familiares (mesmo os não consanguíneos) e ensinando o aproveitamento integral dos alimentos como uma ética de vida contra o desperdício.

No último relato, a comida se insere numa dinâmica de poder e controle (o homem que tranca a despensa) e, ao mesmo tempo, gera formas de resistência e motim (o destelhamento para pegar os mantimentos). A fartura nas reuniões é vista como uma forma de ter “sustento” e energia para o “calvário do dia a dia”, demonstrando que o ato de comer-junto é a manutenção e celebração da vida em comunidade – um outro nome para família.

Conclusão: As diferentes “fomes” retratadas – a fome histórica, a fome como privação e a escassez controlada – revelam um paradoxo perverso na sociedade contemporânea, ou seja:

<sup>7</sup> Parte mais alta do telhado de uma casa, onde ocorre a junção entre os diferentes planos inclinados do telhado.





o desperdício maciço de alimentos coexistindo com a fome generalizada. Os relatos sublinham que a relação com o alimento é profundamente social, econômica, política e afetiva, sendo moldada por heranças ancestrais, onde o ato de comer, não desperdiçar e compartilhar é um legado de afeto e respeito à luta dos que vieram antes para garantir a sobrevivência e a dignidade.

## REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, Wlamyra R. FRAGA FILHO, Walter. Família, terreiros e irmandades. In: ALBUQUERQUE, Wlamyra R. FRAGA FILHO, Walter. **Uma história do negro no Brasil**. Salvador: Centro de Estudos Afro-ocidentais. Brasília: Fundação Cultural Palmares, 2006.

DE SOUZA, Antonio José. Ruralidades em Vó Maria: (auto)etnografia pelos trilhos memorialísticos da infância. **Revista Ouricuri**, Brasil, v. 14, n. 1, p. 38–52, 2024. Disponível em: <https://www.revistas.uneb.br/ouricuri/article/view/18393>. Acesso em: 24 nov. 2025.

DELEUZE, Gilles. **Cursos sobre Spinoza (Vincennes, 1978-1981)**. Trad. Emanuel Angelo da Rocha Fragoso, Francisca Eivilene Barbosa de Castro, Hélio Rebello Cardoso Júnior e Jefferson Alves de Aquino. – 3. ed. – Fortaleza: EdUECE, 2019.

FONSECA, Claudia. **Família, fofoca e honra**: etnografia de relações de gênero e violência em grupos populares. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004.

ONU, United Nations Environment Programme. **Think Eat Save: Tracking Progress to Halve Global Food Waste**. ONU, United Nations Environment Programme, 2024. Disponível em: <https://www.unep.org/pt-br/resources/publicacoes/relatorio-do-indice-de-desperdicio-de-alimentos-2024>. Acesso em 10 jul.2025.

PERROT, Michelle. **Minha história das mulheres**. Tradução de Ângela M. S. Côrrea. São Paulo: Contexto, 2007.

PIERRON, Jean-Philippe. A foto da família: entre semelhança e reconhecimento. Tradução de Elaine Pedreira Rabinovich. In **Dans Le Divan familial**. 2010/1 (Nº 24), p. 167-181.

RABINOVICH, Elaine Pedreira; Bastos, Ana Cecília Sousa. Família e projetos sociais: Analisando essa relação no caso de um quilombo em São Paulo. **Psicol. Estud.**, v. 12, n. 1, 2007. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1413-73722007000100002>. Acesso em 01 maio 2025.

RABINOVICH, Elaine Pedreira; Bastos, Ana Cecília Sousa. O Carmo: ou porque um quilombo não quer ser um quilombo. **Psicología Política**, v. 14, n. 7, 2008. Disponível em: <http://fafich.ufmg.br/~psicopol/seer/ojs/viewarticle.php?id=96&layout=html&mode=preview>. Acesso em 01 maio 2025.

RABINOVICH, Elaine Pedreira; Gallo, Paulo Roberto. Estudo das famílias de uma comunidade quilombola do Carmo (São Roque, SP). Em Petrini, Giancarlo, Cavalcanti,





Vanessa Ribeiro Simon (Orgs.). **Família, sociedade e subjetividades:** uma perspectiva interdisciplinar. Petrópolis: Ed. Vozes, 2005. p. 195-209.

RABINOVICH, Elaine Pedreira; SILVA, Diana Léia Alencar da (Orgs.) **Teoria e Prática da Autoetnografia à Deriva** Curitiba: CRV, 2025.

SOUZA, Antonio José de. A família como objeto da História na Educação do Campo/roça para Convivência com o Semiárido. In: CREMA, Everton; MARTIN, Nilson Javier Ibagón (Orgs.). **Ensinar História: Aprendizagens**. Rio de Janeiro: Proj. Ori./Ed. Esp. Sobre Ontens/UERJ, 2022. p. 45-53.

SOUZA, Antonio José de. **Tornar-se negrogay**: a história de vida de um homem-professor situado e “sitiado”. Curitiba: CRV, 2023.





Informações do Artigo	Article Information
<b>Recebido em:</b> 17/12/2025	<b>Received on:</b> 17/12/2025
<b>Aceito em:</b> 26/01/2026	<b>Accepted in:</b> 26/01/2026
<b>Publicado em:</b> 04/02/2026	<b>Published on:</b> 04/02/2026
<b>Conflitos de Interesse</b>	<b>Interest conflicts</b>
Os autores declararam não haver nenhum conflito de interesse de ordem pessoal, comercial, acadêmico, político e financeiro referente a este manuscrito.	The authors declare that there is no personal, commercial, academic, political or financial conflict of interest regarding this manuscript.
<b>Como Citar este artigo - ABNT</b>	<b>How to cite this article - ABNT</b>
RABINOVICH, Elaine Pedreira; DA SILVA, Diana Léia Alencar; DE SOUZA, Antonio José. Comida e a ontologia de ser em família: uma escrita colaborativa. <i>Revista Macambira</i> , Serrinha (BA), v. 10 n. 2 (2026), e102009. DOI: <a href="https://doi.org/10.35642/rm.v10i2.2059">https://doi.org/10.35642/rm.v10i2.2059</a>	RABINOVICH, Elaine Pedreira; DA SILVA, Diana Léia Alencar; DE SOUZA, Antonio José. Food and the ontology of being in family: a collaborative writing. <i>Revista Macambira</i> , Serrinha (BA), v. 10 n. 2 (2026), e102009. DOI: <a href="https://doi.org/10.35642/rm.v10i2.2059">https://doi.org/10.35642/rm.v10i2.2059</a>
<b>Licença de Uso</b>	<b>Use license</b>
A Licença Creative Commons Atribuição-NãoComercial-CompartilhaIgual 4.0 Internacional (CC BY 4.0). Esta licença permite compartilhar, copiar, redistribuir o manuscrito em qualquer meio ou formato. Além disso, permite adaptar, remixar, transformar e construir sobre o material, mesmo que comercialmente, desde que seja atribuído o devido crédito de autoria e publicação inicial neste periódico.	The Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License (CC BY 4.0). This license allows sharing, copying, redistributing the manuscript in any medium or format. In addition, it allows adapting, remixing, transforming and building on the material, even commercially, as long as due credit for authorship and initial publication in this journal is attributed.