UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EXTENSÃO RURAL

SABORES NA HISTÓRIA:
UM ESTUDO A PARTIR DOS SABERES E FAZERES ALIMENTARES DE AGRICULTORES FAMILIARES DE JABOTICABA, RS

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Nádia Rosana Fernandes de Oliveira

Santa Maria, RS, Brasil
2009

SABORES NA HISTÓRIA:
UM ESTUDO A PARTIR DOS SABERES E FAZERES ALIMENTARES DE AGRICULTORES FAMILIARES DE JABOTICABA, RS

por

Nádia Rosana Fernandes de Oliveira

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do grau de
Mestre em Extensão Rural.

Orientador: Prof. Hugo Aníbal Gonzalez Vela

Santa Maria, RS, Brasil
2009

Universidade Federal de Santa Maria
Centro de Ciências Rurais
Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural

A Comissão Examinadora, abaixo assinada,
aprova a Dissertação de Mestrado

SABORES NA HISTÓRIA:
UM ESTUDO A PARTIR DOS SABERES E FAZERES ALIMENTARES DE AGRICULTORES FAMILIARES DE JABOTICABA, RS

elaborada por
Nádia Rosana Fernandes de Oliveira

como requisito parcial para obtenção do grau de
Mestre em Extensão Rural

COMISSÃO EXAMINADORA:

Hugo Aníbal Gonzalez Vela, Dr.
(Presidente/Orientador - UFSM)

Renata Menasche, Dra. (UFPel e PGDR/UFRGS)

Pedro de Hegedus, **Dr.** (UNUy)

Santa Maria, 11 de maio de 2009.

AGRADECIMENTOS

Este trabalho contou com a colaboração de muitas pessoas, desde o início do interesse pela pesquisa acadêmica na busca por estudar a alimentação e a comida no cenário da saúde coletiva, da agricultura familiar e do rural. Desse modo, o resultado deste trabalho envolve amigos que integram um grupo importante na construção dessa pesquisa, a eles eu agradeço:

Aos meus pais, Nadir e Nedeson, e aos meus irmãos Newson, Luciane e Eduardo pelo carinho, pelo interesse em compartilhar os momentos especiais, por apoiar minhas decisões e incentivar a lutar. Vocês são o meu lado forte;

Ao Vinicius, pessoa que dá significado a palavra companheiro. Vivenciamos juntos uma caminhada de apreendizado. Você me mostrou muito, incentivou e entusiasmou a pesquisa. Agradeço pelos momentos dedicados a interpretação e a reflexão dos meus sujeitos de estudo e pelas horas atendidas às conversas sobre a alimentação, a saúde, o rural. Minha caminhada tem sido muito mais feliz com sua presença e carinho;

Ao orientador dessa pesquisa, professor e amigo Hugo Vela, que proporcionou momentos de busca pelas questões interdisciplinares da alimentação. Nossas conversas foram determinantes para minha aproximação ao tema de pesquisa. Agradeço muito pela dedicação;

Ao Pedro de Hegedus pela presença na banca de defesa, e à Renata Menasche pela imediata atenção e cuidado. Agradeço pela participação.

Às professoras da graduação em Nutrição Eilamaria e Eliziane, que me entusiasmaram a percorrer os espaços da educação e da saúde coletiva. Ao Thiago, professor e orientador, que “abraçou a causa” dos primeiros passos nos estudos sobre agricultura familiar, produção e consumo de alimentos no curso de Nutrição;

Ao Paulo Silveira, amigo que se dispôs imediatamente a auxiliar nos desafios do estudo sobre o rural, e que busca muitos elementos interessantes a serem refletidos. Agradeço muito pela atenção;

Ao amigos e companheiros do Movimento Estudantil da Saúde de Santa Maria (FIMESS), em especial Andriele, Danilo, Liara, Lucilene, Joceléia, Marion, Jessye, Jean, pelas vivências e por estarmos lado a lado na mesma luta;

Aos colegas do Programa de Pós-graduação em Extensão Rural, pelas discussões enriquecedoras, e em especial as grandes amigas Patrícia e Rafaela por se envolverem e por "estar por perto mesmo que de longe";

Aos trabalhadores e demais professores do Programa de Pós-graduação em Extensão Rural;

À Raquel e Chico pelo carinho e atenção e pela hospedagem nos períodos da pesquisa. Á Otilia e Maximino por fazer com que eu me "sentisse em casa", pela disposição em auxiliar em diversos momentos do trabalho de campo, além da hospedagem e da participação ativa e determinante para a elaboração da pesquisa;

À EMATER de Jaboticaba, em especial à Joice, que demonstrou muito interesse e possibilitou minha aproximação com a realidade local da pesquisa. Agradeço muito pelo apoio e incentivo.

À Juliana, agente comunitária de saúde de Jaboticaba, moradora da comunidade do Braga, que me conduziu alegremente nos caminhos da comunidade. Agradeço a você e a sua família pelo carinho.

Aos agricultores de Jaboticaba pela disposição e também por acreditar na importância de seu trabalho.

A você que lê este trabalho.

Difícil de contar,
mas fácil de entender,
a razão e a hora de quem vive um ideal.

(*E a Revolução?* música de Nei Lisboa)

Você tem fome de quê?

(*Comida*, música de Titãs)

RESUMO

Dissertação de Mestrado
Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural
Universidade Federal de Santa Maria

**SABORES NA HISTÓRIA:
UM ESTUDO A PARTIR DOS SABERES E FAZERES ALIMENTARES DE AGRICULTORES FAMILIARES**

AUTORA: NÁDIA ROSANA FERNANDES DE OLIVEIRA
ORIENTADOR: HUGO ANÍBAL GONZALEZ VELA
Data e Local da Defesa: Santa Maria, 11 de maio de 2009

Esta dissertação pretendeu investigar os saberes e os fazeres envolvidos na alimentação de agricultores familiares do município de Jaboticaba/RS, a partir de fenômenos alimentares descritos na história da alimentação e da narrativa destes moradores locais. Nesse sentido, o trabalho pensa sobre as relações alimentares que os sujeitos possuem com o seu ambiente e entre si, levando em conta que as práticas são realizadas conforme apropriações do espaço agroecológico em que os grupos vivem. Para tanto, houve interação direta com essas pessoas, realizando-se entrevistas, observações das práticas alimentares e análise das narrativas sobre a memória das atividades alimentares desenvolvidas pelo grupo de agricultores. Desse modo, partindo da história da alimentação, investigou-se as relações dos diferentes grupos humanos com a comida, apresentando uma descrição analítica dos movimentos realizados pelos sujeitos no sistema alimentar, bem como uma análise das relações estabelecidas entre espaço-sujeito-alimento. Assim, verificou-se que a orientação quanto a preferir consumir determinados alimentos - para o grupo familiar de agricultores e também para o indivíduo particularmente - é realizada conforme um conjunto de vivências situadas ao longo da trajetória social do grupo e também por meio das representações e significações atribuídas à comida. Desse modo, a partir da memória "do tempo antigo" e das percepções sobre os saberes e os fazeres alimentares do sistema alimentar local, observou-se: a) diferenciações e tipificações quanto ao trabalho empregado nas atividades relacionadas a alimentação; b) distinções quanto ao significado que a comida possui para os diferentes grupos, diferentes ocasiões sociais e finalidades no uso dela; c) transformações no comer - com redução da presença do alimento cultivado para o consumo interno do grupo familiar, decorrido em grande medida pela inserção de produtos comprados em mercados. Tais fenômenos revelaram um processo de erosão cultural alimentar, pois influenciaram na transformação das práticas e saberes alimentares das famílias agricultoras. Logo, o processo de significação e ressignificação dos saberes e fazeres alimentares ficou evidente nos modos de relação do agricultor com seu espaço, com elementos ligados à transmissão dos saberes tradicionais de apropriação e preparação da comida e, por fim, com um processo de segurança alimentar e nutricional para os sujeitos e coletividades locais. Diante disso, os saberes e os fazeres expressam a história coletiva e individual dos sujeitos, comunicando os modos de vida local.

Palavras-chave: Saberes e fazeres alimentares, Agricultura familiar, História da alimentação, Segurança alimentar e nutricional.

ABSTRACT

Dissertação de Mestrado
Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural
Universidade Federal de Santa Maria

SAVOUR IN HISTORY:
KNOWLEDGES AND PRATICES INVOLVED IN THE FEEDING PROCESS OF FAMILIAR FARMERS IN THE CITY OF JABOTICABA, RS

AUTORA: NÁDIA ROSANA FERNANDES DE OLIVEIRA
ORIENTADOR: HUGO ANÍBAL GONZALEZ VELA
Data e Local da Defesa: Santa Maria,11 de maio de 2009.

This thesis intend to investigate the knowledges and practices involved in the feeding process of familiar farmers in the city of Jaboticaba / RS, from alimentation phenomena described in the history of food and the narrative of local residents. Accordingly, this paper deal with feeding relations that the subjects have with their environment and with each other, considering that the practices are made with agroecological appropriations of the space where these groups live. Thus, there was a face-to-face interaction with the farmers. Interviews where made, as well as observations of feeding practices and analysis of narratives about the memory of feeding activities undertaken by the group of farmers. Therefore, from the history of alimentation, it was investigated the relationship of different human groups with food, presenting an analytical description of the movements made by subjects in the food system, as well as an analysis of the relationship between subject-area-food. Thus, it was found that the preference to consume certain foods - for the familiar group of farmers and particularly for the individuals - is held as a serie of experiences situated along the history of the social group as well with representations and meanings assigned to food. Thereby, from the memory of "the old time" and perceptions about local knowledge and feeding practices, it's evident the existence of: a) classifications and differentiations used in activities related to nutrition; b) distinctions about the meaning that the food has for different groups, different social occasions and purposes in the use of the food; c) changes in the act of eating - with a visible reduction of the food grown for domestic consumption of the familiar group, that happens because of the inclusion of products bought in markets. Such phenomena have revealed a erosion of cultural feeding that influenced in the transformation of practices and nourishment knowledge of family farmers. Therefore, the meaning and "remeaning" processes of the nourishment's practices and knowledges was evident in the relation that the farmers have with their space, with elements related to transfer the traditional knowledge and preparation of food and, finally, to a process of alimentar and nourishment security for individuals and local collectivities. Therefore, the knowledge and the practices express collective and individual history, saying about the local life.

Key-words: Feeding knowledges and practices, Familiar Farmers, History of alimentation, Security feeding and nutrition.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Representação ilustrativa do Triângulo Culinário proposto por Claude Levi-Strauss. Fonte: http://www.comciencia.br, Carlo Vogt acessado em 14/04/2008. 21

Figura 2 – Centros de origem das plantas agrícolas, segundo Vavilov. 38

Figura 3 – Ilustração, retirada da Cartilha Biodiversidade, SAF/MDA, 2006, onde apresenta algumas espécies agrícolas e seus Centros de Origem. 40

Figura 4 – Localização do município de Jaboticaba, em destaque, no Rio Grande do Sul e Brasil, com a ilustração dos municípios vizinhos. Adaptação própria a partir do Laboratório de Geoprocessamento – URI-FW, 2006; e de dados da FEE (2007). 68

Figura 5 – Localização das comunidades, dos distritos e sede do município de Jaboticaba. Fonte: EMATER, 2002. 69

Figura 6 – Representação fotográfica apresentando as entradas das Comunidades visitadas. Em ordem da esquerda para a direita, temos a imagem que mostra o acesso à Vila Trentin, seguida pela Linha São Roque do Braga, Cancian e Santa Lúcia. 75

Figura 7 – Imagem fotográfica apresentando o preparo do churrasco, na Festa da Comunidade Alto Xaxim em comemoração ao Dia da Mulher. 86

Figura 8 – Imagens fotográficas mostrando os sacos com o milho destinado a moagem, o moinho de pedras, o moedor de grãos e os pacotes de farinha de milho sendo pesados. 88

Figura 9 – Ilustrações fotográficas apresentando imagens dos equipamentos e utensílios. Alguns deles ainda são utilizados atualmente, outros estão guardados na memória e em lugares especiais das casas. 94

Figura 10 – Fotos mostrando a comida do almoço: “mesa farta”. 100

Figura 11 – Ilustrações fotográficas mostrando a comida do jantar: polenta, arroz, radiche, alface, queijo e fortaia. 102

Figura 12 – Imagens fotográficas que apresentam a preparação para o “feitio” do doce. A primeira foto mostra a garapa da cana já fervendo no tacho; a segunda foto mostra a reprodução do modo de fazer do doce 137

a partir dos jovens; a terceira foto ilustra o modo de verificar o ponto de ser retirado o melado do tacho; a quarta imagem mostra o processo d e esfriar o melado, transformando-o em açúcar; a quarta imagem apresenta o momento do feitio do doce como integração e de reciprocidade entre amigos, vizinhos e parentes; a quinta foto mostra o modo de armazenamento dos sacos de açúcar que serão guardados no porão.

Figura 13 – Imagens fotográficas mostrando o feitio da chimia. A primeira foto apresenta a extração da garapa da cana de açúcar no engenho; a segunda apresenta a convivência de vizinhos e parentes durante o feitio dos doces; a terceira mostra os ingredientes: laranja batida no liquidificador, abóbora e mamão ralados e triturados, que serão somados no preparado da chimia; a quarta foto mostra a chimia sendo cozida no tacho, e por ultimo, a foto mostra a chimia acondicionada e a reutilização dos potes de plástico. 140

Figura 14 – Imagem do corte do caule do jaracatiá, mostrando a parte do “miolo” de onde obtém-se a parte comestível para o doce. na ilustração seguinte está apresentada uma preparação de doce de jaracatiá a partir das bagas, que faz-se o doce em calda 143

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Itens alimentares presentes no sistema alimentar de indígenas brasileiros – século XV. 49

LISTAS DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CEASA: Centrais de Abastecimento de Hortigranjeiros.

CONSEA: Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

EMATER: Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural.

FEE: Fundação de Economia e Estatística do estado do Rio Grande do Sul.

IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

LOSAN: Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional.

SAN: Segurança Alimentar e Nutricional.

LISTA DE APÊNCICES

Apêndice 1 – Roteiro de entrevistas.....165

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....17

2. OBJETO E SUJEITO DE PESQUISA.....20
2.1 Alimentação como tema e cenário.....20
2.2 Objetivos da pesquisa.....25
2.1.1 Objetivo geral 25
2.1.2 Objetivos específicos.....25
2.3 Considerações sobre o estudo.....26

3. PERCORRENDO O MUNDO: PROCESSOS HISTÓRICO-SOCIAIS DA ALIMENTAÇÃO.....33
3.1 Um pouco da história da alimentação a partir dos alimentos.....34
3.2 Sobre os usos e costumes na história da comida.....41

4. HISTÓRIA E COMIDA NO BRASIL.....50
4.1 O sistema alimentar brasileiro.....50
4.2 O sul no contexto da cultura alimentar.....61

5. HISTÓRIAS DO LOCAL – JABOTICABA, SUA GENTE, HISTÓRIAS E COMIDAS.....66
5.1 O lugar e a população: aspectos sobre a ocupação do território.....66
5.2 Comunidades locais: aspectos dos sujeitos e do ambiente.....74

6. *"COMEMOS COMO VIVEMOS"* – PERMANÊNCIAS E (RE)SIGNIFICAÇÕES DA COMIDA NA HISTÓRIA LOCAL.....79
6.1 A carne.....82
6.2 A polenta.....86
6.3 O pão.....91
6.4 O feijão e o arroz.....93
6.5 Utensílios e equipamentos: operações a partir da cultura local.....94

6.6 *"Aqui tem de tudo um pouco"* – a percepção da diversidade alimentar.....97
6.6.1 O café da manhã.....98
6.6.2 O almoço.....100
6.6.3 O jantar.....102

7. ESCOLHAS E DECISÕES: O CAMPO DAS PRÁTICAS E SABERES ALIMENTARES.....104
7.1 Sobre as construções do trabalho com o sujeito.....104
7.2 "Ela não é caprichosa" – a noção negativa do distanciamento da produção pro gasto.....113
7.3 *"Não compensa mais"* a inserção da comida de mercado no sistema alimentar localizado.....118
7.4 Transformações do comer: escolhas a partir do moderno.....124
7.5 A manutenção dos fazeres e saberes alimentares: escolhas a partir do local.....135
5
7.5.1. Reproduções e transmissões culturais alimentares.....135

8. CONCLUSÃO.....146

9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....153

1. INTRODUÇÃO

Esta dissertação discorre sobre a temática da alimentação, buscando o conhecimento por meio das diversas áreas da ciência, e os movimentos dos sujeitos na sua história. Assim, a minha aproximação ao tema de pesquisa, o qual engloba aspectos da sociologia rural e da alimentação, bem como da história e antropologia, deu-se ao longo de minha trajetória acadêmica, onde vivenciei múltiplas situações acerca dos modos como as pessoas acessam, consomem e relacionam-se com os alimentos.

Durante a graduação em Nutrição, através de ações sobre a educação em saúde e orientação nutricional, vivenciei situações onde trabalhava com diversas populações em diferentes ciclos da vida, como: gestantes e nutrizes, crianças, jovens, adultos e idosos. Em muitos momentos, pude observar que determinados fatores influenciavam diretamente na conduta alimentar das pessoas, que, por vezes, tinham dificuldade em colocar em prática as orientações alimentares sugeridas. Situações como a dificuldade no acesso aos alimentos – tanto por meio da compra, como também na produção agrícola para o consumo interno da família, bem como a resistência às mudanças no consumo de alimentos eram questões que apresentavam-se como entraves à implementação das orientações técnicas que eu, enquanto profissional da saúde, propunha.

Participando de vivências em saúde pública e outros espaços coletivos de debates popular e acadêmico, compreendi as diferentes perspectivas de olhares no processo de educação em saúde, o que me estimulou a investigar sobre as interpretações, as percepções e os simbolismos que a saúde e a alimentação estão envoltas. Desse modo, pude observar que as questões de saúde e alimentação, as quais eu buscava comunicar às pessoas, eram apreendidas por elas com base em sua história e cultura, e que o caminho das práticas alimentares agrupavam múltiplas perspectivas, sendo estas determinantes para o processo do consumo de alimentos.

Empenhada em conhecer a disponibilidade dos alimentos locais, aproximei-me dos estudos com agricultores familiares feirantes, os quais comercializavam seus

produtos nas feiras do município de Santa Maria, RS. Nesse período, desenvolvi estudos sobre o consumo alimentar desta população, onde pude vivenciar e estabelecer as primeiras inquietações acadêmicas que me direcionaram aos estudos do rural: o modo de vida; a produção; o acesso e disponibilidade; e o consumo de alimentos, aproximando-me das questões sobre a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e o Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA).

No Programa de Pós-graduação em Extensão Rural, pude percorrer os caminhos da multidisciplinaridade, sob o olhar das ciências sociais. A troca de experiências entre colegas de diferentes áreas, como: administração, agronomia, gestão agroindustrial, ciências sociais, engenharia florestal, comunicação, enfermagem, fisioterapia, geografia e medicina veterinária, foi fator estimulante aos debates sobre o rural, a questão agrária, os modos de vida e de reprodução social dos agricultores, assim como para a compreensão do alimento e da comida, que se configuram como tema e cenário desta pesquisa. Através dos estudos e discussões com os demais colegas e professores extensionistas, pude realizar esta pesquisa que compreende o universo alimentar na totalidade de interações do e entre o alimento com seu comedor[1].

Assim, os elementos teóricos sobre o rural trouxeram-me pontos que dinamizaram a pesquisa, promovendo o desenvolvimento do estudo. Nesse sentido, busquei aproximar elementos teóricos ao sujeito do estudo, tendo como base a Sociologia, Antropologia e História da Alimentação.

Logo, a dissertação está estruturada em seis capítulos, além da Introdução. O segundo capítulo apresenta considerações acerca da pesquisa, apresenta o objeto pesquisado: a alimentação, e os sujeitos de estudo: agricultores familiares, delineando os procedimentos metodológicos e operacionais que direcionaram a pesquisa participante em sua investigação e coleta de dados.

O terceiro capítulo busca o comportamento, práticas e costumes alimentares dos grupos humanos ao longo da história, pontuando a transformação do alimento em comida, e da comida como marcador cultural. Desse modo, busca-se desenvolver um panorama descritivo-analítico, aproximando as abordagens da

---

[1] Comedor e comensal são categorias que ressaltam o homem que come – o *mangeur* na língua francesa. Comedor é designado pela sociologia da alimentação a fim de distingui-lo do comensal, que corresponde a pessoa que come habitualmente com outros, compartilhando refeições (POULAIN, 2004, p.20). Então, o comensal é o comedor que estabelece relações com outros indivíduos através da alimentação, dividindo com os outros o tempo e o espaço para comer.

história da alimentação no sentido de identificar os comportamentos envolvidos no espaço social alimentar.

O quarto capítulo busca a historicidade da comida no Brasil e no sul brasileiro, operando com aspectos da cultura alimentar brasileira, das questões da ocupação do território e das permutas de produtos alimentares entre o Brasil e outros territórios e culturas.

No quinto capítulo, evidenciando como operou o processo de ocupação territorial em Jaboticaba, apresenta-se as comunidades estudadas e a população local. Além disso, tendo buscado na comida diretrizes que marcam as relações dos sujeitos sociais, demonstra-se as especificidades locais da comida inseridas nesse processo histórico de ocupação territorial.

No sexto capítulo, analisa-se como se manifestam os discursos sobre a comida local, como se estruturam as refeições, quais são os alimentos presentes no sistema alimentar local, quais são as memórias e resgates que os sujeitos expressam nas relações com a comida na sua produção. Investiga-se também nesse capítulo, algumas preparações, equipamentos e modos de uso da comida que expressam esse sistema alimentar.

O capítulo sétimo discute os saberes e fazeres alimentares, como os modos de uso da comida incidiram nas relações sociais. A partir da análise das transformações da comida e do espaço social alimentar local, no tocante à modernização da agricultura e da transformação do comer, buscou-se enunciar as práticas alimentares, as receitas de pratos simbólicos, os modos de vida, de produção e consumo da comida no local que podem ter sido esquecido em decorrência da dinâmica econômica que se estabeleceu no sistema alimentar contemporâneo.

2. OBJETO E SUJEITO DE PESQUISA

2.1 Alimentação como tema e cenário

O texto apresentado nesta dissertação parte do entendimento de que alimento e comida são elementos que podem estar aproximados ou não, tendo em vista que todas as pessoas comem, no entanto, nem todas elas comem a mesma coisa, na mesma circunstância e da mesma forma. Nesse sentido, trouxe algumas contribuições de Roberto Da Matta (1986), o qual expõe as diferentes relações entre alimento e comida, de tal modo que o alimento figura como sinônimo de nutrir-se, manter-se vivo, num sentido singular e particular, enquanto comida relaciona-se com prazer, gosto, representação e simbolismo, num sentido plural e coletivo.

Na aproximação teórica com o que expõe Roberto Da Matta (1986, p.55), pode-se considerar que

> [...] nem tudo que é alimento é comida. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga [...].

No sentido biológico, o alimento relaciona-se com questões ligadas à manutenção do corpo, com aquilo que é ingerido para nutrir células e dar vida a pessoa. Para além da função fisiológica, a comida insere-se nas questões de ordem social, já que a alimentação humana abrange um grande conjunto de fenômenos, sendo que as práticas alimentares estão intrinsecamente relacionadas aos determinantes genéticos, vivências particulares e coletivas, disponibilidade e alcance aos alimentos, desde o acesso à terra que possibilite a produção destes, como também a renda monetária, além da influência da mídia e do conjunto de símbolos valorados como gostos, tradições culinárias, representações, preferências, repulsões, ritos e tabus (FISCHLER, 1995; OLIVEIRA; THÉBAUD-MONY, 1996; POULAIN; PROENÇA, 2003).

De acordo com Mintz (2001), analisar o comer, enquanto perspectiva dinâmica requer ir além das operações biológicas, sendo necessário relacionar o ser humano ao seu ambiente e dentro das relações sociais, pois é nesse campo que os sujeitos colocam em prática todo o seu imaginário. No campo da cultura é que o homem transforma alimento em comida, exercitando a comensalidade como atividade primeira para a existência das tradições alimentares e memórias que constroem a história dos indivíduos com seu lugar.

Ainda sobre as diferenciações entre comida e alimento, pode-se citar Lévi-Strauss (2004), quando apresenta as categorias cru, cozido e podre, as quais são formadoras do triângulo culinário, conforme apresentado na Figura 1, logo a seguir. Tais categorias aproximam-se das operações natureza-cultura. O autor destaca, em seus estudos antropológicos, que a passagem do cru – que equivale ao não-elaborado – ao cozido – equivalente ao modo elaborado – corresponde à passagem da natureza à cultura. Sendo assim, parte-se da idéia de que as relações ecológicas vivenciadas pelos humanos possibilitaram o desenvolvimento de técnicas de processamento dos alimentos, ou seja, mediações entre o mundo material (cultura) com a natureza. Pois, se no estado natural muitos grãos, raízes, legumes e carnes não se mostram próprios para o consumo, com o emprego de técnicas desenvolvidas pelas pessoas, tem-se uma variedade de gêneros o qual se dispõem para o consumo humano.

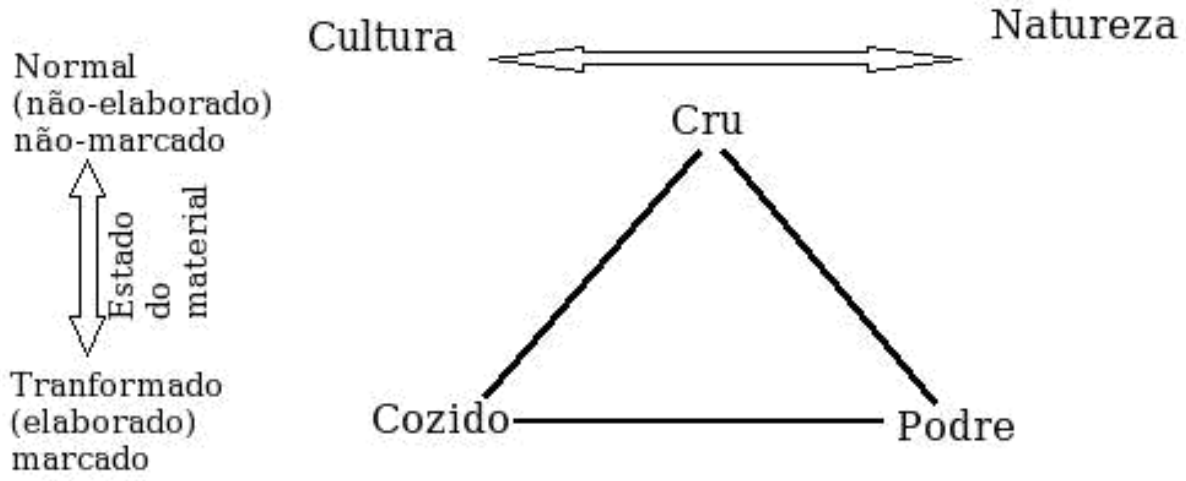

Figura 1 – Representação ilustrativa do Triângulo Culinário proposto por Claude Lévi-Strauss. Carlo Vogt. Disponível em: <http://www.comciencia.br>. Acessado em: 14 abr. 2008.

Nesse sentido, Claude Fischler (1995) também considera que o universo alimentar congrega fatores no sistema culinário, o qual apresenta elementos naturais e culturais. Desse modo, o alimento torna-se alimento justamente pelo fenômeno cultural, pois a partir da cultura se constrói um conjunto de representações, classificações e regras que atuam sobre as práticas e escolhas alimentares dos indivíduos em um grupo social.

A comida, ao mesmo tempo em que está alicerçada em razões práticas fisio-biológicas, por atender as necessidades nutricionais de cada corpo individual, também constrói seu universo simbólico, à medida que atende o imaginário e as relações culturais do alimento enquanto comida a ser apropriada pelos sujeitos. Contínuo a isto, pode-se inferir que a alimentação é determinada por aspectos sociais, ambientais, econômicos, culturais, nutricionais e políticos, onde comer expressa a cultura de um grupo, sendo reflexo de uma ideologia e de relações de poder.

Na mesma perspectiva, Garcia (2003), expõe o conceito de modelo de consumo alimentar no entendimento que a comida dialoga com aspectos sociais, políticos, ambientais e econômicos. Nesse sentido, a autora observa que, na sociedade capitalista contemporânea, as relações de poder estão expressas na ordem social dominante, onde o poder dissemina a dieta ocidental afluente, sobretudo, diante do modelo alimentar ocidental o qual influencia o consumo de alimentos industrializados em decorrência dos frescos, naturais e regionais.

No Brasil, estudos sobre o consumo alimentar referem que a dieta tem se modificado. Nesse contexto e com o objetivo de verificar o perfil alimentar e as transformações no estado nutricional da população brasileira, ao longo das últimas décadas, algumas pesquisas foram realizadas em âmbito nacional, como: o Estudo Nacional de Despesas Familiares (Endef), realizado em 1974/1975 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE); a Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição – PNSN (1989); a Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde (PNDS), realizada em 1996; e a Pesquisa sobre Padrões de Vida (PPV) do IBGE, de 1997, a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD), de 2004 e a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF), de 2006. Estas últimas demonstram o grau de insegurança alimentar em que a população brasileira está exposta (IBGE, 2004; 2007).

Conforme Garcia (2003, p. 484), tal dieta está caracterizada

> [...] por um excesso de alimentos de grande densidade energética, ricos em gordura e em açúcar refinado simples, e por uma diminuição no consumo de carboidratos complexos (fonte importante de fibras alimentares) tem se expandido, sobretudo em situações de prosperidade econômica.

Esse perfil pode ser explicado sob a ótica da dieta ocidental afluente, a qual se caracteriza basicamente pelo consumo de produtos ricos em gordura e açúcares e de alta densidade energética. Segundo a IBGE/POF (2006), as carnes, leites, queijos e iogurtes tiveram maiores índices de consumo, enquanto que ovos, leguminosas, raízes e tubérculos tiveram considerado declínio. Já os cereais continuam num consumo elevado, juntamente com o refrigerante e o açúcar refinado. Aqui se inclui também produtos como os salgadinhos e biscoitos recheados dos mais variados tipos, que se adequam ao critério de alimentos ricos energeticamente, mas com um reduzido número de micronutrientes essenciais, como as vitaminas e minerais. Em resumo, a população aumentou o consumo de açúcares simples, e diminuiu a ingesta de gorduras insaturadas e poliinsaturadas e também de fibras dietéticas.

Tal situação vem a ser confirmada por Monteiro, Mondini e Costa (2000), que em estudo sobre o consumo alimentar, afirmam que os brasileiros preferem alimentos com elevado percentual de energia. Os autores denominam essa transformação das necessidades alimentares de transição nutricional, que, aliada a transição epidemiológica e demográfica, aborda as questões sociais e econômicas ligadas à saúde. A transição nutricional caracteriza-se pelo fato da população brasileira estar mudando os comportamentos alimentares, com a coexistência de uma dieta de fartura e escassez alimentar. Ao mesmo tempo em que a população procura uma dieta rica em alimentos energéticos, obtém dela uma variedade muito pequena de nutrientes, o que caracteriza certa escassez alimentar e nutricional principalmente.

Nesse contexto, estudos sobre a população rural estão em menor número, quando comparados aos estudos sobre as práticas alimentares urbanas, porém os dados do PNAD (IBGE/PNAD, 2004) apontam que 49,9% da população rural brasileira estão em situação de insegurança alimentar e que a incidência de insegurança alimentar moderada e grave é também maior na população rural. Considerando os estabelecimentos alocados na área urbana, a insegurança moderada e grave apresentavam percentuais de 11,4% e 6,0%, sendo que no rural

a situação se revelava ainda mais grave, pois estas proporções se apresentam em 17,0% de insegurança alimentar moderada e 9,0% de situações com insegurança alimentar grave. Dessa forma, essa dissertação pretende contribuir com as discussões sobre o rural, analisando o comportamento dos agricultores, no tocante aos saberes e práticas alimentares, com o objetivo de apresentar modos de garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)[2].

As preocupações quanto à alimentação tem trajetória nas políticas públicas no Brasil, sendo que nos últimos períodos a questão da SAN ganhou espaço afirmando-se enquanto Lei Orgânica (n° 11346, 2006), a qual resultou na determinação do Sistema de SAN (SISAN). Por meio desse sistema, as esferas de governo municipais, estaduais e federal e o controle social articulam-se na formulação de políticas e ações na garantira do direito à alimentação adequada. Nesse sentido, a partir da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, realizada em Olinda em 2004, formulou-se que SAN é expressa por meio da

> [...] realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (MALUF, 2007, p. 17).

Desse modo torna-se importante ressaltar que essa pesquisa insere-se na perspectiva da SAN, onde a produção local de alimentos, a diversidade alimentar e a cultura local formavam elementos que anteciparam a pesquisa, na compreensão de que estes fatores podem resultar na garantia da segurança alimentar e nutricional aos agricultores aqui estudados.

É nesse sentido que esse trabalho aponta suas reflexões teóricas, desenvolvendo as relações da comida a partir da história dos sujeitos com seu

---

[2] É importante destacar que a insegurança alimentar pode ser verificada pela falta imediata de alimentos para consumo dos indivíduos, que caracteriza um período critico de fome. Outrossim, nos aspectos relacionados aos estudos sobre a população rural, que historicamente encontra-se vinculada ou mais próxima da produção de alimentos, as situações de insegurança alimentar podem ser determinadas pelo afastamento das práticas de produção destinadas ao abastecimento interno do grupo familiar, e também das práticas de processamento e consumo de alimentos advindos da produção familiar, que por vezes dão lugar à aquisição de produtos por meio da compra em mercado, suprimindo os saberes e práticas implicados historicamente na manutenção de produtos próprios da produção familiar. Tal situação pode caracterizar uma redução na qualidade da alimentação dos grupos, pois se tornam dependentes dos mercados externos e da oferta de seus produtos.

ambiente e entre si. Igualmente, busca-se aproximar a comida do grupo estudado em questão, analisando os saberes e as práticas alimentares.

Assim, a hipótese central da pesquisa é de que, sendo a agricultura familiar uma categoria que construiu saberes e práticas alimentares implementadas ainda hoje, pode-se dizer que as racionalidades que orientam a escolha de determinados alimentos para consumo interno do núcleo familiar de agricultores ou do consumo individual destes, bem como os modos de manutenção dos saberes e práticas alimentares estabelecem-se de acordo com o conjunto de vivências ao longo da trajetória social dos grupos e de significações atribuídas a comida. Dessa forma poder-se-ia elaborar as seguintes interrogantes: Diante da diversidade histórico-cultural da agricultura familiar pesquisada, qual seria a importância dos saberes e práticas alimentares? Quais características e que fatores do universo simbólico alimentar determinam o consumo alimentar? Como são expressas as preferências e gostos alimentares? Como os agricultores relacionam-se com as transformações da agricultura no seu modo de vida e de consumo de alimentos?

2.2 Objetivos da pesquisa

2.2.1 Objetivo geral

Investigar os saberes e as práticas envolvidas na alimentação de agricultores familiares no município de Jaboticaba/RS, considerando suas trajetórias histórico-sociais, memórias e percepções acerca da comida.

2.2.2 Objetivos específicos

a) Analisar a comida na história local (das comunidades e famílias estudadas), apresentando as relações entre espaço-sujeito-alimento;

b) Analisar alguns alimentos símbolos na história dos agricultores, os equipamentos e utensílios destinados à produção da comida;
c) Analisar o cotidiano alimentar e a estrutura das refeições;
d) Analisar o campo das práticas e saberes alimentares e os aspectos envolvendo elementos como o trabalho e o gênero;
e) Analisar a produção destinada ao consumo interno da família, como também as transformações do comer e os processos de significação e ressignificação das práticas e saberes alimentares;
f) Analisar as escolhas alimentares e os aspectos que determinam o sistema de decisões de consumo.

Nesse sentido, a aproximação com a história e, por certo, com a cultura desse grupo tornou-se fundamental para os resultados do estudo. Ao trabalhar com práticas e saberes alimentares pode-se observar que elas não são estáticas e pré-determinadas, sendo construídas pelos sujeitos de acordo com sua relação com o ambiente e com a sociedade. Desse modo, a aproximação teórica entre produção e consumo dos alimentos, envolveu a agricultura e o conhecimento tradicional dos agricultores sobre as condições agroecológicas e da preparação da comida. Interagindo com o universo dos agricultores, busquei na história da alimentação recursos que apontassem aspectos de relevância para a temática, analisando as interações sociais com a comida, o modo de fazer e de comer, verificando que, ao longo da história, as pessoas relacionaram-se de modos múltiplos com o alimento.

2.3 Considerações sobre o estudo

Para a construção do trabalho foi necessário recorrer a literatura sobre História, Sociologia e Antropologia da Alimentação. Assim, a compreensão do espaço social alimentar foi fundamental para estabelecer as relações da comida com os sujeitos locais, de modo que esse trabalho conta história, e relaciona comida, alimento, ambiente e sujeito.

Posterior aos reconhecimentos daquilo que seria o sujeito-objeto da pesquisa, parti para a investigação local, seguindo para o trabalho de campo propriamente dito. Neste período, inseri-me no contexto local, interagindo com as percepções dos

agricultores sobre seu modo de vida, seu ambiente, sua comida e as maneiras de obtenção da comida. Para a coleta dos dados foram utilizadas: 1) entrevistas, as quais foram embasadas em questionários semi-estruturados[3]; 2) observação participante[4] e 3) diário de campo.

Os métodos escolhidos fazem parte da escolha do objeto de estudo. Como pretende-se trabalhar com práticas e saberes alimentares, buscou-se métodos a partir dos estudos de Poulain (2004). O autor aponta métodos dão conta da apreensão de elementos subjetivos como práticas e saberes.

Com base em Minayo (1994), Thiollent (1994), Demo (1995), Haguette (2001), pode-se afirmar que a dissertação apresenta-se como uma pesquisa qualitativa, a partir de um estudo de caso, centrado no universo de agricultores do município de Jaboticaba, RS.

Na medida em que o trabalho reflexiona a partir do entendimento de elementos de ordem subjetiva, buscou-se na pesquisa qualitativa uma forma de analisar os atores sociais e a realidade estudada, pois, como avalia Minayo (1994) a pesquisa qualitativa corresponde ao dinamismo da vida individual e coletiva, onde pode-se ponderar sobre toda a riqueza de significados que a realidade permite observar. Minayo (1994) define a pesquisa qualitativa como sendo

> "Um trabalho com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos [...] os quais não podem ser reduzidos a operacionalização de variáveis." (p.16).

Ainda nesse sentido, Minayo & Sanches (1993) avaliam que a pesquisa qualitativa aprofunda a complexidade de fenômenos, sendo assim, a busca pelas particularidades e especificidades dos grupos dá-se de modo mais intenso, podendo ser analisado em profundidade.

As entrevistas, as quais utilizaram questionários semi-estruturados, deram espaço para as falas recheadas de minúcias e por menores, os quais refletiam o espaço em que se encontravam os sujeitos, enriquecendo a investigação. As entrevistas foram realizadas de acordo com a indicação dos próprios atores locais, que orientavam-me quanto a busca das pessoas que poderiam contar histórias do

---

[3] Questionário consta em Apêndice 1.

[4] Da observação foi realizada: a) observação das práticas objetivadas, b) investigação das práticas reconstruídas, c) investigação das práticas declaradas e d) dos valores e símbolos associados às práticas e saberes alimentares (POULAIN, 2004).

“tempo dos antigos”[5]. Nesta fase, as entrevistas pautaram-se naquilo que Lakatos & Marconi (1995, p.197) colocam como:

> [...] um roteiro de tópicos relativo ao problema que se vai estudar e o pesquisador tem a liberdade de fazer as perguntas que quiser: sondar razões e motivos, dar esclarecimentos, não obedecendo, a rigor, a uma estrutura formal.

As entrevistas foram gravadas em formato digital, em seguida foram transcritas e conferidas a fidelidade das falas com a escrita. No decorrer do texto da dissertação optou-se por transcrever as falas de modo a não estereotipar a linguagem dos informantes. Assim, suprimiram-se as colocações da fala informal, que não oferecem conteúdo para a análise como os *né,* e outros vícios de linguagem. É importante destacar que os nomes dos indivíduos envolvidos na pesquisa foram modificados a fim de garantir o anonimato dos informantes. Trechos de entrevistas e demais falas dos entrevistados são evidenciadas pelo uso do itálico e das aspas. Termos em línguas estrangeiras são apontadas pelo uso do itálico, somente.

Durante todo o período de trabalho em campo utilizou-se o diário de campo, onde eram escritas e comentadas as etapas da pesquisa. O diário contém boa parte das minhas percepções sobre as entrevistas, sobre as atividades vivenciadas e também expõe a temporalidade e situações onde aconteciam as conversas. Desse modo pude apreender fatos e fenômenos que certamente não conseguiria descrever com minúcias posteriormente, sem o auxílio desta técnica. Desse modo ressalto a importância do diário de campo como um elemento auxiliar de grande importância no registro de informações sobre as percepções do pesquisador, onde podem estar as melhores oportunidades de análise, já que aproxima o pesquisador do seu estudo, mapeando cada situação vivenciada.

Portanto, como nos coloca Geertz (1999) buscou-se contar as histórias a partir dos grupos pesquisados, por meio de sua realidade e da importância atribuída a ela, olhando sob os ombros do nativo. Dessa forma o texto apresenta a compreensão do sistema alimentar local, e o espaço social alimentar dos sujeitos da pesquisa.

De acordo com Poulain (2004, p. 254) a entrada de pesquisa pelas práticas alimentares é a via de entrada onde aparecem o consumo alimentar no seu senso

---

[5] Essa questão será abordada no Capitulo 6.

estrito, a partir do comportamento alimentar, das práticas à mesa e das suas representações. E ainda conclui que, “as dificuldades materiais de coleta de dados comportamentais explicam, em grande parte, a pequena quantidade de informações e de estudos disponíveis sobre esta questão”. Igualmente, o trabalho busca trabalhar com as categorias expostas por Poulain (2004, p. 251-258), focando o espaço social alimentar como perspectiva que relaciona-se com as múltiplas dimensões da comida. Portanto busca-se investigar:

1) *A dimensão do comestível:* opera de maneira a mostrar como os grupos humanos apropriam-se do alimento, como adquirem, como cultivam, como conservam, como consomem os alimentos, ou poderíamos dizer também que, por meio da diferenciação simbólica, do significado de cada alimento para o grupo é que transforma determinado elemento em comida. “O espaço do comestível é, então, o resultado de escolhas feitas por uma comunidade humana no interior do conjunto constituído pelos produtos nutritivos à sua disposição no meio natural, ou que poderiam estar se o homem decidisse implantá-los nele”;
2) *Sistema alimentar:* é o conjunto de estruturas tecnológicas e sociais que, da coleta até a cozinha, passando por todas as etapas da produção-transformação, permitem ao alimento chegar até o consumidor e ser reconhecido como comestível” (Poulain, 2004, p. 252) Ou seja, é o universo onde o alimento passa desde o cultivo e processamento até o consumo. É a noção de cadeia alimentar, adotada pela economia, só que ampliada, por agregar o sujeito que trabalha com o alimento, aquele que cultiva, compra, processa, e consome;
3) *O espaço culinário:* define-se como aquele que abarca as operações simbólicas e rituais, que articulam a técnica, e constroem a identidade da comida, de natural para comestível;
4) *O espaço dos hábitos de consumo alimentar:* está como o conjunto de rituais da incorporação da comida: como são as refeições, como comem, com que utensílios comem, quais são as regras de conduta para o consumo;
5) *A temporalidade alimentar:* refere-se ao tipo de comida para cada ciclo de vida das pessoas, como configuram os papéis de crianças, jovens, adultos, idosos, gestantes dentro da esfera do grupo;

6) *A diferenciação social:* “traça as fronteiras identitárias entre os grupos humanos de uma cultura para outra, mas também no interior de uma mesma cultura.

O reconhecimento do sistema alimentar local, das pessoas e das atividades cotidianas desempenhadas por elas se deram a partir da inserção na rotina de trabalho e alimentação dos sujeitos. Os primeiros contatos foram com a paisagem, os modos de apropriação da terra e do trabalho. Para compreender o que seriam as práticas e saberes alimentares de agricultores familiares do município de Jaboticaba tornou-se indispensável abordar esta temática a partir dos próprios protagonistas, observando *in loco* o espaço social, percorrendo a memória dos atores sociais. Essa vivência tornou-se importante para investigar os múltiplos significados contidos nas histórias, sendo que as conversas foram realizadas em ambientes onde a convivência e a troca de experiências registraram o modo de vida local. As visitas aos informantes foram realizadas em suas casas e também em festas de comunidades e reuniões dos grupos de mulheres.

A realização da pesquisa etnográfica foi possibilitada pela hospedagem em famílias através de parente próximo a eles – o filho da família. Por meio desta, inseri-me nos espaços de vizinhança e parentesco, e também nos grupos de mulheres e mães, nas missas e demais acontecimentos nas comunidades. A pesquisa foi realizada no período de setembro de 2007 até agosto de 2008, em intervalos mensais, em períodos de aproximadamente uma semana. As entrevistas eram realizadas entre a família, mas com maior freqüência as mulheres tomavam a frente da conversa. Em determinadas oportunidades acompanhava visitas de técnicos da Emater municipal ou de uma agente de saúde às famílias, e também fui conduzida pela matriarca da família hospedeira em encontros entre vizinhos e amigos.

Na busca das informações pertinentes à pesquisa procurava pelas pessoas de mais idade, que detinham conhecimento e vivência dos tempos de ocupação do território e que poderiam me falar sobre os modos de vida passados e presentes. A partir delas fui sendo conduzida até outras pessoas e outras famílias espalhadas por 6 das 15 comunidades presentes no município, o que se configura em uma relação de redes. Desse modo, partilhei de suas comidas, reconheci o ambiente, observei a importância de cada alimento e analisei a comida enquanto marcador cultural.

A aproximação com o universo de pesquisa, tendo Jaboticaba como campo empírico foi decorrente de minha aproximação com parentes e moradores do município. Conheci o local em 2006, e percebi algumas relações de parentesco entre grupos familiares do município de Santa Maria, do qual sou natural, com grupos de Jaboticaba que migraram de regiões do centro do estado, próximas a Santa Maria. Esses aspectos despertaram meu interesse pelas injunções da comida aos padrões étnicos. Logo, minha atenção voltou-se a este cenário pouco pesquisado, a exemplo da Região Noroeste do Rio Grande do Sul.

Tendo em vista a conjuntura do trabalho, torna-se necessário destacar algumas questões sobre os sujeitos da pesquisa e o objeto de estudo: agricultores familiares e práticas e saberes alimentares.

Primeiro, é necessário discutir sobre quais agricultores se está tratando. Quando refiro-me aos agricultores familiares, menciono a categoria de análise que emprega basicamente a força de trabalho familiar na exploração dos recursos de sua área agrícola. Em contrapartida a estes, estão os agricultores patronais, que empregam força de trabalho externa ao núcleo familiar. Porém, muito mais do que caracterizada pela força de trabalho, a agricultura familiar também se expressa de acordo com a organização e gestão do trabalho, com os modos de vida e pela forma de acesso à terra.

Assim, a análise a partir da agricultura familiar, neste trabalho, parte das constatações realizadas anteriormente em estudos rurais brasileiros como em Wanderley (2000) e Guanziroli (2001, apud BUAINAIN, ROMEIRO E GUANZIROLI, 2003). Buainain, Romeiro e Guanziroli (2003), citando o Censo Agropecuário 1995/96, apontam que

> Existem no Brasil 4.859.732 estabelecimentos rurais, ocupando uma área de 353,6 milhões de hectares. Em 1996 o Valor Bruto da Produção (VBP) Agropecuária foi de R$ 47,8 bilhões. Destes, 4.139.369 são estabelecimentos familiares, ocupando uma área de 107,8 milhões de ha, sendo responsáveis por R$ 18,1 bilhões ou 37,9% do VBP total, apesar de receber apenas 25,3% dos financiamentos agrícolas. Os agricultores patronais, representados por 554.501 estabelecimentos, ocupavam 240 milhões de ha. Os agricultores familiares representam 85,2% do total de estabelecimentos, ocupam 30,5% da área total e são responsáveis por 37,9% do valor bruto da produção agropecuária nacional. Quando considerado o valor da renda total agropecuária (RT) de todo o Brasil, os estabelecimentos familiares respondem por 50,9% do total de R$ 22 bilhões. A participação dos familiares na renda total agropecuária (RT) é maior do que no VBP, o que pode ser explicado pelo fato desse último desprezar os gastos de produção incorridos pelos agricultores. Esse conjunto de informações revela que os agricultores familiares utilizam os recursos produtivos de forma mais eficiente que os patronais, pois, mesmo

> detendo menor proporção da terra e do financiamento disponível, produzem e empregam mais do que os patronais.

Por estas razões, e também por possibilitar o aumento das condições de garantia da SAN que a agricultura familiar figura como categoria importante na análise dos modos de reprodução social e econômica. Assim como os agricultores não são homogêneos entre si, os agricultores familiares também detêm diferenciações de análises.

Nesse contexto Carneiro (1998) reflete sobre as categorias agricultor familiar e camponês, apresentando a ruralidade, enquanto termo de ligação entre as questões da identidade social do rural e do urbano. Dessa forma as categorias rural e urbano configuram-se enquanto representações sociais, elementos que possibilitam aproximar os sujeitos conforme suas experiências vivenciadas e as reivindicações manifestas entre esses espaços. Assim, o rural pode expressar condições relacionadas a tradição, atraso, de simplicidade, de rusticidade, conformando operações de acordo com as expressões simbólicas dos sujeitos. A autora também aponta que as diferentes categorias manifestam-se nas significações simbólica do rural, o qual incorpora atores sociais inseridos em distintos grupos, com inserções também distintas neste espaço, relacionando-se de formas múltiplas, com diferentes reivindicações identitárias, histórias, ideologias.

Ainda tratando de elucidar o objeto de estudo: saberes e práticas alimentares é necessário evidenciar que de acordo com Garcia (1999), as práticas alimentares consistem em processos concretos, passíveis de observação, que vão desde a escolha dos alimentos, passando pela preparação até o consumo. Elas englobam o que, como, com quem e onde comer. Para a autora, as práticas alimentares estão inseridas no conceito de comportamento alimentar. Como vivenciei práticas locais pude entender o significado a partir dos agricultores estudados, assim, utilizei a designação **fazeres alimentares**, em correspondência ao termo práticas alimentares, pois, quando os sujeitos referiam alguma receita ou pratos usados nas refeições referiam o **feitio** dessa preparação culinária. Dessa forma parti da correspondência do feitio dos pratos cotidianos ou festivos, e empreguei o termo fazeres alimentares, numa alusão também ao saber fazer alimentar tradicional dos agricultores, delimitando os dois aspectos: saberes e fazeres.

3. PERCORRENDO O MUNDO: PROCESSOS HISTÓRICO-SOCIAIS DA ALIMENTAÇÃO

Neste capítulo desvela-se um percurso no sentido do reconhecimento da trajetória dos alimentos, e, sobretudo, da alimentação em diferentes grupos sociais. Aponta-se alguns fenômenos importantes que marcaram as interações dos grupos humanos com seu ambiente, partindo da compreensão dos diferentes modos de relação dos indivíduos com a comida, e, por conseguinte, com as práticas alimentares adotadas.

Considera-se que determinados costumes e significados atribuídos aos alimentos marcam a distinção de classe, as relações de poder, bem como a afinidade destes com a saúde, a religião e a subsistência de um grupo. Contudo, sabe-se da complexidade e do volume de fenômenos inerentes à história humana, sendo uma proposta quase impraticável debater em um só capítulo a vastidão do conhecimento acumulado. Sabendo da dificuldade, e não aspirando abranger a totalidade dos fenômenos, pretende-se apresentar alguns antecedentes em uma mostra do papel da comida na história, na tentativa de compreender como a história **alimenta** nossas relações contemporâneas com a comida.

A partir das considerações da história da alimentação vê-se que a mesma tornou-se expressão das opções culturais. Hoje podemos afirmar que a compreensão da alimentação não pode ser isolada da cultura. Cascudo (1983, p. 435) propõe que

> O alimento representa o povo que o consome numa imagem imediata e perceptiva. Dá a impressão confusa e vive do temperamento e maneira de viver, de conquistar os víveres, de transformar o ato de nutrição numa cerimônia indispensável de convívio humano.

Nesse sentido, Flandrin e Montanari (1998, p. 17) advogam:

> Deixemos de lado a idéia de que o cotidiano não tem história, de que tudo, desde sempre, foi igual ao que conhecemos atualmente (...) não é por mera fantasia que as maneiras de preparar os mesmos alimentos diferem de um povo para outro, mas, em função de diferenças tecnológicas, econômicas e sociais entre esses mesmos povos.

Pensar na história da alimentação pressupõe um olhar sobre a trajetória humana e suas interações. Alguns autores têm se debruçado num esforço em

demonstrar a importância de reconhecer o alimento, e suas versáteis composições , como um grande contador de história. Entre os representantes mais significativos que propõem estudos sobre a história da alimentação estão Brillat Savarin, com a obra pioneira: *A fisiologia do gosto*, escrita originalmente em 1825; Maguelonne Toussaint-Samat, que traz na *Historia natural y moral de los alimentos*, de 1991, contribuições históricas e culturais do uso de diversos alimentos em alguns grupos sociais; e a obra *História da Alimentação* de Jean Louis Flandrin e Massimo Montanari, de 1998, o qual mostra textos de autores europeus e norte-americanos sobre diferentes períodos históricos da vida em sociedade e as relações alimentares presentes.

Outro grande representante da história da alimentação é Nicolai Vavilov. O historiador e geneticista russo foi responsável pela busca de diferentes variedades de plantas agrícolas pelo mundo. Ele registrou a distribuição geográfica, origem e dispersão das plantas pelos cinco continentes. Na primeira metade do século passado, Vavilov viajou durante mais de vinte anos pelos cincos continentes colhendo sementes de plantas e todo tipo de vegetais. Dos resultados de seus estudos foi possível considerar oito regiões, chamadas de centros de origem, ou centros de diversidade, como são denominados hoje (IGLESIAS, 2008).

3.1 Um pouco da história da alimentação a partir dos alimentos

Durante o processo histórico os seres humanos modificaram o ambiente em busca de espécies vegetais e animais que gerariam retorno energético ao corpo na garantia de manutenção à vida. Essa busca foi originada por meio de uma profunda observação da natureza, onde os indivíduos estavam inseridos. Nesse sentido podemos considerar que a comida enquanto alimento, e por isso, representando a manutenção da vida, e enquanto elemento cultural, construtor de história e de vida em sociedade está intimamente relacionada com a trajetória da humanidade. Pois, a cada comportamento e costume repetido como na elaboração de uma receita, na partilha de uma refeição, nos porquês em comer determinado alimento, toda vez que

reproduzimos determinadas práticas construímos cotidianamente a história, que se apresenta e se renova.

Durante os períodos histórico-evolutivos, os humanos apresentaram diversificados sistemas de produção e consumo de alimentos. A humanidade passou por períodos onde a subsistência era garantida com a coleta de plantas e busca por animais que se apresentavam como alimento. A provisão alimentar sempre esteve sujeita às mudanças ambientais, contudo alguns autores[6] delineiam um período de escassez alimentar, nos períodos pré-históricos, sobretudo no Paleolítico (da existência do homem até 10.000 a. C.). Entretanto deve-se ressaltar que a compreensão de escassez alimentar que temos hoje pode ser diferente da daquele período, assim, o abastecimento alimentar do período poderia estar de acordo com o que entendia-se como necessário para o consumo.

Auge-Labiré (1960) e Pons (1998) passam a considerar o período Neolítico como a fase de superação da escassez, apontando o desenvolvimento da agricultura como representação da garantia de disponibilidade de alimentos, em oposição à caça e coleta[7]. Este período ficou entendido como a revolução agrícola, onde a ação dos indivíduos sobre a natureza tornou-se mais intensa, e as colheitas mais abundantes favoreceram o aumento da população.

Pêrles (1998, apud, Flandrin e Montanari, 1998) e Fernandéz-Armesto (2004) justificam que o domínio do fogo[8] foi um agente transformador do caráter social. A grande transformação foi por assim dizer, o cozimento, já que, desse modo os alimentos podiam ser cozidos permitindo um armazenamento mais duradouro, principalmente de carnes, grãos, raízes e tubérculos. Em decorrência disto o ato alimentar foi modificando-se. A comensalidade foi elemento de grande modificação, Leal (1998), comenta a intensificação do processo de socialização do comer, afirmando que os indivíduos, numa produção de caça e coleta, podiam ingerir alimentos sozinhos conforme iam encontrando-os na natureza, ao passo que a preparação do alimento e seu cozimento (assado, cozido ou grelhado) admitia,

---

[6] Miguel Augé-Labiré. **La revolucion agrícola**. Traducción: José Lopez Perez. México: Union tipografica Editorial Hispano Americana, 1960; e Miguel Angel Pons. **História da Agricultura**. Caxias do Sul: Maneco, 1998.

[7] Neste período histórico existe uma idéia de que a divisão do trabalho se dava de acordo com o sexo, entretanto, afirmar que a atribuição da atividade de caça aos homens e a de coleta às mulheres seria uma interpretação "pró-masculina", de acordo com Carneiro (2003).

[8] O fogo sempre existiu na natureza, de maneira natural pelas secas, ou outros fenômenos, contudo, o que está apresentado aqui é o fenômeno de dominação do fogo pelos humanos, que passaram a apreender as técnicas para obtê-lo no uso cotidiano.

necessariamente, a presença de todos, isto é, conduzia pra o comer em grupo. Leal (1998, p. 17) aponta que “o fogo foi o primeiro tempero descoberto pelo homem, já que o sabor de uma comida depende da temperatura em que ela é consumida”. De modo geral, o uso do fogo, nas preparações cotidianas, foi trajado como fator de aglutinação social, permitindo compartilhar a comida e o momento coletivo, predispondo também ao envolvimento das ritualizações.

Essa transformação que o fogo é capaz de realizar submeteu mudanças na percepção da gustação, uma vez que, durante o processo de cocção dos alimentos, o sabor, o aroma, a textura são modificados determinando uma nova versão do alimento antes consumido ao natural, chamando mais a atenção daquele que vai comer. A transição de uma dieta mais vegetariana para uma dieta mais carnívora também está influenciada pela reestruturação do grupo no abastecimento de alimentos. Algumas das primeiras práticas utilizadas no cozimento de alimentos foram: a grelha, na chapa sobre pedras quentes; o assado, nas covas cobertas de palha de coco; o cozido, em recipientes de argila que permitiam que fossem suspensos sobre o fogo, há também autores que indicam o uso de membranas de tecidos intestinais, peles, âmnios de animais que serviam como recipientes, cheios de água, cozinhando os alimentos (BRILLAT-SAVARIN, 1995; FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004).

Algumas ocorrências sobre as principais considerações da organização estrutural dos grupos sociais se devem à dieta carnívora, à agricultura e ao emprego do fogo para o cozimento. Primeiramente, de acordo com Leal (1998), a transição da dieta vegetariana para a dieta carnívora, determinada pela caça de animais, ocasionou a reordenação e reagrupamento dos indivíduos para que realizassem a caça em grupo[9]. Com o crescimento da população, a agricultura possibilitou que o abastecimento e o armazenamento de alimentos estivesse disponível num período maior. O mesmo aconteceu com o uso do fogo que conferiu maior durabilidade nas preparações[10].

Logo, afirmar que o uso da cultura agrícola se opôs imediatamente, e em substituição, à prática da caça e coleta torna-se equivocado à medida que estas atividades conviveram, e, ainda convivem juntas. É importante colocar que a caça

[9] Carneiro (2003) ressalta que, à exceção da Europa, praticamente todas as grandes civilizações foram essencialmente alimentadas por vegetais, sendo o consumo de carne restrito às elites.
[10] Fernández-Armesto (2004) afirma que depois da domesticação do fogo e o conseqüente cozimento dos alimentos, o cultivo agrícola foi a seguinte grande invenção da humanidade.

proporcionava uma grande quantidade de carne, garantindo um aporte de mais ou menos 3000 Kcal, o qual significava a manutenção dos indivíduos por um longo período. Toussaint-Samat (1991a) ressalta que a agricultura foi caracterizada como um trabalho árduo, em comparação com a caça de grande porte, pois resultava na diminuição do aporte energético, já que a atividade demandava maior tempo de trabalho do que a caça, resultando em um período de carência alimentar.

Quando se observa a iniciação da prática agrícola pode-se perceber que ocorreu devido ao acúmulo de conhecimento dos grupos humanos sobre a natureza e sobre suas necessidades de sobrevivência. Dessa forma é valido afirmar que as plantas que cultivamos, os animais que criamos são fruto de um processo de seleção e domesticação, realizado por homens e mulheres de gerações a gerações.

Sobre o evento da iniciação da prática agrícola, a Vela (2007, 2008) aponta um ritual que por vezes pode passar despercebido, mas que denota as diferentes funções sociais dos indivíduos em comunidade. Num determinado grupo as mulheres foram as primeiras responsáveis por perceber a relação do cultivo e produção de alimentos. Por não poder participar de parte das celebrações do grupo, que eram exclusivas aos homens, assim como nos períodos de gestação e amamentação, as mulheres passavam um período a observar as rotinas de trabalho. Com este hábito da observação, constataram que as sementes, bem como as sobras de alimentos que eram depositadas sempre nos mesmos locais, faziam “frutificar a terra”. Fenômenos como estes colaboraram para o aprimoramento das técnicas de cultivo e atividade agrícola.

É importante ressaltar que as plantas não foram domesticadas de maneira uniforme em todas as partes de nosso planeta. Em alguns locais a domesticação ocorreu de forma mais intensa, a partir de alguns determinantes – como a existência de uma espécie vegetal na natureza do local, e a existência de grupos humanos com condições e necessidades de cuidar de tal espécie.

Sobre esse aspecto, Nicolai Vavilov, contribuiu consideravelmente, pois, enquanto pesquisador investigou durante mais de vinte anos em viagens pelos cinco continentes, sementes de plantas agrícolas e muitos tipos de vegetais agriculturáveis. Dos resultados de sua pesquisa desencadeou a construção dos centros de domesticação (Centro de Origem) das espécies vegetais e da atividade agrícola, que denominou essas regiões de acordo com a distribuição geográfica e a origem e dispersão das plantas. Na Figura 1 podemos verificar os Centros Vavilov,

como são reconhecidos. Já na Figura 2 verifica-se algumas espécies domesticadas, seus respectivos Centros de Origem e nome cientifico.

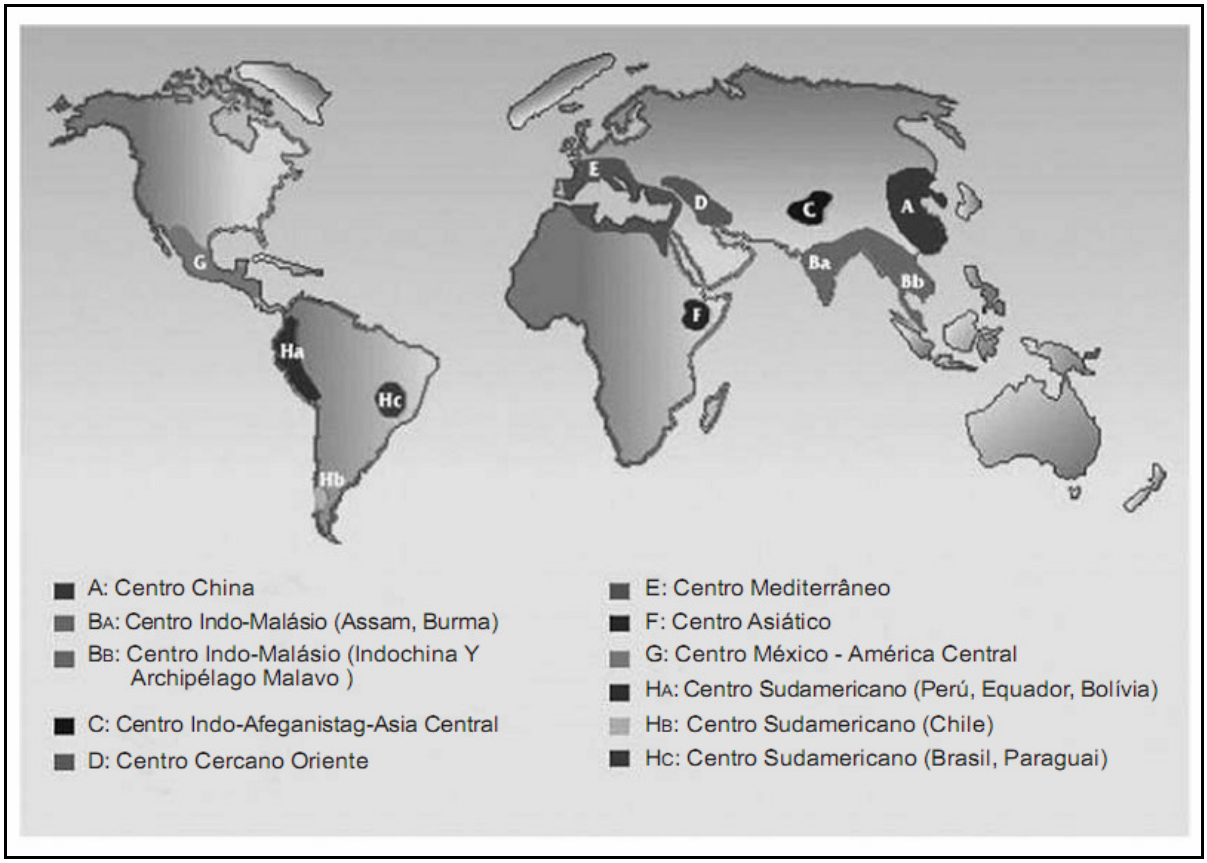

Figura 2 – Centros de origem das plantas agrícolas, segundo Vavilov. Fonte: Cartilha da Biodiversidade, SAF/MDA, 2006.

CENTRO DE ORIGEM	ESPÉCIE DOMESTICADA	*NOME CIENTIFICO*
A. Centro China	Soja	*Glycine max*
	Couve- de-rábano	*Raphanus sativus*
	Nabo	*Brassica campestris*
	Cebolinha	*Allium fistulosum*
	Pepino	*Cucumis sativus*
	Damasco	*Prunus armeniaca*
	Pêssego	*Prunus pérsica*
	Laranja	*Citrus cinensis*
	Pêra	*Pyrus comunis*
	Maçã	*Malus domestica*
	Noz	*Juglans regia*
BA.Centro Indo-Malásio (Assam e Burma)	Feijão- mungo	*Phaseolus aureus*
	Feijão- miúdo	*Vigna sinensis*
	Berinjela	*Solanum melongena*
	Pepino	*Cucumis sativus*
BB. Centro Indo-Malásio (Indochina e arquipélago malaio)	Banana	*Musa paradisiaca*
	Fruta-pão	*Artocarpus communis*
	Toranja	*Citrus maxima*
	Limão- galego	*Citrus aurantifo lia*
	Tangerina	*Citrus reticulata*
	Coco	*Cocos nucifera*
	Manga	*Mangifera indica*
C. Centro Indo- Afeganistão Ásia Central	Ervilha	*Pisum sativum*
	Fava	*Vicia faba*
	Feijão- mungo	*Phaseolus aureus*
	Mostarda	*Brassica juncea*
	Cebola	*Allium cepa*
	Alho	*Allium sativum*
	Espinafre	*Spinacia oleracea*
	Cenoura	*Daucus carota*
D. Centro Próximo Oriente	Lentilha	*Lens esculenta*
	Tremoço	*Lupinus albus*
	Amêndoa	*Amygadalus communis*
	Figo	*Ficus carica*
	Uva	*Vitis vinifera*
	Pistáquio	*Pistácia vera*
	Damasco	*Prunis armeniaca*

CENTRO DE ORIGEM	ESPÉCIE DOMESTICADA	NOME CIENTÍFICO
E. Centro Mediterrâneo	Aveia	*Pisum sativum*
	Aipo	*Apium graveolens*
	Beterraba	*Beta vulgaris*
	Nabo	*Brassica campestris var. rapifera*
	Repolho	*Brassica oleraceae var. capitata*
	Chicória	*Cichorium intybus*
	Pastinaca	*Pastinaca sativa*
	Oliveira	*Olea europea*
	Tâmara	*Phoenix dactilifera*
F. Centro Abissínio	Hibiscus	*Hibiscus esculentus*
	Feijão Caupi	*Vigna sinensis*
G. Centro México-América Central	Feijão de Lima	*Phaseolus lunatus*
	Feijão comum	*Phaseolus vulgaris*
	Milho	*Zea mays*
	Pimentão	*Capsicum annuum*
	Moranga	*Cucurbita moschata*
	Camote	*Ipomoea batatas*
	Abacate	*Persea americana*
	Sapoti	*Manikara sapota*
	Pinha	*Annona squamosa*
	Graviola	*Annona muricata*
	Abacaxi	*Ananas comosus*
H. Centro Sul-americano HA. Peru- Equador-Bolívia	Pimentão	*Capsicum annuum*
	Abóbora	*Cucurbita máxima*
	Tomate	*Lycopersicum esculentum*
	Feijão-de- Lima	*Phaseolus lunatus*
	Feijão-comum	*Phaseolus vulgaris*
	Tomatinho	*Physalis peruviana*
	Batata- andina	*Solanum andigenum*
	Batata	*Solanum tuberosum*
HB: Chile	Batata	*Solanum tuberosum*
HC: Brasil-Paraguai	Mandioca	*Manihot esculenta*
	Cherimóia	*Annona cherimola*
	Pupunha	*Bactris gasipaes*
	Mamão	*Carica papaya*
	Cupuaçu	*Theobroma grandiflorum*
	Goiaba	*Pisidium guajava*
	Jabuticaba	*Myrciaria cauliflora*
	Maracujá	*Passiflora edulis*
	Caju	*Anacardium occidentale*

Figura 3 – Ilustração, retirada da Cartilha Biodiversidade, SAF/MDA, 2006, onde apresenta algumas espécies agrícolas e seus Centros de Origem.

A partir desses centros de origem pode-se observar que o deslocamento das populações humanas resultou na dispersão das espécies pelas diferentes regiões do mundo. Os alimentos foram sendo cuidados para alimentação humana de maneira a garantir a viabilidade reprodutiva de cada grupo. Os cereais como o centeio, a aveia, a cevado, o arroz, o trigo e o milho foram alimentos importantes no princípio da agricultura, ganhando significados importantes para as sociedades que dependiam do cultivo para sua provisão alimentar.

Em se tratando dos cereais, eles constituem um grupo que requer uma discussão maior, devido à concepção que temos, ainda hoje, derivada de uma visão eurocêntrica, sobre suas qualidades. Contreras (1993, p. 28) aponta que: “las particulares concepciones de los europeus sobre lo que consideraban *alimentos* y cómo éstos debian ser cultivados puede explicar el hecho de que, en sus empresas coloniales, las naciones europeas privilegiaran los cereales, únicas plantas alimentícias verdaderamente *nobles* a sus ojos”. O autor também coloca que, por estas razões, as sociedades européias manifestavam grande interesse pelo arroz asiático e pelo milho americano, do mesmo modo que mantinham resistência (inicialmente) na adoção da batata e mandioca americanas.

3.2 Sobre os usos e costumes na história da comida

Toussaint-Samat (1991a) afirma que o centeio foi cultivado, principalmente, em regiões frias, pois se caracteriza por ser um cereal muito resistente a diferentes altitudes. Já a cevada constituía-se em alimento básico para povos que habitavam regiões com reduzidas condições de cultivo, sendo preparada em infusões, sopas, picadinhos, e bebidas fermentadas, já que não era tão apreciada como ingrediente do pão.

Considerando o trigo, este ganhou significado da tradição “civilizadora” greco-romana, pois, entre outras coisas, representava uma adaptação vitoriosa da natureza aos objetivos humanos de maior eficiência no abastecimento alimentar. O trigo era apreciado para o feitio do pão, visto que possui em sua composição maior quantidade de glúten que os demais cereais, resultando num pão mais macio que os de aveia e centeio.

As sociedades escravistas como a Babilônia, Egito, Grécia e Roma mantinham sua base alimentar no consumo de cereais. O povo babilônico ficou reconhecido pelo domínio das técnicas de fermentação da cevada, a qual derivava um pão comido e um pão “bebido” – numa alusão à cerveja. No Egito, o pão de trigo junto às ervilhas, azeitonas, mel e leite, assim como as tâmaras e os figos constituíram alimentos simbólicos do modo alimentar local. Sendo, em grande medida associados aos alimentos dos deuses egípcios. O pão de trigo, o vinho e o

azeite de oliva são retratados como produtos característicos das sociedades "civilizadas". Os romanos, acreditando que aqueles povos que não pertenciam a sua sociedade eram "bárbaros"[11] e "incivilizados", não compartilhavam refeições com estes, e consideravam que o pão, o vinho e o azeite eram alimentos próprios de seu povo.

Os médicos gregos e romanos viam no pão de trigo, o alimento perfeito, visto que detinha as características de equilíbrio entre o quente e o frio, o seco e o úmido. Estes eram os elementos que a dietética da época, ensinada por Hipócrates, reconhecia como constituintes de cada alimento, estando a alimentação associada à saúde por meio desses critérios. Nesse período, a nutrição e a saúde eram relacionadas de tal maneira que, comer bem e sensatamente, de acordo com os preceitos da época, era o mesmo que obter boa saúde (FLANDRIN E MONTANARI, 1998).

Um simbolismo presente essencialmente no sistema alimentar dos romanos, e que se torna fundamental para sua identidade, diz respeito à inseparável prática do sacrifício cruento e do cultivo da horta e da lavoura. O primeiro consistia na representação da influência divina na vida das pessoas. Essa denominação envolve uma regra na qual determinava que os animais não poderiam ser mortos a não ser para os rituais religiosos, onde eles eram sacrificados. Entretanto, essa relação não é limitante ao consumo de carnes. Ao destinar um animal para consumo humano, parte dele deveria ser reservado para o sacrifício, numa oferta aos deuses. A segunda prática, que relaciona o cultivo da horta e da lavoura, prescinde mais uma das representações e cultos aos deuses. As oferendas, ou mesmo a atribuição de um acontecimento – como a colheita, por exemplo – eram relacionados ao poder dos deuses. O consumo alimentar dos romanos eram dispostos pelas categorias de cada tipo de alimento. Aqueles alimentos advindos da terra eram considerados cozidos pelo sol, já os alimentos derivados da morte de algum animal eram visto como corruptíveis. Essas relações construíram a idéia de saúde e da dietética como fonte de manutenção à vida. (DUPONT, 1998). Nesse contexto, havia representações sobre a pertença dos sujeitos em diferentes grupos sociais.

Sobre os rituais alimentares greco-romanos é importante ressaltar o registro dos ritos coletivos, denominados sy*mposium* e *comessato,* praticados na Grécia e

[11] Bárbaros eram aqueles que comiam carne crua, que não tinham condições de comer carne cozida, que não tinham técnica para tal prática.

Roma, respectivamente. Esses rituais conformavam os debates e negociações políticas da época, onde os convivas – que, em geral, pertenciam às classes sociais dominantes – trocavam informações sobre os mais variados assuntos, discutindo a política e a economia local. Os rituais eram realizados na presença de muita música, dança, e canto, representando o ponto máximo da comensalidade nestas sociedades (LEAL, 1998). Cabe ressaltar que, esses rituais eram próprios da distinção de poder das sociedades escravistas, que mantinham práticas diferenciando o que fazia e o que comia a classe dominante. Portanto, essa é uma história contada a partir da classe dominante. O ato de socializar as refeições e compartilha-lha com os "iguais", determinavam nesses rituais a expressão da identidade do grupo, sua hierarquia e do seu poder, isso porque delimitava quem poderia integrar o grupo. Tradições como estas são encontradas em Creta e Esparta (cidades-estado gregas), onde os homens jovens eram consagrados cidadãos quando iniciavam sua integração junto ao banquete, que era reservado aos homens adultos (AMOURETTI, 1998).

Pode-se observar com isso, que acontecimentos como os banquetes marcaram a trajetória histórica da civilização ocidental[12]. Em primeiro lugar, porque a refeição se tornou momento de partilha e companheirismo, sendo uma situação onde se pensava mais do que se alimentava o corpo, tendo que atender primeiro aos olhos, ao olfato, ao tato e ao gosto. A função social dos primeiros banquetes apontados na literatura mostra que se tratava de um momento de purificação, onde a alimentação se apresentava com diferentes texturas, aromas e sabores, nos quais os convivas decifrariam suas diferentes apresentações (BRILLAT-SAVARIN, 1995; GALLIAN, 2007). Os banquetes eram dispostos de maneira a evidenciar a multiplicidade de pratos preparados, numa demonstração de ostentação da riqueza.

O banquete e os rituais alimentares cumpriam função de distinção social tanto quanto os rituais sagrados medievais. Na Idade Média (476 d. C. – 1453 d. C.), a comida ganhou forte expressão de pureza, relacionando-se com a espiritualidade. Nessa época, os hábitos alimentares e o modo de produção silvo-pastoril dos povos germânicos foram entremeando-se, passo a passo, aos costumes agrários romanos, aumentando a diversidade no consumo alimentar da população. Com a afirmação do

[12] Aqui vale ressaltar que muito de nosso hábito alimentar contemporâneo tem origem nas sociedades gregas e romanas antigas, derivando delas a expressão de ocidentalidade, e o sentido de ser ocidental que temos na cultura, sobretudo.

cristianismo, enquanto religião dominante, o clero animava a população para o consumo de frutas e legumes, sinônimo de refeições simples, aguçando as diferenças entre dominantes – que comiam carne em abundância, pão feito de trigo e tomavam vinho –, e dominados – que comiam produtos do cultivo próprio e pão feito de cereais como o centeio e aveia (JOANNÈS, 1998).

A literatura aponta muitos rituais e costumes religiosos que se relacionam com a comida. A própria significação do pão e do vinho, como elementos servindo como alimento espiritual, numa alusão ao corpo e ao sangue de Cristo. Ainda sobre o período medieval, Toussaint-Samat (1991b) observa que a produção de bebidas foi muito relevante, sobretudo, no que se refere ao fato de que tal produção foi conferida aos religiosos[13]. As receitas de fabricação das bebidas alcoólicas da época eram de responsabilidade dos sacerdotes, que produziam vinhos, cidras e cervejas. O vinho não podia faltar nas refeições do clero e dos senhores feudais; a cidra, que já era conhecida dos ingleses, era feita, tradicionalmente, com maçã – por ser uma fruta encontrada facilmente na região –, podendo também ser feita com outras frutas. Uma maceração entre frutas e sumo de uva era chamado de "vinho de frutas" – em oposição ao vinho, conhecido unicamente como vinho, por ser de uva, esse "vinho de frutas" era considerado medicinal, ao passo que o vinho de uvas era considerado vinho de mesa.

Na fase de transição capitalista, nota-se o comércio crescente, onde a busca por mercados consumidores de especiarias aumentava vertiginosamente, transformando as receitas tradicionais alimentares. O princípio do pensamento burguês trazia à tona o uso culinário incrementado pelo cravo, canela, gengibre, noz moscada, açafrão, cardamomo e outros condimentos nas preparações nas cozinhas. Os indivíduos que podiam desfrutar do requinte dos pratos preparados com tais ingredientes eram aqueles cujo "paladar apurado", adaptava-se às novas combinações, que além de demonstrar o "gosto"[14], demarcava a classe social a qual pertencia.

---

[13] Tonatiuh Contreras, *et al* (2004, p. 243) num trabalho realizado a partir das espécies agrícolas adaptadas na América (Nova Espanha), expõem que "A atividade dos religiosos foi muito ativa e importante, não só como cultivadores de plantas exóticas, como também como extensionistas e mestres culinários para os indígenas no manejo de novas espécies agrícolas", influenciando no gosto e cozinha pouco a pouco.

[14] Algumas considerações sobre o *gosto* enquanto categoria analítica pode ser verificada no Capítulo 7.

As crescentes incursões marítimas realizadas por nações como Espanha, Portugal, França e Inglaterra, nos séculos XIV e XV, moldaram os intercâmbios entre os produtos alimentares do Oriente Próximo. As especiarias ganharam notoriedade também pelo seu valor medicinal. Eram empregadas como plantas medicinais, sendo encontradas e preparadas nos boticários, onde a população adquiria para uso na cura de doenças e na melhoria da saúde. As rotas marítimas também levaram os europeus à ampla variedade de espécies medicinais, condimentares e alimentares americanas como milho, batata, tomate, pimentão, cacau, feijão e amendoim. Enquanto alguns desses produtos como o milho e a batata popularizaram-se na mesa das classes populares (depois de um tempo, é claro); o cacau sofisticou-se, sendo encontrado nas mesas da elite européia (ORNELLAS, 1978, p. 91).

Muitas variedades vegetais e animais encontradas na América eram pouco conhecidas pelos europeus, assim como o modo de preparar os alimentos, comê-los e pensá-los. No território americano, havia muitos povos "nativos", que mantinham uma racionalidade singular no processo de domínio da natureza e no aprovisionamento de alimentos, entre eles estão os *esquimós, sioux, shoshone, mounds* e *iroquês*, que viviam onde hoje é a América do Norte, estendendo-se principalmente do território da Mesoamérica, onde encontramos um conjunto de povos[15], até o sul da América, onde se situa os *pampas, charruas, arauaques, caribes, guaicurus, chiquitos, guatos, diaguitas, bororos, gês* e *tupis*. Estes últimos onfluenciaram de maneira direta a alimentação brasileira contemporânea, devido à incorporação não só dos alimentos oriundos dos cardápios ameríndios, como também do modo de preparo da comida[16].

Os grupos ameríndios possuem uma singularidade no que diz respeito ao atributo dado ao alimento base da dieta alimentar. Falo em alimento base, pois, geralmente um alimento (como no caso do milho, feijão, mandioca, ou batata) compunha a base do cardápio diário da população, e, por isso, havia a preocupação em sua disponibilidade durante todo o ano[17]. Esse alimento era preparado de

---

[15] Mesoamérica é um território localizado na América do Norte e Central, onde viveram e vivem, em algumas regioes desde muito tempo, um conjunto de povos (Olmecas, Zapotecas, Chortís, Lencas, Huaxtecos, Nicarao, Chorotega-Mangue, Mixtecos, Maias, Misquitos, Jicaque, Peyes, Toltecas, Aztecas, Otómi, Mazahuas, Tecuexe, Cazcanes, Tepehuanos) que desenvolveram uma cultura com traços relativamente semelhantes, para constituir uma Zona Cultural: Mesoamérica (VELA, 2007).

[16] Mais elementos serão apresentados no Capítulo 4, onde discute-se sobre as relações entre os indígenas do território brasileiro e suas comidas.

[17] Lembrar que o ano era, nas sociedades indígenas americanas, programado de acordo com o calendário agrícola. Sendo assim, podemos considerar que existia um *ano alimentar*, ou seja, a

diversas formas a fim de satisfazer as necessidades do grupo. Nesse preparo eram cuidados minuciosamente os elementos que compunham a receita, já que um fator de grande destaque para decisão do tipo de preparação era a questão da durabilidade do alimento, visto que era preciso esperar até a próxima colheita para o acesso ao mesmo alimento. No entanto, não devemos pensar que uma monotonia alimentar regulava estas sociedades. A estruturação culinária do alimento base não indica a utilização de um só item no cardápio dos grupos sociais. Além do alimento base, havia outras variedades de alimentos que complementavam a dieta, possibilitando uma grande diversificação dos itens alimentares (ORNELLAS, 1978). No caso dos astecas, pode-se exemplificar com o que Vela (2007) afirma nesse sentido sobre o campesinado asteca: "embora subordinado política e economicamente, os camponeses não mantinham uma dieta alimentar pobre nem única".

Em consonância a esta questão, verifica-se, em pesquisa de Vela (2007) sobre os povos *nahuas*, que o milho constituía-se como o principal alimento cotidiano, alem de possuir um simbolismo de divindade enquanto Deus-Sol, e estar associado à garantia das colheitas agrícolas. Entretanto, outros produtos destacavam-se nas preparações alimentares: os feijões e as abóboras[18], o cacau, o melão, o tomate, além de uma grande variedade de flores e eventuais caças, como a de iguanas e de veados. Vela (2007) aponta que o feijão completava um tripé inseparável na estrutura dos grupos humanos que se estenderam na Mesoamérica: o homem-milho-feijão, formando o eixo da cultura alimentar. O autor afirma que "3 das 4 espécies de feijão encontradas no século XVI possuem ancestrais ou formas silvestres no México, encontradas há 7 mil anos a.C".

O cacau foi outro alimento representativo para a sociedade asteca. Como o cacau serviu de moeda na sociedade pós-clássica, havia uma preocupação em manter seu cultivo permanentemente, necessitando de técnicas especializadas na produção agrícola, pois seu consumo integrava um sistema simbólico ideológico e econômico muito específico[19]. É necessário evidenciar, dentro desse caráter social,

---

disponibilidade e a utilização do alimento estavam programadas até a colheita e abastecimento do produto até o próximo período, e assim sucessivamente.

[18] Conforme Vela (2007, 2008), 23 das 26 espécies de abóboras americanas ocorrem na Mesoamérica.

[19] Em estudos recentes Vela (2007) aponta que os agricultores mesoamericanos conseguem criar um habitat adequado para a produção de cacau, para fins alimentares, utilizando outras espécies

que eram as mulheres quem detinham o conhecimento sobre a tecnologia do uso de ferramentas para a fabricação de chocolate e azeite, e que operavam a transformação manufatureira agroindustrial do cacau.

Na alimentação asteca podemos indicar diversas práticas agrícolas e utilização de plantas variadas. As flores e folhas de plantas eram partidas em pedaços e condimentadas, submetidas à cocção por cozimento ou fritura. O consumo era preferencialmente à noite, por ser caracterizado como uma refeição "leve". Era proeminente o consumo de pimentas, ou *chile*, especialmente o *chiltepe, chile cereza, chile largo.*

O milho apresentava-se sobre diversas formas na preparação de tortillas, bem como nas preparações como o *atole* – uma bebida que vinha sempre acompanhada de tubérculos, podendo variar de salgado ou doce, de grande ou pouca espessura/viscosidade. O milho estava disseminado em vários lugares, contudo a totalidade das espécies comestíveis não estavam disponíveis em todo o território, provocando a troca, o comércio e intercâmbios intensos. Todos comiam milho, porém nem todos comiam o mesmo milho. A diversidade de alimentos que contavam os povos pré-hispanicos era tão grande, que resulta dificultava em definir uma dieta para o camponês asteca. O que se observa são dietas complementares com a centralidade sobre o milho e o feijão (VELA, 2007).

Os indígenas brasileiros tinham a mandioca como a base do cardápio diário, consumindo-a de múltiplas maneiras. Maciel (2004) aponta para o fato da não padronização dos cultos, dos rituais e da culinária indígena, já que os grupos eram diferentes entre si. E atenta também à questão da especialidade da técnica indígena ao macerar a mandioca, que fez com que ela fosse adequada ao consumo, como no caso da mandioca brava. O tratamento conferido à mandioca consistia em deixar de remolho até largar a casca, até amolecer bem. Lavá-la, retirar o excesso de água, e depois ralar e escorrer o líquido até obter uma massa. Essa massa amilácea era submetida à secagem ao sol, e depois, ao forno, para secar bem. Para prepará-la para o consumo devia ainda ser bem peneirada. Após esse tratamento fazia-se o *beiju* – uma massa fina e arredondada, tostada dos dois lados numa prancha tipo grelha –, e a *tapioca* – a com a massa bem fina, untada com gordura e enrolada sobre si mesma, por vezes levava recheio.

---

arbóreas que o protegem o sol forte. Esse conjunto de tarefas e especializações técnicas demonstra a aplicação da agro-silvicultura, adquiridas ao longo dos tempos numa herança dos povos *nahuas.*

Deve-se reconhecer o saber-fazer, as técnicas e o aprimoramento das práticas culinárias dos indígenas, ao tratá-los, equivocadamente, como meros contribuidores de itens alimentares. Maciel (2004) ainda coloca que:

> É interessante assinalar a necessidade de que, contrariamente às representações do índio que enfocam sua proximidade com a natureza, ele seja lembrado justamente por um produto que exige uma técnica complexa, envolvendo conhecimento, tempo e muito trabalho. No entanto, a maneira como é tratada a mandioca acaba reduzindo esse aspecto (p. 07).

As práticas alimentares destes grupos estavam submetidas à divisão sexual do trabalho, pois os homens comiam e, principalmente, bebiam porções diferentes das mulheres, em especial nas práticas de rituais dos acontecimentos sociais e naturais. De maneira geral, a literatura aponta para uma dieta rica e variada da população indígena brasileira. A *cunha* era a mulher indígena que aprendia desde pouca idade a fazer muitos pratos com a mandioca como o curimã, a farinha fina, o mingau, o beiju. E do milho fazia a farinha, a canjica, a pamonha e a pipoca (CHONCHOL, 1994). Além do alimento-base, existia um conjunto de alimentos disponíveis para a alimentação dos indígenas brasileiros, conforme verifica-se no Quadro 1, refletindo a diversidade alimentar de então.

De acordo com as considerações apontadas pelo processo histórico-social demarcadas no cenário alimentar, pode-se inferir que os grupos humanos estiveram em constante aproximação com o ambiente, promovendo práticas alimentares de acordo com as condições ecológicas estabelecidas. As tomadas alimentares, historicamente instituídas, estavam definidas, portanto, por meio do equilíbrio com a natureza e do conhecimento adquirido sobre ela. As variações quanto ao tipo de alimentos consumidos correspondiam à sua sazonalidade, e poderiam alternar de acordo com os períodos festivos e de safra. Dessa forma, a cultura dos grupos estava incorporada de percepções e ações dos sujeitos em relação à natureza.

“Patacat” fava arredondada, “cumanaú” fruto do cipó mucanã, “terreté” fruto do jatobazeiro, “cassit” raiz aquática semelhante à cebola, pinhão, castanha do Pará, caju, banana, mandioca, mamão, goiaba, açaí, cupuaçu, murici, piqui, jabuticaba, maracujá, mangaba, guabiroba, ariticum, araçá, e outra infinidade de frutas do território brasileiro sustentaram a alimentação dos grupos. Os índios praticavam uma variedade de práticas de captura de peixes onde encontravam piranhas, pintados, tucunarés, curimatãs, tambaqui, piracuru, caricari, peixe-boi, corvina, e apreciavam também os crustáceos e moluscos. Para a alimentação eram abatidos jabuti, tartaruga, veado, capivara, paca, tatu, cotia, porco-do-mato, ariranha, lontra, preá, caxinguelê, gambá, jacarés e lagartos. Outros como bredos, beldroegas, almeirões bravos, caruru-açu, porongo, batata doce, cará, mandioca, milho, abóbora, amendoim, palmito, pimenta, mate, guaraná, cacau serviam como alimentos, produtos para bebidas, e como temperos.

Quadro 1 – Itens alimentares presentes no sistema alimentar de indígenas brasileiros – século XV. Fonte: LEAL, Maria Leonor de Macedo. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed: Senac nacional, 1998, 144p.

No território brasileiro, a diversidade alimentar configurou-se em consonância ao ambiente, que apresenta espaços agriculturáveis, com diversas plantas e animais disponíveis para o consumo.

No capítulo a seguir, estão dispostos elementos sobre o sistema alimentar brasileiro evidenciando a trajetória da comida e dos grupos que determinaram o que temos hoje como comida brasileira. Nesse cenário estão compostos conjuntos de fatores que significam as relações da comida com a cultura brasileira.

4. HISTÓRIA E COMIDA NO BRASIL

Este capítulo busca, na literatura sobre a história da alimentação brasileira e nos estudos da comida no Brasil, referenciais que elucidem as múltiplas histórias dos grupos sociais que se relacionaram com tal ambiente.

Entre os expoentes brasileiros no cenário da História da Alimentação destacam-se autores como Gilberto Freyre – que, entre tantos outros, escreveu *Casa-Grande & Senzala*, publicado em 1933 e *Açúcar*, publicado em 1939 – e Luis da Câmara Cascudo – autor de *História da alimentação no Brasil*, de 1967 – os quais se dedicaram a escrever uma história brasileira da alimentação. Trabalhos como estes interessam-se por estabelecer conexões em que a alimentação figura como campo próprio para a observação e análise, desde os princípios dos atos de conseguir o alimento, como em preparar a comida e comê-la, até a simbólica indicação dos alimentos próprios para o consumo.

4.1 O sistema alimentar brasileiro

O sistema alimentar brasileiro contemporâneo permite declarar que diversas raízes culturais compõem aquilo que vai à mesa dos brasileiros diariamente. As interconexões dos fenômenos sociais entre si configuraram o cenário da comida brasileira, com atributos relativos aos mais diversos povos que trocaram conhecimentos sobre comidas. Sendo assim, utiliza-se uma reflexão proposta por Maciel (2004) onde expõe que a cozinha brasileira é resultado não somente do mito das três raças fundadoras: negra, indígena e portuguesa. É muito mais do que isso. A culinária brasileira ganhou notas dos viajantes, dos comerciantes, dos que aqui viveram por um curto período, e dos que ainda estão chegando. A autora ainda registra que:

> O que se chama hoje de “cozinha brasileira” é o resultado de um processo histórico, o qual traz em si elementos das mais diversas procedências que aqui foram modificados, mesclados e adaptados. Não é possível pensar em uma “cozinha brasileira” sem pensar em uma miscigenação. Rompendo

> com uma visão de harmonia que implica o "mito". Colocando o fenômeno num quadro de desigualdades e conflitos, não dá para ignorar que o português branco colonizador foi instaurador da hierarquia, que o negro foi trazido à força e que o índio foi, em grande medida, dizimado. Não é possível, assim, colocar as "três raças" em um plano horizontal e, se este é o país das hierarquias internalizadas, cabe verificar como isso se expressa (p. 5).

Ainda sobre o mito, Roberto Da Matta (1986, p. 47), afirma que "não se pode negar o mito. Mas o que se pode indicar é que o mito é precisamente isso: uma forma sutil de esconder a sociedade que ainda não se sabe hierarquizada e dividida entre múltiplas possibilidades de classificação". Este absolutismo que determina a ideologia nacional das únicas "três raças formadoras" implica em reduzir as características das trocas culturais entre grupos sociais e ignorar também a história de cada região, pois, sendo o Brasil um país de "território continental", estão expressas aqui, histórias e relações próprias de cada localidade, sendo prudente não manter generalizações.

A diversidade brasileira implica em ressaltar que os povos que se inseriram no processo de ocupação e colonização de terras brasileiras sofreram influxos e miscigenações que se integraram, cedo ou tarde, aos costumes alimentares dos povos indígenas, e das comunidades africanas.

O português que se estabeleceu no Brasil, na ocupação das terras, já trouxe consigo grandes influências de outras regiões. Conforme aponta Freyre (1978), a mobilidade do povo português foi fator fundamental para a superação dos conflitos pelos quais passaram, já que a península ibérica foi, ao longo da Idade Média um território onde aconteceram diversos embates, tornando a questão da miscibilidade um ponto de importância, já que nenhum outro povo colonizador moderno teve mais características miscigenadas do que os portugueses. No território da península ibérica, houve grande mescla cultural dos povos romanos, visigodos, mouros, muçulmanos o que resultou também em adaptações na culinária portuguesa. Os árabes implantaram o regime de autocolonização agrária, a indústria do açúcar, o moinho de água, a utilização da oliveira. Os mouros levaram a laranja, o algodão, especiarias oriundas da Índia e também a herança do trabalho com as hortas, sendo

que muitas dessas práticas derivaram preparações como as sopas de couve[20], agrião, repolho, cebola, alho, como também o guisado[21].

Tem-se que atentar para o fato de que o conjunto cultural vai além da simples adaptação de um ou mais tipos alimentares na dieta diária de um grupo. Não consiste somente em uma quantidade de alimentos novos trazidos de um lugar para outro, mas sim da integração de variadas maneiras de pensar os alimentos, como também sobre os significados de comer, derivado do comportamento alimentar do grupo, que se mantém temperado pelas relações existentes com o ecossistema local. Por isso, pensar a história dos alimentos e da alimentação no Brasil transcende a perspectiva de análise unilateral.

Assim sendo, certas bibliografias divergem quanto à adaptação dos gêneros alimentares oriundos da África, debatendo o modo como os africanos trouxeram os gêneros. A questão central é o fato de que, estando na condição de escravos, sendo arrancados de seu espaço de origem, não tinham condições, por ora, de trazer consigo mudas ou plantas que pudessem aproveitar como alimento. Ornellas (1978, p.226) afirma que a condição dos grupos africanos é demasiado constrangedora para poder influir nos costumes do colonizador. A afirmação de que o negro escravo trouxe um ou outro item alimentar é contestado por Cascudo: “Trazidas como? O escravo não conduzia bagagem e sua alimentação era diariamente fornecida no navio e no mercado até ser vendido” (CASCUDO, 1983, p. 867). O autor completa ainda com a justificativa de que os negros eram trazidos enquanto escravos, faltando-lhes condições de manter viva qualquer espécie vegetal.

Existe a hipótese de que os alimentos de origem africana, trazidos para o Brasil, foram operados por comerciantes com fins financeiros. Contudo, muitas instituições e grupos remanescentes de quilombolas trabalham atualmente com a perspectiva de que os nativos africanos teriam trazido variedades de sementes e grãos até o Brasil. O Grupo Guayí, o qual trabalha com comunidades remanescentes de quilombolas no estado do Rio Grande do Sul, defende e mantém ações numa perspectiva de ampliar o cultivo de determinada espécie de arroz que foi trazida pelos africanos e cultivada no Brasil: *Oriza Glabérrima*. Há compreensão (e evidências) de que esta espécie chegou muito antes de espalharem-se as

---

[20] Sopa de couve é o caldo verde, um prato tradicional da culinária portuguesa.
[21] Guisado refere-se a “guisa”, que no século XVI, valia por prontidão, comida fácil de preparar e que pode ser consumida de imediato.

plantações do arroz asiático consumido atualmente. O grupo Guayí ressalta que os povos da família lingüística Mande (incluindo os Mandinga), vindos da África Ocidental já detinham o conhecimento sobre o modo de cultivo de arroz, e sua culinária continha preparações especiais derivadas desse alimento. A memória da importância cultural do arroz permanece hoje em algumas comunidades remanescentes de quilombolas, com destaque nos estados do Pará, Maranhão e Paraíba, onde ele foi primeiramente introduzido (NÚCLEO ECOLOGIA E AGRICULTURA DA GUAYÍ, 2006).

Todavia, é interessante explorar toda a "bagagem" cultural que o africano trouxe como os seus costumes e tradições. A população africana que veio para o Brasil apresentava aspectos culturais muito diversificados de acordo com a região onde viviam. Em seu território encontrava-se caças de grande porte como zebras, javalis, gazelas e antílopes. O quiabo, feijão-macassar, feijão guandu, inhame, feijão bambarra, café, variedades de abóboras, palmeira dendê, gergelim, melancia, pimenta malagueta ou da-guiné, tamarindo, gengibre, painço, sorgo, jaca, azedinha, jiló, o milhete, eram elementos básicos de sua alimentação que foram introduzidos no Brasil (ORNELLAS, 1978).

No território brasileiro, a alimentação modificou-se consideravelmente, já que aos escravos eram fornecidas refeições compostas por alimentos farinha de mandioca, feijão, arroz, farofa, tutu, pirão, milho, fubá, angu. Pode-se ver que os grupos africanos dispunham de espécies animais distintas daquelas trazidas pelos colonizadores europeus, no entanto possuíam uma ampla variedade de plantas cultivadas ou naturais que mais tarde difundiram-se para o resto do mundo e enriqueceram a agricultura da Europa, África e Ásia. Vale ressaltar que os determinantes para o aprovisionamento de determinados alimentos derivam das condições agroecológicas das diferentes regiões.

A partir disso pode-se observar que se alteraram os tipos alimentares, entretanto as práticas culturais como as tradições religiosas e culinárias são evidentes ainda hoje na cultura de descendentes de africanos. A este exemplo, em semelhança, aconteceu com os indígenas, que, no início da vida econômica mercantil do Brasil Colônia, presenciaram a introdução, por parte dos portugueses, de produtos que não integravam seu cotidiano como o sal, a cana-de-açúcar, especiarias orientais, algumas frutas como a manga e a laranja, o gado e outros animais que eram submetidos ao abate (ORNELLAS, 1978, CASCUDO, 1983).

No que se aplica às práticas alimentares, os indígenas, ou melhor, as mulheres indígenas foram as responsáveis, em um primeiro momento, pela elaboração da comida para os estrangeiros. Sendo a primeira a vivenciar as relações entre as culturas nas atividades portuguesas de *colonização*, incorporando os alimentos locais e arranjando-os conforme seu saber e modo de preparo da comida[22]. Do mesmo modo, o consumo alimentar dos europeus foi adaptado ao regime existente no Brasil, já que os primeiros chegados em solo brasileiro não puderam trazer consigo uma grande carga de produtos portugueses, deslocando sensivelmente sua base alimentar – do trigo para a mandioca, que era o principal alimento utilizado pelos indígenas brasileiros (FREYRE, 1989). Adverte-se também que, a partir desse período, as transformações no sistema alimentar deu-se tanto no povo "invasor" europeu, como no povo indígena, e posteriormente no africano e demais grupos que ocuparam o território brasileiro. Assim, as transformações ocorriam conforme modificavam-se as relações e vínculos com a natureza e as outras culturas.

Froehlich (2000) coloca que os elementos centrais na formação social da colonização portuguesa do Brasil eram, para Freyre (1989), a monocultura, a escravidão e o patriarcalismo. Porém, se tivesse que condicionar ou subordinar um elemento a outro, caberia à monocultura latifundiária a primazia, pois mesmo de fundamental importância, a escravidão só veio a se implantar em função desta monocultura açucareira. Também a esta monocultura latifundiária, que devastou impiedosamente a cobertura florestal de quase um terço do território, são creditadas por Freyre (1989) as crises alimentares violentas que assolaram a colônia.

No caso da sociedade brasileira o que se deu foi acentuar-se, pela pressão de uma influência econômico-social — a monocultura — a deficiência das fontes naturais de nutrição que a policultura teria talvez atenuado ou mesmo corrigido e suprido, através do esforço agrícola regular e sistemático. Muitas daquelas fontes foram, por assim dizer, pervertidas, outras estancadas pela monocultura, pelo regime escravocrata e latifundiário, que em vez de desenvolvê-las, abafou-as, secando-lhes a espontaneidade e a frescura. Nada perturba mais o equilíbrio da natureza do que a monocultura, principalmente quando é de fora a planta que vem

---

[22] Ver Gilberto Freyre. **Casa-Grande & Senzala**: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 19. ed. Rio de Janeiro: Record, 1978; para elucidar melhor o papel da mulher indígena, e suas relações nesse contexto.

dominar a região. Era a sombra da monocultura projetando-se por léguas e léguas em volta das fábricas de açúcar e a tudo esterilizando ou sufocando, menos os canaviais e os homens e os bois a seu serviço.

Esse mesmo vínculo com a natureza é que delimitava as interações do europeu em território brasileiro, já que o ambiente de Portugal era muito diferente daquele encontrado nas terras além mar. Esse fator influenciou as técnicas e adaptação dos cultivos, desenvolvendo no Brasil um modo de vida e de produção que determinou uma dieta específica baseada nas técnicas e produtos indígenas. Tonatiuh Contreras (2004) coloca que as tentativas de aclimatação das plantas européias aconteceu na intenção de preservar a cultura culinária européia, já que a alimentação se firma como um ponto de difícil adaptação, já que se constituía mais do que um modelo gustativo, mas uma adaptação a um novo modo de vida[23].

No Brasil, aparece, historicamente, uma combinação alimentar que marcou o cotidiano, constituindo-se na comida básica do brasileiro: o feijão-com-arroz. Essa combinação pode variar, mas, em geral, o prato da refeição principal do brasileiro constitui-se na mistura de feijão, arroz, carne (de porco, gado, galinha ou peixe) e salada. Mesmo quando é servido um prato principal, arroz e feijão costumam ser servidos como acompanhamentos, sendo, dessa forma, quase que obrigatórios em pelo menos uma das refeições do dia[24].

Não obstante, Silva (2005), em estudo sobre o idioma culinário próprio do Brasil Colonial, propõe três elementos constituintes da dieta base do período: feijão, farinha e carne seca. Ao passo que, Cascudo (1983) aponta que no século XVII o binômio feijão-com-farinha era a base do sistema alimentar brasileiro.

Na mesma linha de Cascudo, Ribeiro (1978, apud MACIEL, 2004) apresenta que a alimentação dos escravos era, fundamentalmente, constituída por feijão misturado com farinha de mandioca ou milho. A partir do século XVIII, quando a produção de arroz fica consolidada, a farinha é deslocada, mas ainda assim não se

---

[23] As primeiras aclimatações de plantas espanholas foram na colonização das Ilhas Canárias quando em 1484 se enviou uma comissão a Espanha e a Ilha da Madeira para que levassem árvores frutíferas e cana-de-açúcar para as Ilhas Canárias. Ali no litoral africano começaram o processo de aclimatação das plantas européias, entretanto somente aquelas mais resistentes resistiram ao calor africano. Na sua segunda viajem para a América, Cristóvão Colombo trouxe algumas espécies – algumas delas já experimentadas na Ilhas Canárias – como a laranja, o limão, a cidra, melões e hortaliças na tentativa de prosperar na futura colônia (TONATIUH CONTRERAS, 2004).

[24] Os indígenas do litoral já utilizavam feijões em suas refeições. No Brasil, predominou o gênero Phaseolus, de fácil cultivo, que passou a ser produzido de norte a sul do país, embora houvesse preferências regionais quanto ao tipo (carioca, branco, vermelho, preto).

ausenta. Embora haja registros da existência de algumas espécies de arroz no período pré-colonial, tratava-se de um tipo de arroz selvagem, coletado pelos índios tupis, que não lhe davam muita importância. A introdução do cultivo do arroz deu-se, num primeiro momento, no norte do país,onde hoje estão os estados do Pará, Pernambuco e, principalmente, Maranhão. Posteriormente, expandiu-se para o restante do país, até o sul. Câmara Cascudo advoga que o arroz não possui posição para competir com as farinhas de mandioca e de milho: "popular, mas não indispensável, no Brasil. Não pode competir com a farinha de mandioca ou milho" (CASCUDO, 1983, p. 510, apud MACIEL, 2004). Não há como saber se foi a partir daí que o binômio arroz com feijão ficou estabelecido, mas não há como negar que, no século XX, ele esteve presente tanto no cotidiano do brasileiro quanto em pratos tidos como "tipicamente sertanejos", como o baião-de-dois, ou "tipicamente gaúchos", como o arroz de carreteiro, conforme expõe Maciel (2004).

Sobre a comida e o modo de comer brasileiro colonial, Silva (2005, p. 27) expõe um depoimento de Auguste de Saint-Hilaire, um viajante que esteve no Brasil entre os anos de 1816 e 1822 a convite do conde Luxemburgo, afirmando que:

> Os habitantes do Brasil, que fazem geralmente três refeições por dia, tem costume de almoçar ao meio-dia. Galinha e porco são as carnes que se servem mais comumente em casas dos fazendeiros da província de Minas. O feijão preto forma prato indispensável na mesa do rico, e esse legume constitui quase a única iguaria do pobre. Se a esse prato grosseiro se acrescenta mais alguma coisa, é arroz, ou couve, ou outras ervas picadas [...] Como não se conhece o fabrico da manteiga, é substituída pela gordura do toucinho que escorre quando frita. O pão é um objeto de luxo; usa-se em seu lugar a farinha de milho, e serve-se esta última ora em pequenas cestinhas ou pratos, ora sobre a própria toalha, disposta em montes simétricos [...] junta-se uma colher de farinha, e, com uma destreza inimitável, arremessa-se a colherada sem deixar cair um só grão.

Saint-Hilaire expôs muito sobre o modo de comer e como se comportavam os indígenas em suas refeições, como também as diferenças no uso de utensílios. Nota-se as expressões que ele usa ao apresentar o grosseiro feijão, e na destreza do modo de agir com a farinha. Estes diferentes modos de comer são vistos pelos portugueses como um grau de incivilidade dos nativos, utilizando as distinções existentes para afirmar maior poder e *status* dos europeus. É destacado lembrar que, ainda sobre etiqueta, a tigela de barro do indígena e o modo de comer com as mãos, usando como guarnição a farinha que ajudava a aparar o caldo ralo do feijão, eram costumes locais operados pelos indígenas.

A diferenciação social, por meio do ritual alimentar à mesa, encontrou alicerce forte com a vinda da corte portuguesa para o Brasil no princípio do século XIX – período que coincide com a expansão da culinária francesa na Europa[25]. Nesse período, D. João VI trouxe, além de uma comitiva européia, um cozinheiro francês para prepara-lhe as refeições. A elegância ao comer e as regras de etiqueta à mesa tornaram-se imprescindíveis àquele indivíduo pertencente à elite. Nesse sentido, doces brasileiros do tipo: canjica, pamonha, munguzá, foram sendo descartados e entendidos como doces destinados a classes populares, ao passo que outros doces, reconhecidos como de origem européia, eram tidos como nobres, pertencente à elite e aos grupos civilizados. Sobre as bebidas que acompanhavam as refeições vemos que nas casas da elite bebia-se vinho português ou aguardente fabricada na colônia, no mais bebia-se água unicamente, ou então, nada.

Em relação aos costumes à mesa, Elias (2004) comenta que foram muitas as técnicas utilizadas para distinguir os indivíduos por sua maneira de comer, um dos exemplos é a introdução de utensílios pouco versáteis, que mais dificultavam do que facilitavam a ingesta da comida. Norbert Elias toma como cenário a corte francesa, e lembra que, a cada novo jantar festivo, os equipamentos, utensílios e louça postos à mesa aumentavam, confundindo a todos pela peculiaridade no manuseio. Fernández-Armesto (2004) refere que a etiqueta está sempre mudando, porque seu intuito final era fazer com que as boas maneiras excluíssem aqueles que não fossem bem-vindos ao grupo, sendo que a exclusão se dava porque os grupos não elitizados não detinham os códigos de condutas.

Nesse sentido, fica exposta a distinção nas relações de classe presentes nas práticas alimentares da sociedade brasileira. A comida do dia-a-dia também sofreu diferenciações daquela dos dias de festas. No Brasil Colônia, a comida diária era preparada pela negra, ao passo que a comida de festa tinha sua receita guardada pelas sinhás, muito embora elas não participassem diretamente do preparo das receitas. Ainda sobre o sistema alimentar retratado no Brasil Colonial, Silva (2005) aponta que as casas mais ricas possuíam duas cozinhas, um ambiente externo à casa, onde se preparava as receitas do dia-a-dia, como goiabadas, marmeladas, toucinhos, canjicas e quitutes, que era ministrada pela negra escrava; e outra no

[25] Para maiores elucidações ver: Norbert Elias. **O processo civilizador.** uma história dos costumes. volume 1. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

ambiente interno, nos fundos da casa – para apartar a mulher branca, a Sinhá, do convívio público – onde se preparavam os doces requintados de festas[26].

Como as receitas do cotidiano não são relatadas tão frequentemente como as de celebrações festivas, estas últimas ganham maior notoriedade. Isso se deve ao fato de que nas festas estão as receitas da classe dominante que perpetua seu poder e ideologia alimentar por meio da reprodução de sua cultura. O quindim é um exemplo nato de mestiçagem da cultura alimentar no Brasil colonial. Aos grupos negros, indígenas e outros representantes da classe pobre economicamente, tinham sua história menos evidenciada. Na culinária, estes fatores condicionaram a cultura alimentar. O quindim é um bom exemplo desse fenômeno. Embora fosse feito com 15 gemas de ovos de galinha e manteiga lavada (quindim do reino), nas mãos das escravas negras o quindim ganhou novos ingredientes, como o coco, o cravo e a canela, passando a ser denominado de quindim de iaiá. Essa contribuições culturais perpetuaram outras heranças, como o uso das colheres de pau, muito utilizadas pelos grupos indígenas, as quais foram sendo incorporadas pelas casas-grandes e pelas senzalas no uso com a comida (SILVA, 2005).

Outra questão de relevância observada em decorrência das modificações no consumo alimentar é o fato de que o abastecimento de produtos europeus condicionou um estado de agravo na situação nutricional dos grandes senhores de engenho. As categorias de fraco e pouco nutritivo atribuídas aos alimentos locais pelos europeus desencadeavam situações de risco nutricional às famílias dos senhores de engenho, as quais se privavam de alimentos frescos. Faltavam à mesa da aristocracia colonial, por mais esquisito que pareça (CHONCHOL, 1994, p.36), legumes, carnes frescas, leite e frutas. Fartura só de doces, geléias e pastéis, fabricados pelos conventos. O próprio milho, do qual se fazia canjica, farinhas, mingaus eram considerados inferiores, criando hierarquias entre os europeus e brasileiros. “O milho, cereal que ocupava posição central para povos como os caiguangues, caipós, guaranis e outros povos indígenas, nas festas e rituais, foi considerado alimento pouco sadio pelos estrangeiros” (SILVA, 2005, p. 95).

A nutrição das famílias coloniais brasileiras dos engenhos e, notadamente, das cidades, caracterizaram-se por sua má qualidade, pobreza de proteínas de

[26] É provável que nestas cozinhas requintadas a Sinhá fosse figura que dava ordens, mas quem colocava *a mão na massa* era a negra escrava, que, junto com os ingredientes colocava na panela seu modo de misturar e de combinar os produtos.

origem animal, falta de vitaminas e minerais. Todavia, a má alimentação nos engenhos se deve menos à oportunidade de importar alimentos e mais à resistência de assimilar os gêneros locais, além da redução das possibilidades das produções destinadas a subsistência, que a monocultura não comportava (FREYRE, 1978; CHONCHOL, 1994; SILVA, 2005). Nessa direção, a aristocracia colonial, percebendo que os africanos, na sua condição de escravos, preparavam rotineiramente a alimentação de acordo com seus costumes, reproduzindo os modos de fazer tradicionais a sua cultura, pensaram numa tentativa de desafricanizar a culinária brasileira, já em meados do século XIX, com a introdução de produtos como a batata-*inglesa*, o chá inglês e a manteiga francesa (CHONCHOL, 1994). O pão foi outra novidade do século XIX[27]. Ao invés da farofa, beiju, pirão, mingau dos tempos coloniais, ia-se substituindo pelo uso do pão, com a farinha de trigo.

Posterior às grandes navegações, que introduziram produtos, história e cultura de um território para outro, a iniciação da produção baseada na monocultura representou a segunda maior difusão do modelo alimentar europeu no território brasileiro. A aristocracia rural residente da casa-grande dos engenhos de açúcar, já descritas por Gilberto Freyre (1978), engendrou a separação da mesa de rico e da mesa de pobre no Brasil, reproduzindo ainda mais a comida como elemento de distinção social. O português mantinha tanto quanto possível seus hábitos alimentares, talvez por medo da iminência de doenças desconhecidas, mas muito mais para se diferenciar dos nativos. Para aqueles, chegavam produtos importados de Portugal como vegetais, frutas (lima, limão, laranjas, uvas, figos, cerejas, melões, marmelos, alguns como sementes), cereais (arroz, trigo e cevada) e animais (porcos, galinhas, gado, carneiro); bem como outros produtos mais sofisticados, como os vinhos, azeites, azeitonas, queijos, farinha de trigo, e produtos defumados, todos para regalo dos senhores de engenho[28]. Diferentemente dos escravos, aos quais eram destinados alguns alimentos da horta – cultivada por eles mesmos –, sem o requinte das louças e demais aparatos distintivos.

---

[27] Sobre o pão e sua história ver: JACOB, H. E. **Seis mil anos de pão**: a civilização humana através de seu principal alimento. São Paulo: Editora Nova Alexandria, 2003.

[28] Como sugerido anteriormente, os produtos que chegavam nas embarcações marítimas sofriam muitas alterações físicas, químicas e nutricionais, como conseqüência do longo período necessário ao transporte, motivo pelo qual não se mantinha o bom estado dos alimentos. Disso, resultava a redução dos elementos nutricionais contidos nos alimentos importados. Estes fatores contribuíam para as condições de ma alimentação pela qual passava as famílias de senhores de engenho.

O período colonial ganha maior importância quando se verifica a implicação decorrente das relações estabelecidas e desenvolvidas a partir da formação da pretensa sociedade agrária, proposta por Buarque de Holanda (1995), onde, ele, atribui a condição de exploração as quais foram submetidas às terras brasileiras no processo de implantação da extensa produção de cana-de-açúcar[29]. Um dos efeitos manifestos da exploração da monocultura de cana foi a privação de espaço e lugar na rotina de trabalho das atividades agrícolas de subsistência, reduzindo a importância desta no abastecimento interno. Caio Prado Junior (1987) expõe que a natureza da ocupação originou o caráter empresarial do europeu aqui fixado, onde sua exploração agrária era expressa pelas grandes plantações, as *plantations*[30].

A situação do latifúndio agrícola foi revista, entre o período imperial e republicano, em uma proposta de política brasileira de colonização, sendo que a proposta dessa política era de renovar as estruturas existentes com a intenção de superar os obstáculos de formação do Brasil: a monocultura, o latifúndio e a escravidão. A colonização condicionaria a criação de classes sociais intermediárias entre o senhor de terras e o escravo, além disso, havia uma tentativa notória do branqueamento da raça, já que devia ser assegurada que a vinda dos colonos europeus fossem brancos.

A política de colonização desse período se deu fortemente nas regiões do Rio Grande do sul e São Paulo. Ao contrário do processo "colonizatório" do Rio Grande do Sul, que visava à formação de colônias agrícolas e produtoras de gêneros necessários para o consumo interno, alterando o regime de propriedade; em São Paulo o processo *migratório* tinha o objetivo de substituir a mão-de-obra escrava pela mão-de-obra livre, sendo substituída gradativamente nas lavouras de café, alterando o regime de trabalho (HERÉDIA, 1997).

Sobre as questões da ocupação, das práticas agrícolas, pecuárias e alimentares que se trata a seção a seguir.

---

[29] Sérgio Buarque de Holanda atesta ainda que os portugueses não implantaram uma sociedade agrícola no Brasil, mas mantiveram as raízes rurais, ao passo que as inter-relações sociais aconteciam no meio rural. Lembramos deste episódio da produção extensiva da cana-de-açúcar no nordeste brasileiro, porque, deste acontecimento irão derivar transformações intensas no sistema alimentar local. Para maiores esclarecimentos conferir: Sérgio Buarque de Holanda. **Raízes do Brasil**. 26° ed. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

[30] Caio Prado Júnior (1987) traz uma leitura sobre a historiografia brasileira evidenciando a ocupação territorial pelas nações européias. Trata dos motivos da colonização, das ocupações das grandes lavouras e daquelas de subsistência, e também, da organização social.

4.2 O sul no contexto da cultura alimentar

O território do Rio Grande do Sul esteve sinalado, por longa data, pelo tipo de exploração da terra, que mantinha forte característica pastoril, onde a pecuária representava a principal atividade econômica, e de onde se originava produtos deveras utilizado pela população como o charque e o couro – produtos que eram também comercializados com grupos da região centro do Brasil.

A atividade agrícola participava do ritmo de vida, estando as estâncias abastecidas por alimentos produzidos por pequenos produtores, indígenas ou escravos (CHONCHOL, 1994). Da produção interna destinada ao autoconsumo, Zarth (2002) relata a existência de inquéritos realizados pelas câmaras municipais do Rio Grande do Sul durante o período de 1848 e 1854. Estes inquéritos apresentavam os principais produtos agrícolas cultivados. Entre os produtos de subsistência estão: milho, feijão, mandioca e cana-de-açúcar. O gado *vacum* predominava, seguido dos cavalos e ovelhas. O autor aponta um estranhamento quanto à "ausência de aves e de suínos, sabidamente criados em toda parte para o consumo familiar" (p.203) afirmando que esses inquéritos apresentavam muitas falhas, pois não contemplavam todas as disponibilidade alimentar da população, como as frutas silvestres, as hortaliças, peixes, vinho, dentre outros produtos.

Sobre a agricultura, Zarth (2002) explicita ainda que a agricultura ficou, durante muito tempo, como um fenômeno inerente à chegada dos imigrantes europeus no RS, visto que antes disso o

> (...) descaso com a agricultura de subsistência fora dos núcleos coloniais é decorrência do fato de não aparecer nas fontes globalizantes normalmente consultadas pelos autores (...) com a chegada de novos e constantes contingentes de imigrantes, a partir de 1850, pode-se observar, nos relatórios oficiais, uma série de informações sobre a produção agrícola e muitos elogios aos colonos e seu trabalho. Por isso, tem sido *natural* o raciocíno de que *apenas os colonos se dedicaram à agricultura* (grifos meus).

O relato do autor sobre os inquéritos e sua preocupação quanto à produção de alimentos é importante para apresentar que o abastecimento de alimentos e interesse quanto aos tipos de alimentos originados para o consumo foram reproduzidos, invariáveis vezes, pelos imigrantes europeus que se instalaram no Rio

Grande do Sul. Ou mesmo, os imigrantes alemães, italianos, os quais foram submetidos ao processo de colonização das terras sul-riograndenses, multiplicaram o uso dos alimentos já realizados pelos nativos indígenas. De uma maneira geral, Zarth (2002) expõe a tendência da incontestável supremacia do colono frente à prática agrícola, menosprezando a atividade indígena, o seu modo e sua relação agrícola. É importante destacar que essa ideologia legitimava o avanço do modo capitalista de produção, onde reafirmava de maneira positiva o processo imigratório.

Sobre o processo migratório, é importante destacar que, a colonização italiana e alemã no Rio Grande do Sul fez parte de um projeto político do governo imperial brasileiro, no qual utilizava a imigração para preencher os chamados *vazios demográficos* do Sul do país. Neste contexto, os indígenas que ocupavam as terras do Sul não eram pensados como integrantes da população brasileira. Sobre a colonização da segunda metade do século XIX, Woortmann (1988) esclarece que o processo de ocupação pelos colonos interessava ao capital num duplo sentido: a valorização das terras e a comercialização da produção, pois transformava as terras em mercadoria e criava um campesinato parcelar ao mesmo tempo que eliminava o posseiro (e os grupos indígenas, exterminados no bojo do processo) subordinando ao capital.

A imigração constitui-se num processo que se insere no bojo do desenvolvimento do capitalismo, e decorre da transição das relações escravistas para as relações assalariadas com terra e trabalho para a população migrante (PESAVENTO, 2002).

Muito tem sido dito sobre o processo imigratório do sul do Brasil, contudo se quer ressaltar aqui o que se estabeleceu sobre o sistema alimentar do nativo e do colono, no Rio Grande do Sul, com vistas à adequação no cardápio alimentar e no ambiente de produção local[31].

---

[31] Parte do campesinato europeu emigrou para a América em busca de novas terras. Esses camponeses italianos adquiririam, ao chegar ao nordeste do Rio Grande do Sul, a identidade de colonos, isto é, proprietários de uma fração de terra denominada “colônia”. Sendo assim, a palavra colono, que era a designação oficial para o imigrante que adquiria um lote de terra em um projeto de colonização, converte-se em um símbolo de diferenciação étnica (SEYFERTH,1993). É de interesse mostrar o sistema alimentar decorrente das relações advindas do processo de imigração européia (italiana, particularmente), visto que a população estudada neste trabalho experimentou estes acontecimentos. Sobre o processo de imigração e demais relações ver: Dilse Piccin Corteze: **Ulisses va in América**: história historiografia e mitos da imigração italiana no Rio Grande do Sul (1875-1914), 2002.

Os imigrantes que vieram para o sul do Brasil não encontraram um território inóspito, visto que já havia ocupações de terras, e modos de vida estabelecidos. A ocupação do território do atual estado do Rio Grande do Sul se deu num processo desde as primeiras missões jesuíticas espanholas, ainda no século XVII, e, mais tarde, com a instalação dos *Sete Povos das Missões* na conversão religiosa dos povos guaranis. Mais tarde, houve intensas investidas de imigrantes portugueses que, criavam gado e comercializavam-no em regiões do centro do Brasil. A forte presença indígena na região Sul assinalava os costumes agrícolas de subsistência, com cultivo de diversas variedades de milho, o cultivo de mandioca, feijão e ervas, destinadas, em grande medida, à cura de diversas doenças.

Nesse momento, a vinda dos imigrantes europeus, sobretudo italianos e alemães, modificou o cenário alimentar. Uma das primeiras mudanças foi a introdução no uso cotidiano da farinha de trigo, sendo usada para o preparo de "gnocchi", variedades de massas como o "rigatone", "lasanha", "zitone", "bucatine", "fischietti", "maccheroni", "tagliatelle", "capelli d'angelo", raviole", "spaghetti", "tortelline", "cravatini", "canneloni", "fusili", "fettucce", e demais. Outras variáveis culinárias usadas pelos imigrantes europeus foram o risoto, a polenta, e o queijo, sendo que algumas preparações da cozinha italiana diferenciavam-se de uma província para outra. Nas colônias alemãs, instauradas em São Leopoldo, RS, e também nos estados de Santa Catarina e Espírito Santo, houve cultivo de frutas como a maçã, ameixa, pêssego, uvas e pêras – frutas de origem européias, predominantemente; e hortaliças como o repolho, batata, nabo, beterraba, couve-flor, e carnes defumadas (ORNELLAS, 1978, CHONCHOL, 1994)[32].

Entretanto estas considerações acerca do cardápio dos colonos migrantes europeus transcorreram de acordo com a adaptação ao novo ambiente, ocorrendo com a adaptação das técnicas de cultivo daqueles que já vivenciavam o território. As práticas de cultivo agrícola adotadas pelo colono são, muitas delas, reproduções, adaptações e recriações daquelas empregadas pelo lavrador nacional. O mesmo é observado quanto o uso e à produção de produtos alimentares para consumo da família, onde a presença de alimentos típicos do cardápio dos nativos era reproduzido pelos colonos. A convivência entre os colonos e os nativos gaúchos determinam a reformulação do sistema alimentar local, já que os primeiros

[32] Lembramos que, ainda no território europeu a cozinha italiana se diferenciavam de uma província para a outra.

aglutinaram muito dessa cultural local na necessidade de reproduzir-se socialmente nesse território. Nesse caso, como em grande parte das migrações, a característica que fica latente é que os grupos recém chegados devem sujeitar-se aos alimentos e condições naturais locais para conseguir abastecer-se[33].

Seguindo sobre os modos de comer, alguns relatos tomados a partir de impressões de viajantes estrangeiros que viajavam pelo território do Rio Grande do Sul evidenciam a rusticidade dos preparos locais.

Baguet (1845, apud BRAZ, 2002, p.79) diz que:

> (…) A primeira bebida que lhe oferecem é o mate, ou o chá da região. Eis como ele é preparado: enche-se uma calabaça, do tamanho de um oco, na qual se põe água fervente e às vezes açúcar, sendo essa substancia muito amarga; você a aspira por meio de um tubo de prata, em cuja extremidade há uma pequena cavidade com furos. É um poderoso tônico e um não menos poderoso nutriente; e os peões (empregados das estâncias) forçados a percorrer os campos antes do dia nascer, tomam algumas pintas desta beberagem antes se porem a caminho, o que lhes permite ficar até dia avançado sem comer nada.

Raul Annes Gonçalves, em 1924 (apud BRAZ, 2002, p. 80), descreve o cardápio do dia-a-dia local:

> Às vezes era um "carreteiro", às vezes só canjica com carne, ou só fervido com pirão de farinha de mandioca. Também comiam só feijão, raras às vezes que vinha acompanhado com arroz. Em época de plantação, a comida era mais variada, pois tinham como mistura feijão miúdo verde,mandioca, abóbora, batata doce e milho verde.
>
> A alimentação da peonada era pouco variada, pela manha sempre tinha um café com leite, servidos em copos grandes e com bolacha. Ao meio dia comiam feijão com bastante charque, misturado com farinha de mandioca. Raras vezes lhe serviam arroz. Naquele tempo arroz e açúcar eram artigos de preço. Além do feijão, tinha canjica (…). Quando se carneava, isso a cada 28 dias, a peonada por três dias comia fervido. No dia da canjica, pela manhã cedo churrasqueavam os matambres. E nas manhãs seguintes assavam as costelas, que faziam vezes do café. Em época de planta cortavam um reforço de mandioca e batata doce. (…) os peões não apreciavam verdura.

Tais relatos contem informações sobre a culinária local, o modo de fazer a comida, a comensalidade, as combinações, os alimentos disponíveis. Disso,

---

[33] A população que chegou ao Rio Grande do Sul foi chamada de ***colono***, pois era um termo que derivava de "colônias de terras", que eram lotes de terras – reconhecidas como impróprias para a pecuária, e que foram concedidas imigrantes. Os imigrantes geralmente vinham com sua família, o que confere o caráter familiar para a produção. Eles formavam grupos etnicamente homogêneos, e praticavam a policultura, diferentemente do resto do Brasil, onde a produção agrícola se dava em extensas terras, monocultivos de cana-de-açúcar e café; ***lavrador nacional*** é o termo mais utilizado para camponeses livres (o uso de *nacional* é para diferenciá-lo do lavrador *imigrante*), ***caboclo***, nesse caso, a palavra se refere aos mestiços, descendentes de índios e brancos, conforme sentido literal da palavra na língua tupi.

podemos perceber as relações sociais envolvidas no cotidiano alimentar, em que o peão – trabalhador das estâncias – constrói sua representação daquilo que ele necessitava como comida (no caso da última afirmação, em que mostra seu desapego quanto ao consumo de verduras, evidenciando sua dieta carnívora).

Desse modo, a carne destaca-se como produto do cotidiano alimentar do *gaúcho* do século XVII, pertencendo a cultura local como alimento dos fortes, dos bravos, atribuindo virilidade ao homem. Assim sendo, a carne esteve por muito tempo (e pode-se dizer que ainda está) representada de maneira distinta para o colono migrante de Jaboticaba, conforme veremos no Capítulo 5.

Dentro deste breve, mas essencial, percurso traçado neste capítulo, pode-se perceber a organização dos grupos sociais por meio de sua cultura alimentar e identificar *quem come o que*, ou mesmo, qual o grupo que tem acesso à comida, e como a comida opera como diferenciação social. Mais que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo de vida que se quer específico a um determinado grupo.

Assim, esse capítulo adentrou a história da alimentação com o objetivo de identificar as mudanças e diferenças na concepção e do papel da comida na historicidade brasileira. O capítulo seguinte percorre a história local, apresentando a ocupação do território regional e local, buscando o espaço social alimentar dos sujeitos locais.

5. HISTÓRIAS DO LOCAL – JABOTICABA, SUA GENTE, HISTÓRIAS E COMIDAS

Este capítulo apresenta aspectos sobre a caracterização do processo de ocupação do território do Médio Alto Uruguai do Rio Grande do Sul e do município de Jaboticaba especificamente. O objetivo é destacar as formações da estrutura agrária e social, revelando as imbricações sociais e culturais que se deram na estruturação das comunidades, abarcando as interações dos atores sociais frente aos aspectos alimentares.

Buscou-se evidenciar o legado dos antigos – pais e avós –, as práticas alimentares, e também mostrar a construção de identidades a partir do espaço social alimentar. O capítulo está estruturado em duas seções, onde se evidencia histórias dos sujeitos locais, apresentando o ambiente de estudo através das comunidades locais.

5.1 O lugar e a população: aspectos sobre a ocupação do território

Etimologicamente *Jaboticaba* é um termo que deriva da linguagem indígena, onde *jabuti* significa cágado, e *guaba*, alimento de jabuti. A terminologia figura sobre a forte presença da Jabuticabeira (*Myrciaria cauliflora*), que se destaca como uma espécie nativa e abundante no local. Alguns entrevistados relataram a importância da fruta jabuticaba, a qual serviu de alimento a grupos de indígenas de outrora, que passavam pela região antes mesmo da presença de tropeiros ou da chegada de colonos imigrantes. Devido à abundância da espécie no local, o município ficou denominado de Jaboticaba.

Jaboticaba é um município localizado no território Médio Alto Uruguai[34], e de acordo com o IBGE, ocupa a segunda posição entre as regiões mais pobres do estado do Rio Grande do Sul. O município tem história recente de emancipação político-administrativa, emancipando-se do município de Palmeira das Missões em 30 de novembro de 1987[35], onde até então conformava-se enquanto Distrito deste último. Possui uma área de 128,1 km², fazendo divisa ao norte com os municípios de Seberi e Pinhal, à leste com Novo Tiradentes e Cerro Grande, ao sul com Lajeado do Bugre e à oeste com Boa Vista das Missões, conforme Figura 4. A densidade populacional é de 35,67 hab/km², num total de 4.173 habitantes (FEE, 2007) sendo que destes, 3.128 localizam-se na área denominada rural, e 1.408 na urbana (ZANG, TONIAL, MISSIO, 2006). Caracteriza-se como um município essencialmente agrícola, apresentando 838 estabelecimentos – 826 do tipo familiar – sendo que, desse total, 68,4% possuem área inferior a 15 ha, configurando, entre outros aspectos, uma realidade de pequenos agricultores familiares (CENSO AGROPECUÁRIO, IBGE, 1998).

Conforme estudos a partir dos relatórios da EMATER (2002), desde 1987 o município possui dois distritos: Vila Trentin e Jaboticaba Velha; além da sede municipal e de 15 *linhas*, como pode ser verificado na Figura 5.

Como informa Woortmann e Woortmann (1997, p.21)

> O termo picada ou linha designa uma vizinhança rural, com uma igreja, escola e casa comercial. Originalmente era uma picada aberta na mata, ao longo do qual se dispunha o lote de cada colono. Estes se distribuíam pelas linhas que normalmente seguiam os fundos dos fluxos fluviais, tendo de cada lado um lote colonial.

As linhas foram utilizadas como parâmetros de demarcação de terras, visualizando a extensão das terras que pertencia a um vizinho e outro. Muitos desses caminhos formaram as estradas atuais.

Cada linha constitui uma, ou duas comunidades, sendo que essas conformam-se pela presença de igrejas e salões comunitários, espaços que compreendem a convivência social, onde os indivíduos se reúnem em coletividades

---

[34] O Médio Alto Uruguai é região composta por 30 municípios: Alpestre, Ametista do Sul, Boa Vista das Missões, Caiçara, Cerro Grande, Cristal do Sul, Dois Irmãos das Missões, Engenho Velho, Erval Seco, Frederico Westphalen, Gramado dos Loureiros, Irai, Jaboticaba, Lajeado do Bugre, Liberato Salzano, Nonoai, Novo Tiradentes, Palmitinho, Pinhal, Pinheirinho do Vale, Planalto, Rio dos Índios, Rodeio Bonito, Sagrada Família, Seberi, Taquaruçu do Sul, Três Palmeiras, Trindade do Sul, Vicente Dutra e Vista Alegre.

[35] Anterior a emancipação, o local pertenceu politicamente ao município de Palmeira das Missões, sobre o nome de Campina.

do tipo: Grupos de Mulheres e Clubes de Mães, grupos de jovens, e também grupos religiosos. Os salões comunitários também são cenários das festas, que incluem as Festas de Padroeiras de cada comunidade, a Festa Paroquial, a Romaria e demais festividades.

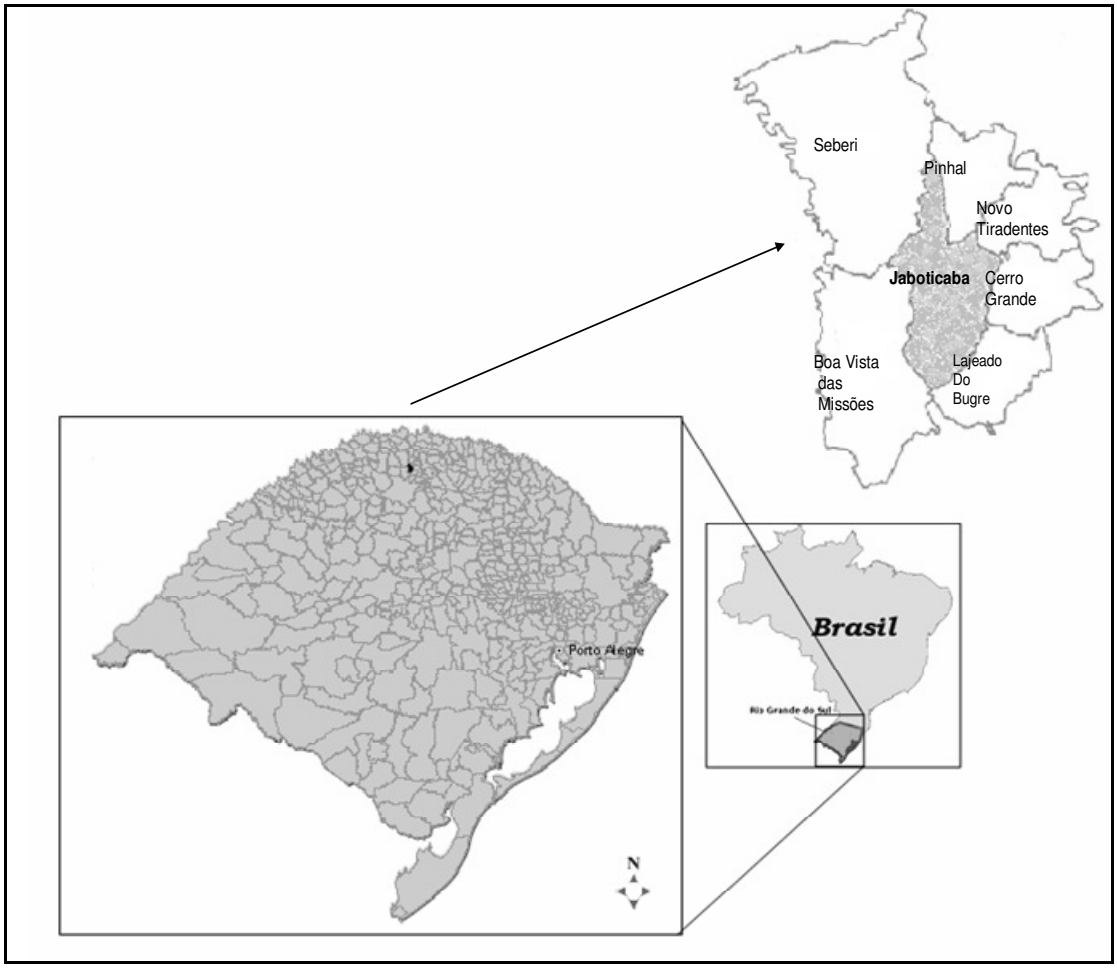

Figura 4 – Localização do município de Jaboticaba, em destaque, no Rio Grande do Sul e Brasil, com a ilustração dos municípios vizinhos. Adaptação própria a partir do Laboratório de Geoprocessamento – URI-FW, 2006; e de dados da FEE (2007).

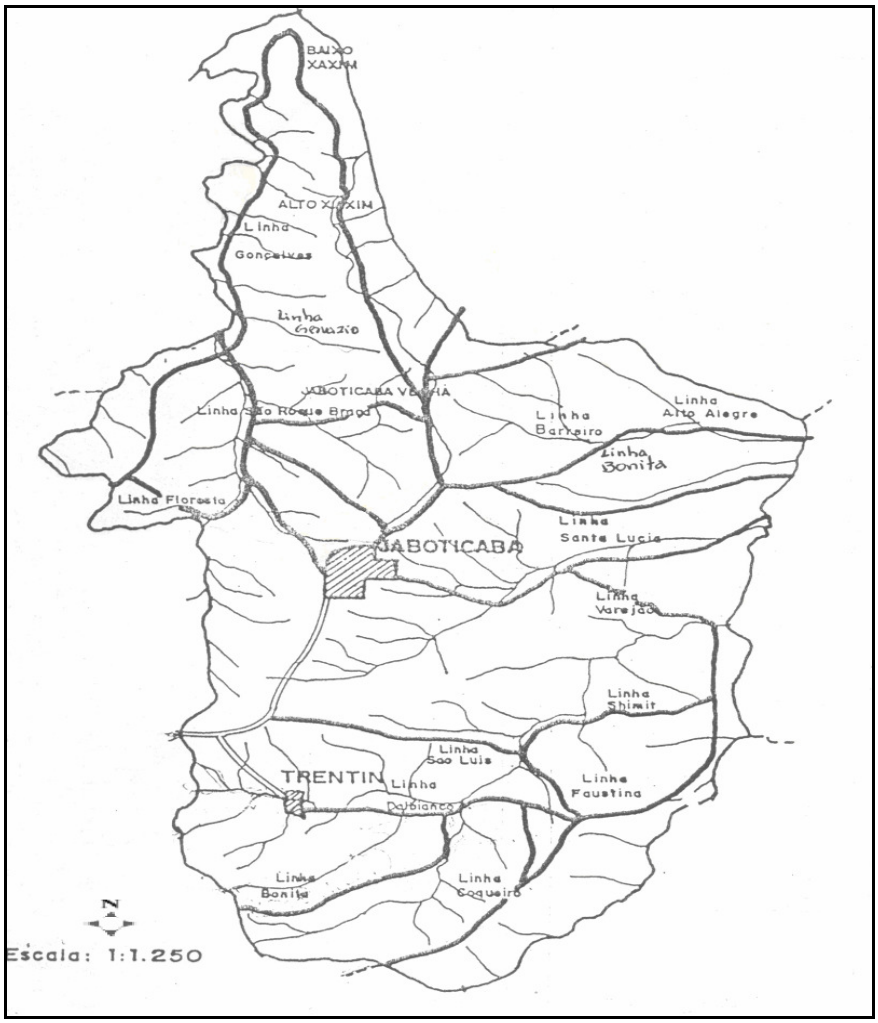

Figura 5 – Localização das comunidades, dos distritos e sede do município de Jaboticaba. Fonte: EMATER, 2002.

A conformação das comunidades difere-se de acordo com a ocupação do espaço local, onde se observa quais traços étnico-identitários são marcadores das comunidades.

Apesar do recente período de emancipação, o território já foi espaço de ocupação de grupos indígenas, e posteriormente utilizado como paradouro para os tropeiros que conduziam e transportavam animais (bovinos e mulas), charque e couro para serem comercializados no centro do país. Nilse Dalla Nora (2006) aponta que a ocupação do território de Jaboticaba foi realizada por grupos indígena, caboclo e por descendentes de imigrantes italianos. Do mesmo modo, a história de ocupação do município insere-se a história do Rio Grande do Sul, o qual conjugou diferentes processos, estabelecidos por diferentes grupos: 1) a ocupação espanhola, estabelecida pelos jesuítas, anexando as primeiras missões ainda no ano de 1626, e

que, mais tarde, no ano de 1682, desenvolveu um conjunto de povos guaranis convertidos ao catolicismo, resultando no que chamamos hoje de *Os Sete Povos das Missões*, na região fronteira-oeste do Rio Grande do Sul; 2) a ocupação portuguesa desenvolvida mais ao litoral, e depois na região dos campos do sul, no intuito de comercializar gado para as minas do centro do país; 3) a presença de escravos africanos, que ocorreu em todas as regiões brasileiras, e aqui não foi diferente, os quais se ocupavam de praticamente todo o trabalho agrícola e pecuário das estâncias do sul; 4) em 1824, a imigração européia que resultou no desenvolvimento da primeira colônia no Rio Grande do Sul, sob o nome de Colônia São Leopoldo, de origem germânica (KUHN, 2004).

O território do Médio Alto Uruguai foi marcado pela forte presença de grupos indígenas como Gês, Guaranis e Kaingáng, além de caboclos antes da chegada dos imigrantes de origem européia – estes, principalmente alemães e italianos. Angelo Cenci (1994 apud DALLA NORA, 2006, p. 204) posiciona-se sobre a situação de reprodução social do indígena do sul e o processo de erosão de sua cultura, afirmando que:

> Não é possível compreender o Kaingáng, sem considerar os mais diferentes contextos em que ele se localiza. É necessário observar, por exemplo, que existem áreas indígenas localizadas muito próximas ou quase dentro das cidades (como é o caso de Iraí, no RS). Há outras, em que parte considerável da população indígena depende do arrendamento de suas terras a colonos ou do trabalho nas lavouras circunvizinhas. Some-se, ainda, as saídas das áreas para a venda de artesanatos em vários locais ou, ainda, a penetração dos meios de comunicação, de modalidades esportivas e de práticas culturais esportivas e religiosas no interior das áreas indígenas. Esses vínculos com a sociedade envolvente, cada vez mais intensos, fazem com que o grupo incorpore elementos e práticas característicos do meio, e que, com o passar do tempo, assuma-os como seus.

O autor expõe a posição do Kaingáng enquanto ator envolvido em manifestações culturais, que, mesmo sendo externas a sua cultura, foi sendo paulatinamente incorporada como sua. O Kaingáng vivenciou o território de Jaboticaba por longo período, mas, de acordo com alguns relatos de entrevistados em pesquisa de campo, não ocupam mais as terras no domínio do município, somente são vistos cruzando *"de passagem"* quando migram de uma região até outra no estado.

Na história de ocupação do espaço agrário de Jaboticaba, os caboclos[36] foram, também, grupos importantes culturalmente na história do município, e na região como um todo. Eles ocupavam as terras na condição de pequenos lavradores, explorando a extração de madeira e de erva-mate[37]. A presença dos caboclos na região esteve relacionada ao evento das tropeadas de gado, que seriam comercializados na região Centro do país. Os caboclos formavam a maior parte da mão-de-obra para as atividades de recolhimento e tropeada do gado. No período de predominância deles na região norte, a lavoura de subsistência caracterizava a economia local, sendo que as principais culturas deste período eram o milho, o feijão preto, a abóbora, a mandioca, a batata doce e inglesa, e a criação de alguns animais como porcos e vacas, além da produção da banha de porco, tabaco e a extração de madeira e de erva-mate. A alimentação constituía sua base na farinha de milho branco moída no monjolo[38], canjica de milho e *canjiquinha* de trigo e no feijão, com o qual faziam o típico revirado (ZARTH, 1997).

O revirado foi descrito por Dona Marta como uma preparação de feijão com farinha de mandioca tostada, e que, ao longo do tempo, foi sendo substituída pela combinação de feijão e arroz. O arroz tornou-se alimento cotidiano mais utilizado que a mandioca ou o milho, servindo de acompanhamento de certas preparações ou mesmo enquanto prato principal, como é o caso do arroz com galinha, risoto ou carreteiro. Na região, os agricultores cultivavam o arroz de sequeiro – *arroz do seco,* que possui características de rusticidade e tolerância à seca – guardando o material genético das sementes crioulas de um ano para o seguinte. De acordo com as entrevistas, o arroz evidenciou-se como um alimento de consumo diário pelas

---

[36] Mestiço originário da miscigenação do branco (português/europeu) com o indígena.

[37] Ainda no RS é bastante conhecido o ***ervateiro,*** camponês conhecido nas terras do Planalto que conservava o conhecimento e a prática da produção de erva-mate (*Ilex paraguaiensis*, nativa do sul da América, abundante nos matos do Planalto gaúcho). Entende-se que o comércio desse produto era um meio de sobrevivência do caboclo (ZARTH, 1997).

[38] Monjolo é uma espécie de triturador de milho. Substituía o moinho, mas também utilizava a água como fonte de energia. Sua estrutura era composta por uma viga de madeira posta horizontalmente sobre um apoio na vertical de forma articulada para funcionar como uma gangorra. Uma das extremidades da viga (extremidade 01) possuia uma saliência em perpendicular pontiaguda. Na outra extremidade (extremidade 02) havia uma escavação na viga, ou era acoplado uma caixa, que recebia água de um pequeno canal. Quando essa enchia de água, a viga pendia para a extremidade 02. Ao pender, a caixa ou a escavação cheia de água se esvaziava, direcionando a viga à extremidade 01. Essa extremidade batia contra um recipiente com milho. A força do impacto da saliência pontiaguda provocava a moagem do milho.

famílias e que, portanto, inseria-se no grupo daqueles produzidos para o abastecimento interno da família.

No período da pesquisa, apenas duas famílias das quais entrevistei produziam o arroz para o consumo interno. Muitos argumentavam que deixaram de plantar o arroz há mais de dez anos. Tal desgaste desta prática agrícola destinada ao autoconsumo foi conseqüência da expansão da fronteira agrícola, implantação de maquinários e difusão de tecnologias, bem como a superação da produção do arroz irrigado – destinado para a industrialização e comercialização – sobre o arroz de sequeiro – destinado para o autoconsumo – na região norte do Rio Grande do Sul.

A dinâmica social e as práticas assim descritas estiveram relacionadas ao modo de vida decorrente de uma agricultura de base camponesa, a qual foi, por um longo período, realizada por grupos indígenas e caboclos na região norte do Rio Grande do Sul. Tais características podem estar relacionadas com determinadas variáveis, como: a) relevo acidentado; b) matas fechadas e a fertilidade do solo; c) o distanciamento dessa região em relação a outras tradicionalmente assinaladas como centros consumidores do sul do Brasil. Estas variáveis favoreceram a existência do modo de vida e de produção agrícola camponesa, que mais tarde foi marcada com a predominância de colonos migrantes.

Embora a imigração européia viesse acontecendo desde os primeiros séculos de ocupação da América – principalmente imigrações de pessoas que habitavam áreas de domínio português e espanhol –, o movimento migratório motivado pelo governo brasileiro, desde o final do século XIX, tinha o caráter colonizador de terras *vazias* do Brasil Meridional. A colonização de terras “vazias” iniciou um processo de abertura comercial das regiões do Planalto, do Médio Alto Uruguai e das Missões sul rio-grandense.

Em concordância com Pesavento (2002), pode-se afirmar que a imigração foi um processo que se vinculou ao cenário de exclusão social fruto do desenvolvimento do capitalismo, o qual gerou um excedente populacional em certas nações européias, e a necessidade de terra, trabalho e condições de reprodução social. O Brasil, considerando suas situações internas e externas, vinculou-se a esta dinâmica, recebendo imigrantes que ocupariam, povoariam e produziriam nas terras *não produtivas*. Com isso, o Brasil passava a operar a transição das relações escravistas para as relações assalariadas.

A região norte do estado do Rio Grande do Sul recebeu migrantes das Colônias Velhas (do Vale do Taquari) e da região da Quarta Colônia (do centro do estado), essencialmente. Os colonos que se assentaram nas terras do estado empregavam mão-de-obra familiar[39] nas atividades agrícolas ali desempenhadas. Conforme Dalla Nora (2006), os grupos povoadores de Jaboticaba intensificaram seu estabelecimento, a partir de 1940, em busca de terras com maior fertilidade.

Segundo relatório da EMATER de Jaboticaba (2002), a maior parte da população atual do município é constituída por descendentes de imigrantes italianos, advindos das antigas regiões de colonização, sobretudo da Quarta Colônia de Imigração Italiana, antiga Colônia de Silveira Martins, mais especificamente sobrevindos dos atuais municípios de Faxinal do Soturno, Júlio de Castilhos e Nova Palma (DALLA NORA, 2006).

Não é ponto central desta pesquisa enfatizar as relações étnicas, diferenciando-as entre uma ou outra etnia, entretanto, a realidade de Jaboticaba permite observações quanto ao discurso exposto entre os sujeitos locais em determinadas distinções sobre este caráter.

Muitas famílias entrevistadas fizeram referências às questões relacionadas à identidade de origem, esses discursos reivindicavam pertencimento à etnia italiana ou alemã, marcando o que julgava ser *seu*, em distinção aos demais. A reivindicação étnica está associada à identidade, (re) construída, dos colonos, que ganharam novas roupagens na medida em que crescia sua ascensão econômica ao longo dos anos.

As histórias *dos antigos*, a chegada até as terras que hoje habitam, as tradições e costumes eram retomados em muitos momentos em que eu questionava a respeito das práticas agrícolas, alimentares, e as relações dos indivíduos com a comida. As referências da italianidade foram constantemente construídas pelos sujeitos ao longo de suas trajetórias, conformando heterogeneidades entre determinadas famílias, pelo grau de *origem* e *pertencimento* que mantém com certa etnia. Estes elementos podem ser percebidos, entre outros aspectos, pela

[39] Muito se construiu sobre o mito da superioridade no trabalho agrícola que desempenhava o colono, em oposição ao caboclo brasileiro – sendo um dos determinantes na escolha dos grupos que colonizariam o Brasil Meridional – pois aquele, adotava técnicas modernas e dedicava-se ao trabalho integralmente. Contudo tal equivalência não se efetiva, visto que a racionalidade do trabalho do caboclo era diferente daquela trazida pelo europeu. Corteze (2002, p. 165) aponta que "o caboclo e o colono possuem formas distintas de trabalhar. O caboclo brasileiro não recebeu colônias de terra para construir uma vida enquanto agricultor nem mesmo teve a experiência cultural e econômica voltada à policultura comercial".

denominação das *linhas* do município que se relacionam com as famílias que vivem no local.

Alguns dos entrevistados identificam-se como *de origem*, significando aqueles que descendem de (i) migrantes, na grande maioria, italianos, compondo relações de parentesco entre as famílias. Não é raro perceber um parentesco entre os moradores de cada localidade. Assim, algumas famílias resguardam a memória de um modo de vida que configura as comunidades do município, assinalando identidades.

5.2 Comunidades locais: aspectos dos sujeitos e do ambiente

Esta seção apresenta alguns elementos das comunidades e grupos familiares estudados. As imagens da Figura 6 mostram as entradas das comunidades pesquisadas.

As condições sócio-históricas da região construíram uma conjuntura característica do local, marcada pela agricultura predominantemente familiar, com a maioria da população no rural, permitindo que se desenvolvesse um tipo de agricultura e culinária com características próprias. Não obstante, essa culinária não foi transplantada – nem de um grupo para outro, nem de um local para outro – mas sim, adaptada ao ambiente e às novas condições de vida e de trabalho dos camponeses que iam se estabelecendo nas localidades. A adaptação alimentar realizada pelos sujeitos apresentou marcas da dualidade entre o adaptar-se ao novo e a tentativa de conservar a cultura alimentar de origem de cada grupo. Com isso, construiu-se uma cultura alimentar a partir das diferenças, e que gerou outras tantas a partir das já existentes.

Figura 6 – Representação fotográfica apresentando as entradas das Comunidades visitadas. Em ordem da esquerda para a direita, temos a imagem que mostra o acesso à Vila Trentin, seguida pela Linha São Roque do Braga, Cancian e Santa Lúcia.

As diferenças que apresento aqui são de caráter individual e coletivo, e que, no decorrer de minhas investigações, fui percebendo de maneira mais intensa em cada conversa vivenciada. Por certo, cada indivíduo delineia seu gosto pessoal com referenciais biológicos e sociais (ELIAS, 1994; FISCHLER, 1995; BOURDIEU 1994, apud, MIELNICZUK, 2005), assim, os sujeitos, ao longo de sua fixação no território, interagiram com os alimentos conservando certas peculiaridades individuais, onde funcionaram também enquanto ligação de parentesco, sendo transmitidas no interior das famílias. Do mesmo modo, os indivíduos também se relacionaram entre o coletivo maior, a exemplo das comunidades, onde um sujeito pertencente a determinado núcleo comunitário – e carregando a identidade referente ao seu pertencimento neste grupo – conservou saberes próprios que se distinguiam entre os demais.

Com efeito, as comunidades, aqui apresentadas, conformam-se em ambientes interseccionados, partilham, por vezes, alimentos de uma mesma origem, porém apresentam condições próprias de produção, preparo e consumo. Com isso, os espaços alimentares sinalizam-se com matizes múltiplas, por ora afins, por ora distintas.

Como a investigação fixou-se no modo das práticas alimentares de agricultores, logo, o entendimento do que é *ser agricultor*, por eles mesmos, tornou-se ponto de partida para as conversas que versavam sobre a alimentação propriamente dita. Isto, pois, invariavelmente o *ser* agricultor relembrava o modo de preparar a terra, de separar as sementes que seriam armazenadas de uma safra até outra, do modo de preparo de doces, de embutidos, de pães e das comidas do dia-a-dia, conectando-se às memórias daqueles que ensinaram *a lida* na lavoura.

A agricultura da região alicerçou-se na produção para a subsistência, sendo praticadas trocas econômicas locais estabelecidas a partir da reciprocidade, o que caracterizou uma forma de sociabilidade específica. Isto, pois, nas condições de trabalho e organização dos meios de produção, os indivíduos asseguravam a subsistência da família, operavam com uma produção baseada na policultura, manejavam a conservação dos saberes de cultivo e de práticas de preparo dos alimentos.

Diante disso, as comunidades representam um ambiente único, onde as pessoas facilmente recuperam na memória o que as *faz* agricultora, pronunciando claramente sua vinculação com a produção de alimentos e com o espaço alimentar. Embora o cenário físico geográfico se modifique entre uma comunidade e outra, o modo alimentar traz marcas alicerçadas na cultura do pequeno agricultor, que se preocupa com o preparo da comida e com a disponibilidade e a variedade de alimentos durante os períodos do ano.

Das pessoas mais idosas que entrevistei, muitas identificaram-se como agricultores, mesmo já sendo aposentadas, pois ainda mantinham vínculos com a agricultura. Na Vila Trentin, há um número grande de agricultores aposentados que se estabeleceram no local deixando as comunidades rurais onde viviam até então, alguns por razões familiares, outros em busca de melhores estruturas, como, por exemplo, eletricidade[40]. Ainda assim, quase todas as famílias que dali entrevistei seguem trabalhando em terras próprias, que se localizam nas comunidades rurais onde moravam anteriormente, ou na própria área dos arredores da casa, trabalhando com gado de leite ou processamento de alimentos variados: queijos, doces, pães e bolachas.

---

[40] Alguns entrevistados relataram que a luz elétrica chegou às primeiras comunidades na década de 1940. Esse período impactou significativamente a conservação e armazenamento dos alimentos, já que técnicas de salga e imersão em gordura foram substituídas, em grande medida, pela refrigeração.

A Vila Trentin constitui-se como um distrito do município, onde se encontra uma escola municipal, uma Igreja e salão comunitário em frente à praça central. O salão comunitário configura-se em principal espaço de interação social, recebendo as festas da comunidade. O Centro de Tradições Gaúchas (CTG), além de desenvolver atividades esportivas como o tiro de laço e o jogo de bocha, é um local onde recebe as festas de maior *status* como casamentos e *shows* musicais.

A *Vila* (como é chamada pelos moradores do município) se diferencia das demais comunidades estudadas, pois, além de estruturas como o calçamento, energia elétrica e água encanada, conta com agência de correios e unidade básica de saúde, bem como com espaços de compra de alimentos como mercados e vendas – os mercados oferecem acesso aos alimentos industrializados e formaram, também, cenários de pesquisa, pois, ao certo, aquilo que consta nas prateleiras são os produtos adquiridos pela população. As demais comunidades fazem suas compras em supermercados distribuídos na sede do município.

A Vila foi o cenário onde vislumbrei a maior concentração de agricultores que possuem terras próprias para a prática agrícola. Essa questão não se repete com tanta freqüência em outras comunidades *do interior*, onde, encontrei famílias que arrendavam terras de terceiros tanto para o incremento da produção destinada à comercialização, como para a subsistência na possibilidade de garantia de reprodução social. Outras tantas pessoas sobrevivem do trabalho temporário das lavouras, o que permite desenvolver atividades externas a unidade de produção, como alternativa para acrescentar a renda familiar, configurando o agricultor em tempo parcial.

Na comunidade do São Roque do Braga – chamada no local apenas como o "*Braga"* –, a paisagem caracteriza-se pela forte presença de terrenos acidentados, que o torna um belo cenário para alguns, e pouco adequado aos cultivos para outros. Dona Nora refere que *"os morros são bonitos, mas as vezes dá uma geada, isso aqui fica ...",* referindo-se que, decorrente da geada *"feia"* em alguns períodos do ano, a família não consegue fazer o açúcar *"bem clarinho"*: *"aqui no Braga dá muita geada que as vezes complica de vingar as plantas, os arvoredos, a cana e as plantas da horta"*. Ela explica ainda que: *"faço doce, eu mais minha filha, todo o ano! Dessa cana que nós plantamos, mas não dá pra tirar o açúcar delas, não; só dá pra fazer só os doces".* Ela comenta ainda que utiliza a cana-de-açúcar *"da roxa, que resiste bem a geada".* Esta variedade de cana de açúcar tem como característica ser

bastante resistente às geadas, entretanto, por conter muita água em sua composição, resulta em um açúcar *“mais escurinho”.* Assim, a entrevistada, com a ajuda das filhas mulheres principalmente, produz um grande número de doces como as chimias de variados sabores, os puxa-puxas e as rapaduras de amendoim a partir desta variedade de cana de açúcar.

Ademais, a presença de aposentados, trabalhadores adultos e jovens, dedicados ao trabalho nas lavouras e roças, nas criações, no preparo da comida, e também nas festas de comunidade, carteado, jogos de domingo e rodas de chimarrão são cenários que ilustram o sistema alimentar local, onde a comida apresenta-se como protagonista, reunindo as pessoas no feitio de algum prato, ou como acompanhante nas conversas entre vizinhos.

As pessoas mais idosas que entrevistei ainda trazem à memória das práticas utilizadas pelos pais na abertura de clareiras no mato, no modo de fazer a planta, a colheita, no modo de armazenar, preparar e comer os alimentos. Estes fatores enriqueceram as entrevistas, as quais foram recheadas de lembranças e emoções.

6. *"COMEMOS COMO VIVEMOS"* – PERMANÊNCIAS E (RE)SIGNIFICAÇÕES DA COMIDA NA HISTÓRIA LOCAL

Da história da ocupação territorial, o modo de (re)construção do sistema alimentar, por parte dos ocupantes, permite referir que a cultura alimentar refletiu-se, e se viu refletida pelo processo sócio-histórico. Na medida em que se estabeleciam em territórios diferentes dos "*de origem*", os migrantes firmavam novas e variadas relações com as condições agroecológicas do lugar, e da mesma forma, com o modo de cultivar e preparar os alimentos, de manejar os utensílios da cozinha, de compor os pratos. Assim, as condições agroecológicas e as relações culturais construídas e vivenciadas na região inspiraram o tipo de comida do lugar.

Nesse sentido, esse capítulo mostra as racionalidades que orientam as práticas e saberes alimentares, relacionando-as com a história e a memória dos atores sociais.

As condições presentes na região caracterizadas pelo relevo acidentado, aliado às zonas de mata e ao solo fértil, além de modos de vida arraigados à cultura do colono, contribuíram para o desenvolvimento da agricultura baseada na diversidade produtiva.

Contudo, tais circunstâncias não inibiram a difusão da produção das monoculturas como soja, trigo, milho, fumo – *commodities* agrícolas que, vinculando a produção agroalimentar à dinâmica industrial, forçaram o agricultor a estabelecer padrões mínimos de competitividade, com a utilização intensiva de tecnologias como os maquinários agrícolas e os Organismos Geneticamente Modificados (OGM), ou com "pacotes tecnológicos" estabelecidos verticalmente pelas empresas.

A introdução de culturas exigentes de um sistema de grandes produções fortaleceu a especialização dos sistemas de cultivo, que se sobrepuseram às culturas tradicionais destinadas à subsistência, à alimentação interna dos núcleos familiares.

Em uma visita ao escritório da Emater do município, conversei com Dona Lucia, que passava ali para retirar mudas de moranguinho para sua horta. Na oportunidade conversávamos sobre os cursos que a Emater realizava, destinados

ao público feminino, no sentido de apresentar preparações a base de soja, nos anos 1980 e 1990. Nessa circunstância, Dona Lucia expunha as primeiras utilizações da soja nas preparações culinárias, onde ela apontava que logo quando a soja foi introduzida nos cultivos locais, consumia-se a leguminosa no dia-a-dia, a partir do *leite* (extrato) e da farinha de soja. Dona Lucia relatou que não se faz mais estas preparações porque *"hoje não é mais natural, hoje tem aquele... o transgênico. Antes a gente podia usar soja, porque ela era mais natural".*

Preocupações como essas foram avaliadas por Menasche (2003) em trabalho realizado a partir as representações sociais sobre os alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul. A autora expõe que as percepções contemporâneas sobre biotecnologias, natureza e alimentação traduzem-se a partir da desconfiança diante de "artefatos da ciência", gerando suspeitas sobre a origem de determinados produtos. Tal situação pode ser comparada àquilo que expunha Dona Lucia, quando avaliou o risco em usar a soja transgênica por não ser mais *"natural"* como antes.

Assim, como Dona Lucia, muitas famílias não produzem mais grãos como o soja, o trigo e o arroz para o abastecimento interno, mas para a venda externa. No município, as culturas *industriais* – aquelas que mantêm vínculo com o mercado externo, e, em menor grau com a produção para o abastecimento interno do grupo familiar - de soja, trigo e milho são cultivadas nas áreas agrícolas menos acidentadas do município, devido, principalmente, à utilização de máquinas agrícolas, mais adaptadas a estas áreas. Entretanto, estas culturas também são produzidas indiscriminadamente ao tamanho da área produtiva dos agricultores, estando presente tanto nas pequenas quanto nas grandes propriedades. Ao passo que as plantações *"pro gasto"* como de mandioca, de cana-de-açúcar, de *"milho verde",* apresentam-se nas roças de morro e integram o sistema de cultivo do qual deriva a subsistência da família e concentra as relações de familiaridade, parentesco e, por isso, as apropriações do saber-fazer local.

Os agricultores relacionam categorias a partir das diferenças sobre a lavoura e a roça. Tornou-se explícita as distinções que fazem entre uma e outra. Quando retratam a realidade da produção comercial, chamam-na de lavoura. Ao passo que, roça, conforma-se no espaço de cultivo da comida, dos alimentos que compõem o cardápio da família, onde se produz mandioca, milho, feijão, amendoim, abóbora, cebola, alho.

Dona Irene comentou que seu pai foi quem adquiriu o primeiro trator do município em *"1970 mais ou menos. Primeiro era ele que fazia todo o trabalho nas lavouras daqui".* Quando questionei sobre qual era a diferença que demarcava a roça e a lavoura ela afirmou: *"agora que ficou lavoura, agora que entrou o trator e começou a devastar, vira tudo parelho"*. A partir disso, pude compreender as relações espaço-sujeito-alimento, as quais estabelecem a importância da produção de alimentos destinados ao autoconsumo para as famílias, já que a permanência da noção de roça continua a valer para os produtos destinados à alimentação interna dos núcleos familiares.

Daí pode-se considerar que há uma relação muito estreita estabelecida entre a produção para a subsistência e a noção de pertencimento com o que é *ser agricultor*, e que está diretamente associada ao discurso e ao modo de vida dos sujeitos locais.

A produção alimentar para consumo interno da família constitui-se, quase que invariavelmente, nos cenários arredores ao ambiente doméstico. As famílias alocam neste ambiente a casa, o galpão, a horta, algumas roças e *arvoredos* frutíferos, onde a comida ganha referência ao se tornar o elemento aglutinador de determinadas relações sociais, econômicas e ambientais marcadas neste cenário. Do mesmo modo, a memória do uso e das tradições alimentares *dos antigos* mostra o vínculo criado com aquela comida *de antes*. A lembrança da comida preparada pela mãe, da rotina do trato dos animais, da carneação, bem como dos modos à mesa é a lembrança de *tempos difíceis*, mas saudosos.

Assim como expõe Catarina Zanini (2004, p. 65)

> O tempo dos antigos não é um tempo cronologicamente datado, é antes uma construção simbólica sobre o passado. Para alguns, o tempo dos antigos era o tempo dos pioneiros, para outros era o tempo dos pais e avós e para aqueles descendentes que haviam efetuado a trajetória do campo para a cidade, o tempo dos antigos poderia ser encontrado no mundo de seus pais, presos a uma ordem de mundo camponesa ainda. O tempo dos antigos, portanto, é uma construção simbólica que quer expressar uma mudança de ordem de mundo, de rupturas entre a tradição e a contemporaneidade.

Desse tempo que é apresentado como *dos antigos*, e que aparece permeado de significações, podemos dizer que configura-se como mais do que rupturas, mas sim como continuidades entre a tradição e a contemporaneidade. Assim, alguns alimentos tornaram-se símbolos, revelando hábitos, comportamentos, práticas e saberes alimentares apropriados pelos sujeitos locais ao longo de suas histórias e

trocas sociais. Para demonstrar tais continuidades tomamos o exemplo da carne, da polenta, do pão e do feijão e arroz.

6.1 A carne

A carne representou um alimento que acompanhou a história de muitos agricultores recém fixados no território de Jaboticaba, onde o acesso às carnes não era freqüente. Turoldo (2004) traz uma passagem em seu livro na qual afirma que o colono trazia na memória o reduzido consumo de carne; mesmo aqueles recém chegados no Brasil, por sua situação de pobreza ainda na Itália, como também aqueles vindos das Colônias Velhas do sul do Brasil mantinham pouca carne à mesa, consumindo-a eventualmente.

A carne apresenta-se como um alimento de vinculação estreita com a história de ocupação do território de Jaboticaba por representar anseios de uma vida menos sofrida, pois ela evidencia o discurso da trajetória de *vida dura* do *"tempo dos antigos"*.

Esse tempo estabelecido pode retratar o período de adaptação do colono na nova realidade encontrada no norte do estado, correspondendo ao trabalho pesado na construção das moradas, nas aberturas dos caminhos na mata, na construção da vida. Do mesmo modo, a utilização de animais nos trabalhos agrícola – para tração de carroças e arado – era uma constante, significando o *"maquinário"* disponível. Nesse contexto, a carne de gado tornava-se mais escassa, consumida somente em períodos festivos, como a páscoa e o natal.

Consumia-se em maior grau a carne de galinha e de porco, mas que correspondia, principalmente, aos dias de final de semana. No cotidiano, o salame compunha o cardápio, substituindo a carne, e trazia acompanhamentos como ovos e queijos. Com menor freqüência, consumia-se a carne bovina. As aves eram consumidas logo que abatidas, como nos confirma uma entrevistada, hoje com 68 anos de idade, que chegou a Jaboticaba aos 12 anos junto aos seus pais e os 12 irmãos: *"as famílias eram grandes, havia muitas bocas para sustentar",* então quando se fazia uma preparação com carne de galinha, cada indivíduo comia um

pedaço, e consumia-se numa só refeição. Outros comentários sobre a comensalidade à mesa se seguiram:

> *Era o pai que comia primeiro, ele é que se servia antes de todos nós. Nós que tinha que esperar ele se servir, de carne e do resto, depois é que nós ia se servindo. Se sobrava um pedaço bom pros último, sobrava... se não sobrava, comia o que tinha e pronto. Nós não reclamava como as crianças reclamam hoje.* [E sua mãe, ela se servia junto com seu pai, antes de todos?]. *Ah, não. A mãe servia todos nós, e a comida na mesa. Ficava rodiando e comia. Comia com nós. Ela... ela ficava ali, servindo os mais novos.*

Marcos também certificou que esse comportamento era visto em sua família. Durante a entrevista, Marcos relatou alguns fatos interessantes vivenciados ainda quando era criança, e rememorava, em uma narrativa nostálgica, que seu pai, embora muito austero, sentava-se à cabeceira da mesa, servia-se antes de todos os outros integrantes do grupo familiar, e posicionava o filho mais novo sempre ao seu lado direito. Quando havia outro irmão, mais novo do que o primeiro, este ia cedendo o espaço ao lado do pai para o próximo, e assim continuamente. O pai era quem servia e acompanhava a alimentação do filho mais novo à mesa. Tal situação foi declarada quando falávamos sobre a comensalidade e o modo como se partilhava a comida nas famílias antigas, onde a quantidade de filhos era bastante numerosa. Marcos referiu com entusiasmo o fato de seu pai preocupar-se com os filhos pequenos, não deixando esta tarefa somente sob o encargo de sua mãe, e ainda lembrou que a comida era dividida entre todos igualmente, mas se oferecia uma boa quantidade de comida *"forte"* àqueles que iam trabalhar na lavoura[41].

Para *os antigos,* a carne significava alimento da força, que dava sustância e garantia à manutenção do corpo para o trabalho. O vigor da *"comida forte"* estava associado, por primeiro, ao consumo de carne e depois pelas demais preparações com banha de porco, feijão e arroz. Assim, a carne constituía-se num elemento necessário à garantia do vigor de trabalho dos agricultores.

Os animais maiores, como suínos e bovinos, eram carneados e armazenados para que pudessem ser consumidos de acordo com a demanda. O abate dos animais esteve marcado pelos saberes necessários para se fazer uma boa carneação. Estes saberes ainda seguem sendo transmitidos entre gerações. Presenciei um morador do centro do município chegar até uma comunidade em

---

[41] No relato do cuidado com os filhos à mesa, podemos considerar que o pai via no filho mais novo a possibilidade daquele ser seu sucessor, o que o torna mais próximo do pai e das responsabilidades com a família.

busca de um senhor que era conhecido por sua eficiente prática de carnear. Dizia ele que aquele sujeito que carneava deveria fazê-la de modo que se pudesse aproveitar bem as partes do animal: a carne, fundamentalmente, assim como a banha e o couro.

Para o armazenamento da carne, certas técnicas de conservação eram empregadas. Podiam-se recolher as maiores porções da carne, fritá-la na banha quente e emergi-la num tonel, ou outro recipiente grande e fundo, cobrindo toda a porção da carne com banha. Tal procedimento era realizado com carnes bovinas, suínas, ovinas e caprinas. A carne de porco também era armazenada defumada. Para guardá-la desse modo, era necessário fatiar o pernil, ainda cru, em lâminas bem finas. Preparava-se um tempero com grande quantidade de sal e outras ervas já secas, depois defumava-se a porção e alocava-a geralmente no porão, ou lugar fresco e arejado. A salga era o processo que conservava a carne por maior tempo de consumo.

Dona Dora ainda completa que *"a carne ficava com aquela capa de mofo por fora, mais a gente ia tirando as fatias e comendo. Era aquilo ali que deixava o gosto bom, ele ficava ali, até nós come ele todo".*

Características como as apresentadas nesse trabalho também foram vistas por Terhorst e Schmitz (2007) que verificaram a produção de suínos no Vale do Taquari. Os autores relatam práticas de aproveitamento total da carne de porco, da qual resultava o torresmo, a morcilha (morcela), o queijo de porco (ou morcilha branca), o salame, e principalmente a carne e a banha:

> A finalidade primeira da criação de porcos era o abastecimento de banha e carne para a família. A banha, além de ser um importante alimento na dieta dos agricultores, era utilizada na conservação de alimentos perecíveis, em especial as carnes, já que não havia possibilidade de conservá-las por resfriamento. Outras formas de conservação de carnes utilizadas à época eram a produção de embutidos e a defumação (p. 61).

Igualmente, Neida, moradora na comunidade Santa Lúcia, relatou que o armazenamento se dava também com a carne de peixe. Sua família, nos tempos ainda sem energia elétrica, preparava a carne de peixe na forma de charque:

> *Nós fazia o peixe era seco. Nós colocava em cima do fogão a lenha. Deixava ele ali, secando no tempo. Depois nós botava ele numa caixa, numa dessa de madeira, e fazia... um pouco de peixe, um pouco de sal, um pouco de peixe, um pouco de sal, até forrar a caixa. Depois nós ia pegando dali e comendo. Temperava bem pouquinho, porque já tinha um monte de sal, e ia fazendo.* [E como vocês preparavam esse peixe, Dona Neida?]. A*i, nós – mais é minha mãe que cozinhava – ela fazia sempre de frito, nós comia bem fritinho.*

Nestas condições, a banha de porco, o sal e o processo de defumação foram elementos importantes para o processo de conservação das carnes no sistema alimentar local. A banha de porco operava como principal elemento, do qual derivava a comida *"forte",* saborosa e de *"sustância"* que precisava o agricultor para o trabalho *"pesado"* da lavoura.

A carne foi um dos alimentos que permaneceram na memória como uma preparação especial, dotado de significados diferenciados entre as comidas em geral. Possuir criação destinada ao consumo da família figura importante prática no sistema alimentar local, como podemos verificar nos comentários de Valdir, Vagner e Carmen e Dona Mara, logo a seguir:

> *Tem que ter um terneirinho pra carnear. Nem que seja no final do ano, tem que ter bastante carne. A vida da gente já é com pouca carne. Comemos mais é do porco, e galinha também. Mas a carne mesmo é de final de semana, só.*
>
> *Ah, carne temos também, tu está vendo aí. É tudo. É vaca de leite, terneiro que carneamos, porco, galinha – que tem o ovo também –, e até peixe. O peixe pegamos ali no vizinho, que ele que tem açude [...] antes, nos tempo atrás eu pescava aqui, mas era pouco, não era de muita pesca, mas agora com o açude, nós trazemos (ele, e os dois filhos) e comemos uma fritada ou duas. [...] É, e a de porco é assim, ó, fizemos o salame, um tanto de salame, e guardamos pro gasto.*
>
> *De nosso* (referindo-se a comida que a família produz pro gasto) *é assim, um pouco de tudo. Mas mais o que a gente tem é galinha e o porco. A carne, a carne a gente compra. A gente compra porque não temos onde criar. Preferimos o porco. O porco é bom pro salame, o porco se cria com a comida que der pra ele. E ainda temos a banha. A banha é que daí deixemos de comprar azeite. E o azeite está caro.*
>
> *Tem que ter um molho de carne, um ossinho de galinha, com muito temperinho. Mas tem que ter uma carne.Hoje a gente sempre tem uma carne, porque não vamos comer arroz enxuto sem carne.*

Fatores como a escassez de carne fresca de outros tempos e a dificuldade em armazenar em condições de refrigeração, associam-se a carne enquanto elemento que rompe com o passado *"difícil"*. Percebi com certo cuidado que, ao me remeter às histórias sobre a carne, as pessoas apontavam-na no substantivo singular, como no caso da primeira passagem, expressa por Valdir como: *"carne mesmo".* O termo "carne" era anunciado como a carne de gado e, não tão ostensivelmente a outras carnes como aves ou suínas, que foram as mais freqüentes nos cardápios locais de antigamente (e continuam sendo em muitas famílias!).

Assim, a carne, em primeiro plano, significa a carne de gado, que está associada à busca pela fartura e pela distinção social relacionado ao seu consumo. Logo, o consumo de carne, no cotidiano ordinário, afirma o sucesso econômico dos sujeitos que a consomem “com fartura”. Do mesmo modo que nas comemorações, como as festas de comunidades, a carne ocupa grau maior dentro do cardápio, sendo o churrasco a preparação de maior preferência.

Assim, o churrasco faz-se presente nos processos de socialização nas festas das comunidades de Jaboticaba, já que é prato usual nas comemorações. Como mostra a Figura 7.

Figura 7 – Imagem fotográfica apresentando o preparo do churrasco, na Festa da Comunidade Alto Xaxim em comemoração ao Dia da Mulher.

Nesse sentido, pode-se interagir com o que Maciel (2004) aponta sobre a posição do churrasco no comportamento alimentar dos gaúchos:

> Churrasquear não é simplesmente comer churrasco, mas implica uma série de relações sociais que o viabiliza, como quem prepara, quem come, neste ritual de comensalidade e partilha. Envolve relações de gênero bem definidas; ao contrário da divisão social do trabalho mais freqüente, que reserva este espaço da preparação do alimento ao universo feminino, no mundo do churrasco, cabe aos homens sua preparação, uma atividade que se aprende e se ensina no processo de socialização.

6.2 A polenta

> Em certos estudos etnológicos sobre populações migrantes mostram que depois da chegada a nova sociedade, os imigrantes conservam em grande medida seu estilo alimentar e culinário. A persistência dos riscos culinários parece mais forte e mais durável que as outras características culturais que

> são, sem dúvidas, tão básicas quanto a alimentação como a vestimenta, a prática religiosa ou até a língua materna: as práticas alimentares seriam, em efeito, as últimas a desaparecerem em caso de assimilação total" certos pratos por exemplo se convertem em pratos totem (CALVO, 1982 apud FISCHLER, 1995, p. 148. Tradução livre).

Pode-se enunciar a polenta como um prato totem da cultura local? A resposta é objetiva demais para os múltiplos significados que envolvem o preparo e o consumo da polenta. Entretanto, revela-se aqui nessa seção um pouco da história desse prato e as relações, negociadas com as modernidades, que marcam seu consumo.

A polenta – feita a partir de fubá (farinha de milho originário das Américas), água quente[42] e sal – permaneceu como uma receita reconhecida pelos tempos de adaptação dos migrantes camponeses no Rio Grande do Sul. A cozinha do imigrante italiano era baseada na polenta, consumida diariamente no café da manhã, no almoço e também no jantar, podendo ser consumida frita, tostada na chapa, ou recém feita ainda quente, acompanhada, ou acompanhando, outros alimentos produzidos pela própria família.

Dona Maria comentou que, logo quando sua família se estabeleceu nas terras de Jaboticaba, sua mãe preparava a polenta do modo como se cozinhava no local naqueles tempos, operando com a panela feita de ferro, sustentada por gancho. Fazia um fogo de chão, deixava *"brasear",* a panela ficava alocada junto às brasas, no chão:

> *Minha mãe fazia a polenta na panela de ferro, que ficava pendurada num gancho, assim ó, e a gente fazia na brasa mesmo, não tinha fogão a lenha, nem nada. Meu pai que fazia as colheres, as conchas pra mexer. Fazia umas colherona, assim ó, feita de ferro, acho que era de ferro. Era tudo feito por nós mesmos, não tinha esse negócio de comprar. Não tinha nem onde comprar as coisa de comida. Vinha tudo de longe, lá de Palmeira. Nós tínha que ter de tudo, porque se fosse esperar pra comprar nós não tinha dinheiro.*

A prática alimentar descrita acima evidencia que, muito mais do que determinados tipos de alimentos – como o milho, o feijão, a erva-mate –, os colonos associaram-se aos utensílios locais, utilizando o modo de cozinhar de sujeitos já assentados no local.

O milho da polenta era manipulado cuidadosamente com o intuito de guardar as melhores sementes para o ano seguinte. Para a aquisição da farinha, as famílias

---

[42] De acordo com o saber popular a polenta deve ser preparada com a água quente, pois sem essas condições ela não adquire o sabor de cozida.

realizavam trocas de produtos: quem buscava a farinha no moinho, levava certa quantidade de milho em grãos para ser trocado. As famílias mais pobres ou aquelas que moravam muito longe do moinho socavam o milho no pilão, até tornar-se uma farinha fina. Dona Carmen contou que

> *Era um trabalho brabo aquele. Eu socava, mais minhas irmã, todo dia aquela farinha. Nós era em... num quantos* (filhos) *e morava longe dos Rigão* (Rigão é o sobrenome da família que possuía o moinho mais perto da casa dela). *Então quando nós ficava tempo sem ir lá*, *nós* (ela e as demais irmãs) *que tinha que ficar socando aquilo tudo ali* (apontando para o pilão enquanto conversávamos). *Hoje isso aí* (referindo-se ao pilão) *não me serve mais pra nada. Tu acha que vou ficar socando isso? Eu compro tudo lá no mercado.*

O moinho ao qual Dona Carmen se referia era o moinho de pedras, e que atualmente no município, existe somente um dessa natureza, localizado na Vila Trentin, pertence à Família Oliveira. O moinho está sendo administrado por Claudecir, filho que reside com a família na Vila e sucede o pai nas atividades no moinho, como evidenciado na Figura 8, logo abaixo.

A visita à família foi uma das primeiras realizadas no município, sendo indicada por outros vizinhos. Cheguei até eles, buscando saber um pouco da história das atividades do moinho, sendo recepcionada pelo filho responsável pelas atividades do moinho de pedras. Na conversa, ele comentava sobre o importante papel desempenhado pelo moinho antigamente, relembrando as trocas de mercadorias realizadas entre os agricultores que, para adquirir a farinha pronta ofereciam como pagamento certa quantidade de sacos de milho. Ele também recordou que se fazia a farinha *"conforme a pessoa queria",* se bem fina ou grossa, o importante é que as pessoas saíam com a farinha *"do gosto*". *"As mulheres sempre sabiam qual o tipo de farinha [...], se conforme ia fazer o pão ou a broa, bolacha ou pra polenta".*

Figura 8 – Imagens fotográficas mostrando os sacos com o milho destinado a moagem, o moinho de pedras, o moedor de grãos e os pacotes de farinha de milho sendo pesados.

Os moinhos de pedras foram ao longo do tempo sendo sucumbidos pelos moinhos industriais. Conforme relato dos entrevistados torna-se muito mais prático ir comprar a farinha no mercado, do que levar o milho até o moinho, justificando o esvaziamento de moinhos de pedra pela facilidade que é comprar no mercado, mesmo a farinha dali sendo diferente, *"menos gostosa"* que a do moinho.

Alguns entrevistados afirmaram não consumir a polenta todo dia como antigamente. Mara expôs que a facilidade de comprar pequenas porções no mercado foi o motivo de sua preferência pela compra: *"Aí, eu não vou até lá a Vila pra pegar um quilinho de farinha pra polenta. Quando eu quero fazer polenta, eu venho aqui no mercado e pego"*.

Dona Carmen afirmou que a polenta de antigamente era muito diferente da polenta comprada hoje nos mercados locais:

> *Eu nem faço mais a polenta como eu fazia antes. Somos só nós dois* (hoje moram apenas ela e o marido, sem as três filhas do casal), *eu não vou estar fazendo aquele monte de polenta, fica aí de sobra. Eu faço aquela do mercado. [...] Mais sabe que nem compro mais. Porque aqui em casa nem comemos mais polenta, não. E eu nem gosto dessa polenta do mercado. Parece que está sempre crua. É uma tristeza. A gente mexe e mexe e nada de apronta a polenta.*

Um episódio da infância de Turoldo no nordeste da Itália (2004, p. 49-50), o qual está enunciado em seu livro, expõe a presença e a fartura de polenta (e a falta de tantos outros alimentos) no cotidiano de sua família:

> [...] minha mesa, minha casa, minha infância, eis a que coisa cheirava (ou melhor, a vila inteira): primeiro de espigas, cozidas às margens dos grandes campos de milho, espigas ainda lácteas, defumadas sobre um fogo [...]. E, depois, ainda mais espigas, que finalmente se tornavam farinha nos nossos antigos moinhos ainda de pedra. E, finalmente, a polenta. [...] Eu nunca conheci o pão: em casa comia pão somente quem ficava doente; mas era um caso raro, e depois tinha tão pouco que dava só pra fazer um "panade". [...] Manhã, leite e polenta; meio-dia, sopa e polenta; noite "radicci", "argelut" e, ainda, polenta.

A partir desse trecho, percebe-se a freqüência e a versatilidade no uso da polenta, sendo servida em todas as refeições. Igualmente, nos primeiros anos de vivência no Rio Grande do Sul, a polenta foi, para o imigrante, a referência de *"comida de sustância"*, aquela que saciava a fome das grandes famílias (com mais de uma dezena de filhos muitas vezes) e que sustentava a força necessária para o trabalho nas roças. A colheita de milho era sinônimo de fartura, pois aqueles que possuíam um roçado de milho tinham garantido alguns meses de comida na mesa.

A polenta está hoje numa posição diferenciada daquela de antigamente, logo quando as famílias de imigrantes se assentaram no sul do Brasil. Dalla Costa (2008), em estudo sobre a significação da polenta em grupos descendentes de imigrantes italianos, no sul do Brasil, verificou que ela ocupa lugar central nas falas dos indivíduos, não só entre os mais antigos como também nas gerações mais jovens, entretanto, os valores atribuídos a tal alimento se mostram diferenciados.

Da mesma maneira, pude perceber que a polenta representa, no presente, as relações de sofrimento do passado. Ela relembra os tempos de trabalho árduo, nas roças, e do modo de vida daquele tempo antigo. A polenta permanece então como símbolo da "pobreza" de outrora, fazendo reiterar um discurso negativo desse alimento nas mesas de certas famílias. Para alguns entrevistados, *"polenta não entra mais aqui em casa, só quando vêm meus netos, eles sim gostam dessa polenta molzinha"*.

Os netos e os jovens, neste caso, integram um grupo que reinventa o rural e revaloriza-o positivamente, identificando elementos, ao exemplo da polenta, com valores rurais, reforçando aspectos da autenticidade e qualidade da vida ligada ao universo rural. Nesse sentido, Menasche (2003) expõe que

> O cozimento no fogão a lenha, a utilização de banha de porco na preparação dos pratos, assim como a polenta – respectivamente, modo de preparo, ingrediente e prato –, seriam alguns dos itens que poderiam, na alimentação, ser referenciados como emblemáticos de uma *identidade colona.* Entretanto, essa afirmação parece não se constituir preponderantemente em oposição aos alimentos industrializados, mas sim a partir do vínculo com um tempo e temporalidade passados (p. 197).

A percepção social do que é a "pobreza do tempo antigo" atribuída por sujeitos de Jaboticaba, pode ser ilustrada de acordo com o que Ellen Woortmann (2007) analisa nas relações e identificações da fome em estudo sobre camponeses teuto-brasileiros do século XIX. Para a autora, os "hábitos e padrões alimentares sofreram alterações que incluem parâmetros e níveis de consumo, que mudam no tempo e espaço". Essas mudanças são evidenciadas quando se distingue um 'sistema antigo' de um 'sistema novo'. Em algumas categorias atribuídas pelos colonos teuto-brasileiros, remetem à interpretação de situações de fome e ausência de comida, ou de necessidade, falta de comida que supra toda a vontade de comer.

Igualmente, poder-se-ia avaliar que as características de pobreza, referidas aqui pelos agricultores, relacionam-se com períodos de carência de alimentos proveniente de situações de seca ou pragas nas lavouras. Do mesmo modo, as

considerações que avaliam a pobreza de outrora subjugam-se ao entendimento atual do que “é” pobreza, numa manifesta ligação entre as novidades industriais, ao urbano, ao moderno; aplicando ao rural o caráter de atraso e de velho.

Assim, esse momento da negação da polenta, enquanto alimento base do cotidiano, revela as alterações na culinária familiar provocada pela desvalorização dos produtos do campo pelos da cidade, pela desvalorização da polenta e do modo de obtê-la – escolhendo as sementes para o cultivo, destinando parte para o consumo do milho-verde e outra para o tratamento no moinho, derivando uma farinha utilizada em diversas preparações. A rapidez de encontrar pacotes de farinha nos mercados locais e a facilidade da preparação fez com que a farinha de milho crioulo (nativo) fosse substituída, em determinadas famílias, pela farinha *“do mercado”*.

6.3 O pão

O pão de trigo revelou-se como representante da categoria: “pão”. Quando se fala em pão, os brasileiros associam, rapidamente, ao pão feito a partir da farinha de trigo. Esse fenômeno não figura como uma simples questão de preferência. O pão de trigo ganhou notoriedade principalmente no período de transferência de tecnologias, a partir da década de 1950, quando o Brasil importava tecnologias e favorecia a adoção de práticas modernas em detrimento dos saberes e práticas tradicionais. De longa data, o pão de trigo adaptou-se ao processo de “beneficiamento”, garantindo as condições econômicas no mercado consumidor. Outros cereais, como a aveia, a cevada, o centeio, não se comportavam com tais características.

O trigo foi um dos cereais cultivados para consumo interno das famílias em Jaboticaba. Muitas delas deixaram de cultivar, pois os moinhos locais fechavam as portas, desgastados pela inserção das grandes redes regionais. Outro limitante era a percepção de que os equipamentos utilizados para descascar o trigo eram rústicos e atrasados demais. Hoje, não há produção local de trigo destinado ao autoconsumo.

Uma característica importante da erosão cultural de produção do trigo e consumo do trigo integral foi a preferência disseminada pelo trigo beneficiado ao

trigo integral. O pão integral ressignificou-se atualmente quando as informações sobre a saúde e alimentação ganharam notoriedade midiática. Anteriormente, a farinha do trigo produzido e beneficiado localmente era mais consumida que aquela comprada em mercado.

Entretanto, historicamente, o pão representava a valoração da reprodução dos saberes familiares, onde identificava o trabalho camponês em torno da alimentação. Nesse cenário, a mulher ganha papel de destaque, pois é de sua responsabilidade o feitio do "pão caseiro". A reprodução do feitio do pão representa para muitas mulheres a manutenção do saber-fazer tradicional, onde a utilização do fermento, o modo de sovar e assar o pão são apreendidos no núcleo familiar.

A receita de pão caseiro local mantém reproduzida uma prática relacionada ao feitio do fermento. Existem dois tipos tradicionais: o fermento de batatinha e o fermento feito de milho. O primeiro é o mais utilizado atualmente, pois o modo de preparo é facilmente apreendido pelas mulheres locais, e muitas delas dizem ser mais fácil fazer o fermento de batatinha do que o de milho, ressaltando que o fermento de batatinha permite que o pão fique mais macio que o outro, feito com o fermento de milho. Para o fermento de batatinha, deve-se juntar: batata inglesa, água morna, farinha de trigo e açúcar. Para fazê-lo, é preciso ter o começo de um fermento, *"a sementinha"*, depende-se então, da doação de uma vizinha ou amiga que tenha o fermento já pronto para ser utilizado. Para o começo do fermento tem-se que aumentar a quantidade, para tanto, precisa-se ralar a batata, coloca-la em um recipiente de vidro onde se possa fechar. Nesse recipiente, adiciona-se uma pequena quantidade de farinha de trigo, mais ou menos duas colheres de sopa, açúcar, uma colher de sopa, e um pouco de água morna, deixa-se fermentar, o resultado final é um fermento de aspecto líquido. Para o feitio do pão deve-se esperar até o dia seguinte, quando o fermento já está pronto para ser adicionado a preparação do pão.

Para o fermento de farinha de milho, também deve-se ter um começo a partir de outro fermento, que será acrescentado e aumentado. Esse fermento pode ser preparado a partir da massa de pão, que passará por um processo de secagem. Para tanto, adiciona-se, aos poucos, farinha de milho a massa de pão, fazendo pequenos grânulos. Depois de obtido o fermento em grânulos, deixa-se secar para ser conservado.

Nas entrevistas, as mulheres relatavam que armazenavam o fermento em pequenos panos de prato, pendurados em pregos no porão das casas – locais arejados.

A partir desses fermentos, eram preparados pães e broas de milho em grandes quantidades, que eram assados nos fornos de barro, e também nos fornos dos fogões a lenha. Hoje, a produção de pão caseiro representa a manutenção das práticas alimentares reproduzidas no interior das famílias e passadas de geração para geração entre as mulheres. Ainda muitas daquelas que mantém vínculos de trabalho externos ao ambiente familiar fazem o pão em casa, utilizando o forno elétrico e equipamentos como o cilindro.

6.4 O feijão e o arroz

O prato básico presente no cardápio das famílias locais é o feijão-com-arroz. Digo feijão com arroz, porque, nesse caso, o feijão é consumido em maior quantidade que o arroz.

O arroz utilizado é o branco, tipo agulhinha. Na maior parte das famílias visitadas, o arroz era produto adquirido por meio da compra no mercado. Muitas famílias cultivavam o arroz, principalmente o arroz de sequeiro, na região, mas hoje ele é quase que exclusivamente comprado.

O feijão consumido é o feijão preto graúdo. A auto-suficiência na produção de feijão é realidade de grande parte dos agricultores, sendo cultivado o feijão preto. A preferência pelo feijão preto se dá pelo maior rendimento e produtividade que outros. Entretanto, algumas variedades de feijão como o amendoim e o adzuki também são produzidas para o consumo interno e compõem os cardápios de determinadas famílias.

Os feijões *"de cor"*, branco ou vermelho, são utilizados em preparações esporádicas, em alguma sopa, salada ou outros acompanhamentos, já o adzuki configura-se como opção principalmente nas famílias que se preocupam com as questões relacionadas à saúde, pois seu consumo está ligado à procura de alimentos saudáveis.

6.5 Utensílios e equipamentos: operações a partir da cultura local

A história da comida local se confunde com a história dos próprios sujeitos e, na medida em que eles expõem suas relações com o ambiente, contam histórias do modo como se relacionam com o preparo da comida.

No princípio de qualquer análise, buscou-se adentrar à memória das práticas alimentares e dos modelos de equipamentos e utensílios utilizados na preparação da comida cotidiana, como apresenta a Figura 9. Nas entrevistas, as pessoas recorriam a eles em uma ilustração do modo empregado na elaboração da comida *do gasto*, assim era possível visualizar o material utilizado na fabricação dos utensílios e equipamentos e investigar o tipo de trabalho investido no preparo da comida.

Figura 9 – Ilustrações fotográficas apresentando imagens dos equipamentos e utensílios. Alguns deles ainda são utilizados atualmente, outros estão guardados na memória e em lugares especiais das casas.

Muitos dos instrumentos, como estes expostos nas figuras anteriores, foram empregados como intermediários no preparo da comida. O pilão, por exemplo, foi usado para a moagem do milho, destinado à elaboração da polenta e da broa, bem

como para descascar o arroz, usado em diversos pratos, e para "*quebrar*" o trigo para canjiquinha.

O forno à lenha feito de barro foi um dos equipamentos utilizados para assar pães, broas[43] e bolachas. Carnes assadas para as festas comunitárias também eram assadas ali. Dona Maria comentou sobre a maneira como ela assava os pães e broas antes do uso dos fornos *"modernos"*:

> *Eu aprendi com minha mãe assim. Nós botava a palha de milho, ou a folha da bananeira ou da parreira assim, debaixo do pão, coloca assim ó ele pra assar, e ele ficava aquele gostinho assim, ó. E colocava pra nós não queimar o pão, colocava as folha... ficava que só, aquele pão parelhinho, bem corado...isso assim ó, é porque ele crescia bem...tinha força os fornos*

Hoje este instrumento já se torna menos freqüente, e muitos já se fazem suprimidos no espaço alimentar local, sendo substituídos pelo forno à gás e, principalmente, pelo forno elétrico. Esse último está bastante disseminado nas cozinhas, sendo que o discurso das mulheres para a aquisição de um se dá pela praticidade envolvida na culinária, sendo bastante utilizado nas festas de comunidade por ser fácil transportá-lo de um lugar para outro.

O pilão tornou-se um instrumento pouco utilizado, atualmente, em virtude do 1) acesso aos equipamentos mais eficientes, como os eletrodomésticos e da 2) expansão das indústrias de grãos que oferecem os produtos já processados. Hoje ele fica guardado num espaço da memória dos sujeitos, resguardado nos galpões. Maria e Argemiro expõem seu pilão em um lugar de destaque: na frente de sua casa, evidenciado enquanto patrimônio histórico da família.

O forno de barro foi deixado de lado em decorrência do uso dos fornos à gás e elétrico. Resgatar o uso do forno de barro e os modos da cozinha "*tradicional*" é uma proposta apresentada por Dona Helena, que visualiza a importância que teve o forno nos momentos de alegria para a comunidade onde vive, visto que ele era usado para assar as carnes nas festas, compondo um cenário de sociabilidade[44]. Muito embora também remeta a lembrança dos tempos em que as mulheres dedicavam muitas horas de esforço no trabalho de preparo de grandes fornadas para o sustento da família.

---

[43] A broa é a denominação dada para o pão misturado, feito com farinha de trigo e farinha de milho. Antigamente usava-se fazer o pão com farinha de milho para economizar o trigo, de modo que "rendesse" a receita do pão, que conferia também mais "sustância" aqueles que o consumiam.

[44] As carnes assadas no forno de barro eram principalmente as aves, já que as demais passavam a categoria de churrasco, sendo assadas nas churrasqueiras, pelos homens, essencialmente.

Em contrapartida, o debulhador manual de milho – ainda muito solicitado na debulha de milho de pipoca –, assim como a prensa de queijo e o fogão à lenha são elementos de uso diário e de extrema importância na rotina alimentar.

O queijo é um produto fabricado diariamente por muitas mulheres, sendo destinado à venda e ao consumo doméstico. Geralmente a venda se dá naquelas famílias onde convivem apenas o casal e o consumo já não é tão intenso.

Dentre os equipamentos que ainda permanecem no uso rotineiro está o fogão à lenha, que é o principal meio de preparo da comida. Todas as famílias que visitei possuíam um modelo de fogão à lenha. Embora o fogão à gás componha o cenário da cozinha, numa alusão às condições de acesso às "modernidades" ele somente é usado para eventuais necessidades, para esquentar água para o chimarrão, e, essencialmente, quando há visitas. Jaqueline e Samanta responderam sem demora quando questionei sobre a utilidade do fogão à gás: *"pra esquentar uma água, fritar um ovo [...] quando vou esquentar a comida do almoço que eu não faço janta, eu também esquento aqui"*; "*ah, mais é quando tem uma visita que a gente esquenta uma água pro mate"*.

Desse modo, o fogão à gás reúne os valores associados ao que é moderno, numa mostra de que aquela pessoa que o possui se insere nas dinâmicas do "novo", diferente daquele que ainda vive o passado.

Assim também se conformam as relações com as panelas de alumínio, presente em todas as cozinhas. As panelas de ferro que eram usadas muitas vezes diretamente no braseiro do fogão à lenha foram deixadas de lado a favor do uso do alumínio, que denota a apropriação do "moderno" nas cozinhas locais.

Woortmann (2007) aponta que a substituição do 'sistema antigo' pelo 'novo' está relacionada com a migração do colono para as cidades próximas, e da intensificação da pluriatividade. Desse modo, pode-se considerar 1) a inserção dos agricultores nas dinâmicas urbanas, com acesso mais freqüente ao comércio e a compra de alimentos e outros produtos; 2) a inserção no trabalho assalariado na indústria ou comércio, bem como 3) a maior ativação dos canais da pluriatividade – que, de acordo com Woortmann e Woortmann (1997) são atividades tradicionais entre os colonos e ajustadas com o trabalho feminino e ao da roça, aumentando a renda familiar.

Talvez, um elemento que possa simbolicamente estar associado à comida é a contínua menção à fartura, à preocupação com o preparo, à alegria à mesa, imagem esta que é frequentemente evocada quando se fala sobre a comida italiana.

6.6 *"Aqui tem de tudo um pouco"* – a percepção da diversidade alimentar

Ao iniciar as conversas e entrevistas previstas, ouvi, muitas vezes, frases como esta comentada por Alzira: *"Aqui tem de tudo um pouco"*, referindo-se à variedade de alimentos cultivada por ela, seu marido e filho. Essa realidade pode ser encontrada em muitas famílias. A maioria mantém a horta, que é considerada um instrumento importante na autonomia e reprodução da família, sendo motivo de orgulho àqueles que mantêm uma horta "bem tratada". A horta é o principal elemento determinante da diversidade alimentar, pois é nela que cultivam as "*miudesas*". A diversidade de produtos que se tem pra oferecer às visitas torna-se um bom medidor da diversidade alimentar e da rotina de trabalho da família. Cada alimento é produzido de modo a garantir uma variedade de preparações em todas as refeições.

Quando questionados sobre a ocorrência das refeições, os entrevistados reafirmavam o café da manhã, o almoço e o jantar como correspondentes daquilo que caracterizaria uma refeição. Entretanto, é possível observar que a ocorrência destas não delimita a existência de outras tomadas alimentares. As "beliscadas" são evidenciadas com freqüência, entretanto não se inserem no rol das refeições.

Contudo, percebe-se que pães, cucas, bolachas, bolinhos e rapaduras são preparações bastante recorrentes no universo alimentar do local, sendo elaboradas por muitas mulheres. Estes produtos são consumidos em horários distintos daquele das refeições fixas.

Ao mesmo tempo, esses produtos figuravam (e continuam figurando) como elemento da reciprocidade entre vizinhas e comadres nos momentos do mate, ou em visitas a amigos[45]. Nas situações de encontro social, os "*doces*", como são

[45] Lembrar do estudo de Poulain (2004) que verificou questionários alimentares. Os sujeitos entrevistados não demarcavam "beliscadas", somente as refeições maiores como o café o almoço e o jantar. Essas três refeições são tradicionais do universo alimentar brasileiro.

chamados as roscas, bolachas e bolinhos (fritos), são consumidos com maior freqüência, mas também nos horários entre as refeições fixas, servindo de lanche entre o café da manhã, o almoço e o jantar. Esses três últimos elementos são as refeições estruturadas.

Segundo Barbosa (2007) essas três ou quatro refeições ao dia são organizadas em três subsistemas: o sistema de refeições semanal, o de fim de semana e o ritual. O subsistema ritual subdivide-se em dois: o "coletivo", que inclui festas comemoradas por toda a sociedade como Natal, Dia das Mães, Páscoa, entre outras; e o "doméstico/familiar", relacionado às comemorações familiares ou individuais como aniversários, casamentos, formaturas e bodas, entre outros. Veremos as três refeições mais recorrentes no sistema alimentar local: o café da manhã, o almoço e o jantar.

6.6.1 O café da manhã

A rotina da manhã acompanha muitas famílias de agricultores que realizam suas tarefas logo no "*nascer do dia*", sendo que as primeiras tarefas iniciam entre cinco e meia e seis horas da manhã.

O mate constitui a primeira ingesta do dia, precedendo o café da manhã. Em muitas famílias, toma-se chimarrão logo ao acordar, seguindo o café da manhã. Depois de completa a rotina alimentar no ambiente doméstico, iniciam o trabalho externo, na lavoura. Em outras famílias a rotina é: tomar o chimarrão, seguir as tarefas de trabalho como a ordenha[46] e depois voltar à mesa e realizar a refeição do café da manhã.

O café da manhã é refeição importante, pois condicionará a *"força"* necessária ao trabalho durante o dia *"que começa sacrificoso logo de manhã [...] porque tu sabe, tem que tirá o leite logo quando salta da cama*", como ilustrou Nora.

Minha primeira entrevista no período da manhã foi na Linha Santa Lúcia. Estava acompanhada da extensionista da Emater do município e chegamos na casa de Dona Neida quando ela aproveitava para lavar as roupas, depois de alguns dias

[46] A ordenha realiza-se duas vezes ao dia. A primeira pela manha, após o chimarrão e antes do café da manhã. E a segunda à tarde antes do anoitecer e de recolher-se para o jantar.

de chuva. Logo fomos recebidos por ela e seu filho. Conversávamos sobre o cotidiano alimentar "*de antes"*, dos tempos em que era solteira, ela nos respondia que

> *Antigamente não se comprava nada, no mercado era pouca coisa, até o café que se tomava era aquele que se fazia de soja, de inhame"*. [Como é que se fazia o "café" dessa maneira D. Neida?] *"o inhame era cortado bem fininho e torrava e depois fazia uma farinha pra passar o café, de soja era a mesma coisa se fazia, mas o que mais a gente gostava era o de inhame. Não se tinha como compra o café, até tinha nos mercado, mas nóis não tinha era dinheiro pra i lá e compra. Então a gente fazia assim. O gosto era igual [ao de café que se consome atualmente]. E tu vê, hoje a gente não fica mais sem esse café aí [referindo-se ao café 'de borra.*

Café-de-borra ou café passado – como foi chamado o café em pó coado – e café solúvel são os dois tipos encontrados no consumo do café-da-manhã. Podem ser misturados ao leite, ou não. Quando tem "*visitas de fora*" o café solúvel e a margarina são postos à mesa, assim como o açúcar branco cristal, o pão cacetinho e algumas frutas. No cotidiano alimentar estes produtos não são consumidos frequentemente. O *"costume"* é comer pão ou cuca, com nata, melado ou chimia, tomar leite de vaca somado ao café *"passado"*, e adoçado com açúcar de cana, ou açúcar branco.

O consumo do café da manhã ainda guarda determinados "modos de antigamente" referente ao preparo da refeição, embora o consumo de açúcar branco e café solúvel seja presença marcada na realidade da maioria das famílias pesquisadas. Grande parte das famílias que adotaram o consumo de tais produtos, vincula-se a filhos e filhas que moram em outros municípios, e que deixaram os hábitos, e os modos de vida, relacionados ao passado rural de Jaboticaba.

Nas unidades que se dedicam à produção de leite destinado à comercialização, o consumo interno pela família é reduzido, como explicita Dona Otília – moradora do Braga, localidade em que há forte presença da atividade leiteira: "*Mai é que a gente enjoa né, por isso é que não toma tanto assim, eu acho"*.

6.6.2 O almoço

O almoço é considerado a refeição mais importante para os brasileiros no que se relaciona à sustância, as fotos da Figura 10, ilustram a fartura da mesa do almoço. Como expunha Melo Marin (1976, apud WOORTMANN, 1978, p. 61)

> O ´almoço` aparece, então, como a principal refeição do dia, nele se concentrando os principais alimentos consumidos pela família, os que são considerados os mais importantes [...] O almoço é o lugar da ´comida` e daí a sua principalidade no conjunto das refeições.

Figura 10 – Fotos mostrando a comida do almoço: “mesa farta”.

De modo geral, o almoço é composto por arroz, feijão, carne, hortaliças refogadas e verduras folhosas, o que, do ponto de vista nutricional, conforma-se como uma excelente combinação de preparações. As bebidas do cardápio diário são: vinho e suco, sendo que a versão de suco em pó está substituindo o suco de frutas frescas, configurando o processo de incorporação dos produtos industriais pré-preparados.

Ainda sobre a composição do cardápio, é importante destacar que o arroz e o feijão são constantes no cardápio, ao passo que as preparações cárneas variam de um dia para outro, podendo ser elaboradas fritas, com molho, ou assadas no forno elétrico.

As verduras estão presentes em quase todas as preparações de “comida salgada”: almoço e jantar. Como ilustra Dona Cândida, as verduras fazem parte da preocupação com a saúde da família, com a manutenção de práticas agrícolas

herdadas no seio familiar e que estruturam e codificam a alimentação saudável. Possuir a horta e a garantia de verdura na mesa é sinônimo de hábitos ligados à identidade camponesa, à preocupação das tradições e da manutenção dos saberes relacionados ao modo de vida da *"colônia"*, do *"interior"*. Assim, a verdura apresenta-se principalmente em hortaliças folhosas como a alface, a rúcula, a radiche; e nas versões refogadas: couve, repolho, couve-flor, brócolis. Dona Jandira falava que *"nunca me faltou alface nesse ano",* reforçando a importância de ter a horta com muitas variedades de hortaliças. E mesmo aquelas que não consomem muitas hortaliças preparam a horta, e por vezes, acabam oferecendo a um vizinho ou parente.

A sazonalidade influência significativamente na diversidade das preparações. Mais ainda, essas preparações apresentam-se ainda mais diversificadas, estando de acordo com a sazonalidade. Há uma multiplicidade de cultivos nas hortas: chuchu, tomate, rúcula, radiche, couve, brócolis, couve-flor, beterraba, cenoura, berinjela, afora uma grande variedade de abóboras e temperos como a salsa, cebolinha, manjerona, manjericão, e ervas que se preparam os chás. Nos "*tempos de tomate*" as mulheres fazem molhos e congelam em saco plástico e "*litrão"* (garrafa pet de 2 litros), Dona Raquel refere que é um procedimento muito prático, pois *"depois é só cortar os pedaços que quer usar e pronto"*. O mesmo modo de congelar o molho de tomate utiliza-se para o suco de laranja, onde se conserva o suco por um período maior.

Os sucos de frutas junto ao vinho são bebidas freqüentes nos almoços e jantares, e, por vezes, nos lanches da tarde. O vinho foi uma bebida produzida por alguns agricultores do local durante muito tempo, com uvas e técnicas trazidas pelos primeiros colonos chegados no território ao município. Hoje os parreirais são escassos, seu Pedro conta que fazia o próprio vinho com uvas de sua lavoura. Preparava os equipamentos, o local de resguardo da pipa e fabricava um vinho que durava *"pro ano"*. Ele refere que não vale mais a pena, já que o trabalho empreendido é maior que o valor pago pelo litro de vinho comprado.

6.6.3 O jantar

O jantar é a segunda refeição de comida salgada do dia, a qual contempla muito da *mistura*, além do feijão e arroz.

O cardápio do jantar varia muito, de acordo com o tipo de trabalho empregado durante o dia, e também de acordo com o tipo de pessoa. Se o trabalho foi "leve", ou se houve um lanche da tarde, o jantar pode ser do tipo "leve", com uma sopa[47] ou um café com leite, pão e alguma carne.

Uma preparação muito *"apreciada"* e *"tradicional"* do jantar é a polenta, que é acompanhada de fortaia, radiche e queijo. A Figura 11 logo abaixo, apresenta essa preparação.

Figura 11 – Ilustrações fotográficas mostrando a comida do jantar: polenta, arroz, radiche, alface, queijo e fortaia.

Nos dias de frio de junho e julho, as pessoas relataram que na janta era servida uma sopa, ou uma polenta com molho, ou arroz e feijão e alguma *mistura*. Embora muitas vezes se assemelhe muito com a composição do cardápio do almoço (com arroz, feijão, carne, alguma batata ou mandioca ou massa, e saladas), no jantar predomina as *misturas*.

A *mistura* corresponde àqueles alimentos que acompanham o prato principal: a carne, ou em muitos casos, o feijão com arroz. A *mistura* pode estar representada pela batata inglesa ou doce, mandioca, massas, abóboras ou mesmo polenta. Enfim,

[47] A sopa não segue sozinha, além da sopa consome-se também a "comida" como arroz, feijão, carnes e hortaliças.

são preparações elaboradas a partir desses alimentos, os quais não se caracterizam como comida “forte”. Na seção seguinte, adentramos nestas relações que estabelecem a “força” da comida**.**

7. ESCOLHAS E DECISÕES: O CAMPO DAS PRÁTICAS E SABERES ALIMENTARES

No capítulo a seguir, estão apresentadas algumas contribuições sobre as representações da comida nas esferas do trabalho, discutindo as divisões de gênero que perfazem as diferentes atribuições entre os sujeitos. Discute as posições da comida, enquanto fator de força e sustância necessária aos diferentes tipos de trabalhos exercidos pelas pessoas.

As escolhas e decisões alimentares conformam-se em um subsistema, a saber: escolhas por meio das diferenciações de trabalho e gênero, de origem de cultivo dos alimentos, pelo gosto da comida, pelas condições de proximidade com as questões familiares, e de reprodução dos saberes e práticas.

Esse capítulo está estruturado de modo que contemple a discussão acerca das mudanças decorrentes do processo modernizador na alimentação e das permanências dos saberes e práticas vivenciadas atualmente.

Como a investigação fixou-se no modo das práticas alimentares de agricultores, logo, o entendimento do que é *ser agricultor*, por eles mesmos, tornou-se ponto de partida para as conversas que versavam sobre a alimentação propriamente dita. Isto, pois, invariavelmente, o *ser* agricultor relembrava o modo de preparar a terra, de separar as sementes que seriam armazenadas de uma safra até outra, do modo de preparo de doces, embutidos, pães e da comida do dia-a-dia. Conectando-se às memórias daqueles que ensinaram *"a lida"* na lavoura.

7.1 Sobre as construções do trabalho com o sujeito

Podemos revelar características atribuídas à comida por meio de suas relações com as características conferidas ao trabalho, de acordo com as compreensões sobre os diferentes tipos de trabalho: "leve" ou "pesado", que assinalam "qualificações" à comida.

As “beliscadas”, a noção de comida “forte e “fraca” e da comida com “sustância” são alguns elementos que qualificam a comida de acordo com as tarefas desempenhadas por aquele que a consome. Embora esteja presente na rotina alimentar de muitos núcleos familiares, os lanches ou outras “beliscadas” (como uma fatia de pão com chimia, um copo de suco, um pedaço de bolo ou algumas bolachas) não são demarcadas, nem lembradas facilmente como uma refeição.

O fato das tomadas alimentares não-estruturadas, como as “beliscadas”, não serem lembradas facilmente nos inquéritos alimentares já foi mencionado em outros estudos por Garcia (1999, 2004) e Poulain (2004). Segundo Garcia (2004), “existe uma diferença entre as normas sociais relativas às refeições e às práticas realmente empregadas” (p. 73). A autora investigou as representações sobre o consumo alimentar, verificando que a imprecisão e a contrariedade dos relatos por parte dos entrevistados, bem como o uso de noções quantitativas – por parte do pesquisador – cujos valores de referência são particulares aos sujeitos entrevistados “são fatores que tornam a abordagem quantitativa insuficiente no conhecimento das práticas alimentares dos sujeitos” (p. 16). Desse modo, no trabalho aqui apresentado, verifica-se, por meio da observação, e das legitimações no discurso dos sujeitos, o uso de “comida” relacionando às preparações elaboradas de maneira a oferecer alimentos “fortes” e de “sustância”.

Do mesmo modo, Zaluar (2000), em pesquisa realizada entre moradores do conjunto habitacional Cidade de Deus, no município do Rio de Janeiro, aponta que a comida é entendida, por seus entrevistados, como feijão, arroz e carne. A autora ainda expõe que

> Existem alimentos que são comida e outros que não são. Comida é basicamente arroz, feijão e carne. As verduras, os legumes e as frutas, no discurso, aparecem sempre como alimentos que servem para tapear e freqüentemente vêm na forma diminutiva: “saladinhas”, “verdurinhas”, “coisinhas” que “não dá”, que “não satisfaz”. Do mesmo modo, o arroz sem acompanhamento do feijão vira “arrozinho” e comê-lo assim é considerado passar fome. [...] (ZALUAR, 2000, p. 175 - 176).

Assim, “comida” está relacionada com aquele alimento que oferece *“sustância*”, que oferece a sensação de *“pesar na barriga*”. Essas denominações funcionam como caracterizadoras dos alimentos e principalmente das preparações. Digo preparações, pois é no espaço culinário que os alimentos ganham novas figurações, tornando-se “forte” ou “fraco”.

Como evidenciam Fischler (1995, 1998), Poulain (2004) e Lévi-Strauss (2004, 2006), é na cozinha, a partir das técnicas e procedimentos aplicados, que o alimento transforma-se em comida. Da culinária, resulta a adaptação do sabor aos alimentos, adequando as características da comida àquele indivíduo que irá consumi-la.

Lévi-Strauss (2006), investigando o espaço culinário, formulou que o cenário da cozinha reproduz classificações culturais pertencentes à determinada sociedade. Para ele, assim como não existe sociedade humana sem língua falada, não existe sociedade que, de um modo ou de outro, não processe seu alimento. Assim, o autor expõe a culinária como uma esfera que revela o uso social dos alimentos no domínio do homem sobre a natureza. A forma como se apreende e se relaciona com a natureza, a qualidade das classificações que se utiliza, e o modo como são manipuladas, são instâncias definidoras da singularidade cultural. O acesso aos alimentos, sua in-corporação, será sempre mediada pela forma cultural.

Segundo Lévi-Strauss (2006), o assado, o cozido e o podre formam categorias do que o autor denomina de triângulo culinário. Para ele, "dentro do triângulo fundamental formado pelos cru, cozido e podre, tem também as categorias de assado e ensopado e o defumado e ainda as técnicas de conservas e secagem" (p. 439). Essas categorias revelam a cultura alimentar de um grupo ou sociedade, enunciando as diferentes formas de apropriação dos alimentos, e também as diferentes formas classificar a cozinha. O autor coloca o triângulo culinário como exemplo das formas de classificação alimentar, onde o cru aproxima-se mais aos aspectos da natureza, aos elementos não-elaborados, enquanto o cozido aproxima-se mais aos elaborados, construídos pelas pessoas, e, portanto, à cultura. Assim sendo, o autor (2006, p. 434) expõe que

> O triângulo cru-cozido-podre delimita um campo semântico, mas visto de fora. Para qualquer culinária nada é simplesmente cozido, mas deve sê-lo de uma determinado modo. Tampouco existe cru em estado puro: apenas certos alimentos podem ser consumidos nesse estado e, mesmo assim, contando que tenham sido previamente lavados, descascados e cortados, ainda que nem sempre temperados. E até as culinárias mais tolerantes em relação ao podre só o admitem como resultado de certos processos espontâneos ou dirigidos.

Na proposta de experimentar a classificação atribuída à comida, Brandão (1981) formula, em seu estudo com trabalhadores rurais do interior de Goiás que o significado da "comida" permite relações com valores simbólicos ligados à força dos alimentos. Nesse sentido, o autor encontra um sistema de classificação bastante

subjetivo, entre categorias como forte e fraco; quente e frio; reimoso e não-reimoso; gostoso e sem-gosto.

Esse sistema, realizado por seus entrevistados, mostra que os alimentos são qualificados de acordo com as características que promovem ao corpo, condicionando prazer, força ou outros atributos. Do mesmo modo, a comida é caracterizada em referência a pessoa que come, pois o doente, a criança, o sadio, a gestante não irão comer o mesmo tipo de comida. Sendo assim, as classificações geram regras alimentares do local.

Woortmann (1978, p.105) evidencia que as sociedades de um modo geral informam seus hábitos alimentares por meio de um sistema de classificações funcionais dos alimentos. Esse sistema opõe aspectos em três pares: quente/frio; forte/fraco; reimoso/descarregado. Para o autor, essa classificação orienta as prescrições e proibições alimentares, que, por sua vez, manifestam-se com variabilidade coletiva e individual, mas também de acordo com a regularidade cognitiva que mantém as categorias ordenadas de forma simbólica.

Vale lembrar que Brandão (1981) e Woortmann e Woortmann (1997) apontam que as questões de ordem classificatória se fazem presente no universo de acesso aos alimentos, os quais configuram as categorias utilizadas nas regras do consumo alimentar. São classificações atribuídas ao ambiente onde se produz ou se acessa o alimento, assim a comida é ordenada por ser oriunda do mato, ou do quintal, ou da lavoura, recebendo especificações de acordo com as categorias do ambiente onde está localizada.

No contexto das classificações, observando o comportamento e percebendo as categorias constituídas pelos agricultores de Jaboticaba, pode-se mencionar que as preparações ricas em gorduras, ao exemplo de frituras e de fundos de molho das carnes, em que a banha é o elemento usual, elegem-se como iguarias destinadas livremente aos homens adultos. Tal composição destina-se a aproximar as comidas “pesadas”, ricas em gorduras, àqueles que precisam delas, pois trabalham “no pesado”. Mulheres adultas e jovens não sofrem restrições quanto ao consumo da comida forte, mas não são priorizadas tais preparações a elas.

Mulher come comida leve e pesada, mas quando come da última, consome uma porção muito menor que a do homem. Isso, pois, mulher trabalha no “leve”. Essas normativas são visualizadas na distinção entre o trabalho doméstico e trabalho produtivo, representadas pelo feminino e masculino, respectivamente, onde

se constrói papéis definidos culturalmente na adjetivação das atividades que os sujeitos se ocupam. Em seus estudos, Paulillo (1987) menciona que o limite compreendido entre o trabalho “leve” e o “pesado” não se dá pelo esforço realizado para empreender determinada tarefa, mas sim pelo sexo de quem o executa. Isso, pois, o trabalho dispensado pela mulher pode ser o mais exaustivo, mas se considera esse trabalho do tipo “leve”. De tal modo que a atribuição está em consonância com o valor produtivo do trabalho. Se observar que o trabalho produtivo é executado pelo homem, seja ele na lavoura ou na roça, isto é, seja ele resultante de renda através da venda dos produtos ou não, propriamente, o trabalho produtivo conecta-se com o domínio masculino, enquanto o trabalho doméstico relaciona-se com o domínio feminino, e, por isso, o ambiente doméstico cuidado pela mulher será vinculado à produção de trabalho “leve”.

A relação da comida a ser preparada mantém estreita relação com o tipo de trabalho a ser realizado. A designação atribuída ao trabalho fornece uma compreensão das divisões e diferenciações no núcleo familiar. Portanto, o trabalho masculino configura-se, por excelência, como aquilo que é tratado como trabalho. Atividades de esforço, como a lida na lavoura, pensar os cultivos a serem produzidos, a comercialização dos produtos, as relações externas ao ambiente doméstico e todas aquelas tarefas que necessitam da força muscular são tarefas marcadas pela presença masculina e pela presença do trabalho “pesado”.

Alguns estudos têm se dedicado à investigação das diferentes reivindicações que dão sentido ao trabalho feminino e masculino. Nesse sentido, Hartmann (1976, apud BRUMER, 1996, p. 40) aponta que as relações entre homens e mulheres nem sempre foram hierarquizadas, justificando que a estratificação, diferenciação e submissão da mulher ao homem ocorreu, sob determinados aspectos, num contexto em que o aumento da produtividade e da especialização das atividades cotidianas, decorrente do processo capitalista das sociedades (destacando as sociedades ocidentais), hierarquizou as atividades entre homens e mulheres, diminuindo a mulher no cenário social, principalmente, devido ao ideário da rentabilidade e eficiência.

Carneiro (2006) examina o processo de identificação do trabalho, avaliando que a simbiose entre família-terra-trabalho, presente em inúmeros grupos sociais camponeses, reforça a imagem da complementaridade, mas uma complementaridade hierarquizada, entre marido e esposa.

Sobre esses aspectos, Hartmann (1976, apud BRUMER, 1996) retrata três principais fatores que somaram para tal efeito: 1) a perda, por parte das mulheres, sobre os meios de subsistência, em decorrência da transformação dos métodos de produção e em sua desvalorização na divisão do trabalho; 2) a emergência do trabalho privado centrado na família em detrimento do trabalho com característica social e focalizado no grupo de parentesco; 3) o poder masculino assegurado por mecanismos de Estado, elevando a situação do homem enquanto elemento nuclear na reprodução social do grupo familiar em oposição ao grupo de parentesco[48].

Em pesquisa sobre a participação da mulher nas atividades familiares e coletivas em assentamentos rurais, Lechat (1996) retrata que as relações de submissão das mulheres em relação aos homens já vem mudando, mesmo que de uma forma ainda muito sutil e ainda não igualitária. A mudança surge através dos movimentos sociais de luta pela terra, a partir do movimento de coletivização encontrado nos acampamentos, em que homens e mulheres discutem juntos as formas de organização do trabalho.

A posição da mulher no cenário alimentar pode ser visualizada quando nos deparamos com as atividades desempenhadas por ela no espaço rural, onde se comporta como figura central no processo de produção e reprodução, pois é de sua competência as tarefas de alimentação, desde o cultivo, preparo e servida da comida à mesa. É de sua responsabilidade o cuidado com os animais – limpeza, alimentação, ordenha –, trabalho na horta, além de todas as etapas no preparo da comida de consumo doméstico, processamento dos alimentos e produtos próprios para a venda e consumo interno como queijo, nata, chimia, doce em calda, rapadura, pão, bolo, cuca (PREVESLOU, 1996).

A responsabilidade da alimentação inicia na escolha de quais serão os cultivos das roças e hortas. É decisão da mulher também se a família irá produzir amendoim, que tipo de feijão será cultivado, se será feito doce, em que período e qual a quantidade. A decisão também permeia quais alimentos e o modo como serão cultivados na horta, bem como o uso, ou não, de outros alimentos oriundos da lavoura ou do mercado determinando o cardápio doméstico.

---

[48] Para estas questões ver também: CARNOY, Martin. **Estado e teoria política.** 12ª edição, São Paulo: Papirus, 2006; onde o autor questiona-se quanto a natureza conflitos de gênero num contexto onde “é o Estado e não a produção que deve ser e será o principal foco da luta de classes”, p. 329.

Assim, constata-se a centralidade da mulher no processo decisório alimentar, daqueles alimentos que serão interiorizados no ambiente doméstico e daqueles que serão destinados à venda. A ela cumpre o papel de "selecionar" os produtos adquiridos no mercado, ocupando a porta de entrada destes no ambiente familiar.

Quando os produtos derivados do trabalho feminino são destinados à venda, a mulher assume todas as etapas de trabalho: colheita, seleção, preparo e elaboração das receitas. Entretanto, ela é excluída daquelas que demandam atividades fora do ambiente doméstico, já que as esferas exteriores ao ambiente doméstico são conduzidas pelo homem. Brumer (1996)[49], em estudo que examina a situação da mulher na agricultura do Rio Grande do Sul apontou que a posição subordinada das mulheres na esfera produtiva dos estabelecimentos agropecuários era evidenciada a partir do momento quando os homens conduziam e responsabilizavam-se pelos contatos com o exterior: extensionistas, bancos, sindicatos, cooperativas, firmas vendedoras de insumos e compradores. A mulher permanecia fora dos espaços institucionais administrativos e daquelas funções que demandassem conhecimento tecnológico ou econômico. Outro aspecto elucidado pela autora é a característica denominada às tarefas domésticas realizadas pela mulher como "ajuda", em contraponto ao trabalho masculino que era associado ao caráter de sustentação e viabilização econômica da família, percebe-se, assim, a hierarquização na divisão sexual do trabalho.

Em realidade, observa-se que, quando os produtos característicos do trabalho feminino (levantados anteriormente) são sujeitos à tecnificação, ou até mesmo em situações onde aumente a venda dos produtos, a produção passa a ser assumida pelo homem, e "deixa de ser responsabilidade da mulher, passando ao controle masculino" (MENASCHE, 2004). Isso ocorre, em relevância, nas atividades relacionadas á agroindustrialização dos produtos da agricultura familiar, quando a produção e comercialização envolvem escalas menores e contextos já conhecidos pelas mulheres, cujas tarefas são de sua responsabilidade. Porém, quando a

[49] Estudos analisados por Brumer (1996) mostram que há uma relação entre a composição sexual da força de trabalho familiar nas atividades agrícolas e o acesso das famílias aos meios de produção. A autora coloca que o acesso limitado à terra corresponde ao aumento nos recursos de mão-de-obra no trabalho agrícola.

produção envolve escalas maiores e ambientes desconhecidos às mulheres, a responsabilidade passa a ser do homem[50].

Essas posições hierárquicas dos trabalhos realizados pelos diferentes indivíduos do grupo familiar podem ser entendidas sob a relativa invisibilidade do trabalho executado por crianças, jovens e mulheres (BRUMER, 1996). Ou seja, não fica evidente, no seio da produção familiar agrícola, a importância e relevância do trabalho da mulher junto às atividades cotidianas. O seu trabalho mantém-se, muitas vezes, desenhado como ajuda, como um braço a mais no trabalho, mas geralmente não associado à centralidade que seu trabalho é merecedor.

Woortmann e Woortmann (1997), em estudo sobre os aspectos simbólicos do trabalho camponês, apontam que as questões da divisão sexual do trabalho no rural diferem-se nos aspectos relacionados com os riscos particulares de cada tipo de trabalho. Para os autores, ao homem cabe, desde o nascimento, enfrentar os perigos do mato, da natureza, do que está fora do espaço já dominado pela ação humana como a casa e os cultivos, já à mulher cabe o enfrentamento dos perigos naturais do corpo como a menarca, a gravidez e o parto. Esses elementos estruturam os domínios de cada sexo e acabam por dividir as atividades de trabalho.

Nesse sentido, Brumer (2004, p. 210) conduz a justificativa das divisões do trabalho, por meio das tradições culturais que:

> Priorizam os homens às mulheres na execução dos trabalhos agropecuários mais especializados, tecnificados e mecanizados, na chefia do estabelecimento e na comercialização dos produtos; pelas oportunidades de trabalho parcial ou de empregos fora da agricultura para a população residente no meio rural; e pela exclusão das mulheres na herança da terra.

Sobre os processos de tecnificação e especialização considera-se que a agroindustrialização configura-se como uma tarefa muito difundida em Jaboticaba. Historicamente a agroindustrialização caseira foi um processo que esteve associado à conservação dos alimentos para consumo interno das famílias. Cabe mencionar que em todas as famílias que visitei havia produtos elaborados a partir da fabricação caseira. Entretanto, constatei apenas uma que trabalha (e atribui o conceito de

[50] O domínio masculino se dá nas esferas do trabalho com o leite, que passa do manual/feminino, para o tecnificado/masculino; ou mesmo, no processamento agroindustrial realizado pela mulher, e comercialização dos produtos pelo homem.

trabalho para essa tarefa) e gera renda familiar por meio dessa atividade, exclusivamente.

Nessa unidade familiar, a centralidade na execução das tarefas de preparação, elaboração e comercialização é da mulher, sendo que o homem compõe a “equipe” de trabalho destinado à produção e cultivo dos morangos, jabuticabas, abóboras e todos demais alimentos necessários à fabricação dos produtos que serão vendidos, como chimias, geléias, licores; além de muitos destinados ao consumo interno da família.

A primeira visita que fiz a esta unidade familiar estava acompanhada pela extensionista da Emater do município, Joice, que na ocasião expunha o importante papel desempenhado por Dona Dileta como referência positiva para as mulheres e para a atividade agroindustrial no local. Dona Dileta é uma das pioneiras da atividade no município, e menciona com satisfação suas caminhadas até as feiras estaduais, onde expõe seus produtos.

Apesar das mulheres não ocuparem a posição central nas tarefas agroindustriais, muitas executam jornadas duplas de trabalho: fora e dentro de casa. Contreras e Gracia (2005, p. 272) conceituam como “plusvalia” a sobrecarga de trabalho realizado pela mulher fora e dentro do ambiente doméstico: “la incorporación de tecnología doméstica puede significar la creación de uma plusvalía que permite a las mujeres trabajar fuera de casa, así como, sin pagarles, cuidar de los niños y del hogar”. Tal realidade é conferida quando vemos as mulheres que trabalham “fora de casa” cumprir as tarefas inerentes ao seu trabalho nesse âmbito e, quando chegam em casa, executam as tarefas de cozinhar, cuidar os filhos, lavar as roupas, limpar a casa.

Análises como essas são associadas também ao ideário do tipo de trabalho “leve” e “pesado”, onde se centraliza a posição do trabalho na hierarquia familiar e não na atividade em si. Isto, pois as mulheres executam tanto trabalhos leves como trabalhos pesados nas suas atividades cotidianas. As mulheres dedicam-se às atividades na lavoura, na pecuária leiteira, na agroindustrialização e nas atividades de trabalho com animais do âmbito doméstico como porcos e galinhas, nas hortas, nas roças situadas ao redor da casa, nos pomares e na elaboração da comida cotidiana. E mesmo atuando nos diversos ambientes do espaço da família, a mulher é vista como aquela que ajuda em determinadas tarefas “pesadas”, mas que segue responsável pelas tarefas “leves”.

Durante as entrevistas, pude perceber que muitas mulheres (mães) faziam referência negativa à manutenção de mulheres jovens nas atividades agrícolas e domésticas. O significado negativo de estar no rural e, portanto, nas atividades domésticas e, em menor grau, nas atividades agrícolas, vincula-se ao reduzido reconhecimento dessas atividades realizadas pelas mulheres. Muitas delas sugerem sua preferência pelas atividades "masculinas" na "lida da terra", é o que refere uma entrevistada:

> *Eu gosto mesmo é de ir pra lavoura, gosto de estar lá. Aqui em casa é sempre a mesma coisa. A gente nunca pára com as coisas, nunca pára de lidar com as miudezas e nunca está a contento. Sempre tem alguma coisa pra fazer. Se passamos um pano, se varremos, tem que fazer tudo de novo mais adiante. É serviço que não conta. Tem que estar sempre rodeando.[...] eu até que gosto da cozinha, cozinha, cozinha mesmo que nem minha mãe assim ó. É trabalho que não compensa porque não aparece.*

Mesmo sendo trabalho que "*não aparece"*, a busca pela manutenção e limpeza do ambiente doméstico (móveis, utensílios), do jardim e dos arredores, do cuidado com os animais e com a horta são questões recorrentes na conceituação de uma boa dona de casa. A seção a seguir expõe aspectos dessa qualificação do trabalho que mantém a produção pro gasto.

7.2 "Ela não é caprichosa" – a noção negativa do distanciamento da produção pro gasto

A produção de alimentos destinada ao consumo interno da família corresponde a uma série de elementos que determinam a qualidade da comida acessada pelos indivíduos no núcleo familiar. Como vimos até então, a mulher ocupa uma função distinta daquela exercida pelo homem, sendo responsável pelo ambiente culinário, o que corresponde a tarefas anteriores ligadas ao acesso aos alimentos até os processos de elaboração das preparações.

Produção, alimentação ou comida *pro gasto* são denominações que correspondem à produção de *alimentos* destinada ao consumo interno das famílias, sendo o modelo de produção que sustenta, em grande medida, o acesso qualitativo e quantitativo aos alimentos. Essa qualidade atribuída pode ser visualizada, pois tal

produção revela-se na constante preocupação dos agricultores sobre o cultivo de diferentes alimentos, durante os períodos de planta e colheita, e que possam garantir a regularidade e a diversidade da comida para a família[51].

Antônio Cândido (1982, p. 140-141) estudando o caipira paulista e a transformação de seus meios de vida formulou que

> O agricultor depende daquilo que consegue produzir e depende do equilíbrio do volume de sua produção com os gastos em dinheiro, e do consumo familiar e das vendas [...] Hoje em dia, porém, o fim do regime de auto-suficiência econômica não permite ao pequeno agricultor prover por inteiro as próprias necessidades alimentares.

Nesse cenário, o autor aponta produtos como o café, açúcar, aguardente, banha, sal, carne, trigo, macarrão, peixe seco como aqueles comprados pelo agricultor. O arroz e o milho que vão para o moinho transformam-se em farinha ou fubá, apresentando somente o feijão como alimento básico que não depende de contato com meios comerciais, isto é, fora do âmbito do grupo.

O feijão também se caracteriza como um alimento básico ainda cultivado na maioria das famílias entrevistadas. Outros alimentos como o milho (verde e pipoca), mandioca, abóboras, amendoim, demais verduras da horta e carnes vindas da criação no ambiente doméstico também são oriundos da produção do grupo. Em oposição estão produtos da alimentação diária como o arroz, as farinhas de trigo, milho, mandioca, massas, açúcar branco, óleo de soja, que compõem a lista dos consumidos por meio da compra.

Woortmann (1978, p. 5) conduz ao conceito de alternatividade da produção camponesa como uma estratégia de reprodução, onde o camponês distribui fatores de produção entre uma lavoura “comercial-subsistência” e outra de “subsistência-comercial". Nesse sentido, pode-se exprimir que a coexistência das roças e das lavouras revela o cuidado no processo de reprodução e garantia da autonomia, onde os agricultores preservam a prática do auto-aprovisionamento no sentido de gerar comida, e comida de qualidade, para os integrantes do núcleo familiar.

O ambiente de domínio feminino indica a principal ligação com o auto-abastecimento familiar. Nesse aspecto, a horta e a criação de pequenos animais são protagonistas, pois afeiçoam os primeiros alimentos destinados à cozinha. Nesse

---

[51] Para maiores esclarecimentos acerca das questões sobre o caráter familiar da produção de alimentos ver: **O modo de produção doméstico em duas perspectivas**: Chayanov e Sahlins, de Klaas Woortmann. Série Antropologia, 293. Brasília, 2001.

sentido, noções de *“capricho”* são conferidas àquelas mulheres que cumprem com as atividades *do gasto*.

Não raras foram as afirmações que evidenciavam a característica de *“não caprichosa”* imputada à mulher que não se preocupava com a alimentação de sua família, que não conservava as práticas de parentesco (herdadas de sua mãe e avó). Visto dessa maneira, se no ambiente doméstico não são encontrados horta, jardim, certa quantidade ou variedade de doces, bolachas e biscoitos, o resultado é de responsabilidade do trabalho (ou não-trabalho) da mulher.

A horta configura-se no ambiente que congrega as questões de variedade alimentar, onde muitas mulheres se orgulham da riqueza de suas hortas, como profere uma das entrevistadas: *“Nesse verão nunca me faltou alface. Sempre tenho horta feita: melancia, batata, tempero, esse eu tenho muito, salsinha, cebolinha e cebola de cabeça, e também cenoura, beterraba, couve e tomate quando é época”.*

Um importante subsistema de escolha, que insere-se no sistema alimentar local, são os aspectos saudáveis atribuídos às plantas da horta. O valor medicinal da verdura, dos chás e outras plantas são aspectos determinantes na presença de determinadas preparações à mesa. É o caso da linhaça, da couve, do espinafre, do feijão adzuki. Estes e tantos outros alimentos destacam-se por serem incorporados no cardápio pelo seu valor “medicinal”, “curativo”. As menções de que um ou outro alimento é *“remédio”*, mostra a função deles nas condições de saúde da população.

Assim, as hortaliças, principalmente, ganham conotação e equivalência de cuidado à saúde. Dessa forma, a horta, por agrupar estes alimentos, mostra-se, mais uma vez, como o ambiente que oferece saúde ao grupo familiar.

Por vezes, durante as visitas, algumas entrevistadas justificavam-se pelas condições de apresentação da horta (para mim, enquanto pessoa de fora, estranha ao seu ambiente). Geralmente quando da ocorrência das entrevistas, ficávamos na varanda ou na cozinha da casa das entrevistadas, porém, não raro elas convidavam para conhecer melhor o ambiente, o galpão e os arredores. Nesses momentos, quando a horta não estava “em ordem”, com grande variedade de plantas, as mulheres fundamentavam as razões dizendo da dificuldade de manter a horta limpa e bem cuidada tendo de trabalhar em várias frentes ao mesmo tempo. Cuidar da rotina da casa, da comida e da cozinha, dos filhos, da roça, das criações e fazer também o trabalho “pesado” de *“tirar o leite pra venda, com o marido”.*

Outras mulheres reafirmam que as práticas aprendidas com mães e avós são tradições que não devem se perder, referindo que a conservação da horta e jardim *"é uma questão de conservar as tradições da mãe".* Uma entrevistada comentava sobre as condições da sucessão familiar das práticas alimentares: *"a vizinha não é caprichosa, compra tudo no mercado, não faz mais pão, nem cuca, não tira leite, compra tudo na padaria (...) a mãe ensinou tanta coisa que hoje ela não aproveita mais".* Questões como essas revelam a preocupação com a tradição em preparar os doces e pães do modo como foi ensinado pela sua mãe, observando que ações dessa natureza não são "caprichosas". Do mesmo modo, algumas afirmações conectam o *"capricho"* à diversidade de alimentos presentes na horta: *"a mãe foi sempre caprichosa com a horta. A gente tinha* (referindo-se ao tempo em que morava com os pais) *rúcula, radiche, batata* (doce), *mandioca, milho, feijão"*.

Logo, a produção destinada ao auto-abastecimento familiar insere-se como uma estratégia de reprodução (nas perspectivas sociais, econômicas, culturais e ambientais) de agricultores do local. Lovisolo (1989, apud GRISA, 2007) visualizou essa prática enquanto uma forma de economização, já que economiza recursos que seriam destinados à compra de alimentos para investir em outros bens. Alguns estudos, como de Grisa (2007), que avaliam a prática do autoconsumo, evidenciam-no como um fator que reduz a relação de dependência da compra em mercado, do mesmo modo que garante as condições de segurança alimentar e nutricional e reforço da autonomia.

Produzir os alimentos que serão destinados à cozinha também reiterou, historicamente, as relações de sociabilidade entre familiares, vizinhos e parentes. Ouvi histórias dos *"puchirão"*, eventos organizados entre vizinhos, amigos e parentes, onde o objetivo maior era ajudar determinada família no trabalho da lavoura, durante a planta ou colheita, ou em outra *"precisão"* maior. Nos períodos de *puchirão*, ou mutirão, era *"costume, fazer comida pra uns vinte* (vinte pessoas), *daí se matava um bicho pra come com polenta, arroz, feijão".*

Maués e Maués (1976, apud WOORTMANN, 1978, p.15) discorrem que "putirum" era o nome dado, pelos entrevistados da localidade de Itapuá, à reunião de pessoas para fazer a "planta". Os autores ainda completam que as pessoas dizem que, em tempos passados, ninguém recebia dinheiro por isso; o sistema funcionava como um grande círculo de trocas em que uns prestavam serviços espontaneamente nas roças dos outros. Hoje, eles referem que isso não acontece,

pois mesmo quem não recebe em dinheiro ´cobra´ a ajuda prestada em forma de trabalho em sua roça.

Desse modo, como nos apresenta Cândido (1982), a oferta de alimentos entre vizinhos ocorre na forma de presente e de troca, já que o ofertante adquire um direito de benefício daquele que recebe, configurando uma estratégia de trocas. As trocas ocorrem com freqüência, onde carnes, sementes e mudas de plantas são compartilhadas e trocadas. Compartir determinada variedade de semente, rama de mandioca ou batata são métodos de conservar a biodiversidade local. Nesse sentido, os agricultores cumprem tal tarefa na medida em que mantém essas redes de troca.

Em estudos recentes, realizados na região Médio Alto Uruguai do Rio Grande do Sul, Gazolla (2004) afirmou que a externalização da produção de alimentos dos agricultores resultava da dependência do consumo às relações mercantis. Portanto, a redução da autonomia também se verifica no que tange aos sistemas alimentares e à segurança alimentar e nutricional dos sujeitos, pois as produções diversificadas – também destinadas ao autoconsumo familiar –, que garantem aporte alimentar com qualidade nutricional aos indivíduos, passam a ser de responsabilidade de agentes externos ao processo produtivo familiar.

O distanciamento da produção de subsistência operou, num maior grau, nos pequenos e médios agricultores. Logrando ingressar nas relações estabelecidas pelo complexo agroindustrial na produção de monoculturas, esses agricultores tenderam à especialização, deixando de lado a produção de alimentos para o consumo familiar. No Rio Grande do Sul, essa realidade não tardou a constituir-se. Espaços que outrora se destinavam às roças, hortas e pomares, criações de galinhas, porcos, gado de leite e atividades de processamento de alimentos como os pães, massas, bolachas, queijos, doces e compotas foram sucumbidos ao processo de produção de monoculturas como soja, milho e trigo[52].

Nessa situação, a vinculação dos agricultores aos mercados, resulta em aquisição de produtos através da compra, configurando um cardápio recheado de produtos derivados das grandes indústrias agroalimentares, e não mais de sua própria produção, a qual estabelecia relações diretas entre alimentação e natureza.

---

[52] Sobre as relações da agroindustrialização familiar no Médio Alto Uruguai PELEGRINI, Gelson; GAZOLLA, Márcio. **A agroindústria familiar no Rio Grande do Sul**: limites e potencialidades a sua reprodução social. Frederico Westphalen: Ed. URI, 2008. 197p.

Do mesmo modo, contribuiu para a desestruturação das refeições, e para a redução na transmissão do saber-fazer dentro do ambiente doméstico, rompendo, por vezes, com os laços lineares de parentesco em que se transmite o saber-fazer culinário.

Esse ajustamento implicou na redução da importância dos alimentos, dos saberes e das práticas alimentares tradicionais locais, liquidificando o sistema cultural alimentar. A proposta de um ritmo linear de vida, onde todos devem adotar padrões de estudo, trabalho, vestuário e língua, bem como delimitar e definir horários para a realização de refeições implicou na subordinação das atividades sociais e culturais locais à cultura transnacionalizada.

Outras conseqüências ocorreram através da alteração existente no valor simbólico dos alimentos juntos às populações rurais, que produziam, preparavam e consumiam os produtos cultivados pela família, numa imposição de valores, quanto ao corpo, à saúde e às tendências de consumo alimentar que acompanham o desenvolvimento econômico.

7.3 *"Não compensa mais"* a inserção da comida de mercado no sistema alimentar localizado

Muitas famílias de agricultores passaram a adquirir produtos através da compra nos supermercados e "vendas" locais, como resultado de situações onde a produção *pro gasto "não compensa mais".* A noção de compensar ou não compensar deriva da condição da renda monetária das famílias, já que os produtos não relacionam-se com a produção doméstica e sim com a compra em mercado. Assim sendo, "compensar" ajusta-se às medidas: "barato" e "caro" dos produtos nas prateleiras dos mercados.

Torna-se necessário destacar que os produtos contidos nos supermercados não são produtos locais. As frutas, verduras e legumes, queijos, doces e carnes são oriundas de outros municípios, vindos da CEASA (centrais de abastecimento de hortigranjeiros), ou outras distribuidoras do estado. Mesmo com a forte produção local de tais alimentos, eles passam pelo obstáculo da legislação sanitária, que dificulta o acesso local a esses produtos.

Desse modo, acaba por *"não compensar"* produzir determinados produtos, pois o mercado oferece preços menores aos produtos "prontos", que não necessitam do cuidado e do trabalho para *"vingar"*. Ao mesmo tempo em que *"não compensa"* também trabalhar no cuidado da planta, pois a comida não terá mais o mesmo gosto, o mesmo sabor. Uma entrevistada dizia que o milho precisa muito mais dos *"venenos"* pra crescer e vingar as plantas, *"senão botar essas uréias e adubos, não vem mais!".*

Cândido (1982, p.142) afirmou que o incremento da dependência dos agricultores a alimentos adquiridos pela compra "destrói a autonomia do grupo de vizinhança, incorporando-o ao sistema comercial das cidades". Sendo assim, a população depende cada vez mais das estruturas externas para adquirir não só bens manufaturados, mas também de manipular seus próprios alimentos. O autor complementa indicando que "há mudança quando, nas variações de equilíbrio, os fatores de alteração avultam, até motivarem recomposição de estruturas". Ou seja, as mudanças ocorrem quando são transformadas as estruturas de organização do trabalho e dos meios de produção (apreensão dos alimentos), que por sua vez, geram modificações e ajustes nas estruturas de cultivo e consumo, condicionando, portanto, um novo ritmo de trabalho, uma nova lógica ecológica e novas relações com o ambiente.

Dos novos ritmos e mudanças no cotidiano alimentar, alguns autores estabelecem correspondência com o conceito de globalização, que operou modificações sociais como o êxodo rural, a urbanização, a determinação da economia de mercado sobre a economia de subsistência, a expansão dos transportes e do sistema de comunicação, que juntos implicaram alterações desde as condições de produção, acesso, preparo e consumo dos alimentos.

Contreras (2005) aponta que "globalização é um termo relativamente novo, mas esse conceito relaciona-se com a expansão ocidental incluindo aspectos do 'sistema econômico mundial' e do 'processo de civilização' de Norbert Elias" (p. 129). De acordo com o autor, entende-se por ele um amplo processo de transformações sociais que, combinado aos fenômenos da revolução industrial a qual "do início do século XIX ao final do XX "não cessa de ser retomada"[53], operam de forma

[53] Flandrin & Montanari (1998, p. 700).

contundente na história da alimentação através do desenvolvimento das indústrias alimentares internacionalizadas (GOODMAN, SORJ E WILKINSON, 1990).

Algumas das primeiras referências, na teoria social, à produção de alimentos para o consumo interno da família, podem ser encontradas nos trabalhos de Kautsky (1972) e Chayanov (1974), onde ambos expressam posicionamentos sobre as implicações da realização desta prática na realidade das famílias camponesas.

Vale lembrar que Kautsky (1972) já enunciava, na segunda metade do século XIX, que o "desenvolvimento da indústria e do mercado capitalista proporciona um processo de dissolução da família e da produção camponesa"[54]. Ao indicar que o crescimento da indústria e o aumento na demanda de alimentos nas cidades alterariam as condições de produção no campo, visto que os alimentos de maiores exigências nas cidades eram principalmente as carnes e cereais, o autor chama atenção para o arranjo social que resultava deste processo: a redução na qualidade alimentar dos agricultores. Isso, pois, em detrimento da valorização do comércio dos produtos agroindustrializados, os agricultores restringiam, não raras vezes, seu próprio consumo.

Ao refletir sobre a dissolução das práticas de produção e consumo por parte dos camponeses, o autor menciona o exemplo do desenvolvimento da indústria de algodão, que, "ao produzir tecidos de tão baixo preço limitou, em importantes proporções, a cultura do linho para uso pessoal de camponês, e freqüentemente, suprimiu-a inteiramente" (KAUTSKY, 1972, p. 26). Situações como estas são verificadas no cenário alimentar, onde o consumo de alimentos advindos da produção da unidade doméstica é, paulatinamente, enfraquecido pelo processo industrial que se apropria de tais práticas. O autor conclui que a evolução do setor industrial aumenta a circulação de subprodutos, contudo, tal aumento se dá a partir de um maior aproveitamento e substituição das matérias-primas originadas na agricultura.

Chayanov (1974), ao analisar as influências do desenvolvimento da econômica capitalista na dinâmica do campesinato, afirma que a unidade econômica camponesa possui uma estrutura social de permanência, resistência e reprodução

[54] Para o autor o que desencadeia tal situação são fatores como: a submissão da produção camponesa aos baixos preços, a ampliação de sua relação com o mercado – necessário para adquirir produtos essenciais e supérfluos –, a dependência do agricultor com o comerciante, na comercialização de seus produtos, a proletarização de sua mão de obra, bem como o aumento do uso do maquinário no campo a fim de aumentar sua produção.

que lhe condiciona características próprias de comportamento. O autor define o campesinato como "uma família que não contrata força de trabalho exterior, que tem certa extensão de terra disponível, possui seus próprios meios de produção, e, às vezes, se obriga a empregar parte se sua força de trabalho em ofícios rurais não-agrícolas" (p. 44), privilegiando ações que priorizem sua permanência na unidade de produção. Uma das atividades prioritárias para esta – para o autor – é a realização do autoabastecimento alimentar pela família.

O autor destaca que, apesar da tendência de a unidade de produção camponesa manter a produção em nível de garantir as necessidades de consumo da família, quali e quantitativamente, esta tendência se mostra gradativamente superada com o grau de vinculação ao mercado. Nas circunstâncias de maior vinculação, ocorre a desintegração das exigências referentes à qualidade, demonstrando a aquisição de novos hábitos alimentares, mais ligados ao modo de vida urbano.

No trânsito das modificações decorridas pela industrialização à produção agrícola, foram imputadas mudanças tanto na base de cultivo como no processamento dos produtos alimentares. Observa-se que, a partir da internacionalização da economia de mercado, a principal finalidade da agricultura foi o fornecimento de matéria-prima para a indústria, com o fortalecimento da produção em massa. Goodman, Sorj e Wilkinson (1990) apontam que a agricultura submetia-se à indústria, pois esta apropriava-se do processo de produção rural, visto que, deslocava a terra enquanto meio de produção; substituía os produtos rurais/ "naturais", no processamento de alimentos, pelos produtos sintéticos derivados da produção industrial; e, por fim, eliminava os ciclos biológicos naturais de produção por meio das biotecnologias genéticas.

Esses fatores ganharam importância e espaço na indústria de alimentos, pois a sazonalidade não atendia às expectativas quanto ao aumento em produtividade e homogeneização dos processos produtivos agroalimentares[55].

---

[55] A busca por novas tecnologias pressupunha substituir os produtos naturais por sintéticos, do mesmo modo que incorporava sementes hibridas em substituição às tradicionais. As principais inovações da Revolução Verde (como foi chamado este período) transformaram a agricultura em um suporte para o crescimento dos capitais agroindustriais multinacionais (Goodman, Sorj e Wilkinson, 1990). Estes autores também afirmam que o apropriacionismo industrial das atividades rurais funciona por meio da substituição industrial do produto rural. "À medida que certos elementos do processo de produção rural tornam-se suscetíveis de reprodução industrial; eles são apropriados pelos capitais industriais e *reincorporados* na agricultura como insumos ou meios de produção. (...) A

Para atender às demandas das indústrias, o ideal do monocultivo de alimentos foi favorecido com modelos produtivos referenciados no uso intensivo de insumos químicos e de mecanização, onde os agricultores adaptavam suas técnicas de cultivo, e suas relações sócio-econômico-ambientais, em favorecimento das novidades tecnológicas, que ofereciam suporte ao trabalho dos agricultores permitindo a expansão de sua área plantada. Contudo, esta situação convergia o agricultor para uma situação de maior dependência aos insumos e bens externos à propriedade (SILVA, 1996).

Igualmente, devemos lembrar que as práticas decorrentes do processo aqui descrito não se realizaram de igual forma em todas as localidades. Devemos lembrar que Freyre ressaltava, desde a década de 1930 em *Casa-Grande & Senzala*, que os monocultivos e a qualidade da alimentação dos indivíduos eram questões paralelas na sociedade brasileira. O autor fazia duras críticas aos modelos utilizados, e apontava os resultados da prática latifundiária sobre o ambiente, a alimentação, nutrição e saúde dos sujeitos.

Mais recentemente, Buainain, Romeiro e Guanziroli (2003, p. 313), em pesquisa sobre as questões da agricultura familiar e o novo mundo rural, expõem que "a reforma agrária é vista como anacrônica, desnecessária e insustentável", pois, dentro da análise da industrialização da agricultura, o agricultor deveria adotar o pacote tecnológico para competir em mercado e sobreviver, concentrando sua produção agropecuária. Nessa mesma linha, Romeiro (1994) observa que

> O caráter precário da posse e do uso da terra para a produção de alimentos, gerava instabilidade desde o século XVII. E segue dizendo que "esses problemas foram constantes na coroa portuguesa, que procurava assegurar o abastecimento das cidades e povoados por meio de determinações legislativas", como é o caso da "provisão de 24 de abril de 1642 que determinava a obrigatoriedade de se plantar mandioca (o "pão da terra") em área equivalente à dos produtos de exportação; Alvará de 25 de fevereiro de 1688 que compelia os senhores de engenho do Recôncavo Baiano a plantar quinhentas covas de mandioca por escravo que tivessem de serviço; Essa situação precária da estrutura produtiva voltada para a produção de alimentos, composta de pequenas explorações, facilitou a ação de "atravessadores", que passam a atuar permanentemente ao longo de toda a história do país, mantendo os preços baixos para os agricultores e altos para os consumidores (p. 119).

---

segunda linha do apropriacionismo é a incorporação dos ciclos biológicos vitais do processo de produção 'natural'" (p.6, grifados no original).

No Brasil, o processo de mercantilização da agricultura[56] foi intensificado a partir das décadas 1950, 1960 e 1970, período em que, o governo de então apresentava os contextos de crescimento econômico com aumento da industrialização e da substituição das importações como sinônimos de desenvolvimento.

Esse período foi denominado de modernização conservadora da agricultura (DELGADO, 1990), que se caracterizou por incorporar um novo modo de produção agrícola sem a realização de uma substanciosa reforma agrária. O governo militar na época não apresentou o debate da questão agrária do país, e apontou algumas "soluções" para a "agricultura atrasada" do Brasil. Nesse cenário, ampliou-se a concentração fundiária, priorizou-se como "solução" para tal "atraso" a destinação de créditos subsidiados num estímulo à produção de monoculturas, promovendo intensa redução da autonomia do agricultor quanto ao seu espaço e seu trabalho.

No bojo das transformações no sistema alimentar, observa-se a aceleração do processo de "erosão cultural alimentar"[57], que altera a racionalidade de consumo de alimentos. Nesse cenário, a cozinha e o ambiente doméstico afastam-se de seu lugar enquanto espaço próprio de preparo e consumo da comida, transferindo as etapas de preparo para os "laboratórios industriais".

Questões como estas apresentam-se em diferentes sociedades, e assentam suas marcas no rural, na medida em que permite ao agricultor transformar seu hábito alimentar, já que se insere cada vez mais na dinâmica de compras de alimentos em mercado, afastando-se do auto-abastecimento alimentar. Isto porque as transformações no trabalho e vínculo com a terra dão lugar à exploração do seu trabalho, de forma que a alimentação não é mais produzida, mas sim comprada.

Anjos (2003) caracterizou esse processo, colocando que nessas condições os agricultores são considerados essencialmente consumidores, ficando condicionados ao que os mercados lhes oferecem e, em última instância, às decisões nacionais e internacionais de produção, abastecimento e comercialização[58].

---

[56] Para maiores esclarecimentos sobre o processo de mercantilização da agricultura ver: Delgado (1990), Silva (1996).

[57] Verificar trabalho de Oliveira (2007) que, investigando o consumo alimentar de mulheres feirantes do município de Santa Maria, RS observou que muitos alimentos produzidos e comercializados pela família são deixados de lado no momento da opção de consumo, priorizando alimentos comprados no mercado.

[58] "É um engano, porém supor que a transição da auto-suficiência e do isolamento para a interdependência e a globalidade aconteceu de maneira repentina" (MINTZ, 2001, p. 30).

7.4 Transformações do comer: escolhas a partir do moderno

> *"La alimentación se ha convertido en una industria"*
> Claude Fischler (1995, p.186).

> *"É bem verdade que as duas últimas décadas assistiram a uma difusão sem precedentes de novos alimentos e novos sistemas de distribuição em todo o globo"*
> Sidney Mintz (2001, p.41).

Significando as frases de Fischler e Mintz verifica-se que os aspectos que configuram as transformações do comer estão enlaçados por variáveis múltiplas. Outrossim, verifica-se que a revolução industrial e tecnológica destaca-se como um fator que favoreceu a intensificação das mudanças no comportamento alimentar, assim como no repertório de alimentos locais e "tradicionais" consumidos. Sendo que a homogeneização do processo de produção agrícola implicou em um processo de homogeneização do consumo alimentar, imbricando relações.

Contreras (2005) e Contreras & Gracia (2005) apontam que a passagem de ecossistemas muito diversificados para outros hiperespecializados e integrados em amplos sistemas de produção e distribuição agroalimentar de escala internacional, trouxe como conseqüência um conjunto numeroso de alimentos processados industrialmente. Os autores ainda colocam que a expansão das trocas econômicas estendeu os repertórios da disponibilidade de alimentos, isto é, ao mesmo tempo em que crescia a industrialização de produtos homogeneizados, evidenciava-se também a expansão da gastronomia que contribuía para a evolução das culturas alimentares. Contudo, ainda colocam que esse fenômeno, que disponibilizava um conjunto de produtos industriais aos sujeitos, em seus locais de vida mais longínquos, provém de um sistema cada vez mais pasteurizado, e que submete os grupos locais às práticas pasteurizadas.

A pasteurização das práticas alimentares, previstas por Contreras (1993), caracteriza-se a partir do processamento dos produtos industriais que transformam a comida criando "novos" produtos a partir de alimentos tradicionais. No entanto, a maioria desses "novos" produtos utilizam algumas poucas variedade de grãos – cereais e leguminosas, sobretudo – e técnicas de conservação como enlatamento,

refrigeração, desidratação, e, mais tarde, liofilização, irradiação e operação das biotecnologia para a diferenciação do produto final.

Sobre a aplicação destas técnicas, Goodman, Sorj e Wilkinson (1990, p.53) observam que "o 'alimento' podia, então, tornar-se uma mercadoria (*commodity*) heterogênea, dotada de propriedades características que lhe foram conferidas pelas técnicas de processamento, diferenciação de produtos e comercialização". Como resultado, tem-se um aglomerado de produtos nas prateleiras dos supermercados – onde muitos deles se vendem pelas técnicas empregadas no processamento, pela embalagem e rótulos expostos – derivados de um mesmo alimento-matéria-prima.

Malassis e Malassis (1973) e Padilla (1986) citados por Garcia (2003) definem o "modelo de consumo agro-industrial" como o tipo de alimentação dominante, onde as mudanças se produzem mais rapidamente e os fatores que as determinam intensificam-se e tornam-se cada vez mais complexos. Os autores justificam que, em grande medida, tais fatores resultaram das trocas comerciais, culturais e tecnológicas, que aumentaram consideravelmente entre os paises, e ainda afirmam que a generalização da preferência pelos alimentos industrializados é uma das características mais notáveis do modelo de consumo alimentar nas sociedades ocidentais, onde o desenvolvimento de novos produtos se dá com a ajuda da publicidade e das estratégias de distribuição, o que contribui fortemente para as mudanças nos hábitos alimentares.

Sobre esses fatores, Fischler (1995) comenta que:

> La urbanización, la modificación de la estructura familiar, el trabajo asalariado de las mujeres, el número creciente de comidas hechas fuera, todo ello ha contribuido a modificar considerablemente la transmisión del saber y de las habilidades culinarias (p. 196).

Nesse sentido, Garcia (2003) aborda o processo pelo qual os alimentos e os serviços são desterritorializados, formulando que o consumo foi afetado pela característica relacionada à redução do tempo de preparação das refeições e ao consumo dos alimentos; pela presença de produtos gerados através de novas técnicas de produção, transformação e conservação; pelo deslocamento das refeições do núcleo do tempo, hoje referenciado pelo trabalho e não pela refeição; pela crescente oferta de produtos provenientes de várias partes do mundo; pelo arsenal publicitário; pela flexibilização dos horários, e pela crescente individualização e redução dos rituais alimentares.

Um exemplo dessas questões centraliza-se na modificação do ritmo de trabalho, que se pautava pelo ritmo das refeições, em que as pessoas trabalhavam depois de realizada uma refeição, voltavam para casa, realizavam a próxima refeição no ambiente doméstico, compartilhando o momento com os outros sujeitos do grupo (FISCHLER, 1995; POULAIN, 2004). Não obstante, nota-se o crescente condicionamento da alimentação ao ritmo de trabalho, onde os indivíduos lancham, almoçam, jantam, "beliscam" no ambiente de trabalho, muitas vezes nem pausam para a refeição, apenas conduzem suas tarefas e comem ao mesmo tempo, não raras vezes, sozinhos (GARCIA, 1997, 2003).

Em consonância, Fernández-Armesto (2004), indica que na medida em que a comida não precisava ser produzida próxima ao local de consumo, surgia uma nova forma de especialização internacional. Fischler (1995) complementa que a especialização se deu tanto no maquinário empregado para a produção, como aquele destinado à embalagem, pré-preparo e pré-cozimento da comida, organizando, ou desorganizando, um novo conceito para as refeições, onde o sujeito cedia espaço à indústria. Nas palavras do autor, referindo-se ao afastamento da preparação dos alimentos do ambiente doméstico: "a indústria já cozinhava no lugar do consumidor; agora, propõe-lhe encarregar-se também do regime" (p.186-187).

Ao analisar os fatores que motivaram o deslocamento do sistema culinário do ambiente doméstico, Fischler (1995, 1998) comenta que os animais e vegetais hoje consumidos poderiam ser trajados de autênticos "mutantes". Isso, porque a agricultura e a pecuária se distanciam, cada vez mais, da natureza e se aproximam, numa ordem crescente, dos laboratórios e indústrias.

Na compreensão das modificações estabelecidas no cenário culinário, Fischler (1995) expõe a noção de *gastro-anomia*, como um conceito que elucida estes fenômenos de desestruturação que afetam os saberes e práticas alimentares e que investem na regulação do apetite dos comensais através das novidades industriais, massificando os hábitos alimentares. Disso, o autor propõe três fenômenos os quais seriam conseqüências da modernidade alimentar, a qual caracterizaria e seria caracterizada por tais aspectos, são eles: 1) a situação de superabundância alimentar – vivência de um período onde o discurso dominante opera na reiteração da maior oferta de alimentos que em outros tempos de escassez, 2) a diminuição dos controles sociais – associação do "sistema *des* (des-regulação, des-estruturação, des-ritualização, des-socialização) ao individualismo,

característica do sistema capitalista e 3) a multiplicação dos discursos sobre alimentação – discurso médico oficial, reafirmado pelo discurso midiático, influenciando na circulação de múltiplas informações acerca dos modos alimentares, conduzindo ao sistema de “cacofonia alimentar”.

Ainda assim, segundo o autor, os hábitos alimentares são resultados das variantes (sociais, econômicas, culturais, ecológicas) conjugadas que se somam à contradição inerentemente humana, a qual ele denomina de Paradoxo do Onívoro. O Paradoxo é a ambivalência entre o comportamento humano neofóbico e neofílico. Ou seja, se biologicamente o homem é um ser onívoro, para suprir suas necessidades nutricionais, ele deve requerer uma alimentação sempre diversificada. No entanto, na busca de novos alimentos, são apresentados os perigos do novo. A aversão aos perigos, que os novos e desconhecidos alimentos podem oferecer, representa um risco em potencial para sua sobrevivência, ou saúde.

Desta forma, as culturas culinárias comportam um conjunto de regras e representações que estruturam os critérios de escolha alimentar dos grupos.

A condição da diversidade alimentar imposta pelo caráter de onívoro associa-se com a liberdade de escolha, porém, nem tudo aquilo que está disponível biologicamente como comida é encarado pelos humanos como culturalmente comestível, ou, nas palavras de Fischler (1995, p. 33), “nem tudo o que é biologicamente comível é culturalmente comestível”.

Nesse sentido, essas regras constituem o sistema simbólico, o qual pretende controlar o comportamento humano. O comportamento é controle tanto nos critérios de escolha dos alimentos, quanto nos modos de preparo e de servida dos alimentos. As regras de conduta interferem nas esferas alimentares, propriamente ou não. Corresponde, assim, aos critérios de tempo, lugar, contexto interpessoal e social (DOUGLAS, 2006).

O caráter de classificação do alimento e do não-alimento pode ser verificado no sistema alimentar local. A idéia de consumir produtos modernos ligados à indústria alimentar, e que estão expostos diariamente na mídia televisiva, é um fator determinante na escolha de consumo de alguns alimentos. Agricultores, que até pouco tempo consumiam arroz, farinha de trigo e milho, banha de porco e açúcar de cana (açúcar mascavo), passam a adquirir esses alimentos por meio da compra em mercado, ao mesmo tempo em que diminuem o consumo de alguns dele.

Sendo assim, além da prática da compra, o consumo de certos produtos é reduzido em função de outros, como é o caso da banha e do açúcar de cana, que passam a dar espaço para o óleo de soja e para o açúcar branco industrializado.

Igualmente, os pães, as massas, o leite, o queijo, o iogurte, as hortaliças, que eram produzidos pela família também são passados à compra. Nas comunidades estudadas, carros e pequenos caminhões levam para a venda os produtos processados industrialmente quase que todas as semanas, tendo dia marcado para passar em cada Linha do município. Neles são vendidos uma grande variedade de produtos, sendo que os adquiridos mais frequentemente são pães e cucas, salgadinhos e bolachas recheadas (opção de compra nos grupos familiares com crianças), queijos, massas, arroz, feijão, sal, açúcar, fermentos, salames, margarina, maionese, produtos para fazer bolos recheados para festas[59], e grande variedade de temperos prontos. Consequentemente, produtos como os temperos prontos como o caldo de galinha ou saches em pó, bem como as polpas de tomate também são adquiridos.

Dona Zaida comentava que faz uso de alguns *"temperos de mercado"* em certas *preparações: Não uso o 'sazon' em casa, mas caldo de galinha sim, quando é pra dar um sabor diferente na comida, é mais na sopa e o arroz com galinha, [...], mais é pra dá gosto na comida".* A polpa de tomate e a maionese são usadas em elaborações como o cachorro-quente. Quando fazem um molho "*mais consistente"* e também *"mais rápido"* a polpa é utilizada. Assim, o caldo de galinha é pra dar sabor ao alimento "*sem sabor*", como é relacionada a galinha crioula, num sentido de desqualificação da comida do lugar, em relação à comida industrial. Da mesma forma, outros produtos são utilizados somente em preparações não-tradicionais como é o caso do cachorro-quente, que, por ser uma refeição tida como fácil e rápida, os ingredientes também devem ser. A escolha de preparações rápidas dão sentido e significação a escolha do modo de vida urbano, assim, a refeição rápida é justificada quando a mulher escolhe a realização de alguma atividade que não permita que ela realize as tarefas cotidianas, estabelecendo uma relação ao ritmo de vida associado à incorporação do urbano, e do moderno.

---

[59] A utilização de creme de leite e leite condensado, em detrimento da nata e do doce de leite de produção interna a unidade familiar também são realidades encontradas facilmente entre as famílias estudadas, principalmente quando a receita que requer estes ingredientes será destinada a uma festa ou comemoração externa ao ambiente familiar.

Algumas entrevistadas afirmaram que a comida de hoje é melhor que a de antigamente, porque tem mais diversidade e variedade de produtos oferecidos, mas assim mesmo, completam que *"Hoje a comida é melhor, tirando as verduras, porque antigamente as verduras eram melhor porque não tinha veneno, mas hoje se não botar veneno parece que nada vinga".* Em oposição, outras entrevistadas reconhecem a variedade de opções de escolha de produtos nos mercados, mas caracterizam a comida de antes como melhor que a comida de hoje. Isso, pois a comida *"tinha mais gosto das coisas",* os alimentos tinham mais sabor, *"eram mais gostosos, não tinham gosto de nada, que nem as maçãs de hoje"*.

A confirmação das diferenças de sabores das frutas locais da época com as frutas "de fora" foi possível na conversa sobre a compra de frutas do caminhão da fruta que passa quinzenalmente em algumas comunidades. Ouvi relatos que identificavam o *"gosto de veneno"* presente na maçã:

> *Eu comi aquela maçã assim, tava com fome e faltava uns minutos ainda pro almoço, vim aqui* (na cozinha) *e peguei* (a maçã). *Eu já sei, e descasquei ela toda, tirei toda a casca, e comi. Mas logo que eu comi já senti aquele gosto de veneno, forte. E já me doeu a barriga, me revoltou o estômago. A gente vê que tem aquele veneno ali, e não está só na casca, está em toda ela. Fica aquele amargo na boca e a gente fica com aquele gosto amargo o resto do dia. Eu já sabia, porque aqui na Vila já deu isso também. As pessoas passam mal e a gente até compra outras frutas, mas a maçã pode ter no caminhão que eu não como mais aqui em casa, dessa aí eu não como mais. Pode ficar tudo ai apodrecendo que eu não como.*

Nesse sentido fica evidenciada a noção negativa atribuída às frutas compradas no caminhão que vem "de fora", trazendo frutas de outras localidades, em comparação com as frutas do local, que não possuem veneno e não fazem mal à saúde (MENASCHE, 2003).

A questão da saúde e da qualidade de saudável dos alimentos *"de casa"*, *"da gente"* marcam a identidade do grupo que as consome, e por acompanhar a produção para o autoconsumo, marca também a identidade de agricultor.

O discurso de que a fruta disponível no ambiente de domínio local – pêssegos, morangos, pêras, goiabas, jabuticabas, ameixas, laranjas, bergamotas, abacates, e outras mais – ser de melhor qualidade, sendo esta qualidade associada ao fato de ser mais saudável que a fruta que vem "de fora", torna-se um discurso comum entre agricultores que compram alguns alimentos e mantém a produção *do gasto*. Também são falas freqüentes entre aqueles que mantêm vínculos com espaços urbanos, através de visitas aos filhos que não moram mais no município.

A noção de comida saudável exprime um conjunto de significados, podendo estabelecer suas marcas na comida "pesada" e utilizada de longa data pelas famílias, como é o caso da banha e da nata, que dão seus lugares ao uso do óleo de soja e da margarina[60]. A redução no consumo de banha, ou a tentativa de redução, marca a influência do discurso médico tradicional, conforme Fischler (1995), Contreras e Gracia (2005).

A grande indústria dos alimentos em massa busca atrair consumidores "vitaminando" produtos antes isentos desses elementos. Isto é, a grande indústria buscou indicar nos rótulos dos produtos alimentares a presença da adição de micronutrientes – vitaminas e minerais –, ou mesmo a retirada de elementos como os açúcares ou gorduras – no caso dos *diet* e *light.* Essa estratégia contribui para que o consumidor associe, diretamente, esses produtos ao ideário de saúde, bem-estar e beleza, que se produz tão intensamente em nossa sociedade contemporânea, principalmente, através da mídia.

Nesse sentido, estudos de Garcia (2003) apontam que a indústria alimentar aproveita a insatisfação dos consumidores frente ao excesso de produtos sintéticos, altamente processados, e promovem alimentos com caráter tradicional, explorando sua relação com a família, imprimindo nos consumidores um sentido de pertencimento e de intimidade com o produto.

> A valorização do tradicional, enquanto categoria de análise sobre as mudanças contemporâneas é observada como o principal argumento na publicidade de alimentos das décadas de 80 e 90 e, comparativamente com as duas décadas anteriores, foi o argumento que mais cresceu em propagandas de produtos alimentícios. Por tradicional, entendem-se os valores vinculados à terra, à origem rural e sua suposta identificação com aquilo que é "autêntico" e "puro". Isso confere atenção especial quando associamos estas ações com o ideal do natural e do tradicional para aumentar as expectativas sobre o consumo de determinados produtos submetidos à publicidade (GARCIA, 2003, p. 491).

As mudanças sociais como a busca pelo alimento natural e saudável, nos períodos mais recentes, tem influenciado no consumo alimentar. Esta tendência prevê a maximização dos valores dietéticos no que se refere à adoção de hábitos saudáveis, consumo de alimentos "magros", nutritivos, e também a preocupação

---

[60] A preferência dos brasileiros por alimentos com elevadas concentrações de energia, vem a ser confirmada em estudos de Monteiro, Mondini e Costa (2000), sobre o consumo alimentar, onde apontam que o consumo de óleo vegetal está aumentado naquelas famílias em que ocorre maior contato com o urbano.

com os alimentos transgênicos, e aqueles com produtos como os conservantes e os agrotóxicos (MENASCHE, 2003).

A saída de comidas preparadas com banha ou nata do cardápio cotidiano familiar, para a entrada das preparações com óleo de soja e margarina está associada a um movimento de controle da ingestão de colesterol e gorduras em geral. O manejo sobre o consumo desses elementos está inserido num circuito maior de controle dietético, vencido pela comunicação e pelo discurso biomédico [61].

A banha é um produto que chama atenção pela variabilidade de preparações em que está presente, principalmente, os pratos com carnes. Entretanto, a preocupação em não usar demasiadamente a banha faz com que as famílias adquiram o óleo de soja, e ainda, mas menos frequentemente, o azeite de oliva, utilizando-os no tempero das saladas de hortaliças e para preparações *"mais leves"*.

Embora as pessoas não estejam certificadas dos benefícios do óleo de soja, em relação aos da banha, seguem utilizando-o quando querem uma comida *"mais leve"*. A comida *"mais leve"* feita com óleo é sugerida aquela pessoa que passa por alguma doença associada ao sistema cardiocirculatório, ou com a digestibilidade, desse modo reduz o uso de banha e carnes, principalmente, as carnes vermelhas. É importante destacar que a preocupação com o colesterol, não se dá só fisicamente, estabelecendo relação com a gordura corporal.

No uso da banha, perceber-se que há um conflito entre a questão da saúde e da manutenção dos costumes no preparo tradicional das carnes. No preparo de um prato, a banha é empregada para fritar a carne e os temperos, já que a banha é usada para *"dar gosto"* e *"dar cor"*, na comida. Contudo, no decorrer das entrevistas nota-se que os aspectos relacionados à saúde são também preocupantes, pelo valor de "pesado" e "gorduroso" que está associado à banha.

---

[61] É necessário observar que o discurso biomédico faz-se, muitas vezes, vulgarizado nos veículos de mídia, confundindo o comensal ao invés de educá-lo. A publicidade atua como potente método de transferência de significado, fundindo um bem de consumo a uma representação do mundo culturalmente constituído dentro dos moldes de um anúncio específico, na tentativa de estabelecer uma equivalência entre o bem de consumo e as propriedades atribuídas a ele pelo indivíduo. O mundo culturalmente constituído retratado na propaganda é um bem que o consumidor também quer consumir. A publicidade é instrumento de transferência de significado do mundo cultural e historicamente constituído para os bens de consumo. Para mais informações sobre a influência da mídia no comportamento alimentar ver trabalho de AMORIM, S. T. S. P. de. **Alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos**: Brasil, 1960-1988. Curitiba, 2005. Tese (Doutorado em História) Universidade Federal do Paraná, 2005.

A questão da saúde desejada é frequentemente mencionada nas conversas sobre alimentação. Quando se fala sobre o comer alimentos saudáveis, as primeiras lembranças são das frutas e hortaliças, e do alimento *"de casa"* – em oposição aos alimentos comprados no mercado.

O controle do desconhecido, ou seja, de produtos alimentares até pouco tempo não consumidos pela população, bem como o controle sobre as comidas avaliadas como saudáveis são fenômenos observados na resistência presente sobre o consumo daqueles produtos industrializados que permitem um tempo maior na validade. A dúvida sobre "que tipo de leite é esse que fica tanto tempo na caixa e não azeda?", manifesta-se quando os agricultores se defrontam com as características do leite do mercado e do leite de sua produção doméstica. A desconfiança sobre a qualidade dos ingredientes contidos nos enlatados e o gosto diferente do original são também exemplos do controle sobre os perigos alimentares realizados pelas pessoas no local.

A juvenilização associada aos *fast-foods* (FISCHLER, 1995) e o aumento do consumo de alimentos prontos foram questões que pautaram minha entrevista com Dona Valeria e Dona Ciça, quando elas comentavam que seus filhos pequenos pedem com freqüência por refrigerantes e salgadinhos:

> *Principalmente meu pequeno que abre a geladeira umas quantas vezes e não é capaz de achar nada lá dentro pra comer. Tem bolacha, bolo, doce, pão, queijo, mas nada, nada disso ele quer. Ás vezes ele quer refri e salgado e não pão e leite e chimia.*
>
> E por que a senhora acha que ele gosta disso tudo?
>
> *Ah, na minha cabeça é assim: a tv ajudou e que foi o mundo, as pessoas de todo mundo que começaram a pensar que esses alimentos que eram melhor e pronto.*

Com efeito, os critérios de escolha de alimentos e do modo de utilização desses são realizados por meio de análises coletivas e individuais, biológicas, sociais e econômicas. Tais critérios se aproximam do entendimento político e socialmente construído sobre o que devem ser determinados alimentos (ou o que devo ser, o que identifica o individuo por meio do consumo de certo alimento). As classificações empregadas pelos indivíduos organizam os alimentos criando categorias e regras de consumo, como é o caso do uso de alimentos processados industrialmente, a exemplo da polpa de tomate, caldo de galinha, refrigerantes e salgadinhos. Portanto, para preparações rápidas, usa-se ingredientes rápidos de

preparar, para refeições festivas usa-se ingredientes menos freqüentes nos cardápios diários, e para refeições do cotidiano usa-se alimentos mais "simples", mais habituais.

Com efeito, a utilização de produtos industrializados geram as desconfianças referidas por Fischler (1995). As novidades industrializadas passam pela aprovação ou recusa dos sujeitos pelo modo como se relacionam (se sobrepõem-se ou não) às práticas e saberes tradicionais culturais. Dona Nara aponta que mantém *"os mesmos costumes de antes"*

> *Com os mesmos costumes de antes, compro só o arroz, sal, café, azeite (óleo de soja só pra temperar a salada), só que são só esses e pronto, não compro mais de nada. [...] Nem a massa eu não compro. Vejo vizinha que não faz mais, não, mas eu não consigo, porque daquela massa lá, não dá* ***aquela massa é azeda*** *(grifos meus).*

Estas constatações relativas à qualidade dos alimentos é verificada na caracterização da massa com gosto de azeda; na polenta que parece estar sempre crua, por mais que ela passe pelos mesmos processos que a polenta feita a partir da farinha de milho crioulo; na maçã que tem gosto de veneno e que faz mal aquele que *"não está acostumado com maçã de mercado"*. Essas comparações surgem em contraposição entre as comidas *"de casa"* e *"de mercado"*, em uma positivação das qualidades do "gosto" agradável da primeira.

Estudos sobre o gosto foram principiados por Brillat Savarin, em 1825, onde desenvolveu análises a partir do entendimento dos aspectos fisiológicos e morais. Savarin formulou que o gosto associava-se aos prazeres, entretanto considerava que os prazeres poderiam ser sentidos por aqueles indivíduos conhecedores das boas maneiras à mesa, isto é, sentir ou ter a possibilidade de sentir um sabor agradável, através dos alimentos, seria um poder das classes burguesas, que detinham o conhecimento das etiquetas culinárias[62].

Norbert Elias (1994) também observa que o comportamento à mesa condiciona uma diferenciação social àquele que conhece as regras de conduta. Entretanto, Bourdieu (1994, apud MIELNICZUK, 2005) analisa em seu livro *La Distinción,* a constituição do gosto e as expressões culturais que se diferenciam através da classe social. Sendo assim, esta é o elemento dotado de "capital cultural" capaz de gerenciar as normativas do "bom" e do "mau gosto".

---

[62] É importante considerar que Brillat Savarin foi contemporâneo da Revolução Francesa, e pertencia às classes mais ricas da França.

Conforme o autor existe o gosto de necessidade e o gosto de luxo. O primeiro atende à saciedade e ao menor custo, quanto ao segundo, caracteriza-se por distanciar-se da necessidade, selecionando alimentos, buscando ascensão social, afastando-se da classe social de origem. Esses aspectos afirmam o fato de que as pessoas buscam alimentos e preparações que lhe confiram *status* social. Por conseguinte, a manutenção destas regras permite a manutenção das distinções de classe e o poder de uma sobre a outra, onde a comida revela, assim, hierarquias através do gosto.

Fischler (1995) explica as diferentes estratégias de escolhas dos sujeitos pelos alimentos por meio das condições do gosto, do corpo e da distinção social. Se um alimento possuir um *gosto* melhor do que outro, significa que este determinado alimento foi construído como referencial de gosto bom e gosto agradável. De acordo com o autor, o gosto é a sensação (combinação de sensações palativas e olfativas) do alimento ao ser ingerido na boca até a deglutição. É, portanto, um tempo muito curto de apreciação gustativa. O autor lembra que a palavra *gosto* ganhou novas percepções sobre a realidade, tendo significados muito subjetivos, estendendo-se às questões de juízo estético, preferências, afetividade e juízo de aceitação e recusa.

É valido lembrar que Norbert Elias (1994) também considerou as relações do gosto, formulando que o “bom gosto” configura-se como um conceito da sociedade cortesã medieval, e de suas normativas quanto a um ideal de postura e práticas adequadas e socialmente afirmadas pela classe dominante. Assim, um fenômeno (o gosto) influenciado biológica e geneticamente – pois desde ao nascer somos uma espécie que adapta-se aos sabores numa seleção do que pode ser ingerido, ou não – pode ser modificado pelas relações culturais.

Conforme Fischler (1995, p.97), “El gusto, entendido em su dimensión hedónica, interioriza la información cultural, sanciona la conformidad com las regras culinarias”. A informação cultural soma-se à submissão dos alimentos correspondente às preferências familiares e às variantes biológicas do indivíduo. Assim, a familiaridade entre sujeito-alimento, ou mesmo, a familiaridade dos sabores dependem de fatores como a freqüência das experiências alimentares, e das pressões sociais exercidas sobre os repertórios alimentares. Isso, pois, os gostos são construídos desde a primeira infância, de acordo com as vivências do individuo. De modo que gostar da comida da mãe, é voltar ao ambiente doméstico, ao

consumo de alimentos da roça, de alimentos mais seguros, mais conhecidos. É relembrar as práticas e o modo de vida de antes.

É nesse caminho que vamos percorrer a próxima seção, onde examinamos como acontecem as escolhas alimentar a partir do repertório do tradicional, do "de família", da comida do local, da *"nossa comida".*

7.5 A manutenção dos fazeres e saberes alimentares: escolhas a partir do local

> Convém lembrar previamente que, são chamados fatores de persistência, ou permanência, os que contribuem para a continuidade dos modos tradicionais de vida; e de transformação, os que representam a incorporação aos padrões modernos (CÂNDIDO, p. 200).

Em menção a frase de Antônio Cândido, as práticas e saberes alimentares presentes na agricultura familiar de Jaboticaba são fatores de permanência de um modo de vida, representando e significando a identidade de agricultor. Dessa maneira, o que se percebe é a continuidade de hábitos alimentares ligados à rotina do "ser agricultor". Nesse sentido, muito mais do que um cardápio pensado a partir dos alimentos locais, a tradição alimentar é resultado dos movimentos de diferentes atores sociais, nas relações de negociação das operações com a comida, conformando, ao mesmo tempo, várias identidades reivindicadas.

7.5.1. Reproduções e transmissões culturais alimentares

Questões sobre o cotidiano alimentar dos agricultores já foram apresentadas a partir do capítulo 6. Todavia, o que está ilustrado aqui, forma um dos exemplos dos conjuntos de práticas alimentares vivenciadas pelos agricultores, as quais se tornam apropriadas e resultantes da transmissão hereditária.

Utilizei a expressão "fazeres alimentares", pela eloqüência da palavra por si só. Pois, os agricultores não se dizem "praticar" o doce, ou o pão ou outros pratos, mas sim, revelam o *"feitio"* dessas preparações. Por conseguinte, busquei interpretar

os significados desses *"feitios"*, investigando receitas que trazem muito do sistema alimentar das famílias locais.

Um dos maiores representantes da organização do sistema alimentar local é o preparo dos doces, onde se verifica a valorização das práticas tradicionais. Durante o período de pesquisa, presenciei muitas famílias organizarem-se para o feitio do açúcar e preparo dos doces e chimias, como apresento na Figura 12. Fazer o açúcar de cana, e através dele os doces: chimias, geléias, rapaduras, puxa-puxas é uma prática que motiva todo o grupo familiar que, sabedor do trabalho extra[63] que representa o preparo de todos os equipamentos e materiais necessários, ainda empolga-se para o acontecimento.

Fazer açúcar de cana é um dos momentos altos da sociabilidade local, onde os vizinhos e parentes sempre *"se achegam"* para "ajudar" na lida. Há um processo a ser seguido para o feitio do açúcar. Prepara-se um *"forninho de barro"* – como o solo de Jaboticaba é do tipo argiloso, é possível construir o forno apenas misturando-o com água e cinzas, com a massa pronta, modela-se o forno e deixa-se secar. Para facilitar a operacionalização do feitio do doce, a lenha já deve estar cortada de modo que esteja disponível uma boa quantidade de pequenos gravetos e cortes maiores para sustentar o fogo. Dependendo das condições externas, pode-se providenciar um local fechado: o porão ou galpão, ou projetar uma tenda com lonas.

Os próximos passos são destinados à obtenção da cana e do caldo para a redução à açúcar. São necessários braços fortes para cortar e pelar a cana, essa tarefa constitui um trabalho de domínio masculino, onde os homens da família vão à lavoura. Às mulheres cabe preparar os utensílios necessários: o tacho, os baldes, os recipientes para a retirada do açúcar do tacho e os potes para armazenar os doces depois de prontos[64]. É tarefa das mulheres a preparação dos demais ingredientes

---

[63] Trabalho "extra" no sentido de ter de empregar sua atenção às atividades rotineiras no cuidado da terra, da criação e da casa, e ainda rearranjar tempo e disposição física e mental para as atividades do gasto.

[64] Os potes são os recipientes de plástico ou de vidro derivados dos produtos comprados, como margarina, manteiga, creme de leite, chimia, sorvete, mumu (doce de leite). Os potes são guardados e reaproveitados para armazenar os doces caseiros. É importante lembrar que as famílias guardam muitos recipientes já utilizados, isso pode ser uma herança dos tempos onde era difícil encontrar materiais (de uso e limpeza fáceis, como o vidro e o plástico) que armazenassem pequenas quantidades de doces.

para os doces: “pelar” os amendoins que serão ocupados para rapaduras e puxa-puxas, descascar, cortar e moer as frutas e legumes para as chimias[65].

Figura 12 – Imagens fotográficas que apresentam a preparação para o *“feitio”* do doce. A primeira foto mostra a garapa da cana já fervendo no tacho. Evidenciando também o processo de reprodução do modo de fazer do doce a partir dos jovens; a segunda foto ilustra o modo de verificar o ponto de ser retirado o melado do tacho; a terceira imagem mostra o processo de esfriar o melado, transformando-o em açúcar; a quarta imagem apresenta o momento do feitio do doce como integração e de reciprocidade entre amigos, vizinhos e parentes; a quinta foto mostra o modo de armazenamento dos sacos de açúcar que serão guardados no porão.

Depois da cana cortada, os procedimentos são: moer a cana no engenho, apanhar a garapa nos baldes, levá-la ao tacho e iniciar a fervura. A redução da garapa da cana em açúcar é demorada. Aproximadamente, um tacho com capacidade para 60 litros necessita mais ou menos de 3 horas até a finalização do processo, resultando no açúcar.

O “ponto” do açúcar é detectado por aquela pessoa mais conhecedora do feitio do açúcar e que, certamente apreendeu com o pai ou a mãe a tarefa. O ponto

[65] Para moer algumas famílias utilizam o moedor de carnes manual; outras usam o equipamento elétrico, o qual realiza diversas operações como corte e moagem em variados níveis, além de espaço para o processamento de massas, com diferentes angulações e espessuras para o corte.

revela quando o caldo pode ser retirado para o melado, para fazer os puxa-puxa e rapaduras, e para a retirada do tacho do fogo, na fase que resultará no açúcar. Para melado, o caldo é ainda retirado na fase de fervura, logo em seguida, é a fase do puxa e depois do açúcar. O melado é retirado e acondicionado nos recipientes ainda quente. Algumas famílias usam o melado batido, o qual precisa ser batido ainda morno – processo que evita que ele se divida ou "açucare" novamente – outras famílias consomem ele líquido, sem bater, conforme o "gosto".

O puxa-puxa é de responsabilidade dos mais novos – filhos e netos. Ele é retirado depois que o caldo *"levanta a fervura",* e começa a fazer borbulhas. Então, retira-se, num balde com água, a quantidade que se deseja, e tão logo deve-se começar a puxá-lo com as duas mãos para emoldurar, molhando-se eventualmente para não queimar as mãos e para esticar ainda mais o melado, que finaliza num ponto de bala, cristalizado ou, se mais manuseado, em uma coloração mais leitosa. Este doce pode ser guardado no *freezer*, armazenando-o para o consumo diário, e também para ser oferecido aos amigos e parentes próximos quando em visita à família.

Para o açúcar o ponto é verificado pegando-se um pouco do caldo, agora já com as características do melado, no tacho com uma colher, esfriando-o rapidamente na água que deve estar posta em um balde ao lado do tacho. O ponto correto é verificado caso o melado faça uma bolha e estoure. Nos momentos finais, o ponto é feito seguidamente, para garantir que não se perca o produto, queimando em demasia. Confirmado o ponto, o tacho é afastado do fogo e o açúcar começa a formar-se enquanto uma ou duas pessoas movimentam o conteúdo, no intuito de soltar o açúcar e deixá-lo sem as *"pedras"*.

Finalizado, o açúcar é armazenado em sacos de mantimentos para uso interno da família. Quando destinado à venda, retira-se as porções de açúcar dos sacos maiores e embala-se em sacos plásticos.

Para o feitio da chimia, os processos iniciais são equivalentes, deixa-se o caldo no tacho retirando eventuais impurezas excedidas na moagem, logo na primeira fervura soma-se no tacho os ingredientes da chimia: abóbora, mamão, laranja – ingredientes no doce correspondente na Figura 13 – ou pêssego, goiaba, pêra, abóbora, uva. A mistura deve permanecer no fogo para reduzir o caldo e cozer as frutas e hortaliças utilizadas. Temperos como louro, cravo e canela são utilizados durante o cozimento.

A comercialização do açúcar e da chimia se faz para os vizinhos próximos, os quais também são agricultores, mas que deixaram de produzir os doces tendo em vista o resultado do esforço empregado na tarefa de produção e o preço do açúcar de cana comparado ao do açúcar branco pago no mercado. Entretanto, mesmo com esses fatores associados à produção de açúcar de cana, o reconhecimento do feitio do açúcar valoriza a atividade daqueles que ainda produzem-no, revelando significados do espaço social alimentar local, pois se configura como uma prática tradicional, que identifica o modo de vida dos agricultores.

As famílias que ainda produzem o açúcar de cana são, em sua maioria, compostas por um núcleo mais velho, geralmente o casal (pai e/ou a mãe da família), os quais vivenciaram o feitio de doce junto as suas famílias logo quando jovens, nesse caso, carregam consigo a prática e o saber, reproduzindo-a hoje aos mais jovens de sua família.

Nesse cenário, observava que as gerações mais jovens, que compõem novo núcleo familiar, residem no município e seguem trabalhando nas atividades agrícolas, muitas vezes afastando-se de atividades como o feitio dos doces, entre outras relacionadas à produção para o consumo familiar. Mas, ao mesmo tempo, valorizam as tarefas que seus pais seguem fazendo.

Orientados pela valorização da atividade do saber-fazer e do produto em si, filhos e parentes mais próximos recorrem à produção caseira dos doces, realizada ainda pelo núcleo mais velho da família. Muitos participam da produção caseira dos doces no propósito de adquirir parte da produção, seja por meio da compra ou doação. É comum que o núcleo mais jovem (que não mantém produção caseira dos doces) encarregue-se de levar alguma quantidade de cana-de-açúcar de sua propriedade para ser incorporada no preparo do doce.

A aproximação com a produção caseira converge intenções de ambos os lados. O núcleo mais velho – pais, tios, avós – querendo compartilhar saberes, e precisando dos braços fortes dos mais jovens para determinadas tarefas do feitio do doce; e o núcleo mais jovem garantindo a manutenção dos saberes e do gosto do açúcar *"de casa"*. Assim, os mais jovens mantém a entrada de açúcar mascavo na alimentação diária e sustentam o processo de transmissão do saber-fazer; o que representa a permanência do conhecimento herdado no núcleo familiar.

Observa-se que práticas alimentares tradicionais estão ligadas ao trabalho da terra e à estrutura organizativa familiar. A tradição alimentar é identificada pelos

agricultores como o modo de vida *"da gente"*, relacionando-o ao trabalho da lavoura, da roça. A organização familiar opera no campo dos saberes, passados de pai para filho e de mãe para filha – não estática, mas frequentemente a transmissão estrutura-se de acordo com o gênero – em uma continuidade das relações estabelecidas desde o tempo dos antigos.

Os saberes são transmitidos aos filhos, essencialmente, e quando esses se casam são transmitidos também aos genros e noras. A reprodução das práticas e saberes são estimulados, principalmente, aos filhos que permanecem no rural, em uma tentativa de reproduzir não só o conhecimento adquirido, mas também a identidade do grupo[66].

Figura 13 – Imagens fotográficas mostrando o feitio da chimia. A primeira foto apresenta a extração da garapa da cana de açúcar no engenho; a segunda apresenta a convivência de vizinhos e parentes durante o feitio dos doces; a terceira mostra os ingredientes: laranja batida no liquidificador, abóbora e mamão ralados e triturados, que serão somados no preparado da chimia; a quarta foto mostra a chimia sendo cozida no tacho, na seguinte apresenta a chimia acondicionada nos recipientes, ainda evidenciando a reutilização dos potes de plástico, e por último, a imagem de produtos como licor e geléia, processados a partir de técnicas "tradicionais" como as apresentadas, que são destinados a comercialização.

[66] Aqueles que migram, ocupando-se de trabalhos urbanos foram encorajados a continuá-lo, isso, pois o retorno ao trabalho da lavoura foi reconhecido, durante longo tempo, como um retrocesso à tentativa de melhorar de vida. Em determinados grupos, esse entendimento está sendo superado, visto que muitos parentes que migraram para a cidade tiveram de voltar para o trabalho no campo, decorrente as difíceis condições de reprodução social e econômica encontradas.

Para Woortmann e Woortmann (1997, p. 11)

> [...] a transmissão do saber para o trabalho faz-se no próprio trabalho – pois o saber é um saber-fazer, parte da hierarquia familiar – subordinado ao chefe da família, via de regra o pai. Se é este quem governa o trabalho, como dizem os sitiantes, é ele também quem governa o saber-aprender. A transmissão do saber é mais do que transmissão de técnicas: ela envolve calores, construção de papéis, etc.

Os autores ainda concluem que "o processo de trabalho é um procedimento técnico, mas cada cultura tem procedimentos técnicos, formas de saber e construções simbólicas específicas" (p. 15).

Recordo-me de uma entrevista que fiz no mês de julho, coincidindo com o período de férias letivas de uma das filhas da senhora com quem eu conversava. Eu havia chegado pela manhã, mas fui convidada para participar do almoço em família. Nessa situação, a mãe pergunta para a filha – claramente no intuito de fazê-la responder as questões que eu havia levantado anteriormente para a senhora – como estava a comida. A pergunta era a definição de que a mãe sabia que sua comida era, para a filha, "a melhor comida entre todas", onde a filha respondeu sem hesitar*: "os filhos se acostumam desde criança com a comida da mãe. Depois quando ficam um tempo longe, sentem saudade da comida".*

Em outra situação, quando participava da festa em comemoração ao Dia da Mulher no município, presenciei a conversa entre filhos e pais sobre a construção do gosto e do saber-fazer culinário, onde o filho ressaltava o modo de fazer do "arroz com galinha" elaborado por sua mãe: *"porque o gosto, não adianta, não fica igual. A senhora sabe que eu já tentei fazer aquele arroz, mas eu acho que o que falta é tempero, a senhora usa bastante tempero, e fica aquele gosto* (bom) *no arroz".*

Receitas do dia-a-dia são trocadas entre familiares e vizinhos podendo expressar a busca pela manutenção de práticas reivindicadas pela identidade coletiva. Algumas receitas sugerem apropriações singulares da identidade do lugar, como é o caso do Doce de Jaracatiá, do Bolo de festas, das cucas e pães, do *crostoli*[67] ou bolo frito.

Alguns pratos, como o bolo e outras receitas de doces de sobremesa, e também preparações como a massa caseira e a carne assada são pratos

[67] *Crostoli* corresponde aquilo que em outras regiões do Rio Grande do Sul e do Brasil denomina-se cueca virada. É uma preparação feita a partir de ingredientes como a farinha de trigo, açúcar, ovos e água quente, a massa é frita em óleo ou banha e depois passada no açúcar, para confeitar.

representativos das festividades locais. Nesse sentido, oferecem-se como uma ferramenta para a manipulação do significado cultural, constituindo-se como símbolos da comida de festa.

Conforme Contreras (2005), as comidas rituais – próprias de festas, comemorações, ritos de passagem – implicam em cristalização. Essas comidas estão associadas ao pratos-tótem, portadores de grande valor simbólico e, desse modo, marcadores da identidade do grupo. São preparações que estão colocadas à mesa para reafirmar uma ancestralidade, uma tradição, um pertencimento à comunidade, por isso, são menos permeáveis à mudança.

Dessa maneira, os dias de festa são consagrados com a exposição dos churrascos e abundância de carne, também das massas caseiras, bolos recheados, significando sua importância nas relações de distinção entre aqueles que a elaboram. É importante destacar que as festas locais significam a resistência da pasteurização das práticas alimentares globais. O feitio de bolos são exemplos dessa resistência, pois configuram-se ainda como preparação alusiva aos dias de festa. Sirlei comentava que se recorda sempre da presença dos bolos nas preparações festivas, e comentava que, mesmo no período em que as famílias tinham poucos recursos monetários, o bolo era feito e apresentado nas festas de comunidades, aniversários e outras comemorações: *"a gente usava até kisuco* (suco em pó) *pra colocar no recheio ficava horrível, mas na época a gente comia com gosto".*

Durante a festa da comunidade de Santa Lúcia, que foi realizada no mês de junho de 2008, visitei os preparativos dias antes, e encontrei um grupo de 7 mulheres, as quais eram responsáveis pelo cardápio a ser servido na noite da festa. Durante o trabalho delas, conversamos sobre questões da comida local, como e quais eram os alimentos presentes no dia-a-dia de suas famílias, e quais eram aqueles alimentos que elas preparavam ali para a festa. Nas entrevistas, muitas referiram receitas usadas no cotidiano, quando uma delas enunciou o doce de Jaracatiá, como um dos pratos habituais, um doce feito a partir do *"miolo"* caule da planta, ralado. Eu fiquei entusiasmada com a novidade, porque até então ninguém havia comentado sobre este doce especificamente.

Enquanto uma das entrevistadas relatava os ingredientes usados na receita, todas as demais relembravam de alguns aspectos do modo de preparo do doce e das etapas para retirar o *"miolo"* do jaracatiá. O jaracatiá (*Jaracatia dodecaphylla*) é

da família das caricáceas, sendo uma planta fisicamente semelhante ao mamoeiro (*Carica papaya*), possuindo bagas (popularmente chamada de frutas) menores que o mamão, conforme a Figura 14 A planta recebe denominações diferenciadas em outras regiões do Brasil, como mamão-do-mato, mamão-bravo ou chamburu.

As famílias que utilizam o jaracatiá para o doce, retiram somente caules ramificados e menores, como mostra a Figura 14, resguardando o tronco, para não matar a planta[68]. Existe uma derivação do doce, elaborado a partir das bagas, as quais, somadas à calda de açúcar, resultam em um doce em calda, semelhante ao doce de abóbora. Todavia, para preparar o doce de jaracatiá as mulheres utilizam somente o interior do caule, o tecnicamente denominado de endoderme ou floema. Esta parte é usada ralada, o que confere textura própria ao doce. Antes de adicionar o jaracatiá ralado no doce, as senhoras entrevistadas anunciaram que é necessário um manuseio, um modo de preparo particular ao jaracatiá, para que o gosto amargo da planta não prejudique o paladar do doce. As etapas a serem seguidas são:1) ralar, 2) lavar duas ou três vezes em água corrente, 3) deixar de molho em água e 4) espremê-lo, retirando o excesso de água.

Figura 14 – Imagem do corte do caule do jaracatiá, mostrando a parte do “miolo” de onde obtém-se a parte comestível para o doce. Na ilustração seguinte está apresentada uma preparação de doce de jaracatiá a partir das bagas, que se faz o doce em calda.

O doce de jaracatiá é semelhante à rapadura de leite ou pé-de-moleque: o *“molequinho”* como é chamado no local. Os ingredientes são os mesmos: leite e

[68] Existe uma preocupação quanto ao risco de extinção do Jaracatiá em alguns lugares onde seu consumo é grande, pois, para que se utilize a parte interna da planta (parte usada no doce de jaracatiá) algumas pessoas cortam o tronco todo. Entretanto a prática comum entre a população de Jaboticaba é cortar somente os caules ramificados. Dessa maneira, a planta rebrota e garante a continuação dos feitios de doces.

açúcar, mas no doce soma-se o jaracatiá, que confere um sabor parecido com o coco ralado, e, conforme os relatos, é um doce apropriado para servir durante conversas regadas por chimarrão.

Depois de conhecer o doce de jaracatiá e sua inserção no sistema alimentar local observei o valor simbólico aplicado ao doce, que remetia aos tempos de adaptação das pessoas ao território e seu ambiente.

Amon e Menasche (2008), em trabalho sobre a comida como narrativa da memória social, formulam que a comida possui uma dimensão comunicativa, podendo contar histórias, muitas vezes, através da memória daquele que narra, dessa forma, na comida rotineira pode-se perceber a afirmação de identidades. As autoras ainda expõem que

> Na comida de todo dia, não transformada em ritual, há espaço para a integração de diferentes ingredientes, técnicas, utensílios, modos de fazer, à proporção que sentidos antigos podem ser negociados e novos sentidos podem ser incorporados. É no cotidiano que podemos notar a fluidez de fronteiras no contorno de uma comunidade. Isso faz com que a comida rotineira seja uma voz rica à escuta do caráter plural nas identidades e, com isso, da memória social de uma comunidade (p. 19).

Igualmente, para as autoras, as narrativas pretendem construir e dar continuidade as comunidades, com a produção dos saberes compartilhados pelas pessoas do grupo.

Logo, as receitas compartilhadas, como o doce de jaracatiá, ou mesmo, o modo de fazer o açúcar mascavo e outros doces são modos de partilha e transmissão de conhecimento e saberes tradicionais da comunidade e da família, bem como formas de revisitar a memória social compartilhando momentos dos antigos, afirmando identidades ou suas transformações a partir da convivência com outros grupos sociais. Assim, as narrativas da comida sedimentam e transformam a identidade, o sistema de pertencimentos e as visões de mundo da comunidade. Se as receitas não são passadas às gerações mais jovens, rompe-se com a cultura alimentar e a memória social de um grupo.

Desse modo, os subsistemas que percorrem as determinações das escolhas e decisões alimentares expressam as distintas significações dos tipos de trabalho empregados no processo de cultivo, transformação e preparação da comida; as relações pessoais e de gênero que diferenciam o tipo de trabalho e o tipo de alimento a ser consumido; assim como as posições quanto à origem de cultivo dos alimentos como também aquela relacionada ao modo de origem: se adquirida por

meio da compra ou se produzida localmente. Outras determinações de ordem interna do grupo familiar diz respeito à preferência pelo “gosto” da comida caseira e das significações positivadas quanto à proximidade com as questões familiares e de reprodução dos saberes e práticas.

Assim, a continuidade de saberes e práticas alimentares, bem como a manutenção do modo de fazer culinário mostram-se um importante resultado da constante movimentação e construção de gostos, de memórias, de identidades presentes no sistema alimentar do grupo, e que, por sua vez, constroem sociedades.

8. CONCLUSÃO

A comida está envolvida em uma perspectiva simbólica, onde os rituais de cultivo, de preparo e de consumo alimentar estabelecem junções com a história dos sujeitos e com as memórias e sentimentos por ela relacionados.

Esta dissertação se propôs analisar os saberes e as práticas envolvidas na alimentação de agricultores familiares do município de Jaboticaba, situada na região norte do RS. Para tanto, tornou-se necessário observar as trajetórias sociais, como também as memórias e as percepções sobre a comida no contexto das relações e modo de vida desse grupo. Desse modo, construiu-se o trabalho a partir de diversos enfrentamentos, desde a aproximação teórica entre o campo da alimentação com os aspectos da história, assim como as significações da comida e as questões que determinam as preferências sobre o consumo alimentar para os sujeitos.

Percorrendo a memória dos atores sociais verifica-se que as interações alimentares dos agricultores de Jaboticaba estão marcadas pela heterogeneidade. As nuances culturais foram resultantes de aspectos múltiplos como a ocupação do território sul-rio-grandense e também do município em questão, que se deu por diferentes grupos sociais com diferenciações étnica-culturais, as quais permitiram distintos modos de aproximação com o ambiente e com as maneiras de produzir e consumir o alimento.

Grande parte da população estudada identifica-se com a etnia italiana, sendo a italianidade um fator distintivo da comida local. Entretanto, mais do que o pertencimento étnico, a questão da tradição, que conecta-se aos aspectos da hereditariedade, permeia os valores culturais, conformando a comida local.

Das relações alicerçadas, a partir da história da ocupação territorial, o modo de (re) construção do sistema alimentar estabeleceu-se em consonância com as condições agroecológicas do lugar, e da mesma forma, com o modo de cultivar e preparar os alimentos, de manejar os utensílios da cozinha, de compor os pratos. Assim, as relações culturais construídas e vivenciadas na região inspiraram o tipo de comida do lugar, onde as racionalidades que orientam as práticas e saberes alimentares relacionam-se com a história e a memória dessas histórias. Da mesma

forma, a diversidade da culinária local expressa o saber fazer construído pelas nuances culturais dos grupos sociais que elaboraram um sistema alimentar local reconhecido pela identidade e pertencimento a um lugar comum, e, ao mesmo tempo, diferente entre si, que se confrontam.

Essas características motivaram as condições, em uma dimensão histórica, desde os aspectos objetivos e subjetivos, do modo de vida, de produção e consumo de alimentos pelo agricultor local, marcando o espaço social alimentar contemporâneo. Com efeito, as relações entre os diferentes grupos e culturas apresentaram-se por meio de um sistema alimentar localizado, onde um conjunto de referenciais vivenciados pelos sujeitos foi construído por meio das práticas e saberes inerentes à comida. Ao mesmo tempo, as práticas e saberes referentes à alimentação foram moldurados pela rede de significações emanadas pelos referenciais individuais e coletivos sobre a comida.

Por conseguinte, a culinária contemporânea local expressa a história de vida dos atores locais, as quais se somam às memórias da ocupação do território, às memórias do “tempo dos antigos”. Sendo assim, os espaços sociais alimentares sinalizam identidades reivindicadas a partir de relações entre os atores sociais e o ambiente, as quais marcam o sistema alimentar. Nesse contexto, os alimentos, as preparações culinárias e o saber-fazer sinalizam-se enquanto símbolos de um tempo e de uma trajetória, operando como fator de identificação do agricultor.

Assim, as práticas alimentares dos agricultores expõem o entendimento do que é “ser agricultor”, pois a atividade agrícola e o vínculo com a terra remetem a memória dos saberes implicados no modo de cultivo, no exercício da atividade agrícola, nas maneiras de preparar a terra, de separar e armazenar as sementes, no modo culinário em preparar os doces, bolos, pães e a comida do dia-a-dia. A identidade referente aquilo que é “ser agricultor” é explicitada pelo reconhecimento do espaço próprio ao indivíduo ou à coletividade que, informado pela memória coletiva herdada de gerações anteriores, marca elementos próprios de um grupo. Logo, o pertencimento ao rural, a identificação da atividade agrícola associada a produção *pro gasto* são elementos expressados na culinária, estabelecendo configurações do sistema alimentar local.

Da mesma forma, a presença de elementos como as hortas, os pomares e os roçados são significados enquanto fatores que identificam a atividade do agricultor, por agregar aspectos relacionados à produção para o abastecimento interno do

grupo familiar. Ainda assim, observa-se que, mesmo quando pomares, hortas e roçados estão presentes no sistema de um grupo familiar, a significação positivada sobre a existência deles se dá em maior grau quando se destinam ao abastecimento interno. Pois, o *capricho* em possuir estes elementos é mais valorizado quando garante a produção *pro gasto*, garante a reprodução dos saberes inerentes a atividade, garante a reprodução da cultura alimentar.

Em se tratando da reprodução da cultura alimentar, a mulher assume posições importantes nesse cenário, já que as representações da diversidade alimentar, a qual compõe o cardápio do grupo familiar, configuram-se nos espaços de garantia alimentar que, por sua vez, estão ligados à presença da mulher no espaço doméstico. Esse espaço figura como domínio feminino, onde se dá o cultivo de ervas utilizadas nos tratamentos de saúde e outras plantas usadas em preparações que buscam o cuidado a saúde. Igualmente, as plantas medicinais e alimentos advindos das hortas e pomares destinados ao abastecimento interno do grupo familiar estabelecem relação com o ideário de saúde, resultando em busca pelas fontes de nutrientes e demais fatores curativos, ao exemplo dos grupos pastorais da saúde e grupo de mulheres que buscam a troca de conhecimento e de produtos destinados a esse fim.

Dessa relação, a produção *pro gasto* é fator distintivo do “ser agricultor”. A produção da própria comida associa-se ao ideário da saúde, onde a saúde origina-se da planta que é cultivada sem “químicos”, do uso dos chás, ervas e demais produtos adquiridos pelo cultivo próprio do grupo familiar. Pelo caráter diversificado das plantas cultivadas para o consumo interno, e, dentro disso, pelo conhecimento dos tempos de cultivo, e maneiras de podar, colher e utilizar a planta.

Os processos de transformação da comida, como a produção de queijos, chimias, licores, bolos, pães, massas, salames também se sujeitam às identificações do caráter tradicional e identificador com o sistema alimentar localizado. A maneira de fazer é o grande aspecto diferenciador, isto é, o saber-fazer atua como fator identificador da comida tradicional, da comida da família, relacionando o modo de viver e de ser agricultor.

Nesse sentido, a cozinha e a culinária constituem-se em expressões culturais, a partir dos gostos e preferências dos sujeitos, famílias, e comunidades. A capacidade de evocar valores, sabores, gostos é o que torna a comida organizada a partir do referencial cultural. As técnicas, procedimentos, bem como os

equipamentos e utensílios utilizados na preparação dos pratos, revelam as escolhas simbólicas e preferências culturais dos sujeitos, na valorização das tradições e do saber vivenciado e apreendido no interior do grupo familiar.

Este é o caso de preparações como a polenta, o feijão, o arroz, o pão de trigo, as quais acessam a memória do uso dos alimentos e das tradições alimentares dos "antigos". Desses elementos, a transmissão dos saberes remete à garantia da qualidade dos produtos consumidos, afirmada quando a determinação do consumo dos alimentos relaciona-se com as características locais, de modo que os fatores que determinam a preferência de um produto em detrimento ao outro se dá pela certificação da qualidade a partir dos aspectos da tradição, da transmissão hereditária dos saberes, bem como ao gosto da comida feita a partir dos produtos locais. Logo, alguns alimentos tornaram-se símbolos, revelando hábitos, comportamentos, práticas e saberes alimentares apropriados pelos sujeitos locais ao longo de suas histórias e trocas sociais.

Observei, de modo geral, a existência de marcos históricos reorientadores dos modos de apropriação do trabalho, da produção agrícola e pecuária e da culinária local. A conservação e a preservação dos saberes e práticas alimentares no interior do grupo familiar se apresentam através do acionamento de dispositivos de valorização do tradicional. Nesse cenário, o modo de fazer a comida gera identificação com equipamentos, utensílios e objetos utilizados pelos "antigos" que permanecem associados à identidade do agricultor, como são o forno de barro, o pilão, o mangual, a prensa para feitio do queijo, o debulhador de milho, assim como os moinhos que utilizam a pedra para moer.

Assim, muitas práticas são acionadas na geração do pertencimento ao "ser agricultor", que por sua vez, identifica o tipo de comida local, conectando ao principal fator identificador do "ser agricultor" que é a produção para consumo interno do grupo familiar.

Nessa perspectiva, a categorização das práticas e saberes por "tradicionais" não opera de modo estático, mas sim em um processo de construção e reconstrução dos meios que moldam o "tradicional". Assim, de maneira dinâmica, os saberes e os fazeres incorporam novos conhecimentos, que mediam as construções daquilo que será referenciado como "tradição". Logo, a tradição reinventa-se, em conformidade às ações do grupo que mobiliza os saberes tradicionais, pois, a cada prática alimentar implementada, aciona-se a memória de um saber-fazer específico,

mas que será incorporado ao ambiente contemporâneo com as significações imbricadas a ele.

Da mesma forma que as práticas tradicionais moldam-se pelo movimento do novo com o antigo, observa-se um processo de erosão cultural alimentar quando o agricultor desagrega um saber-fazer por engendrar-se nas práticas de produção e consumo dos alimentos e no modo de relacionar-se com a terra. Dessa relação, resultou o distanciamento da produção destinada ao abastecimento interno do grupo familiar e da diversidade do consumo de gêneros locais, e a aproximação dos produtos vindos do comércio. Essa substituição revela a redução da autonomia dos agricultores frente aos seus espaços de produção.

Logo, esse estudo nos deixa alguns apontamentos para reflexão:

1) A identidade da comida opera de diversas formas na medida que o agricultor identifica-se com o tipo de trabalho realizado. Categorizando-o enquanto leve ou pesado, ele estabelece, de modo relacional, uma identidade com o tipo de comida que consome. As denominações e classificações da comida operam de maneira relacionada à origem da comida, se da roça, da horta ou adquirida no comércio.
2) Na divisão do trabalho através do gênero, fica expresso a identificação feminina valorizada pela apropriação dos saberes ligados à alimentação.
3) A estrutura das refeições é marcada pela presença da comida forte no café da manhã – para indivíduos que possuem tarefas de esforço físico –, almoço e jantar, ao passo que as demais tomadas alimentares são elaboradas enquanto “beliscadas” e não como uma refeição em si.
4) O distanciamento da produção *do gasto* acontece ao lado do aumento da inserção da comida de mercado nos hábitos alimentares, comprometendo o ambiente doméstico e o sistema culinário, ao encontro do processo de transformação do comer e de erosão da cultura alimentar local. O fato de “*compensar*” ou “*não compensar”* produzir determinado produto, a partir de práticas tradicionais, relaciona-se com os novos significados dos alimentos em si, onde as pessoas têm de negociar a inserção de produtos novos a partir de novos conhecimentos e novas justificativas – que se dão a partir da legitimação do produto mais leve, mais light, mais saudável, com menos banha com menos gordura.

5) Ocorrência da submissão dos saberes e fazeres alimentares aos modos de produção e consumo da comida na lógica capitalista, que retira a autonomia do agricultor em relação à posse da terra, à legislação agroindustrial e à preparação de seus produtos, a exemplo dos doces, conservas, pães, queijos e vinhos, e à escolha dos produtos para seu consumo, já que os determinantes para o consumo relacionam-se com fatores exteriores ao seu ambiente.
6) A valorização das práticas e saberes alimentares se dão pela escolha a partir dos ingredientes locais, das plantas cultivadas nas hortas, pomares e roçados, do tradicional e dos elementos significativos à identidade do que é ser agricultor.
7) A inclusão ou a exclusão de determinados alimentos no repertório dietético dos grupos familiares ocorrem por meio de métodos de escolha individuais e coletivos, os quais são advindos da memória coletiva e da transmissão interna dos grupos. Da mesma forma, a tomada de decisão sobre o que, como e onde plantar e comer pauta-se sobre o conhecimento do agroecossistema local e do conhecimento dos elementos do sistema culinário local, bem como das necessidades de consumo alimentar do grupo familiar, os quais se articulam na garantia da identidade do grupo.
8) O comportamento alimentar da sociedade contemporânea busca elementos que se relacionam com a praticidade e rapidez, desvinculando o comensal da preparação das refeições, do ambiente doméstico e da comensalidade. Em contrapartida, estas transformações do cenário consumidor alimentar revelam preocupações com as questões da saúde daquele que come, refletindo a busca do comensal brasileiro por produtos mais saudáveis. Ao mesmo tempo, buscando produtos saudáveis, o comensal potencializou o consumo de produtos originados onde aspectos ligados a tradição e ao elementos “autênticos” das condições naturais do local são requeridos. As transformações referentes ao processo de globalização as quais trazem aspectos como a homogeneização cultural, a massificação dos processos produtivos e a pasteurização de práticas alimentares trazem à contemporaneidade ações de resposta a estes fatores valorizando os espaços identificados com patrimônios culturais, ao exemplo dos saberes e fazeres alimentares, que manifestam particularidades históricas e sociais.

Dadas as considerações realizadas ao longo da dissertação, caberia refletir sobre questões como: a reprodução e transmissão da cultura alimentar local opera como elemento de resistência do agricultor familiar ao processo de erosão cultural alimentar que se investe a ele? Assegurar o saber-fazer dos modos de cultivo agrícola, de produção pecuária, de preparação da comida e a comensalidade em si apresenta-se como alguns desses fatores de resistência? Políticas públicas que visem desenvolver social, econômica e culturalmente a categoria dos agricultores familiares, ao exemplo das questões sobre Segurança Alimentar e Nutricional, incluem ações que incidem sobre os saberes e fazeres alimentares? E, como tais políticas públicas relacionam estes elementos com os modos de vida dos agricultores? Os objetivos finais dessas políticas objetivam quais resultados sobre os grupos sociais presentes no campo brasileiro?

9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANJOS, Flavio S. dos. **Agricultura familiar, pluriatividade e desenvolvimento rural no Sul do Brasil**. Pelotas: EGUFPEL, 2003.

AMOURETTI, Marie-Claire. Cidades e campos gregos. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. 5. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. cap 7. p.137-154.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e cultura**. v.11. n.1. p. 13-21, jan-jun, 2008.

AMORIM, S. T. S. P. de. **Alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos**: Brasil, 1960-1988. Curitiba, 2005. Tese (Doutorado em História) Universidade Federal do Paraná, 2005.

AUGÉ-LARIBÉ, Miguel. **La revolucion agrícola.** Traducción: José Lopez Perez. México: Union tipografica Editorial Hispano Americana, 1960.

BARBOSA, Lívia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**. v.13 n. 28. p. 87-116. Porto Alegre. Jul/Dez, 2007.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Graal, 1981. 181p.

BRAZ, Muñoz Evaldo. **Retratos do gaúcho antigo: a gênese de uma cultura.** Porto Alegre: Martins Livreiro, 2002. 114p.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BRUMER, Anita. Mulher e desenvolvimento rural. *In*: PRESVELOU, Clio; ALMEIDA, Francesca Rodrigues; ALMEIDA, Joaquim Anécio (org). **Mulher, família e desenvolvimento rural.** Santa Maria- RS: Ed. da UFSM, 1996. 152p.

BRUMER, A. Gênero e agricultura: a situação da mulher na agricultura do Rio Grande do Sul. **Revista Estudos Feministas**. Florianópolis v.12. n.1. jan/abr, p.205-227, 2004.

BUAINAIN, Antônio Márcio; ROMEIRO, Ademar R.; GUANZIROLI, Carlos. Agricultura familiar e o novo mundo rural**. Revista Sociologias.** n 10. p. 312-347. Porto Alegre, 2003.

BUARQUE DE HOLANDA, Sérgio. **Raízes do Brasil**. 26° ed. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

CÂNDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 6 ed. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1982.

CARNOY, Martin. **Estado e teoria política.** 12ª edição, São Paulo: Papirus, 2006.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARNEIRO. Maria José. **Camponeses, agricultores e pluriatividade**. Rio de Janeiro: Contra Capa Livraria, 1998. 228p.

_____. **Acessos a terra e as condições sociais de gênero: reflexões a partir da realidade brasileira.** 2006. Disponível em: <http://www.rimisp.org/getdoc.php?docid=6517>. Acesso em: 12 ago. 2008.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. v.1. São Paulo. Ed. USP, 1983. 401p.

CHAYANOV, A. **La organizacion de la unidad econômica campesina**. Buenos Aires: Editora Nueva Vision, 342p., 1974.

CHONCHOL, Jacques. **Sistema agrarios em América Latina**: de la etapa prehispánica a la modernización conservadora. México: Fondo de Cultura Econômica, 1994. 445p.

CONTRERAS, Jesús Hernández. **Antropologia de la alimentación**. Madrid: Eudema, 1993.

_____. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. 2006. *In:* CANESQUI A. M., GARCIA R. W. D. (Org.) **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. (Coleção Antropologia e Saúde). Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2005. 306 pp.

CONTRERAS, Jesús Hernández; GRACIA, Mabel Arnáiz. **Alimentación y cultura**: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

CORTEZE, Dilse Piccin. **Ulisses Va in América**: história, historiografia e mitos da imigração italiana no Rio Grande do Sul (1875-1914). Passo Fundo: UPF, 2002. 186p.

CUEN, Laura Pérez Sândi. **Usos y costumbres em torno a la mesa**: conservación y transformación. México: Universidade Ibero americana, 2007.

DALLA COSTA, Júlia. **Polenta**: marcador étnico na reprodução da italianidade. Slow Food Brasil. Disponível em <http://www.slowfoodbrasil.com/content/view/209/95/>. Acesso em: 14 dez. 2008.

DALLA NORA, Nilse Cortese. **Quem chega, quem sai**: a política de distribuição de terras no Rio Grande do Sul – o caso de Jaboticaba. Passo Fundo: Ed. UPF, 2006.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986. 126p.

DEMO, Pedro. **Metodologia científica em ciências sociais**. 3 ed. São Paulo: Atlas, 1995.

DELGADO, N. G. Política econômica, ajuste externo e agricultura. In: LEITE, S, P. (Org.). **Políticas públicas e agricultura no Brasil**. Editora da UFRGS: Porto Alegre/RS, pp. 15-52, 2001.

DOUGLAS, Mary; Isherwood, Baron. **O mundo dos bens**: para uma antropologia do consume. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ, 2006.

DUPONT, Florence. Gramática da alimentação e das refeições romanas. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. (Coord.) **História da Alimentação**.

Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. 5. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. cap. 11, p. 199-216.

ELIAS, Norbert. **Processo civilizador:** uma história dos costumes. volume 1. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

EMATER – Escritório Municipal de Jaboticaba; Escritório Regional de Passo Fundo. **Diagnóstico da realidade**. Jaboticaba, 29 de novembro de 2002.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida**: uma história. Tradução: Vera Joscelyn. Rio de Janeiro: Record, 2004. 262p.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

_____. A "McDonaldização" dos costumes. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. 5. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. cap. 47, p. 841-862.

FUNDAÇÃO DE ECONOMIA E ESTATÍSTICA SIEGFRIED EMANUEL HEUSER – **FEEDADOS 2003/2005**. Disponível em: http://www.fee.rs.gov.br. Acesso em: 02 abr.2007.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. 5.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala**: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 19. ed. Rio de Janeiro: Record, 1978. 572p.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve**: ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Itatiaia. 1982. 234p.

FROEHLICH, José Marcos. Gilberto Freyre, a história ambiental e a *rurbanização*. **História, Ciências, Saúde — Manguinhos**. vol. VII. n.2. p. 281-301, jul/out, 2000.

GALLIAN, Dante Marcello Claramonte. **Estudos Avançados**. A desumanização do comer. v. 21 n.60 São Paulo maio/ago. 2007.

GARCIA, Afrânio Raul Jr. **O sul**: caminho do roçado. São Paulo: Marco Zero: 1989. 284p.

GARCIA, R.W.D. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.13, n.3, p. 455-467, 1997.

_____. **A comida, a dieta, o gosto** – Mudanças na cultura alimentar urbana. Tese (Doutorado em Psicologia Social) - Instituto de Psicologia da Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.

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

_____. Representações sobre o consumo alimentar e suas implicações em inquéritos alimentares: estudo qualitativo em sujeitos submetidos à prescrição dietética. **Revista de Nutrição.** campinas, v. 17, n. 1, p. 15-28, jan/mar, 2004.

GAZOLLA, M. **Agricultura familiar, segurança alimentar e políticas públicas**: uma análise a partir da produção para autoconsumo no território do Alto Uruguai/RS. 2004. 287 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2004.

GEERTZ, Clifford. **O saber local**: novos ensaios em antropologia interpretativa. 2 ed. Petrópolis: Vozes, 1999. 366p.

GOODMAN, D.; SORJ, B.; WILKINSON, J. **Das lavouras às biotecnologias**: agricultura e indústria no sistema internacional. Rio de Janeiro: Campus, 1990. 181 p

GRISA, C. **A produção "pro gasto"**: um estudo comparativo do autoconsumo no Rio Grande do Sul. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

HAGUETTE, Tereza M. F. **Metodologias qualitativas na sociologia**. 8ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

HERÉDIA, Vânia Beatriz Merlotti. **Processo de industrialização da Zona Colonial Italiana:** estudo de caso da primeira industria têxtil do nordeste do estado do Rio Grande do Sul. Caxias do Sul: EDUCS, 1997.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Agropecuário 1995/96**. Rio de Janeiro, 1998.

_____. **Pesquisa Orçamento Familiar**. Disponível em <http://www.ibge.com.br>. Acesso em: 13 jun. 2007.

_____. **PNAD** – Suplemento: Segurança Alimentar 2004. Rio de Janeiro, 2004.

_____. **Censo Demográfico 2000**: Amostra: Primeiros resultados. Disponível em: <http://www.sidra.ibge.gov.br/cd/cd2000pra.asp?0=6&i=P>. Acesso em: 10 mai.2006.

IGLESIAS, E. Disponível em: <http://www.rel-uita.org/agricultura/vavilov-por.htm> Acesso em: 23 mai. 2008.

JACOB, H. E. **Seis mil anos de pão**: a civilização humana através de seu principal alimento. São Paulo: Editora Nova Alexandria, 2003.

JOANNÈS, Francis. A função social dos banquetes nas primeiras civilizações. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

KAUTSKY, K. **A Questão Agrária**. São Paulo: Editora Nova Cultural, Tradução: Otto Erich Walter Maas, 1986. (Coleção Os Economistas).

KAGEYAMA, A. et al. O novo padrão agrícola brasileiro: do complexo rural aos complexos agroindustriais. In: DELGADO, G.C. (Org.). **Agricultura e políticas públicas**. Brasília, DF: IPEA, 1990. v. 1, p. 113-223.

KUHN, Fábio. **Breve história do Rio Grande do Sul**. 2. ed. Porto Alegre. Leitura XXI, 2004.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Fundamentos da metodologia científica**. 3. ed. Editora Atlas, 1995.

LAYTANO, Dante de. **A cozinha gaúcha na história do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, 1981.

LECHAT, Noelle. Relações de gênero em assentamentos do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (RS): Participação da mulher na produção e reprodução em unidades familiares e coletivas. *In*: PRESVELOU, Clio; ALMEIDA, Francesca Rodrigues; ALMEIDA, Joaquim Anécio (org). **Mulher, família e desenvolvimento rural.** Santa Maria- RS: Ed. da UFSM, 1996. 152p.

LEAL, Maria Leonor de Macedo. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed: Senac nacional, 1998. 144p.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**: mitológicas. v.1. Tradução: Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac & Naifi, 2004, 442p.

_____. **A origem dos modos à mesa**: mitológicas. v.3. Tradução: Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac & Naifi, 2006. 524p.

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira.** Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33, 2004.

MALUF, Renato S. J. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Petrópolis: Vozes, 2007.

MENASCHE, Renata. **Homens e mulheres, agrotóxicos e percepções de risco**: notas de pesquisa. VI congresso da associação Latino-americana de sociologia rural: sustentabilidade e democratização das sociedades rurais da América Latina. UFRGS, Porto Alegre, nov. 2002.

_____. **Os grãos da discórdia e o risco à mesa**: um estudo antropológico das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Ufrgs, 2003. 287f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-graduação em Antropologia Social. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

_____. Capinar: verbo conjugado no feminino? Notas de pesquisa sobre gênero e percepções de risco na agricultura familiar. **Cuadernos de Desarrollo Rural**. v.53, p 25-36, 2004.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO (MDA)/SECRETARIA DA AGRICULTURA FAMILIAR (SAF). **Biodiversidade**: passado, presente e futuro da humanidade. Documento produzido em cooperação com o Centro Ecológico. Brasília- DF, outubro de 2006.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais.** São Paulo, v. 16 n. 47, p. 31-42, out, 2001.

MIELNICZUK, Vívian Braga de Oliveira. **Gosto ou necessidade?** Os significados da alimentação escolar no município do Rio de Janeiro. 2005 Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento, Agricultura e sociedade) – universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2005.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. (Org.). **Pesquisa social**: Teoria, método e criatividade. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.

MINAYO, Maria Cecilia de Souza; SANCHES, Odécio. Quantitativo-qualitativo: oposição ou complementaridade? **Cadernos de Saúde Pública** v.9 n.3, Rio de Janeiro Jul/Set. 1993. Disponível em: http://www.scielosp.org. Acesso em 21 set. 2007.

MONTEIRO, Carlos Augusto; MONDINI, Lenise; COSTA, Renata B. L. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta familiar nas áreas metropolitanas do Brasil (1988-1996). **Revista de Saúde Pública.** São Paulo, v. 34, n 3, p. 251-258, jun. 2000.

MÜLBACH, Ramona. **Plantar, pescar... cozinhar e comer**: estudando o sabor local. 2004. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) - Programa de Pós-graduação em Agroecossitemas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2004.

NÚCLEO ECOLOGIA E AGRICULTURA DA GUAYÍ. **The Ecologist Brasil**. Arroz Quilombola *Oriza Glabérrima*: a África pulsa no Brasil. p. 34 - 38. Verão, 2006.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Alimentação através dos tempos**. Rio de Janeiro: Série Cadernos Didáticos FENAME, 1978. 288p.

OLIVEIRA, Nádia Rosana Fernandes. OLIVEIRA, Nádia. R. F. de. **Consumo alimentar de mulheres feirantes em Santa Maria – RS.** Monografia (Curso de Nutrição). Centro Universitário Franciscano. Santa Maria, 2006.

OLIVEIRA, Silvana Pedroso de; THÉBAUD-MONY, Annie. Modelo de consumo agro-industrial: homegeneização ou diversificação dos hábitos alimentares? **Revista Cadernos de Debate**. Campinas, v. IV, p. 1-13, 1996.

PAULILO, Maria Ignez. **O peso do trabalho leve**. Revista Ciência Hoje. Rio de Janeiro: SBPC, v. 5, n. 28, p. 64-70, 1987.

PELEGRINI, Gelson; GAZOLLA, Márcio. **A agroindústria familiar no Rio Grande do Sul**: limites e potencialidades a sua reprodução social. Frederico Westphalen: Ed. URI, 2008. 197p.

PERLÊS, Catherine. As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PESAVENTO, Sônia. J. **História do Rio Grande do Sul**. 22. ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, 2002.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição,** v 16, n. 4, p. 365-386 Campinas, SP, out, 2003.

PRADO, C. J. **Formação do Brasil contemporâneo – Colônia**. São Paulo: Brasiliense. 1987.

PRESVELOU, Clio. Família, auto-suficiência alimentar e desenvolvimento. *In*: PRESVELOU, Clio; ALMEIDA, Francesca Rodrigues; ALMEIDA, Joaquim Anécio (org). **Mulher, família e desenvolvimento rural.** Santa Maria- RS: Ed. da UFSM, 1996. 152p.

PONS, Miguel Angel. **História da Agricultura**. Caxias do Sul: Maneco, 1998.

ROMEIRO, Ademar Ribeiro. Reforma agrária e distribuição de renda. In: STÉDELE, João Pedro (Org). **A questão agrária hoje.** Porto Alegre: UFRGS, 1994. p. 105-136.

SEYFERTH, Giralda. Identidade Camponesa e Identidade Étnica: Um estudo de caso. **Anuário Antropológico** 91. 1993

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil Colonial. São Paulo: Ed. Senac, 2005. 149p.

SILVA, José Graziano da. **A nova dinâmica da agricultura brasileira**. Campinas, SP: Unicamp/IE, 1996.

TERHORST, Karin Inês Lohmann; SCHMITZ, José Antônio Kroeff. De porco a suíno: história da suinocultura e dos hábitos alimentares associados aos produtos dela derivados entre agricultores familiares do Vale do Taquari. *In:* MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: EdUfrgs, 2007.

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-ação**. 6ed. São Paulo: Cortez, 1994.

TONATIUH CONTRERAS, Romero; VERA, Isidoro Liendo; HERREJÓN, Gladis Rivera; DÍAZ, Luis González. **Ciencia Ergo Sum**. Las estrategias de transporte y adaptación de las especies agrícolas del Viejo Mundo hacia la Nueva España. Toluca, México. v. 11, n. 3, p. 237-245, nov. 2004.

TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne. **Historia natural y moral de los alimentos: la carne, los productos lácteos y los cereales.** Madrid: Alianza Editorial, 1991a.

_____. **Historia natural y moral de los alimentos: las frutas y las verduras.** Madrid: Alianza Editorial, 1991b.

VERTI, Sebastián. **Historia de la comida en México**: mosaico multicolor del esplendor y grandeza de la gastronomía mexicana. México: Diana, 1993.

VELA, Hugo A. G. **Meio Ambiente Sociedade e Agricultura em Mesoamérica**: o caso dos Astecas. Curso ministrado no Programa de Pós-graduação em Ciências Agropecuárias da Universidade Autônoma de Estado do México, set., 2007.

_____. **Cultura e gastronomia no estado de Pernambuco**. Seminário ministrado na Faculdade de Gastronomia da Universidade Autônoma de Estado do México, set., 2008.

TUROLDO, P. D. M. **Minha terra, adeus...** Organização de Cristiane Koehler Zanella. Santa Maria: Ed. UFSM, 2004. 83p.

VOGT, Carlos. Triângulo Culinário proposto por Claude Lévi-Strauss. Disponível em: <http://www.comciencia.br>. Acessado em: 14 abr. 2008.

ZANG, Nelson. TONIAL, Tânia. Maria., MISSIO, Eloir. **A região do CODEMAU**: dados e pesquisa com vistas à agroindustrialização. Frederico Westphalen: Ed. URI, 2006.

ZANINI, Maria Catarina Chitolina. A Família como Patrimônio: A Construção de Memórias entre Descendentes de Imigrantes Italianos. **Campos** v. 5. n. 1. p. 53-67, 2004.

ZALUAR, Alba. **A máquina e a revolta**: as organizações populares e o significado de pobreza. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2000. 265p.

ZARTH, Paulo Afonso. **Historia agrária do planalto gaúcho 1850-1920.** Ijuí: Ed. Unijuí, 1997.

ZARTH, Paulo Afonso. **Do arcaico ao moderno**: o Rio Grande do Sul agrário do século XIX. Ijuí: Ed. Unijuí, 2002. 320p.

WAGNER, S. A. e*t al.* O lugar da produção voltada ao autoconsumo nas estratégias locais de desenvolvimento rural: um estudo de caso realizado no Vale do Taquari (RS). *In:* Menasche, R. (Org). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. UFRGS, Porto Alegre. 2007.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. A emergência de uma nova ruralidade nas sociedades modernas avançadas – o "rural" como espaço singular e ator coletivo. **Estudo sociedade e agricultura**. Revista Semestral de ciências sociais aplicadas ao estudo do mundo rural. Rio de Janeiro: CPDA, p. 87 – 145, 2000.

WARNIER, Jean-Pierre. **A mundialização da cultura**. Tradução: Viviane Ribeiro. 2 ed. Bauru, SP: EDUSC, 2003. 184p.

WOORTMANN, Ellen. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. *In:* MENASCHE, Renata (Org.) **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. UFRGS, Porto Alegre. 2007. p.109-118.

WOORTMANN, Ellen.; WOORTAMANN, Klaas. **O trabalho da terra**: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: Ed. Universidade de Brasília. 1997. 192p.

WOORTMANN, Klaas. Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final. **Série Antropologia**, Brasília, v.20, p.1-183,1978.

_____. **A família das mulheres**. Rio de Janeiro: tempo brasileiro. CNPq, 1987. 316p.

_____. **O modo de produção doméstico em duas perspectivas**: Chayanov e Sahlins. Série Antropologia, 293. Brasília, 2001.

.

APÊNDICE 1

ROTEIRO DE ENTREVISTA

1. Nome:
2. Idade:
3. Local de nascimento:
4. Período em que reside no município?
5. Escolaridade:
6. Número de filhos, e quantos residem ainda no local?
7. Profissão e/ou tipo de trabalho desenvolvido?
8. Trabalha na sua propriedade?
9. O que planta?
10. Que animais cria?
11. Quais são os gêneros produzidos para a venda?
12. Quais são os alimentos produzidos para o consumo interno da família?
13. Quais áreas são destinadas ao cultivo da comida destinada ao consumo interno do grupo familiar e quais são os equipamentos utilizados?
14. Quem planta? Tem ajuda de filhos ou outros?
15. Existe divisão de tarefas entre os membros do grupo familiar? Qual é?
16. Quem prepara a comida? Que utensílios utiliza? Que temperos usa?
17. Quem ensinou cozinhar e preparar a comida?
18. Que utensílios essa pessoa utilizava? Como era preparada a comida?
19. Quais temperos utilizavam na preparação da comida?
20. Quais plantam que cultivavam?
21. Como conservavam a comida?
22. Quais as bebidas do dia-a-dia e das festas?
23. Quais as comidas que são / eram feitas nas festas?
24. Quais os locais de compra e venda de alimentos?
25. Antes desses locais, quais eram os locais que existiam? O que comprava nesses locais?