

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL

Mariana Oliveira Ramos

**A “comida da roça” ontem e hoje:
um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de
agricultores de Maquiné (RS)**

Porto Alegre
2007

MARIANA OLIVEIRA RAMOS

**A “comida da roça” ontem e hoje:
um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de
agricultores de Maquiné (RS)**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Rural.

Orientação: Professora Doutora Tatiana Engel Gerhardt

Co-orientação: Professora Doutora Renata Menasche

Porto Alegre

2007

DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)

Responsável: Biblioteca Gládis W. do Amaral, Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS

R175c

Ramos, Mariana Oliveira

A “comida da roça” ontem e hoje : um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS) / Mariana Oliveira Ramos. – Porto Alegre, 2007.

175 f. : il.

Orientador: Tatiana Engel Gerhardt; co-orientadora: Renata Menasche.

Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2007.

1. Agricultores : Comportamento alimentar : Identidade social.
 2. Agricultores Alimentação : Segurança alimentar. 3. Agricultores : Maquiné (RS)
 4. Agricultura familiar : Maquiné (RS). 5. Desenvolvimento rural : Rio Grande do Sul.
- I. Gerhardt, Tatiana Engel. II. Menasche, Renata. III. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Ciências Econômicas. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. IV. Título.

MARIANA OLIVEIRA RAMOS

**A “comida da roça” ontem e hoje:
um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de
agricultores de Maquiné (RS)**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Rural.

Aprovada em: Porto Alegre, 27 de abril de 2007.

Professora Doutora Ellen Fensterseifer Woortmann
UnB

Professor Doutor Sergio Baptista
UFRGS

Doutora Rumi Regina Kubo
UFRGS/ANAMA/DESMA

Dedico este trabalho a meus pais, que sempre me incentivaram a fazer as escolhas da vida por amor e com compromisso pelo que se ama.

AGRADECIMENTOS

À força e à luz que nutre toda a Vida, fonte de confiança e entusiasmo no dia-a-dia.

À CAPES, pela bolsa de estudos que possibilitou minha dedicação a esse trabalho.

Ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural e a todos que nele trabalham, por todo o apoio concedido desde o início.

À Universidade Federal do Rio Grande do Sul, pela oportunidade de completar um curso de mestrado em uma universidade pública e de qualidade.

Aos funcionários das bibliotecas setoriais das Ciências Sociais e Humanidades e da Economia, por todo o suporte que estiveram sempre dispostos a dar.

A EMATER de Maquiné, em especial a extensionista rural Isabel, pelo apoio no trabalho de campo.

Às minhas queridas orientadoras, Tatiana e Renata, pela incrível parceria, pela disposição sempre presente para as muitas leituras e discussões que tivemos, e por todas as palavras de incentivo e carinho, que me fazem seguir acreditando que a academia e o mundo são repletos de pessoas movidas por paixão e sonho.

À Renata, por todas as bibliografias indicadas, emprestadas, discutidas e, ainda, pela tradução do texto de Champagne.

A três grandes professoras e amigas de Santa Catarina que me mostraram caminhos novos e necessários a serem percorridos pela Nutrição, Neila, Anete e Elaine.

À minha família querida, Mario, Ângela, Alessandra e Manoella, pelo amor e acolhida sempre incondicionais, e por me mostrarem o comum que há nos diferentes.

A minha irmã Alessandra, por toda sua garra inspiradora e força prática, que foram decisivas na resolução do “pepino” do computador.

A meu tio e amigo Alexandre, pela presença maravilhosa de família que sempre me fez sentir ao me abrigar em Porto Alegre há mais de um ano.

Ao Maicon, pelo belo sorriso, disposição e leveza com que sempre me recebeu nas estadias em Porto Alegre.

A minha vó Marielena, que nas visitas a Porto Alegre trazia tanto de um enorme amor de mãe que afastava os temores e me fazia recordar da “força que a gente nem sabe que tem”, como ela sempre diz.

Aos amigos e amigas, de lá e de cá, de mais ou menos tempo, pelo abraço e pela escuta tantas vezes necessários nesse percurso.

Às instituições ANAMA e DESMA, e a todos que as compõem, com quem a solidão do trabalho foi muito mais suportável. Por tudo que aprendi a partir de suas experiências de trabalho em Maquiné e por me mostrarem um espaço de movimento por um mundo melhor a partir de um agir local rico em fundamento, respeito ao próximo e amor à Terra.

Ao Jorge, meu alegre amigo colombiano, e à Carmen, minha serena amiga mexicana, pela ajuda na tradução do resumo.

A Val, pela dedicação na leitura de uma das primeiras versões.

Às fadas amigas da “reta final”, Lelé e Fer, que acalmaram o desespero, confortaram o cansaço e me ajudaram com a inclusão das imagens no texto.

Ao Lú, não só porque se não fosse por ele, eu nem estaria aqui, mas pelo movimento que despertou em mim e pelo que movimentamos juntos. Por tudo o que acompanhou nesses dois anos, pelos colos, discussões e ajudas em campo, esse trabalho é também um pouco dele.

A todas as famílias, agricultores e agricultoras que conheci, por manterem vivo e atual o saber que colhe da terra o alimento e o exemplo da simplicidade que pode haver em uma vida feliz.

A você que está lendo esse trabalho, o agradecimento e o desejo que ele contribua para lhe apresentar a comida como um bem precioso e poderoso, e que sua relação com ela possa significar um agir cotidiano em direção ao mundo saudável e justo que se aspira.

Todas as Vidas

[...]

Vive dentro de mim
a mulher cozinheira.

Pimenta e cebola.

Quitute bem feito.

Panela de barro.

Taipa de lenha.

Cozinha antiga

toda pretinha.

Bem cacheada de picumã.

Pedra pontuda.

Cumbuco de coco.

Pisando alho-sal.

Vive dentro de mim
a mulher do povo.

Bem proletária.

Bem linguaruda,

desabusada,

sem preconceitos,

de casca-grossa,

de chinelinha,

e filharada.

Vive dentro de mim
a mulher roceira.

-Enxerto de terra,

Trabalhadeira.

Madrugadeira.

Analfabeta.

De pé no chão.

Bem parideira.

Bem criadeira.

Seus doze filhos,

Seus vinte netos.

[...]

Todas as vidas
dentro de mim:

Na minha vida -

a vida mera

das obscuras!

Cora Coralina

RESUMO

A partir do registro etnográfico do cotidiano e de memórias relacionadas à alimentação de famílias de agricultores do município de Maquiné, litoral norte do Rio Grande do Sul, foram identificadas mudanças ocorridas na alimentação desses grupos nos últimos 30 anos. Para tal, foram utilizados como instrumentos de pesquisa: observação participante, diário de campo, registros fotográficos, entrevistas coletivas e histórias de vida. Como resultados, o trabalho aborda diferentes aspectos da comida para a família no mundo rural, ontem e hoje. Um primeiro aspecto diz respeito à redução da produção para o autoconsumo e da diversidade de alimentos consumidos, evidenciadas pelo abandono de cultivos (como do arroz e do trigo), pela substituição de sementes (caso do milho, cuja semente híbrida não faz “farinha boa”), pela redução no consumo de milho e de tubérculos (como o cará e o inhame), pelo aumento no consumo de carnes (especialmente de gado) e, sobremaneira, pelo aumento da participação da *comida de mercado* no cardápio cotidiano das famílias, o que ilustra dimensões do processo de modernização da agricultura e da alimentação de famílias locais. Além de mudanças em aspectos materiais da alimentação, a análise dos dados também explorou as relações entre comida, identidade e sociabilidade, para as quais participaram dados de duas festas do município etnografadas: a Festa da Polenta (“festa típica” do município) e a Festa de São José (festa tradicional da comunidade do Pinheiro). Nesse sentido, contradições na valorização de alimentos que carregam o símbolo do rural foram evidenciadas. Agricultores com distintas trajetórias de vida exprimem percepções também distintas em relação à auto-suficiência alimentar e a um passado em que esta não era uma questão de escolha, mas sim de sobrevivência. Ao sugerir que a *comida da cidade é fraca* sem que isso implique em uma recusa dos alimentos industrializados, que também são consumidos pelas famílias, os agricultores revelam a percepção de fronteiras entre os espaços rural e urbano, delimitadas por saberes, práticas e valores próprios de uma tradição rural que permanece. Por fim, um último aspecto da comida investigado identifica critérios locais que participam da escolha e classificação dos alimentos, delineando uma noção de *comida boa* fortemente relacionada a qualidades atribuídas à *comida do gasto*, como a *força* e a *pureza*. Assim, ainda que simbolize um passado áspero e severo para alguns, ou em alguns momentos, a produção para o autoconsumo também representa o acesso a um alimento de qualidade para essas famílias, chamando a atenção para seu significado do ponto de vista da segurança alimentar e nutricional nesses grupos rurais. O estudo finda apresentando a *comida da roça* a partir de elementos materiais e simbólicos que a compõem atualmente e que abarcam elementos de mudança social, salientando a relevância dos saberes e práticas alimentares na conformação do rural e da agricultura familiar hoje.

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

RESUMEN

A partir del registro etnográfico de lo cotidiano y de memorias relacionadas a la alimentación de familias de agricultores del municipio de Maquiné, litoral norte de Rio Grande del Sur, fueron identificados cambios propiciados en la alimentación de esos grupos en los últimos 30 años. Para ello, fueron utilizados como instrumentos de pesquisa: observación participante, diario de campo, registros fotográficos, entrevistas colectivas e historias de vida. Como parte de los resultados, el trabajo aborda diferentes aspectos de la comida para la familia en el mundo rural, ayer y hoy. Un primer aspecto se refiere a la reducción de la producción para el autoconsumo y a la diversidad de alimentos consumidos, evidenciadas por el abandono de cultivos (como arroz y trigo), por la sustitución de semillas (el caso del maíz, cuya semilla híbrida no produce “harina buena”), por la reducción en el consumo de maíz y de tubérculos (como cará y ñame), por el aumento en el consumo de carnes (especialmente de ganado) y sobre todo, por el aumento de la preferencia por la *comida de mercado* en el menú cotidiano de las familias. Esto ilustra algunas dimensiones del proceso de modernización de la agricultura y de la alimentación de las familias locales. Además de los cambios en los aspectos materiales de la alimentación, el análisis de los datos también exploró las relaciones entre comida, identidad y sociabilidad, para los cuales fueron importantes los datos de dos fiestas del municipio etnografiadas: La Fiesta de la Polenta (“fiesta típica” del municipio) y la Fiesta de San José (fiesta tradicional de la comunidad de Pinheiro). En ese sentido, algunas contradicciones en la valoración de alimentos que cargan el símbolo de lo rural fueron evidenciadas. Agricultores con diferentes trayectorias de vida revelan percepciones distintas con relación a la auto-suficiencia alimentaria y a un pasado en que ésta no era una cuestión de opción, pero sí de sobrevivencia. Al sugerir que *la comida de la ciudad es “fraca”*, sin que eso implique un rechazo por los alimentos industrializados, que también son consumidos por las familias; los agricultores revelan la percepción de fronteras entre los espacios rural y urbano, delimitadas por saberes, prácticas y valores propios de una tradición rural que permanece. Finalmente, un aspecto investigado sobre la comida, identifica criterios locales que hacen parte de la opción y clasificación de los alimentos, delineando la noción de *comida buena* altamente relacionada a las cualidades atribuidas para *comida de gasto, como la fuerza y la pureza*. Así, aunque simbolice un pasado áspero y severo para algunos, o en ciertos momentos, la producción para el autoconsumo también respresenta el acceso a un alimento de calidad para esas familias, llamando la atención para su significado desde el punto de vista nutricional y de seguridad alimentaria en esos grupos rurales. El estudio finaliza presentando la *comida de la “roça”*, a partir de elementos simbólicos que la componen actualmente y que abarcan aspectos de cambio social, destacando la relevancia de los saberes y prácticas alimentarias en la conformación de lo rural y de la agricultura familiar en la actualidad.

Palabras clave: Saberes y prácticas alimentarias, Antropología de la alimentación, Agricultura familiar, Seguridad alimentaria y nutricional.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Imagens da relação entre o agricultor e seu mundo: o meio rural, a roça, a cozinha e a família.	14
Figura 2: Reunião do Clube de Mães da Prainha no salão paroquial da comunidade, agosto 2006	38
Figura 3: Mapa com a macrolocalização de Maquiné, adaptado de Perotto (2007).	42
Figura 4: Localização das comunidades visitadas durante o trabalho de campo. Fonte: Carta-imagem do Município de Maquiné. Mata Atlântica Sul - Projeto Conservação da Mata Atlântica do Rio Grande do Sul. Cooperação Financeira Brasil – Alemanha.	48
Figura 5: Vistas da entrada e do interior da Linha Pinheiro, fevereiro 2007.	49
Figura 6: Vista de uma <i>roça de morro</i> , Pedra de Amolar, fevereiro 2006.	55
Figura 7: Imagens da <i>comida da roça</i> . Começando pela esquerda, do alto para baixo: amendoim secando, roça de milho e de aipim, capela em frente ao forno à lenha, boi de canga, panela de trabalho para <i>carnear</i> o porco, almoço no fogão à lenha.	64
Figura 8: Dona Linda assando uma fornada de cucas de uva, Pedra de Amolar, fevereiro 2006.	82
Figura 9: Arroz de sequeiro produzido em Maquiné em 2006.	92
Figura 10: Folheto de divulgação da VI Festa da Polenta, agosto 2006.	113
Figura 11: Imagens da VI Festa da Polenta. Da esquerda para a direita e de cima para baixo: a Casa da Polenta, o Museu da Festa da Polenta, a Feira do Produtor (vê-se um pouco do pórtico de entrada ao fundo) e a ala <i>fast food</i> da festa.	115
Figura 12: Carroça divulgando os <i>legítimos produtos do porco da roça</i> na VI Festa da Polenta, agosto 2006.	116
Figura 13: Imagens da Festa de São José: o santo padroeiro, vista externa da igreja e do salão paroquial, pessoas da comunidade e parentes <i>de fora</i> na missa, movimento de saída da missa para o salão, churrasqueira assando os mais de 200 quilos de carne preparados para o almoço de domingo (de cima para baixo na coluna). Linha Pinheiro, março 2007.	123

LISTA DE SIGLAS

ANAMA: ong Ação Nascente Maquiné

CEASA: Centrais de Abastecimento de Hortigranjeiros

CONSEA: Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

DESMA: Núcleo de Estudos em Desenvolvimento Rural Sustentável e Mata Atlântica

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

PGDR: Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural

PMM: Prefeitura Municipal de Maquiné

PRONAF: Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

SAN: Segurança Alimentar e Nutricional

UFRGS: Universidade Federal do Rio Grande do Sul

CONVENÇÕES

Os trechos em itálico no texto representam falas, palavras e expressões dos informantes da pesquisa, ou, algum termo em idioma estrangeiro. As aspas foram usadas para apresentar conceitos trazidos da bibliografia consultada ou destacar termos.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	14
2 A CONSTRUÇÃO DA PESQUISA	27
2.1 Entrando em campo	33
2.2 Definição da população de estudo e os instrumentos de pesquisa	36
2.3 O processo de análise e redação do texto	40
3. MAQUINÉ: O CAMPO DE ESTUDO	42
3.1 População e paisagem – aspectos sociais, econômicos e ambientais	43
3.1.1 O Pinheiro e a Pedra de Amolar – comunidades que adentram o vale do rio Maquiné	49
3.1.2 A Prainha e o Ribeirão – comunidades localizadas na planície costeira	51
3.2 Um pouco da história do Litoral Norte do Rio Grande do Sul	52
3.3 O processo de modernização da agricultura em Maquiné	57
4 HISTÓRIAS DE ROÇAS E DE COZINHAS: MUDANÇAS NA <i>COMIDA DO GASTO</i>	64
4.1 <i>Agora tá tudo mudado!</i> – modos de viver de antigamente	65
4.2 “Plantar, colher e comer”: autoconsumo e gênero no cotidiano de famílias rurais	72
4.3 A comida <i>de antes</i> e de agora	75
4.3.1 Café-da-manhã, almoço e janta	78
4.3.2 Mudanças e permanências nas cozinhas rurais - panelas de alumínio e forno à lenha	80
4.3.3 O leite e seus derivados	86
4.3.4 As carnes	87
4.3.5 Os cereais: arroz, milho e trigo	91
4.3.6 Os tubérculos	99
4.3.7 As frutas e o tempo <i>que corre sacrificoso</i>	101
4.3.8 O feijão	102

4.3.9 As verduras	104
4.4 Da eventualidade à cotidianidade da <i>comida de mercado</i> às mesas	105
5 COMIDA, IDENTIDADE E MUDANÇAS NO MEIO RURAL	109
5.1 <i>O que a senhora faz com a farinha de milho?</i>	110
5.2 Comida “típica” e comida “tradicional”: a Festa da Polenta e a Festa de São José.	112
5.2.1 A VI Festa da Polenta	113
5.2.2 <i>Viva São José!</i> – a festa da comunidade do Pinheiro	121
5.3 Circulação de comidas: reciprocidade nos modos de vida do meio rural	126
6 A <i>COMIDA BOA</i>: CRITÉRIOS LOCAIS PARA ESCOLHA E CLASSIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS	130
6.1 Alimento x não-alimento	131
6.2 <i>Esse pé de aqui é uma riqueza!:</i> a presença de <i>vitamina</i> na <i>comida boa</i>	135
6.2.1 <i>Acho que aquilo não presta para comer...</i> – uma proposta de inovação alimentar	138
6.3 <i>A pureza, a força e o colesterol da comida do gasto</i>	140
6.3.1 O discurso médico-oficial	147
6.4 <i>A manutenção da produção pro gasto como garantia de acesso à comida boa</i>	150
7 A <i>COMIDA DA CIDADE É FRACA...</i> E A “<i>COMIDA DA ROÇA</i>”? - CONSIDERAÇÕES FINAIS	154
REFERÊNCIAS	161
Apêndice A – RECEITAS E DICAS CULINÁRIAS DE MAQUINÉ:	171
Apêndice B – CALENDÁRIO DE FESTAS EM HONRA AOS SANTOS PADROEIROS EM MAQUINÉ	173
Apêndice C – ROTEIRO DE ENTREVISTA	174

1 INTRODUÇÃO

Entre **lavradores** cuja atividade econômica está quase toda dentro dos limites da produção diária e sazonal de **comida para a família**, o **alimento** e tudo o que envolve o acesso a ele, aparecem como agentes reguladores **entre o homem e o seu mundo**. Praticamente todo o seu trabalho é dirigido a obter alimentos para uma dieta cujos ingredientes produzem, conservam ou comprometem as suas condições pessoais de presença em esferas sociais de relações entre produtores de alimentos (BRANDÃO, 1981, p.148, grifos meus).

“Lavradores”, “comida para a família”, “alimento - entre o homem e o seu mundo”, palavras destacadas do texto de Brandão por evocar imagens que são chaves para essa introdução, pois o trabalho que segue tem por foco principal a comida entre aqueles que a produzem.



Figura 1: Imagens da relação entre o agricultor e seu mundo: o meio rural, a roça, a família e a comida.

Ao mesmo tempo, esse trabalho investiga em que medida o alimento plantado, colhido e consumido produz os pequenos agricultores. Ou melhor, quais os significados e sentidos imbricados no comer de um grupo social rural que corroboram na construção da identidade do próprio grupo e em elementos do funcionamento da comunidade, como as relações na família, na comunidade e com o meio onde vivem.

Para realizar a pesquisa dirigi-me para o interior de uma cidade do interior, onde passei a conviver com pequenos agricultores, observando e registrando aspectos do seu cotidiano, assim como investigando a memória guardada por agricultoras e agricultores de mais idade. A partir dessas memórias, procurei apreender mudanças vividas por esse grupo social em um período mais recente marcado pela modernização da agricultura.

O alimento e a comida foram os fios condutores da investigação. Alimento “e” comida porque, nesse trabalho, a distinção que faz da comida o alimento transformado pela cultura (MENASCHE, 2005b), é entendimento de partida. Como afirma Woortmann (1985), em qualquer sociedade, os alimentos são, não apenas comidos, mas também pensados e, nesse sentido, a comida possui um significado simbólico – ela “fala” de algo mais que nutrientes.

A alimentação a partir da perspectiva da “comida” amplia o olhar microscópico dos nutrientes para um olhar que engloba cozinhas, pratos e pessoas. Matta (1987) e Woortmann (1978) distinguem alimento de comida a partir do ato culinário e da seletividade cultural, próprios de cada grupo social. A fala de um dos agricultores registrados por Woortmann (1978) expõe bem essa distinção. “O alimento é o mesmo que a comida, tudo o que é comida é alimento; mas ninguém fala que o alimento tá na mesa; fala é que a comida tá na mesa; ninguém fala vai comê o alimento, fala que vai comê é a comida” (informante de TAVARES, 1976, p.35 apud WOORTMANN, 1978, p.47).

Outro entendimento de partida é o pressuposto de que a alimentação pode (e deve) ser compreendida como um elemento histórico dinâmico, envolto em uma rede complexa de sentidos e de processos sociais de ordem econômica, cultural, ecológica e política. Tal pressuposto remete a um “olhar totalizador sobre o ato alimentar” (CONTRERAS; GRACIA, 2005), responsável por reconhecer como a alimentação está estreitamente vinculada à história dos povos. Como colocam Contreras e Gracia,

Conocer los modos de obtención de los alimentos y quién y cómo los prepara aporta una masa considerable de informaciones sobre el funcionamiento de una sociedad. [...] hoy *ser lo que comemos* refleja, quizá más que nunca, la naturaleza compleja y contradictoria del orden social dominante (CONTRERAS; GRACIA, 2005, p.14, grifos do autor).

A história da alimentação aporta, a exemplo do que frisam os autores, informações importantes a respeito da história das sociedades e grupos humanos. As práticas alimentares falam do percurso de indivíduos, famílias e comunidades, revelando como diversos elementos do cotidiano influenciam e são influenciados pela alimentação dentro de um contexto de desenvolvimento próprio de cada local e grupo.

Esse contexto local, todavia, encontra-se cada vez mais interligado com questões e acontecimentos situados fora das fronteiras físicas desse grupo, tendo em vista os processos de industrialização da sociedade e da comida. Como ressalta Menezes (1998, p.254), “[...] não se

pode perder de vista o quanto já está consolidado o complexo agroindustrial em muitos dos países em desenvolvimento, e especialmente no Brasil.”

É assim que a complexidade da “ordem social dominante” contemporânea reflete-se na alimentação e influencia a disseminação global de um modelo alimentar¹ referenciado pela “dieta ocidental afluyente”. Diez Garcia (2003) caracteriza tal modelo alimentar em expansão

[...] 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) [e que] tem se expandido, sobretudo em situações de prosperidade econômica (DIEZ GARCIA, 2003, p.484).

Em outras palavras, a “dieta ocidental afluyente” é marcada por um aumento no consumo de alimentos industrializados e por uma redução no consumo de alimentos frescos e regionais. No caso do Brasil, Mondini e Monteiro (1994) demonstraram a ocorrência de uma redução no consumo de tubérculos (como a mandioca e a batata doce), de cereais e de feijão, enquanto que o consumo de leite e derivados aumentou (produtos das indústrias de laticínios). Houve ainda, segundo os autores, a substituição da banha, toucinho e manteiga por óleos e margarinas.

Estudos como esse demonstram mudanças na alimentação que podem ser relacionadas, no que tange à oferta, ao crescimento das indústrias de alimentos e, no que tange ao consumo, a valores presentes nas escolhas alimentares. Um desses valores sendo, como sugere Diez Garcia (2003) a busca de ascender a modos de vida oriundos de contextos urbanos dos países desenvolvidos, uma busca de status. Esse é um dos elementos apontados pela autora para compreender o fato da prosperidade econômica conduzir a adesão de comidas prontas e alimentos industrializados. Está colocado nesse movimento de “industrialização” das práticas alimentares contemporâneas o desejo de se aproximar de um modo de vida invejado, qual seja um modo de vida “moderno”.

Nesse sentido, as mudanças na alimentação contemporânea inserem-se em um contexto de “modernidade alimentar”. Diferentes autores, como Poulain (2004), Contreras e Gracia (2005) e Fischler (1995), identificam a modernidade alimentar como um fenômeno social que se relaciona, dentre outras questões, com o rompimento de barreiras geográficas e sazonais na oferta de alimentos, com a flexibilização (ou desaparecimento) de estruturas em torno das refeições e com

¹ “Modelo alimentar pode ser definido como as características alimentares e nutricionais de uma população, incluindo as peculiaridades de sua estrutura culinária, de modo a permitir identificar tais características como parte da cultura de um povo ou nação.” (DIEZ GARCIA, 1999 apud DIEZ GARCIA, 2005, p.279).

o crescimento da insegurança em relação aos componentes dos alimentos entre os consumidores. Mais ainda, os autores destacam que prevalece uma confusão entre os “comedores contemporâneos” (RIAL, 1996) em relação à “alimentação saudável” frente à proliferação de informações na mídia a respeito do tema, o que Fischler (1995) chamou de “cacofonia alimentar”.

O importante a destacar, pois remonta à construção do problema de pesquisa, é que todo esse processo de transformações em torno da comida e do comedor contemporâneo, estudado por tais autores com ênfase em contextos consumidores e urbanos, não ocorreria sem uma reorganização produtiva do campo, de onde provêm os alimentos. Por isso o interesse em estudar transformações vividas pelos pequenos agricultores nesse período de modernização da agricultura e da comida.

No sentido das mudanças produtivas, da introdução do progresso técnico na agricultura, do estabelecimento e consolidação dos Complexos Agroindustriais (os CAIs) e das implicações sociais, tecnológicas e ambientais advindas de tais mudanças - como o enfraquecimento do pequeno agricultor e da terra sobre a qual trabalha - diversos economistas, sociólogos e agrônomos já se debruçaram. Estudos como os de José Graziano da Silva (2003), Ademar Romeiro (1998) e Jaques Chonchol (1987), entre outros, demonstram causas, conseqüências e alternativas para esse processo de modernização agrícola no Brasil e na América Latina, onde grande parte da população ainda vive no meio rural.

Tais estudos contribuem enormemente para as discussões em torno do desenvolvimento rural, da reforma agrária, da segurança alimentar, da construção de políticas públicas para o setor agrícola, mas, de certo modo, parecem deixar escapar a própria gente que faz a agricultura e que segue vivendo no meio rural. Grupos sociais que vivem orientados pelo trabalho de plantar não só porque colhem seu próprio alimento, mas porque através dele mantêm uma lógica de vida e de comunidade que compõe de maneira fundamental sua reprodução social, como nos falava Brandão anteriormente. É nessa direção que se encontram os objetivos desse estudo: registrar saberes e práticas alimentares e identificar mudanças a partir da vivência do mundo cotidiano desses grupos, nos quais aspectos concretos e subjetivos das vidas desses agricultores participam de forma complementar e constante.

Aqui, porém, entra em cena uma questão importante e que trata da delimitação da população do estudo. É certo que não existe um modelo único e universal de agricultor, a

começar pela disputa maior entre “patronais²” (os grandes produtores, que muitas vezes não moram em suas propriedades nem têm as mãos marcadas de terra) e “agricultores familiares”, dos quais certamente estou falando aqui. Porém, esses últimos também não são homogêneos, existindo entre eles uma diversidade de situações de vida, já densamente analisada e discutida, incluindo aspectos como o grau de modernização que internalizaram em suas propriedades, os modelos produtivos adotados, a renda obtida, os circuitos comerciais e mercados em que estão inseridos, assim como a maior ou menor permanência e valorização de seu patrimônio sócio-cultural, as formas de uso da terra e dos recursos naturais.

O debate em torno da construção e definição da agricultura familiar revela diferentes ênfases dadas pelos estudiosos e atores sociais envolvidos com os temas da agricultura e do rural. Abramovay (1992), em seu livro “Paradigmas do capitalismo agrário em questão”, distingue o camponês do agricultor familiar pelo processo de “mercantilização de vida” do primeiro, a partir do qual a dependência do agricultor em relação ao mercado para executar sua reprodução social cresce e distancia-se da relativa autonomia econômica que as famílias viviam até então.

Carneiro (1998) fala do debate já ocorrido no Brasil em torno das categorias “camponês” e “agricultor familiar”, que, segundo a autora,

[...] seguem trajetórias distintas, recebendo tratamentos diferenciados quanto aos elementos definidores. Enquanto a primeira destaca o componente cultural – o camponês como ‘modo de vida’ correspondente a um contexto ‘não-capitalista’ -, a segunda é formulada com ênfase na relação com o mercado capitalista (CARNEIRO, 1998, p.55).

Contudo, a autora defende que uma distinção como essa pode reduzir a compreensão da dinâmica de reprodução social desses agricultores, chamando a atenção para a noção de ruralidade na construção de identidades em torno do camponês e do agricultor familiar. Noção

² No relatório do convênio de cooperação técnica firmado entre FAO e INCRA, Guanziroli (2000) expõe os critérios adotados pela equipe para delimitar as definições de “agricultores patronais” e “agricultores familiares”. Características relacionadas à gestão e organização do trabalho nas unidades agrícolas, assim como a presença de trabalho assalariado demarcaram essencialmente a diferença entre as duas categorias de agricultores, adotados pelo estudo. Wanderley (1995), em trabalho que expõe resultados de pesquisa comparativa acerca da construção da agricultura familiar, reforça a história dos grupos camponeses e o acesso à terra como características que definiriam o “familiar” e o “patronal”. Segundo a autora, “No Brasil, a grande propriedade, dominante em toda a sua História, se impôs como modelo socialmente reconhecido. Foi ela quem recebeu aqui o estímulo social expresso na política agrícola, que procurou modernizá-la e assegurar sua reprodução. Nesse contexto, a agricultura familiar sempre ocupou um lugar secundário e subalterno na sociedade brasileira. Quando comparado ao campesinato de outros países, foi historicamente um setor ‘bloqueado’, impossibilitado de desenvolver suas potencialidades enquanto forma social específica de produção.” (WANDERLEY, 1995, p.38).

que, segundo a autora, não pode ser tratada “em geral” tendo em vista a diversidade de alternativas e estratégias desenvolvidas pelas famílias em decorrência dos processos de modernização da agricultura e do meio rural.

Trago a noção de ruralidade nesse momento, pois, concordando com o apontado por Carneiro (1998), perceber a atuação da cultura e da história na construção da identidade de agricultor familiar permite entender essa categoria dentro de um processo dinâmico e não homogêneo de desenvolvimento. Nesse sentido, Wanderley (2003) apresenta uma proposta de compreensão de agricultor familiar que parece abarcar o caráter dinâmico e plural defendido por Carneiro, assim como demarca as transformações operadas pela modernização da agricultura.

Discutindo o significado da agricultura familiar no atual contexto de integração da agricultura e do meio rural com as estruturas e exigências de modelos urbano-industriais de produção e de vida, Wanderley (2003, p.43) reconhece “[...] certa dificuldade [...] em atribuir um valor conceitual à categoria agricultura familiar que se difundiu no Brasil, sobretudo a partir da implantação do Pronaf³.” Para a autora, a dificuldade em torno dessa conceituação compreende os esforços em definir o quanto permanece de um campesinato tradicional e o quanto dessa tradição é rompida para o surgimento de um “novo personagem na atividade agrícola e no meio rural, capaz de responder às exigências da sociedade e do mercado modernos” (WANDERLEY, 2003, p.44), o agricultor familiar.

Analisando questões referentes aos modelos de produção agrícola, às formas de organização do trabalho familiar, às formas de integração e relacionamento com a sociedade englobante, aos processos de saída do meio rural, às estratégias e projetos de vida dos que permanecem no meio rural, Wanderley (2003) defende que

O agricultor familiar é, sem dúvida, um ator social do mundo moderno, o que esvazia qualquer análise em termos de decomposição do campesinato, mas, como afirma Marcel Jollivet (2001:80), ‘no agricultor familiar há um camponês adormecido’ (Aliás, um camponês bem acordado). Assim, o que concede aos agricultores modernos a condições de atores sociais, construtores e parceiros de um projeto de sociedade [...] é precisamente a dupla referência à continuidade e à ruptura (WANDERLEY, 2003, p.47).

Tal perspectiva acerca dos agricultores familiares, cuja complexidade expressa na “dupla referência à continuidade e à ruptura” com uma tradição camponesa, enfatiza o ponto de vista cultural e simbólico adotado nessa investigação. Por isso falo, ou melhor, procuro dar voz, nesse

³ Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar.

texto, ao camponês, ou ao “pequeno sitiante”, o “caipira”, o “agricultor tradicional”; diferentes formas como os grupos sociais dedicados à pequena agricultura diversificada em distintas regiões do país foram denominados por antropólogos e sociólogos que já se dedicaram ao estudo de comunidades rurais, como Ellen e Klaas Woortmann, Carlos Rodrigues Brandão, Antonio Candido, Afrânio Raul Garcia Júnior e Beatriz Heredia.

Aproximando mais um pouco de meu campo de estudo, trato aqui dos “colonos”, pequenos agricultores do sul do Brasil, na sua maior parte descendentes de imigrantes europeus chegados a partir da metade do século XIX; o mesmo grupo social estudado, dentre outros autores, por Giralda Seyferth.

Seyferth (1992) destaca que a identidade social de “colono” foi adotada pelos imigrantes e seus descendentes a partir de uma “[...] categoria classificatória que lhes foi atribuída pela administração colonial: para o Estado, eram colonos todos aqueles que recebiam um lote de terras em áreas destinadas à colonização.” (SEYFERTH, 1992, p.80). Mocellin (1993), que trabalhou com colonos de origem italiana no Rio Grande do Sul, define como características fundamentais do grupo

[...] possuir a propriedade da terra, constituída como uma unidade produtiva familiar, tendo como base o trabalho familiar. Em outro nível, no plano simbólico, o grupo se caracteriza por um modo de vida específico, elegendo como categorias fundamentais do seu universo cultural o trabalho e a família. (MOCELLIN, 1993, p.37)

Em campo, a definição da população de estudo fundamentou-se em uma caracterização dos agricultores locais feita por estudos anteriores na região (GERHARDT, 2002; ANAMA; UFRGS. PGDR; PMM, 2000), que estabelece critérios relacionados as forma de uso da terra na identificação da agricultura “tradicional-colonial” praticada pelos informantes dessa pesquisa.

A questão que procuro demonstrar não é, todavia, *o que* são aqueles com quem convivi e que investiguei, mas *quem* os percebo ser, através da observação de *como vivem*, de suas práticas e discursos, assim como dos sentidos e lógicas possíveis de serem interpretados a partir desses, buscando entender, por fim, como eles mesmos se percebem. A escolha dessa perspectiva de estudo diz respeito ao que Brandão (2004) coloca como uma das tarefas daqueles que estudam os grupos camponeses: levantar o cabedal de seus conhecimentos e práticas, pois quanto mais nos interarmos deles, mais os respeitaremos e os faremos respeitar.

Assim, o texto que segue apresenta uma região, sua gente e seus modos de ser, de viver e, principalmente, de comer. É resultado de uma pesquisa etnográfica realizada entre famílias de

pequenos agricultores, “colonos” do município de Maquiné, localizado no litoral norte do Rio Grande do Sul, sul do Brasil, como parte de uma formação multidisciplinar em Desenvolvimento Rural.

A opção por uma “multidisciplinaridade” nasceu de minha trajetória profissional, que fez com que eu encontrasse no alimento e na comida, a importância do mundo imaterial: a atuação de valores simbólicos e estruturas culturais na conformação das práticas alimentares cotidianas dos indivíduos.

Nutricionista de formação, a necessidade de compreender essa rede de sentidos em que está inserido o ato alimentar nasceu de vivências no trabalho em saúde coletiva. Desafios colocados por uma diversidade de situações de vida entre grupos populares urbanos com quem trabalhei despertaram questões para as quais minha formação em Nutrição era insuficiente.

Lidava com grupos e indivíduos que viviam uma falta de acesso a alimentos na quantidade e continuidade necessárias, mas que, além disso, apresentavam deficiências ligadas a aspectos qualitativos do alimento. Qualidade percebida por mim a partir de uma complexidade crescente na composição nutricional⁴ que estudava, mas percebida por aqueles grupos e indivíduos também (ou principalmente) a partir de significados e sentidos que os alimentos assumiam para eles. Afinal de contas, porque era tão difícil constatar mudanças em suas práticas e hábitos alimentares, mesmo a partir do trabalho educativo alicerçado em demandas reais de seus estados de saúde (obesidade, hipertensão, diabetes, anemias, deficiências nutricionais, dislipidemias)?

É evidente que o fator renda familiar atuava no cardápio diário dessas famílias, mas não justificava por completo a manutenção de escolhas alimentares inadequadas que, em geral, poderiam custar o mesmo preço (ou até mais) daquelas recomendadas. Desse modo, vivenciando dificuldades e frustrações frente à “ineficiência” de meu trabalho de promover “mudanças saudáveis” na alimentação, percebi a importância de melhor compreender os sentidos e significados que os alimentos sustentam para os diferentes grupos e indivíduos, uma vez que uma

⁴ A discussão da qualidade dos alimentos pautada em sua composição leva a um aprofundamento e complexidade crescentes que envolvem, entre outros elementos, os micronutrientes (macro e microminerais, vitaminas, diferentes tipos de fibras, diferentes qualidades de água), fitoquímicos, vitalidade, aditivos químicos, resíduos de hormônios e drogas veterinárias, resíduos radioativos, a biodisponibilidade de cada nutriente isoladamente e em interação com outros. Essa qualidade alimentar está invariavelmente atrelada aos modelos de produção agrícola e de processamento pelo resultado químico que conferem aos alimentos produzidos.

melhor compreensão desses poderia contribuir no planejamento e eficácia de trabalhos educativos e de intervenção.

Isso posto, creio que resta esclarecer o motivo de investigar sentidos e significados da alimentação entre um grupo camponês e não entre grupos populares urbanos, com quem trabalhara até então. Há na resposta a essa pergunta dois elementos relacionados à concepção de “alimentação saudável” com que vinha trabalhando, ambos relacionados a *quem, onde e como se produz o alimento*.

O primeiro elemento diz respeito à qualidade do alimento em relação a sua composição e equilíbrio nutricional, a ausência de toxicidade e a características de sabor, cor, durabilidade e vitalidade – elementos que remetem às técnicas agrícolas e que identificam nos modelos de produção ecológicos a possibilidade de fornecimento de alimentos que atendam a tais critérios⁵.

O segundo trata de uma perspectiva política do consumo alimentar, a partir da qual é possível relacionar alimentos com situações ambientais e sociais específicas, e que orienta como mais adequado à alimentação aquilo que provêm de modelos de agriculturas capazes de promover conservação ambiental, igualdade social e qualidade de vida para o agricultor.

Assim, elementos do trabalho em saúde e em nutrição remeteram-me para o meio de origem do alimento, para a agricultura e os agricultores, revelando uma noção útil à compreensão desse todo que envolve a alimentação – a noção de sistemas alimentares.

De uma forma simples, pode-se dizer que os sistemas alimentares compreendem as relações estabelecidas entre os diferentes agentes sociais que compõem a cadeia alimentar - produtores, distribuidores e consumidores (CHONCHOL, 1987). Essa maneira de abordar a alimentação apresenta e lida com o alimento considerando o todo de relações sociais que o fundamentam na contemporaneidade, quando a interdependência mundial se acentua (CARNEIRO, 2003), sendo, portanto, um caminho interessante para a compreensão de como mudanças no consumo se relacionam com mudanças na produção alimentar.

Foi assim que, em tempos de expansão de supermercados, restaurantes exóticos, cadeias de *fast-food*, alimentos e comidas padronizadas e conhecidas por todo o mundo, meu objetivo foi conhecer o lado da produção do alimento básico, *in natura*, a partir das relações que comunidades de pequenos agricultores tradicionais têm ou mantêm com o que comem. Relações que são

⁵ Azevedo (2003) no livro “Alimentos orgânicos – ampliando conceitos de saúde humana, social e ambiental”, sintetiza o resultado de diversos estudos que demonstram o que aponto nesse parágrafo em relação às diferenças qualitativas entre alimentos de origem orgânica e de origem convencional.

permeadas por significados e sentidos construídos culturalmente e que transbordam, dentre outras questões, na construção de identidades e na estrutura de coesão e manutenção dos grupos rurais.

Tais questões aparecem sobremaneira quando da análise do ato alimentar a partir da perspectiva da “comida” e contribuem para o questionamento da predominância da compreensão do alimento com foco nos nutrientes, enfatizado pelo discurso médico-oficial⁶. Trago à tona essa tensão entre uma perspectiva “do nutriente” e “da comida”, pois, além de compor minha trajetória profissional, tal tensão contribui para a formação de problemas engendrados pela modernidade alimentar, tais como

[...] la malnutrición y el hambre, la generalización de la desconfianza hacia la comida de origen industrial o las nuevas tecnologías, la pérdida de la diversidad de las especies locales, el deterioro del medio ambiente y el agotamiento de los recursos, la dispersión del *saber-hacer* culinario o el incremento de los trastornos del comportamiento alimentario y de diversas enfermedades [...] (CONTRERAS; GRACIA, 2005, p.13, grifos do autor).

Os autores destacam que tais problemas ocorrem, atualmente, tanto nos países desenvolvidos quanto naqueles em desenvolvimento e enfatizam que devem ser resolvidos a partir do reconhecimento e do conhecimento das diferenças culturais, do papel assumido pela socialização no consumo alimentar e das implicações sociais da comida para a saúde e o meio-ambiente.

Isso reforça a importância de que a compreensão do alimento enquanto uma manifestação sócio-cultural seja incorporada no desenvolvimento de estudos e ações em torno da alimentação e nutrição. Assim aceitar-se-á que a fome e a sede, expressões de necessidades vitais não satisfeitas, são formuladas e satisfeitas também em termos culturais, sociais e históricos (MILLÁN, 2002 *apud* MENASCHE, 2004) e não somente biológicos. Tal idéia implicaria, por exemplo, mudanças em políticas e programas de ajuda alimentar, transferindo o esforço de distribuição de excedentes agrícolas estrangeiros para o incentivo e promoção das pequenas produções locais de alimentos.

Atualmente, no bojo de agendas políticas internacionais cada vez mais recheadas de problemas relacionados ao sistema alimentar global, a proteção e a promoção da biodiversidade e da diversidade cultural ganham força na defesa da soberania e da segurança alimentar e

⁶ A noção de discurso médico-oficial aqui utilizada também pode ser definida como “discurso biomédico”, como aparece em outros estudos (SILVA et al., 2002). Em essência, refiro-me às informações acerca de alimentação e saúde frequentemente veiculadas pela mídia com base em pesquisas científicas e opiniões de profissionais de saúde, não somente o médico.

nutricional dos povos. No Brasil, a recente Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN)⁷ a define como

[...] a 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 (BRASIL, Lei n.11346, 2006).

Essa definição de Segurança Alimentar e Nutricional reconhece a importância da cultura na conformação das necessidades alimentares e é ampla o suficiente para dar conta da complexidade envolvida na satisfação permanente das necessidades alimentares humanas atuais e futuras.

A operacionalização dessa definição, todavia, exige algumas sérias discussões e contextualizações. Duas delas representaram motivações para o desenvolvimento desse trabalho. A primeira diz respeito à atual situação da produção de alimentos “social, econômica e ambientalmente sustentáveis”. Quais são as dificuldades vividas pelos pequenos agricultores que optaram pela produção ecológica, modelo agrícola que consegue atender a esses requisitos? Quais as reais perspectivas de fortalecimento e de crescimento dessa produção de modo a garantir a segurança alimentar e nutricional preconizada na LOSAN para a maior parte da população brasileira?

A segunda questão, para a qual esse estudo consegue, em certa medida, trazer algumas respostas, refere-se a quais práticas alimentares são realmente promotoras de saúde. Quem define o alimento que promove saúde? Como os valores simbólicos concorrem na determinação da satisfação das necessidades alimentares, certamente diferentes em cada grupo social, incluindo-se nelas não somente aspectos nutricionais, mas históricos, sociais e culturais?

É por procurar responder a questões colocadas pelo desafio da construção da segurança alimentar e nutricional no país, assim como por trabalhar a partir de uma perspectiva antropológica, que o objeto de pesquisa definiu-se em torno das “práticas e saberes alimentares”, e não de outros conceitos também estudados, como “hábitos” ou “padrões” alimentares. A noção das práticas alimentares permite atentar para os diferentes elementos que concorrem na alimentação diária, desde questões materiais relacionadas ao acesso ao alimento, até questões que

⁷ A LOSAN foi sancionada pelo presidente da República em 15 de setembro de 2006, após ter sido aprovada no senado e na câmara. A lei resulta de um processo que teve início na 2ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, realizada em Olinda, 2004, quando começou a ser formulada.

enfocam a estrutura das refeições, a eleição dos alimentos, o ato culinário, os eventos de sociabilidade, dentro de um contexto cultural dinâmico, sujeito a mudanças, adaptações e negociações.

Em campo, focar as práticas e saberes alimentares levou a perceber a diversidade de dimensões da vida social com as quais o alimento se relaciona, desde questões políticas e macroeconômicas, até outras da estrutura da vida cotidiana, de seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado. Perseguindo os significados das práticas alimentares nesse núcleo íntimo procurei apreender o mundo subjetivo do pequeno agricultor tradicional. Uma das grandes dificuldades foi, todavia, o fato de pouco entender a respeito de como tomam forma os elementos que constituem esse mundo. O que é o mundo simbólico humano? Quais são e como operam os instrumentos desenvolvidos para captá-lo?

No fato de estar dando um primeiro passo em direção à antropologia, tanto em seu método quanto em seus conceitos e perspectivas teóricas, residiu uma das fragilidades da formação multidisciplinar pela qual optei. Tudo foi novo, desde o conteúdo, as disciplinas, as teorias que estudava e procurava apreender. A sociologia, a economia, a história, a antropologia. O campo da pesquisa e novo lugar de moradia, o rural em contraste com o urbano, onde cresci e fui criada. A metodologia, a etnografia, os processos em campo, os instrumentos recém-conhecidos, a máquina fotográfica.

Reconhecendo os limites e entendendo que o alimento “é uma das principais referências de mudanças sociais” (WOORTMANN, 1978, p.45), procurei, na redação desse texto, permitir que o alimento pudesse se comportar como o ótimo contador de histórias que é, e assim narrar mudanças vividas pelo grupo social investigado, colocando-as dentro de um esquema interpretativo em que a cultura, o meio-ambiente e as trajetórias de vida participam fundamentalmente.

Assim, o objetivo desse estudo foi identificar mudanças na alimentação de pequenos agricultores tradicionais, incluindo aí não somente os alimentos que compõem os cardápios diários e festivos desse grupo social e a relação entre a produção e o consumo alimentar nas famílias, mas também os sentidos e significados atribuídos aos alimentos produzidos e consumidos.

Além desse capítulo introdutório, o texto é composto por mais seis capítulos. No capítulo 2 apresento a metodologia empregada. Definições, limites e potencialidades de métodos

qualitativos; as surpresas e desafios colocados pela etnografia; os instrumentos utilizados; os informantes encontrados. O capítulo seguinte apresenta o campo de estudo, o município de Maquiné, sua gente, sua agricultura e sua história. Daí em diante, o texto adentra o campo de estudo e a problemática apresentada neste capítulo introdutório passa a ser essencialmente investigada *na* comunidade.

O capítulo 4 apresenta as práticas e saberes alimentares registrados a partir das memórias coletadas e do cotidiano atual observado, incluindo aspectos da organização do trabalho familiar em torno *do gasto da casa* e elementos da cozinha das famílias rurais, como panelas, fornos e os alimentos que compõem e compuseram as refeições dos pequenos agricultores: o leite e seus derivados, as carnes, o feijão, os cereais (arroz, milho e trigo), as frutas e as verduras.

No capítulo 5 discute-se a relação entre comida e identidade, a partir de duas festas ocorridas no município no ano de 2006 (a Festa da Polenta e a Festa de São José), assim como a partir de aspectos do cotidiano observado, entre os quais a circulação de alimentos.

O capítulo 6 trata de critérios empregados pelos pequenos agricultores de Maquiné para a escolha e classificação de seus alimentos, nos quais a influência do discurso médico-oficial é identificada.

As considerações finais compõem o capítulo 7 e fazem uma síntese do percorrido, apresentando novas questões de estudo, assim como sugestões de caminhos de ação locais.

2 A CONSTRUÇÃO DA PESQUISA

[...] embora favorável à racionalidade das revoluções científicas, entendo que, se os cientistas, individualmente considerados, viessem a tornar-se ‘objetivos e racionais’, no sentido de ‘imparciais e desapaixonados’, então teríamos o progresso revolucionário da ciência barrado por um obstáculo intransponível (POPPER, [1974?]).

Não sei avaliar como esta vida ‘entre’ me influenciou nisto ou naquilo. Sei que gosto dela e que este viver ‘entre’ tem sido uma vida fértil e fecunda. Agora mesmo trabalho entre geógrafos, educadores, militantes populares, artistas, ambientalistas, antropólogos. Não sei com qual deles aprendo melhor, e poderia dizer que aprendo o mais belo e mais frutífero ‘entre todos eles’ (BRANDÃO, 2006, p.5).

Acompanhando as citações de Popper e Brandão, acredito que a paixão pelo que se estuda e a abertura à interdisciplinaridade são instrumentos importantes na produção do conhecimento científico.

O depoimento de Brandão ilustra a ocorrência de ações e pesquisas executadas a partir do envolvimento de indivíduos oriundos de diferentes áreas do saber. Cientistas e membros da sociedade civil que, trabalhando em torno de um mesmo tema e objetivo, mas conjugando diferentes pontos de vista e possibilidades analíticas, procuram chegar a bons resultados, tanto no que diz respeito ao desenvolvimento do conhecimento científico, quanto à sua orientação e aplicação. Tais indivíduos, grupos e núcleos de pesquisa protagonizam experiências que buscam responder a problemas da realidade social situados no entremeio das ciências naturais e sociais, como a fome, a pobreza, a questão ambiental e a reprodução social de grupos tradicionais.

Ainda que a defesa em torno da necessidade de trabalhos como esses esteja em crescimento, o predomínio de uma especialização do saber e de uma tensão entre ciências naturais e ciências sociais permanece. Essa tensão reflete toda uma história de consolidação da hegemonia da ciência no mundo ocidental frente a outras fontes de saber, assim como a longa discussão a respeito da cientificidade das ciências sociais e humanas (MINAYO, 1994).

De experiências que buscam superar as fronteiras disciplinares no desenvolvimento do conhecimento científico e na construção de soluções para problemáticas sociais como as citadas, surgem questões relacionadas às possibilidades, perspectivas, limites e potencialidades da “interdisciplinaridade”, ou de outros termos que participam desse debate. Pensando-se em quem produz esses esforços no meio científico, coloca-se como fundamental uma postura de estar

aberto ao conhecimento do outro, além de aprender a lidar com conflitos específicos que certamente comporão a trajetória da pesquisa e que dizem respeito à própria tensão entre ciências naturais e ciências sociais que se busca superar.

Tal afirmação surge da experiência de realização dessa pesquisa, resultado de uma trajetória de rápida incursão teórica por uma diversidade de disciplinas. Nessa trajetória migrei de uma formação em Nutrição e da atuação em projetos de educação alimentar, para um estudo multidisciplinar no Desenvolvimento Rural - que abrange debates oriundos (dentre a diversidade de disciplinas que o compõem) da economia e sociologia rural, da sociologia ambiental e política, da antropologia do mundo rural. O ponto de chegada desse trajeto, permeado de um “entre” disciplinas, foi o desenvolvimento deste texto, produto de uma pesquisa etnográfica em torno de um objeto de pesquisa que é, segundo Morin (*apud* CONTRERAS; GRACIA, 2005), essencialmente “indisciplinar”: a alimentação.

Em função dessa trajetória e da opção de trabalhar com a etnografia, o “protótipo do qualitativo” (FONSECA, 1999, p.58), vivenciei diferentes questões relativas à oposição entre métodos quantitativos e qualitativos, entre objetividade e subjetividade - oposição que transborda em certa tensão e que procuro aqui, rapidamente, problematizar.

Essa tensão se revela, por exemplo, em conversas de corredor entre pares que têm em comum o trabalho com o conhecimento científico, seja na academia ou na sociedade civil a partir da atuação nas diferentes profissões de nível superior. Entre colegas da nutrição ou de outras áreas incluídas fundamentalmente nas ciências naturais, a idéia de conhecimento científico costuma estar essencialmente vinculada à capacidade de afastamento, observação rigorosa e mensuração do objeto de estudo. Quero dizer que, entre cientistas naturais, ocorre com frequência a concepção de que a ciência é produzida exclusivamente a partir de metodologias quantitativas, cujo uso mais ou menos eficiente relaciona-se com a capacidade objetiva do pesquisador.

Já nas ciências sociais, como ressalta Minayo (1994), o objeto de pesquisa é essencialmente qualitativo, pois a realidade social corresponde ao “[...] próprio dinamismo da vida individual e coletiva com toda a riqueza de significados dela transbordante.” (MINAYO, 1994, p.21). Em função das características de seu objeto, a autora define a pesquisa qualitativa como “[...] 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 [...] [e que] não podem ser reduzidos a operacionalização de variáveis.” (MINAYO, 1994, p.16)

Pelo fato de perseguir significados, princípios atuantes nas relações sociais, elementos constitutivos e constituintes de sistemas culturais, as conseqüências de estudos qualitativos tendem a ser interpretativas, resultando em proposições acerca da realidade social, cujo uso cabe aos próprios indivíduos que a constituem definir e praticar. É evidente que o uso da ciência, seja ela produzida a partir de metodologias quantitativas ou qualitativas, insere-se em relações de poder desigualmente distribuído na sociedade.

A própria posição hegemônica da ciência frente a outras formas de saber – como o popular, o religioso e o filosófico – em relação à sua legitimidade e pretensão de ser a única promotora da verdade (MINAYO, 1994, p.10), contribui nessas relações de poder. Nesse sentido, Teresa Caldeira (1981), traz reflexões interessantes.

Não me parece demasiado supor, por exemplo, que se apenas o pesquisador julgasse importante inquirir sobre a vida dos outros, teria grandes chances de receber em resposta um número espantoso de recusas. Mas como não é isso o que realmente acontece, somos obrigados a pensar que estamos frente a um mecanismo mais propagado pela sociedade, que faz com que as pessoas vejam como natural o inquérito e a sujeição a ele, desde que, e sobretudo se, em nome da Ciência. [...] Creio que esse dispositivo é o que legitima no Ocidente o saber científico como a única forma de saber reconhecido, é o que dá ao produto de uma reflexão ou pesquisa classificada como científica o status de verdade inquestionável, é o que dá poder a esse saber. [...] Estaríamos, portanto, frente a um dispositivo de poder-saber-verdade que se sustentaria e possibilitaria a prática da pesquisa científica (CALDEIRA, 1981, p.333, grifos da autora).

Tal dispositivo de “poder-saber-verdade” que sustenta a pesquisa científica seria responsável, segundo a autora, pela manutenção e aceitação de uma “violência simbólica” que ocorre em diversas atividades de pesquisa, assim como na atuação de diversos profissionais. O depoimento de um pequeno agricultor registrado por uma das etnografias que li no decorrer desta pesquisa parece descrever bem a sensação daquele que recebe tal “violência simbólica”.

Foi Seu Paulo quem, logo após o gravador ser desligado, resolveu colocar o que ele pensava a respeito das pessoas que moram na cidade, principalmente os técnicos (agrônomos, médicos, veterinários) que *‘vem ensinar a gramática deles sem saber que o agricultor tem prática, não é um ignorante’*. Argumentava que o que pensava não adiantava ser gravado: que importância dariam as pessoas da universidade sobre suas opiniões, já que elas expressavam justamente o que os *‘gramáticos’* não gostavam de ouvir? (RUBERT, 2000, p.37).

Frente a tais colocações, parece restar àquele que desenvolve o trabalho de campo agir em sua pesquisa de maneira consciente e cuidadosa em relação ao poder da ciência e à forma como os grupos populares percebem tal dispositivo.

A leitura de outros estudos etnográficos forneceu elementos que me auxiliaram a desenvolver esta pesquisa etnográfica. Nessa leitura encontrei respostas para muitas das inquietações nascentes durante o trabalho de campo, assim como uma apreensão mais clara do que significa etnografar. Apreensão que abrange mais do que seus principais instrumentos e etapas de pesquisa, referindo-se ao empreendimento que executa no sentido de “entender o entendimento do outro” (GEERTZ, 1997).

Se etnografando buscamos o “entendimento do outro”, o mergulho no meio e modo de vida desse “outro” é certamente um dos instrumentos fundamentais da pesquisa. Por isso, optei por residir em meu campo de estudo, passando a morar, a partir de janeiro de 2006, em uma comunidade rural do município de Maquiné.

A opção de tornar moradia o local de estudo trouxe implicações para a pesquisa, em certos aspectos mais e, em outros, menos favoráveis. Uma vantagem de ter residido no campo de pesquisa e de ter “mergulhado” por um longo período no cotidiano das famílias de pequenos agricultores que investigava, foi a disponibilidade de tempo que tive para a escuta e a observação.

A importância de um longo período de tempo para a realização da pesquisa etnográfica é constitutiva da própria construção da metodologia e de seus resultados. Brandão comenta essa questão do tempo para a realização de estudos antropológicos, vinculando-o ao tempo necessário ao florescimento da capacidade criativa do pensamento humano e à construção de novas proposições, essenciais para a inovação no conhecimento científico.

Fui e sou de um tempo em que uma pesquisa de campo de quatro meses era muito ‘curta’. E, volta e meia, vejo-me em bancas de tese em que a futura doutora confessa que deu conta do seu ‘campo’ com quatro idas de fim-de-semana. Há em tudo isso uma densidade que se perde. Uma capacidade científica, mineira e sábia de não apenas registrar dados, mas com-viver, com-sentir, pensar-com, em busca de aprendizados densos e difíceis. A busca de substâncias de vidas e de seus mistérios, contradições, misérias, generosidades e conflitos. [...] A escuta atenta do outro. Eis o grande aprendizado e a grande lição da antropologia. Criar silêncios, ouvir entrelinhas, desvendar mistérios, compartilhar vidas. Trazer para esta prática, os autores clássicos e os modernos e pós-modernos. Se não for assim, você vai passar a vida repetindo os outros, pensando que ainda é muito original (BRANDÃO, 2006, p.5).

É possível apreender da reflexão do autor que o tempo dado aos trabalhos de pesquisa, cada vez mais restrito, pode acabar atuando como um limitante à inovação do conhecimento, uma

vez que a densidade da realidade social que subjaz o observado e a capacidade criativa daquele que observa possuem um tempo próprio para se manifestar.

No caso desta pesquisa, “estive lá” (GEERTZ, 1989) a maior parte do tempo e, assim, pude retornar mais de uma vez às casas onde registrei entrevistas, aprendi receitas, escutei histórias passadas e presentes, comprei e ganhei alimentos. Estando presente, observei o cotidiano antes e depois de fatos específicos, podendo contrapor discursos e práticas. Submetida ao ritmo e estrutura do município em que passei a morar, participei da dinâmica de lugares em que as situações de vida e de trabalho observadas ocorriam e conheci indivíduos das redes de relações sociais que as narrativas descreviam.

Mas, se a disponibilidade de tornar o trabalho da pesquisa meu dia-a-dia trouxe implicações importantes relacionados ao tempo disponível para o campo, morar no local de estudo também teve implicações que avalio como desfavoráveis. Uma delas foi uma maior dificuldade de estabelecer o afastamento para a redação do texto, pois não tinha para onde voltar, uma vez que deixara de ter uma moradia na cidade em que se localiza a academia a que me vinculava. Assim, na redação do texto, não realizei um “escrever aqui” (no ambiente social do etnógrafo), tal como é descrito por Geertz (1989), mas também e nele inspirado, por Brandão (1999), como uma etapa salutar para a análise dos dados e redação do texto.

Outra implicação possivelmente desfavorável de ter residido no campo de estudo diz respeito a especificidades referentes à relação com os informantes, em situações de entrevista ou de conversas informais. Se uma pesquisadora “passageira” pode parecer uma “escuta segura” para questões do mundo simbólico dos informantes, uma pesquisadora “vizinha” pode não ser assim considerada. Como comenta Caldeira (1981, p.39), “[...] falar com as vizinhas é arriscado, pois se pode ver sua vida comentada no bairro inteiro de um dia para o outro.” Assim, o fato da pesquisadora estar próxima diariamente certamente participou da construção do que me contavam, omitindo elementos de sua alimentação diária que eles mesmos julgassem “inconvenientes”.

Além dessas implicações, mesmo tendo sido uma opção voluntária e ciente das dificuldades que traria, mudar-me para o meio rural significou uma série de emoções e necessidades novas e desafiadoras que, em muitos momentos, transbordaram em saudade, tristeza, confusão e insegurança. Por essa vivência, compreendi dimensões da subjetividade presentes na etnografia, referentes tanto aos sujeitos-objetos da pesquisa quanto ao sujeito-

pesquisador que a realiza, sendo a primeira delas o fato de que “[...] numa ciência em que o observador é da mesma natureza que o seu objeto, o observador é ele próprio uma parte de sua observação.” (STRAUSS, 1950, p.24, grifos do autor).

Nesse sentido, o trabalho etnográfico levou-me a refletir sobre certas maneiras em que a subjetividade do pesquisador influencia a construção dos dados e das proposições que advêm da análise. As emoções que senti durante todo o processo de observar, registrar e interpretar participaram, inevitavelmente, dos contextos em que os fatos aconteciam, reforçando a afirmação citada de Strauss (1950), de que minha subjetividade compunha o etnografado.

A respeito do papel da subjetividade do pesquisador no desenvolvimento do conhecimento científico, Caldeira (1981) enfatiza a importância de estar-se atento às próprias emoções, como elemento constituinte dos dados.

[...] as emoções do investigador nunca devem ser negadas (mesmo porque estão sempre presentes). Mas, além disso, creio que devem ser atentamente consideradas, pois podem converter-se em um importante instrumento para o conhecimento. O que imagino que pode consistir na especificidade e na originalidade do método de pesquisa de campo em ciências sociais é exatamente o fato do pesquisador utilizar a si mesmo como um instrumento de pesquisa e uma fonte de observação. É o considerar, por exemplo, que as situações que ele pode provocar e as emoções e sensações que sente são importantes fontes de informação. É se esforçar para identificar os elementos que estão entrando em cena (inclusive os de sua própria subjetividade) ao invés de tentar afastá-los como indesejáveis (CALDEIRA, 1981, p.348).

Exercitar o estar atenta à minha própria subjetividade, tanto na construção do interesse de pesquisa, quanto no processo de campo e de análise, ajudou-me a perceber como as emoções participam na construção da significação do dado após a observação, mas também que a subjetividade do pesquisador pode atuar limitando o olhar a partir de conceitos próprios pré-estabelecidos. Por isso o exercício desdobrou-se também para a observação dos “vícios” de meu próprio olhar, para o que a leitura de outras etnografias, mais uma vez, foi de extrema importância, na medida em que me ajudou a enxergar no outro com quem convivía aspectos que passavam despercebidos, ou que eram bloqueados ou naturalizados por conceitos antigos que trazia.

Nesse encontro e convívio com outras lógicas e racionalidades observei o desenrolar da alteridade (FONSECA, 2000), não somente na relação com um “outro” externo a mim, mas também com um “outro” que faz parte de minha própria pessoa. A experiência etnográfica, orientando o pesquisador a buscar a interpretação do significado construído pelo nativo a respeito

de seu modo de vida, parece conduzir a uma compreensão relativizadora das ações humanas capaz de, ao estabelecer relações de alteridade, promover reações de aproximação e respeito frente a contextos tidos até então como “inadequados”, “irracionais”, “atrasados” ou, simplesmente, “errados”.

Saber perceber o outro, mas continuar percebendo a si próprio, em contraste e relativização, vivenciando aí uma relação de alteridade, foi, para mim, um dos maiores aprendizados de fazer uma etnografia.

O desafio de operacionalizar um método tão imbricado com a subjetividade do pesquisador só foi possível graças ao uso de alguns dos instrumentos de pesquisa já desenvolvidos, como as entrevistas, a observação participante e o diário de campo. A seguir apresento como foi a entrada no campo de trabalho e, na seqüência, os instrumentos de pesquisa utilizados.

2.1 Entrando em campo

Neste dia, quando saía de carro de casa, senti maior conforto em cruzar olhares com as pessoas do caminho. O ‘controle coletivo’ que Comerford descreve em seu livro é presente e, para quem chega, pode ser bastante desconfortável. Hoje senti que essa não ignorância do outro pode não ser só um controle coletivo, mas justamente um modo diferenciado de lidar com o outro do que o que a vida urbana condiciona. Lembrei trechos do filme ‘Waking Life’, no qual as pessoas se esbarram e não se olham e são comparadas com formigas atônitas. ‘nos cruzamos o tempo todo sem nos olhar.’ Hoje percebi que podem também olhar para conhecer, e deixar-se olhar prescinde da segurança de ser. Da segurança de assumir-se e contentar-se com quem se é. Disso lembrei da música de Belchior, ‘medo, medo, medo, medo – cada um guarda mais o seu segredo’ 25 de maio de 2006 – Dia Nacional do Trabalhador Rural – como dizia uma faixa no sindicato. (Trecho de meu diário de campo).

Grande parte do trabalho de campo foi marcada pelo processo de chegar e perseguir certa tranqüilidade necessária para os deslocamentos da investigação. Nesse período, encontrei o estranhamento mútuo que muitos trabalhos dedicados às metodologias qualitativas e à etnografia relatam. A sensação de ser forasteira, de pisar um chão tão desconhecido a ponto de tornar confusas ou nebulosas atitudes simples do dia-a-dia, como vestir-se, ir à rua ou puxar uma

conversa na venda mais próxima. Mais do que observadora (que desde o primeiro dia lá fui), eu era observada.

No decorrer dessa chegada, outras pesquisas etnográficas, em especial aquelas desenvolvidas no meio rural, me tranqüilizaram ao me fazer perceber como estruturais algumas características do lugar que, a princípio, foram motivos de um estranhamento desconfortável.

Comerford (2003), por exemplo, fala do “controle coletivo informal” exercido por todos para com todos em comunidades rurais. Foi bom lê-lo justamente em um momento que me incomodava com os olhares constantes cada vez que passava pela rua. O autor refere-se ao conhecimento que todos têm da vida dos outros e de sua mobilidade. Era muito comum, durante uma entrevista ou conversa informal, se acontecesse de um carro, moto, bicicleta ou pedestre passarem, das pessoas se cumprimentarem ou da pessoa com quem conversava me comentar quem era o “fulano” e o que havia ido ou estava indo fazer.

Esse “controle coletivo” tornou-se ainda mais claro após a leitura de Woortmann (1992), em artigo que descreve os estranhamentos entre o mundo de grupos pescadores e o mundo de turistas de verão como oriundos de “diferentes padrões de privacidade”. Os turistas, assim como eu, provinham de um meio urbano no qual a propriedade individual confere os limites dos espaços de cada um. Já este grupo de pescadores investigado pela autora, assim como os agricultores que investigava, provêm de uma organização social que, por mais que já enfraquecida pelas mudanças trazidas pela aproximação das cidades e dos valores urbanos, constróem uma noção de território e de espaços mais comuns e transitáveis.

Desse modo, os espaços privados parecem ser conhecidos de uma forma coletiva dentre a comunidade rural que investiguei. Durante entrevistas ou conversas informais, moradores vizinhos tentavam identificar o lugar onde estava morando a partir de sua própria vivência no local. Antigamente, como relatam, havia *picadas* e caminhos que levavam do início ao fim da *linha*¹ sem que fosse preciso utilizar a estrada municipal. As propriedades estavam interligadas por essas *picadas*, por onde passavam a pé ou com seus animais. Esses depoimentos reforçavam para mim como as pessoas do lugar estão acostumadas, há bastante tempo, a se verem, se olharem e se comentarem.

¹ *Linha* é como os moradores locais chamam as estradas municipais, que correspondem fundamentalmente às diferentes comunidades rurais, os “bairros” de Antonio Candido (1987).

A vivência no meio rural, além de me proporcionar uma noção mais sólida do cotidiano que analiso, trouxe também uma série de dificuldades. Logo que cheguei, por exemplo, percebi que plantar e colher significam a garantia do comer para muitos dos itens que fazem parte de meu cardápio usual. No interior de Maquiné, a maior parte das verduras, legumes e frutas vem da produção para autoconsumo das famílias e, desse modo, são pouco ofertados pelos mercados mais próximos. Ou quando são ofertados, não têm origem em uma produção caseira e sem agrotóxicos, como até então julgara encontrar. Pelo contrário, na maior parte das vezes, esses alimentos provêm de produção convencional local ou da CEASA de Porto Alegre, sendo menos diversificada e, por vezes, até mais cara do que as frutas, verduras e legumes ecológicos que costumava comprar na capital.

Essa entrada no campo correspondeu, no planejamento de minha pesquisa, ao estudo exploratório, através do qual objetivava uma imersão que me levasse a um maior conhecimento da realidade do município e daquela população. Com isso, concluiria algumas definições, como a delimitação da área de estudo, os critérios para a escolha dos informantes e o formato das entrevistas.

Aos poucos o conteúdo dos choques iniciais foi se diluindo, ao mesmo tempo em que fui me familiarizando com o novo: os ritmos de vida e de trabalho, as formas de se observar a passagem do tempo e, principalmente, a linguagem usada.

No início, não só não entendia o que falavam em função da velocidade, tom e sotaque da fala, mas muito devido às palavras e expressões, desconhecidas para mim. Afinal, o português que se fala é um dos elementos que constrói identidade. Com o tempo e a familiarização não só com o português falado, mas com os principais assuntos das conversas, compreendi maneiras de chegar aos temas de meu interesse com maior segurança, o que resultou (finalmente!) em tranquilidade e maior espontaneidade em campo.

Na etapa atual de redação do texto e finalização do trabalho, percebo como gostaria de ter entendido mais cedo todo esse processo de estranhamento, observação, alteridade e re-construção da segurança de ser quem se é. Entendo que é desse processo que surge clareza na compreensão da metodologia, de seus instrumentos de pesquisa e da organização do tempo em campo e fora dele.

2.2 Definição da população de estudo e os instrumentos de pesquisa

[...] nos dias de hoje, continuam coexistindo, por exemplo, diferentes agriculturas e agricultores. Assim é que algumas famílias preservam, ainda, um modo de exploração da terra muito próximo daquela idéia de *agricultura tradicional*; outras incorporaram quase que totalmente a ótica capitalista subjacente à modernização da agricultura; muitas permanecem amalgamadas em uma diversidade envolvendo ambas as lógicas produtivas; e outras, ainda, mostram-se simpáticas, por exemplo, ao que atualmente tem-se denominado genericamente de produção 'alternativa', 'agroecológica' [...] (GERHARDT, 2002, p.172, grifos do autor).

Como destacado pelo autor, há uma diversidade de situações de vida entre as famílias e indivíduos que permanecem trabalhando com a agricultura em Maquiné. Das diferentes agriculturas e agricultores registrados por Gerhardt (2002), meu esforço se dirigiu a dar voz às famílias de pequenos agricultores que praticam (ou praticaram, no caso daqueles que já se aposentaram) o modelo de agricultura definida como tradicional pelo autor, conhecendo e registrando sua alimentação presente e passada.

Nesse sentido diferentes comunidades do município (cerca de nove) poderiam ser investigadas, de acordo com uma tipologia dos sistemas de produção agrícola presentes em Maquiné², elaborada nos anos de 1999 e 2000 a partir de indicadores de cunho social, agrônômico e ambiental (ANAMA; UFRGS. PGDR; PMM, 2000). Uma delas sendo o Pinheiro, onde fixei minha residência e de onde trago a maior parte dos dados apresentados nesse trabalho.

As possibilidades de deslocamento (que não eram muitas) e o apoio de técnicos que trabalham no município conduziram ao encontro de informantes em outras três comunidades: Pedra de Amolar, Prainha e Ribeirão. Algumas características dessas quatro comunidades são apresentadas no próximo capítulo, junto à descrição do município.

A observação, seguida de registro, foi certamente o principal instrumento de pesquisa utilizado. Durante mais de dez meses mantive os olhos atentos nas inúmeras vezes que caminhei pela comunidade do Pinheiro e pelo município de Maquiné como um todo.

² Nessa tipologia foram definidos onze tipos de sistemas de produção agrícola, a partir de critérios como: superfície agrícola útil, predominância de relevo, tipo de mão-de-obra empregada, equipamentos disponíveis, presença e forma de comercialização dos produtos, rendas extra-agrícolas e faixa etária.

Para construir os dados em torno do que as famílias de pequenos agricultores comem, atualmente e no passado, e quais os significados que constróem em torno do universo íntimo da comida, utilizei, além da observação e registro, outros instrumentos de pesquisa: entrevistas, diário de campo, registros fotográficos, análise de documentos e pesquisa bibliográfica.

Na seleção dos informantes, fui sendo guiada pelos encontros com os vizinhos da linha onde me instalei e suas indicações. A princípio, buscava pessoas que me pudessem contar como era a vida e a alimentação antigamente e, por isso, fui encaminhada à senhora de mais idade da comunidade e ainda com *boa cabeça*. Essa senhora, por sua vez, me encaminhou a outra vizinha que havia se casado antes dela, e por isso deveria me ajudar com a história que buscava. E assim por diante.

Nesse processo de ir conhecendo, sendo indicada e conversando, registrei os relatos de trinta agricultores e agricultoras, de diferentes idades, incluindo alguns jovens e merendeiras de três diferentes escolas. A maioria desses participa da construção do texto e, sempre que citados, os nomes usados são fictícios.

Dentre esses registros, foram realizadas histórias de vida com três agricultoras com idades entre 72 e 80 anos, que me receberam em suas casas, especialmente em suas cozinhas, para conversar sobre a “comida e a vida de antigamente”, como eu procurava definir meu tema de interesse para elas. Duas dessas senhoras são da comunidade do Pinheiro e a terceira da Barra do Ouro, atualmente morando no centro de Maquiné. As entrevistas foram semi-abertas, orientadas pelo tema da comida anteriormente organizado em perguntas norteadoras (apêndice C), que foram conduzidas na forma de uma história de vida “tópica”, pois focalizada em torno de um “determinado setor da experiência” (NETO, 1994, p.58).

Os encontros para o registro das histórias de vida tiveram a duração de duas horas ou um pouco mais, os quais foram gravados e posteriormente transcritos, e geralmente terminaram com um café da tarde ou em um presente na hora de partir. Em cada uma dessas casas voltei duas ou três vezes.

Além das histórias de vida e dos registros realizados a partir dos encontros que tinha no dia-a-dia na comunidade e no município, realizei duas entrevistas coletivas com Clubes de Mães locais, localizados nas comunidades da Prainha e do Ribeirão, aos quais cheguei a partir do apoio da extensionista de bem-estar social da EMATER de Maquiné, Inês. Foi ela quem sugeriu que eu conhecesse essas comunidades, tendo em vista o fato desses Clubes de Mães serem antigos (com

mais de dez anos de existência) e consolidados, o que pareceu relacionar com o tema de interesse que lhe explicitava: a alimentação e os modos de viver antigos.

Na Prainha, a entrevista ocorreu no salão paroquial da comunidade. Era uma terça-feira e, enquanto abriam o salão, as mulheres que chegavam comentavam sobre a festa de São Bom Jesus, padroeiro da Prainha, que havia sido realizada no domingo anterior. Catorze mulheres participaram, a maior parte delas já mães, outras senhoras de idade e poucas adolescentes. Uma das adolescentes acompanhava a avó cega, Dona Marisa, a primeira de quem escutaria a respeito da diversidade de tubérculos consumida antigamente na comunidade.



Figura 2: Reunião do Clube de Mães da Prainha no salão paroquial da comunidade, agosto 2006.

No Ribeirão, fui a primeira a chegar no salão do Futebol Clube, construído em parceria com o Clube de Mães da comunidade. Naquela reunião as mulheres organizavam preparativos da festa que contaram realizar desde sua fundação, em conjunto com o clube de futebol, na qual costumam servir mocotó, *que é bom de comer no inverno*. Era inverno, a entrevista foi no dia doze de agosto, durante a realização da VI Festa da Polenta (descrita no capítulo 5), e teve a participação de oito mulheres.

A maioria das entrevistas foi permeada por sensações, lembranças emocionadas, embargos de voz, silêncios. Em uma das histórias de vida realizadas, a ocasião de relembrar o passado levou a agricultora com quem conversava a “tirar o pó” de um saco plástico em que guardava uma série de fotos da família, que, pelo estado do plástico e das fotos (algumas coladas umas nas outras) pareciam estar guardadas há bastante tempo. Como coloca Caldeira (1981), a entrevista é

[...] em suma, uma ocasião excepcional que, ao colocar um distanciamento do cotidiano vivido, permite ordenar um pouco pedaços de experiências que foram sendo acumulados com o correr do tempo, sob a forma de fragmentos dispersos, que ficaram sem conexões ou explicações. Por isso é comum que a entrevista se transforme em uma relação catártica que termina, frequentemente, num tom nostálgico e triste – de quem,

por exemplo, defrontou-se com o seu passado, pensou o presente, imaginou o futuro – em agradecimento e alívio, quando não em choro (CALDEIRA, 1981, p.339).

Nesse texto a autora reforça que o próprio pesquisador social exerce uma relação de poder no momento da entrevista, fundamentado no “dispositivo saber-poder-verdade” atribuído à ciência ocidental. Por isso, Caldeira (1981) afirma que o momento da entrevista pode ser considerado um dos momentos de “retorno” do trabalho acadêmico, na medida em que é possível fazer da entrevista também um momento de trocas entre pesquisador e informante, estando, por exemplo, o pesquisador disponível e atento às perguntas feitas pelo informante, por mais que fujam do tema em questão. Situação que ocorreu diversas vezes em campo.

Sobre a observação participante, Neto (1994, p.62) orienta uma maneira interessante de posicionar-se em campo, que procurei atentar durante o trabalho.

O objetivo prioritário do pesquisador não é ser considerado um igual, mas ser aceito na convivência. Esse interagir entre pesquisador e pesquisados, que não se limita às entrevistas e conversas informais, aponta para a compreensão da fala dos sujeitos em ação (NETO, 1994, p.67).

Compreender a fala “do outro em ação” remete a um pressuposto apontado por Geertz (1997, p.11), de que “[...] a antropologia sempre teve um sentido muito aguçado de que aquilo que se vê depende do lugar em que foi visto, e das outras coisas que foram vistas ao mesmo tempo.” Por isso a importância de contextualizar o dado.

A decisão pelo abandono do campo surgiu quando os dados começaram a se repetir nas entrevistas, conversas e observações, indicando a ocorrência da saturação de dados. Como afirma Duarte (2002), nesse ponto já é possível identificar padrões simbólicos, práticas, sistemas classificatórios e visões de mundo do universo em questão. Assim, ainda que permanecendo em campo, pois lá ficava minha moradia, iniciei o trabalho de sistematização, leitura e re-leitura dos dados, em busca de questões e categorias apontadas pelas famílias de pequenos agricultores relevantes para a análise da pergunta inicial da pesquisa: que mudanças ocorreram nos saberes e práticas alimentares de colonos do município de Maquiné a partir da história recente registrada na memória de mais velhos em contraste com o cotidiano atual? Quais os significados e sentidos dessas práticas e dessas mudanças?

2.3 O processo de análise e redação do texto

[...] creio que é imprescindível, quando se inicia a interpretação, ter clareza sobre a 'natureza' dos dados que se tem nas mãos. Não são dados 'objetivos', externos e unívocos; não são lineares e produtos de um experimento onde se isolaram interferências, mas resultantes de uma quantidade de fatores que não podem ser desprezados. Tanto o que foi dito (e que pode estar gravado ou escrito), quanto o que foi observado e sentido, são dados que foram produzidos em diversos momentos de uma relação na qual entraram em jogo os mais variados elementos (CALDEIRA, 1981, p.351).

O trabalho da escrita foi bastante longo, com muitas idas e vindas, alimentadas, em grande parte pelo re-encontro cotidiano com o campo que levava a um "des"-estranhamento inicial e à formulação de novas questões. O ritmo de leituras cresceu e dessas apareceram novos autores que deveria consultar para a compreensão dos fatos e dados descritos.

Nesse processo, a análise pareceu caminhar na medida em que a escrita do texto avançava, por mais que leituras e re-leituras dos dados feitas anteriormente já tivessem levado a interpretações e conclusões iniciais.

A análise foi conduzida conforme a Técnica Análise de Conteúdo, proposta por Minayo, que se estrutura na: ordenação dos dados, classificação temática dos dados (construção de categorias) e análise final (MINAYO, 1994). Segundo a autora, "[...] fazer uma análise temática consiste em descobrir os núcleos de sentido que compõem uma comunicação cuja *presença* ou *frequência* signifiquem alguma coisa para o objetivo analítico visado." (MINAYO, 1996, p.209, grifos da autora).

A fase de ordenação dos dados caracteriza-se pela organização do material a ser submetido à análise, através das transcrições das entrevistas, da leitura inicial do material e da organização dos relatos (MINAYO, 1994). A fase de classificação dos dados é considerada a fase mais importante da análise, por tratar da leitura exaustiva do material, onde o pesquisador identifica o que surge de mais relevante dos dados, elaborando assim as categorias específicas da sua pesquisa (MINAYO, 1994). A fase de análise final centra-se na busca da articulação do referencial teórico da pesquisa com os achados na análise, buscando responder aos objetivos da pesquisa (MINAYO, 1994).

Dessa análise e redação, foram redigidos três capítulos, cada um em torno das categorias construídas a partir dos dados coletados: “mudanças na *comida do gasto*”, “comida, identidade e mudanças no meio rural” e “noções locais de *comida boa*”, que correspondem, respectivamente aos capítulos 4, 5 e 6.

O capítulo seguinte apresenta o campo de estudo, o município de Maquiné, um pouco das comunidades investigadas e aspectos do processo de modernização agrícola local

3 MAQUINÉ – O CAMPO DE ESTUDO



Figura 3: Macrolocalização de Maquiné, adaptado de Perotto (2007).

Maquiné, sua população e o meio-ambiente que o compõe, assim como um pouco de sua história e da agricultura desenvolvida no município, são temas desse capítulo. Apresento algumas das características estruturais e ambientais de Maquiné, assim como aspectos dos modos de vida de famílias de pequenos agricultores locais. Por fim, descrevo um pouco das mudanças já ocorridas na agricultura desenvolvida no município, com ênfase naquelas ocorridas a partir do processo de modernização agrícola local.

O objetivo desse capítulo é aproximar o leitor ao campo de estudo assim como descrever elementos destacados por estudos anteriores realizados na região (GERHARDT, 2002; ANAMA; UFRGS. PGDR; PMM, 2000) a respeito das mudanças agrícolas no município.

A noção de sistemas alimentares que participou da construção do problema de pesquisa e da orientação do trabalho de campo justifica o interesse em apresentar mudanças ocorridas na produção local de alimentos, pois essa é relacionada às práticas alimentares descritas ao longo do texto.

As comunidades do Pinheiro, Pedra de Amolar, Prainha e Ribeirão, onde moram informantes desse estudo, são brevemente apresentadas, na medida dos dados disponíveis e coletados.

3.1 População e paisagem – aspectos sociais, econômicos e ambientais

Maquiné é um município essencialmente agrícola, com 622km² de área e uma população de 7.304 habitantes, sendo que a maior parte desta população (5379 habitantes) encontra-se na área rural, conforme os dados do último censo brasileiro, realizado no ano 2000 (IBGE, 2002). A densidade demográfica do município é baixa - a média é de 11,9hab/km² enquanto a do estado do Rio Grande do Sul é de 38,2hab/km², segundo dados da FEE¹, para o ano de 2005.

Ainda que a maior parte da população do município esteja localizada na zona rural, espalhada nas diferentes *linhas*, o número de habitantes nessa área tem diminuído, a exemplo do que ocorre no Brasil como um todo desde 1970.

Em 1970 o Brasil possuía cerca de 93 milhões de habitantes, sendo que 52 milhões localizavam-se em área urbana e 41 milhões em área rural. Trinta anos depois, o Brasil abrigava cerca de 170 milhões de pessoas, 138 milhões em área urbana e 32 milhões em área rural, uma expressão numérica do volumoso êxodo rural ocorrido no país naqueles anos, inclusive em Maquiné. Nesse município, a distância entre a população urbana e rural também só vem aumentando. Em 1996, cerca de 6000 dos pouco mais de 7000 habitantes do município residiam na área rural. Já em 2000, apesar de o número total de habitantes ter permanecido praticamente inalterado, a população rural reduziu para cerca de 5000 pessoas.

O município possui três distritos: Barra do Ouro, Morro Alto e Maquiné – o centro. Esse último concentra a maior parte dos serviços e comércio, a agência de correio, a agência bancária e o primeiro e único estabelecimento de ensino médio público (antigo segundo grau), conquistado em 1996.

A estrutura fundiária do município é fortemente marcada pela presença de pequenas propriedades: segundo o Censo Agropecuário 95/96 (IBGE, 1995/1996), quase 70% dos estabelecimentos têm área inferior a 20 hectares (ANAMA; UFRGS. PGDR; PMM, 2000). Além disso, a grande maioria das famílias rurais (80%) é proprietária de suas terras e cerca de 30% tem

¹ Fundação de Economia e Estatística do estado Rio Grande do Sul.

algum tipo de atividade econômica ligada à produção de hortigranjeiros (ANAMA; UFRGS. PGDR; PMM, 2000).

Emancipada em 1992 de Osório, cidade vizinha, o município localiza-se em uma região de transição entre a planície costeira e as encostas da Serra Geral, cujas altitudes máximas atingem até 900 metros. Seus limites são marcados pelos municípios de São Francisco de Paula (ao norte), Osório (ao sul), Capão da Canoa e Terra de Areia (a leste), Riozinho, Rolante e Santo Antônio da Patrulha (a oeste) (ANAMA; UFRGS. PGDR; PMM, 2000).

Cumprido destacar que Maquiné situa-se no limite sul do remanescente de Mata Atlântica no Brasil, floresta altamente explorada na história de colonização do país, restando hoje menos de 5% de sua cobertura original em território nacional. Mesmo tendo sofrido tamanha devastação, a Mata Atlântica é considerada um dos 25 *hotspots*² de biodiversidade reconhecidos no mundo (LEAL; CÂMARA, 2005). Por esses motivos, “[...] a partir da Constituição de 1988, esta área foi considerada Patrimônio Nacional (Conama, 1999) e declarada Reserva da Biosfera pela UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) em 1991.” (SOUZA, 2003, p.5).

A importância dessa área onde se desenvolveu Maquiné do ponto de vista ecológico é ainda reforçada por duas Unidades de Conservação Ambiental, a Reserva Biológica da Serra Geral e a Área de Proteção Ambiental da Rota do Sol, que englobam parte do território do município (GERHARDT, 2002).

Há na paisagem que caracteriza a região grande variação no relevo, o qual engloba desde lagoas, planícies e banhados na região costeira, até montanhas e vales, configurados pela ação dos rios³ que formam a bacia hidrográfica do rio Maquiné, quase toda compreendida dentro os limites políticos do município (GERHARDT, 2002, p.96).

A cadeia de montanhas que acompanha a estrada estadual a partir do centro é hoje coberta por uma mata que chama a atenção pela exuberância, mas que guarda vestígios que revelam transformações já operadas na região pela ocupação humana, apresentando-se em diferentes

² Segundo Leal e Câmara (2005, p.3), *hotspots* de biodiversidade são “[...] áreas que perderam pelo menos 70% de sua cobertura vegetal original, mas que, juntas, abrigam mais de 60% de todas as espécies terrestres do planeta.”

³ Gerhardt (2002, p.93-94) descreve a paisagem do município para um leitor que desejasse visitá-lo. “Afinando ainda mais a visão, esta mesma pessoa iria se deparar, em algum momento, com um grande vale cujo lado oeste é principiado por uma serra chamada Serra do Umu, em cujo interior corre um rio de águas límpidas chamado Rio Maquiné. Este vale, desde suas nascentes mais distantes, desde suas encostas e morros que servem como divisores de água para outras microbacias, até o seu desagudouro na Lagoa dos Quadros, dá a forma física ao agro-eco-sistema da bacia do Rio Maquiné.”

estágios de sucessão. Segundo Lemos (2003) em estudo realizado no município a respeito da qualidade da água da bacia hidrográfica do rio Maquiné,

[...] atualmente as classes de cobertura da terra que representam categorias evidentemente afetadas pela atividade humana (agricultura, capoeira e mata/capoeira) abrangem a maior parte da bacia. Apenas 20,2% representam vegetação florestal em estágios sucessionais avançados, constituindo mata primária ou secundária (LEMOS, 2003, p.44).

A história dessa ocupação humana e da relação com o meio-ambiente compõe a história de formação das diferentes comunidades, assim como a sucessão e o desenvolvimento de diferentes atividades econômicas (pecuária, pesca, agricultura, extrativismo etc.) e moldam um mosaico de paisagens e de modos de vida, dentre o qual situa-se o agricultor tradicional observado nesse trabalho.

Essa agricultura “colonial-tradicional” (GERHARDT, 2002) praticada hoje por muitas famílias rurais do município é próxima daquela realizada por seus antepassados em relação, principalmente, a três aspectos, um dos quais bastante polêmico. O primeiro diz respeito ao fato de praticarem uma agricultura e uma criação de animais diversificada, organizada de modo a atender pelo menos parte das necessidades alimentares da família. O segundo aspecto trata do pouco uso que fazem da motomecanização. Essas famílias dependem, em grande medida, do uso de tração animal nos trabalhos agrícolas.

O terceiro e polêmico aspecto trata da técnica de corte-queima-pousio de capoeiras, as queimadas, que passaram a ser proibidas por lei. Trechos do trabalho de Gerhardt (2002) descrevem a polêmica existente em torno das queimadas.

Em primeiro lugar, o autor destaca que os colonos preferiram fixar-se nas encostas dos morros, quando chegaram aos vales do município de Maquiné, pois as áreas planas eram “[...] geralmente muito úmidas, alagadas e sujeitas também às ocasionais e imprevistas inundações dos rios.” (GERHARDT, 2002, p.250). Não trabalhando as férteis várzeas dos rios naquele período, os agricultores tradicionais desenvolveram sua agricultura nos morros, aprimorando “complicadas técnicas para a execução das queimadas” (GERHARDT, 2002, p.251) de modo a aproveitar a fertilidade das terras ocupadas pelas matas nos morros.

O assunto torna-se polêmico em função do fortalecimento de argumentos do ponto de vista ecológico que identificam na técnica das queimadas um modelo de agricultura depredatória do meio-ambiente. A existência de dispositivos legais que proíbem a queimada por razões de

ordem ambiental, expressa a força desses argumentos. Tais legislações passam a penalizar os agricultores pelo uso da queimada, especialmente em áreas de interesse de conservação ambiental, como é o caso de Maquiné.

Problematizando a questão da proibição das queimadas, Gerhardt (2002) registra o depoimento de dois informantes, agricultores de Maquiné, e discorre sobre a intencionalidade e a sabedoria envolvida no manejo de queimadas feito por esses agricultores, de modo que sua própria agricultura não faça faltar a terra e a comida de que dependem.

[...] se tu fizer um fogo que passa correndo, a terra tem um momento que até fica melhor, queima ligeirinho. Então queimar não é o bicho que eles pintam por aí.

O que eu acho é que eu não digo cortar e fazer queimada prá estragar né?, porque se tu queima tudo sem calculá, vai dá problema prá ti também depois, mas um pouco prá gente poder trabalhar, prá sustentar a gente mesmo... (informantes de GERHARDT, 2002, p.253).

Antonio Candido, em seu livro “Parceiros do Rio Bonito” (1987), descrevia o significado de sobrevivência vinculado ao uso da queimada para os “caipiras”, pequenos agricultores do interior paulista do início do século XX.

[...] a queimada de mato corresponde às dificuldades de explorar doutro modo o solo tropical, aparecendo como técnica em todo o mundo. A queima de vegetação rasteira, ainda hoje praticada como regra entre nós, mostra, todavia que a cinza resultante é buscada como fertilizador, embora a longo prazo o resultado seja mau, acarretando a degradação inevitável do solo. [...] Mas poderia o lavrador tropical agir doutro modo? O seu método é rápido e dá em pouco tempo a terra de que precisa (CANDIDO, 1987, p. 45).

Finalizando sua discussão em torno das queimadas no município, Gerhardt (2002) apresenta evidências científicas que polemizam o assunto da inadequação ambiental da técnica da queimada de capoeira dentro do próprio campo científico. Para isso, Gerhardt (2002, p.252-253) recorre a dados de dois autores (GLIESSMANN, 2000; ADAMS, 2000) que atestam uma variedade de benefícios ambientais que poderiam advir de uma “ciência do fogo” bem aplicada à agricultura. Benefícios como a adição de nutrientes, o manejo de patógenos e de ervas sem o uso de agrotóxicos e o incremento da biodiversidade, desde que seja feito um controle da frequência das queimadas e a instalação de um policultivo com a retomada posterior da capoeira.

Voltando à caracterização do “tradicional” atribuído aos agricultores por Gerhardt (2002), um último aspecto destacado pelo autor relaciona-se às formas de inserção no mercado. Gerhardt

(2002) destaca a variabilidade de situações no que tange a esse aspecto, o que explica em função das “hibridações proporcionadas pelo processo semicompletado de modernização da agricultura neste agro-eco-sistema”. Com isso, o autor chama a atenção para como “o funcionamento de mecanismos ligados a uma ideologia do *progresso* entranha-se intersticialmente nos entremeios das formas de vida baseadas na estrutura *tradicional-colonial* de produção”.

Por outro lado, ainda que a agricultura nas regiões de encosta mantenha-se próxima do antigo sistema “colonial-tradicional”, a maior parte das sementes cultivadas hoje são variedades híbridas compradas e não mais sementes crioulas, selecionadas, reproduzidas e mantidas pelos agricultores *de antigamente*. O abandono das sementes locais próprias e a adoção de variedades híbridas compradas conduziram a outras mudanças nas técnicas agrícolas, como o uso de adubos sintéticos e de agrotóxicos. As novas sementes parecem também ter trazido mudanças na alimentação das famílias de pequenos agricultores, na medida em que reorganizaram o repertório da produção para *o gasto*, como o decorrer do texto aponta. Esses elementos marcam uma diferença importante entre a agricultura tradicional atual e aquela de antigamente.

Além da agricultura, o extrativismo e o artesanato em fibras vegetais também são desenvolvidos por famílias de pequenos agricultores do município e, nos últimos 20 anos, têm representado uma alternativa de renda frente à crescente desvalorização comercial dos produtos agrícolas e às dificuldades de produção. O acesso à mata difere entre as famílias, mas de um modo geral é na região das encostas e vales que predomina o extrativismo de duas espécies bastante presentes nas narrativas registradas: a samambaia-preta⁴ e o palmito.

Ainda apresentando o campo de estudo, detenho-me um pouco mais em alguns aspectos das comunidades onde moram as famílias de agricultores registrados nesse estudo.

⁴ A extração de samambaia-preta vem sendo estudada por pesquisadoras ligadas às instituições já citadas (ANAMA e DESMA), desde diferentes pontos de vista: ecológico, social, econômico e cultural. Dentre os estudos já realizados está o de Souza (2003).

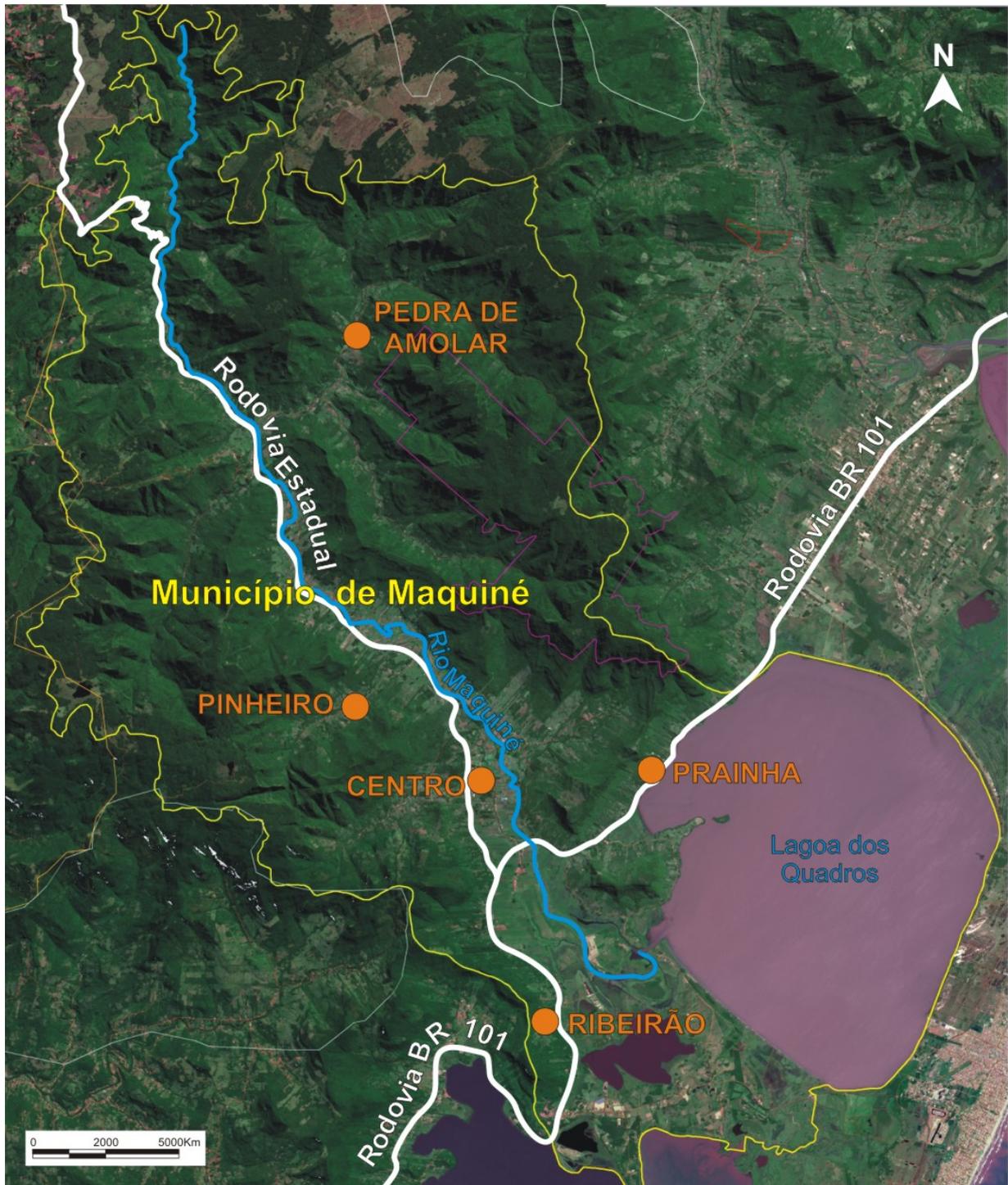


Figura 4: Localização das comunidades visitadas durante o trabalho de campo.

Fonte: Carta-imagem do Município de Maquiné - Mata Atlântica Sul/ Projeto de Desenvolvimento Ecoturístico de Maquiné. Anama/PDA Mata Atlântica/2006.

3.1.1 O Pinheiro e a Pedra de Amolar – comunidades que adentram o vale do rio Maquiné

É da comunidade do Pinheiro, distante cerca de 8km do centro do município, que trago a maior parte dos dados etnografados. As famílias mais antigas, muitas das quais descendentes daqueles responsáveis pela abertura da *picada* e pela construção das primeiras casas com árvores retiradas da mata e trabalhadas somente *a machado*, são na sua maioria, descendentes de imigrantes italianos.



Figura 5: Vistas da entrada e do interior da Linha Pinheiro

Durante a semana, observava homens, mulheres e jovens trabalhando nas lavouras e nas casas. Mulheres lavando roupas no rio, cuidando de alguma fornada. Ao final da tarde, homens e mulheres rachando lenha, colhendo cana, alimentando as criações, recolhendo as vacas. Durante o dia, muitos sons. Motoserras, roçadeiras, machados, vacas, cachorros, pássaros, vento, água correndo; eventuais carros, caminhões e tratores.

No Pinheiro, como comenta Inês, extensionista da EMATER, *ainda tem muita agricultura*, sugerindo o processo de abandono da atividade agrícola em outras comunidades. Durante o ano acompanhei um pouco das mudanças nos cultivos. No verão, milho, feijão, batata-doce, moranga, aipim, fumo eram colhidos. Desde fevereiro observava homens, mulheres e jovens colhendo um pouco de feijão ou de milho, quebrando a parte superior do pé de milho (superior às espigas) para alimentar as criações e, mais tarde, dobrando o milho (deixando a espiga para baixo) para deixar secar e, então, colher. No outono, foram feitas roças de hortaliças,

principalmente repolho e brócolis. E depois de quase tudo colhido, já nos meses de julho e agosto, observava as famílias fazendo o preparo da terra para recomençar os plantios na primavera.

O milho é armazenado para alimentar a criação ou é feito farinha para consumo da família. O feijão vai para o *litrão*⁵, uma parte dele poderá ser comercializada. As hortaliças e o fumo são vendidos, caminhões entram a *linha* e carregam a produção. Poucas famílias têm transporte próprio.

A comunidade é formada, em sua maior parte, por pequenas propriedades que possuem um desenho retangular que faz com que os lotes de terras sejam estreitos de frente, mas estendam-se desde o acesso ao rio até o topo do morro. Nesse sentido o Pinheiro assemelha-se a outras comunidades localizadas na direção da nascente do rio Maquiné, direção que adentra o vale e afasta-se da planície costeira e da BR-101.

As pequenas propriedades nessa região dos vales derivam das colônias recebidas pelos imigrantes quando da época da Política Nacional de Imigração (RUBERT, 2000), ainda que muitas delas já tenham sido desmembradas em função de repartições por heranças e da venda para pessoas *de fora*.

Muitas dessas pessoas *de fora* compram terras em busca de uma qualidade de vida que não mais encontram em seus contextos urbanos de origem. Nesse processo em que transitam entre ser “novos moradores” ou “moradores ocasionais” contribuem na construção de novas *ruralidades*, pensadas como “Processos dinâmicos de constante reestruturação dos elementos da cultura local com base na incorporação de novos valores, hábitos e técnicas.” (CARNEIRO, 1998, p.61). Na relação de alteridade com os *de fora* a comunidade local desdobra caminhos distintos, dentre os quais ocorre uma re-valorização de tradições rurais e do meio rural em si, como discuto no capítulo 5.

É também na direção da nascente do rio que se situa Pedra de Amolar. Essa comunidade encontra-se mais distante do centro de Maquiné (cerca de 25km) e mais próxima dos *fundos* dos vales situados após a Barra do Ouro (indo na direção da planície à serra). É uma região mais vulnerável ao isolamento nos casos de aumento do nível dos rios, que entrecortam as estradas em diversos pontos.

⁵ Forma comum de chamarem a garrafa plástica de refrigerante de dois litros, reutilizada pelas famílias para diferentes usos, como armazenar o feijão depois de bem seco, vender e comprar leite.

Seu Norberto, pequeno agricultor de Pedra de Amolar, sabendo de minha situação enquanto “pesquisadora da universidade” comentou que *esse pessoal de fora devia era ajudar nós a trabalhar*, quando passei em sua propriedade, que abriga um engenho e um moinho (um dos dois em atividade atualmente no município). Naquela tarde, eu estava de carro e, por isso, ajudava dona Linda, pequena agricultora da mesma comunidade, a buscar alguns quilos de açúcar fabricado por seu Norberto, para sua produção de doces de fruta.

A “reclamação” de Seu Norberto, logo no início de meu trabalho de campo, referia-se a dificuldades relacionadas a *permanecer na colônia* trabalhando com a agricultura, que são atribuídas ao trabalho de pessoas *de fora*. Nesse caso, tais dificuldades referem-se a aspectos das legislações ambiental e sanitária, cuja aplicação e fiscalização são recentes. A lembrança da chegada das multas por queimada de capoeira e de visitas do *pessoal da saúde* (fiscais da Vigilância Sanitária) faz parte de recordações de Dona Linda (56) quando conta sua história de vida na colônia.

3.1.2 A Prainha e o Ribeirão – comunidades localizadas na planície costeira

A Prainha e o Ribeirão localizam-se na região sul do município, em meio à planície costeira, à margem da BR-101. Nessa região, posicionando-se em direção ao norte na rodovia federal, a paisagem é marcada pela presença de áreas de pastagem, gado e lavouras de arroz à direita, enquanto à esquerda destacam-se grandes bananais que praticamente cobrem os morros em frente à malha de lagoas ali situadas.

Com base no observado e no relato registrado de Inês (extensionista da EMATER), a Prainha e o Ribeirão caracterizam-se por uma formação predominante de afrodescendentes e de descendentes de açorianos e portugueses. Ainda segundo Inês, menor número de famílias vive da agricultura nessas comunidades, havendo maior número de indivíduos que trabalham em cidades vizinhas, como Capão da Canoa e Terra de Areia. A pesca artesanal, o cultivo de banana e o artesanato em palha de bananeira e em escamas de peixes são atividades importantes, principalmente na Prainha.

Apesar de ter realizado as entrevistas coletivas na Prainha e no Ribeirão já em agosto de 2006, quando encerrava o trabalho de campo iniciado em janeiro daquele ano, essas duas entrevistas trouxeram uma série de novos elementos e questões relevantes que contribuíram na análise, mas que levaram, principalmente, à formulação de novas perguntas. Ali apareceu o consumo de diferentes tubérculos (inhame, araruta, cará), a soja colhida para fazer pão, o consumo de farinhas integrais em casa, o mocotó, o peixe com polenta.

Os dados coletados naqueles momentos contribuíram para enfatizar a fronteira étnica e geográfica presente nas práticas e saberes alimentares registrados até então: pequenos agricultores descendentes de imigrantes italianos estabelecidos em pequenas propriedades na região dos vales.

Esses, na história de ocupação humana do município, foram os últimos imigrantes a chegar, como a próxima seção demonstra.

3.2 Um pouco da história do Litoral Norte do Rio Grande do Sul

O nome Maquiné é oriundo da linguagem indígena, que pode significar: Passo do Diabo, Gota que Pinga, ou Grande Ave que Voa, porém se admite como hipótese mais favorável que o primeiro esteja certo, uma vez de que na confluência do Rio Maquiné com a Lagoa dos Quadros, local de onde se originou o nome, existe uma travessia de balsa e que em dias que sopra o vento nordeste com intensidade, torna-se difícil a travessia, devido ao tamanho das ondas (MAQUINÉ, [2004])

Os mais antigos vestígios de ocupação humana na região do litoral norte do Rio Grande do Sul datam de cerca de 6000 anos atrás. Diferentes populações indígenas passaram pela região, concentrando-se, muitas vezes, junto aos rios, lagoas e praias. Os contatos entre esses grupos e os brancos iniciaram na época das bandeiras, quando colonizadores portugueses adentraram a selva em busca de riquezas e escravos (GERHARDT, 2002).

Apesar de em grande parte dizimados a partir desses contatos, um importante grupo populacional dentro do município hoje é composto por indígenas de grupos Mbya-Guarani, a etnia que por último chegou à região no tempo da “terra sem males” (antes da chegada dos brancos). A Área Indígena da Barra do Ouro, com 2285 hectares distribuídos nos municípios de Maquiné, Riozinho e Caará, abriga parte desse grupo.

Durante o trabalho de campo freqüentemente encontrava com guaranis caminhando na estrada do Pinheiro, pois é por ela que os guaranis têm acesso a uma das trilhas usadas para chegar à aldeia. Também foi comum observar alguns deles trabalhando em propriedades agrícolas do Pinheiro ou esperando o recebimento de alimentos perto de um mercado situado na entrada da linha.

Enquanto os diferentes grupos indígenas eram os únicos senhores da região de Maquiné, sua alimentação provinha da agricultura itinerante que praticavam, cujos principais cultivos eram mandioca, milho, batata doce, favas, aipim, feijão, abóbora e amendoim. Além disso, assumia papel importante no total de alimentos consumidos a caça, pesca e coleta de frutos silvestres (GERHARDT, 2002).

Depois dos primeiros contatos entre indígenas e bandeirantes e a redução significativa dos povoados dos primeiros em toda a região do litoral norte do Rio Grande do Sul, houve um período (1650-1750) de certo vazio populacional. Somente a partir de 1835 começam a chegar açorianos, estancieiros portugueses e africanos escravos, provenientes de Santa Catarina (GERHARDT, 2002).

Nesse período, ocupam principalmente as áreas em torno do que é hoje a BR-101, terras planas ideais para a criação do gado, atividade desenvolvida pelos estancieiros nas grandes propriedades que recebiam da coroa portuguesa (GERHARDT, 2002). Já os açorianos ocupavam lotes menores, dedicados a uma policultura de subsistência fazendo “[...] um contraponto importante à monopolização do território por estancieiros militares.” (RUBERT, 2000, p.52). “Estes açorianos, apesar de desassistidos pelo poder público comprometido com interesses da classe estancieira/militar, fundaram vários núcleos populacionais dentre eles: Santo Antônio da Patrulha, Rio Pardo, Cachoeira, etc.” (RUBERT, 2000, p.52).

Foi do município de Santo Antônio da Patrulha que se originou Osório, do qual se emanciparia Maquiné em 1992. A autora citada acima, que investigou as memórias de colonos italianos da região do Alto Uruguai, no Rio Grande do Sul, faz uma boa síntese das formas de ocupação da terra mais comuns no país naquela época, que não deixaram de acontecer na região de Maquiné.

Coexistiram em todo o Brasil, desde os primórdios da colonização, duas formas básicas de ocupação e apropriação da terra; a primeira referente às sesmarias ou grandes propriedades, legalizadas por concessões de títulos pelas estruturas administrativas vigentes e voltadas para monoculturas de exportação ou criação de gado; a segunda diz

respeito ao apossamento por lavradores e agricultores pobres, os quais geralmente viviam à margem do sistema produtivo, voltados para uma produção de subsistência e organizados em redes difusas de sociabilidade, em povoados dispersos ao longo de territórios considerados incultos (RUBERT, 2000, p.50).

Anos mais tarde, em decorrência da necessidade de fortalecer a ocupação do sul do Brasil e demarcar uma ligação entre este e o centro do país, o governo decide incentivar a vinda de imigrantes europeus. Assim, a partir da segunda metade do século XIX, famílias provenientes de outras regiões da Europa, Alemanha, Itália, Polônia, começam a chegar. Os imigrantes italianos vindo para o Rio Grande do Sul, “[...] provieram do norte da Itália e aqui começaram a chegar por volta de 1875.” (MOCELLIN, 1993, p.23), se instalando na região da Serra no Rio Grande do Sul.

Maquiné recebeu primeiramente imigrantes alemães, em 1886, que já habitavam a região de Dom Pedro de Alcântara e Três Forquilhas (cidades próximas) desde 1826 (GERHARDT, 2002).

Foi somente em 1891 que chegaram os primeiros italianos no município, vindos da região da Serra (Caxias e Bento Gonçalves, principalmente), onde a escassez e a degradação das terras forçavam os colonos a partirem em busca de outras regiões, passados quase 60 anos da chegada dos primeiros europeus no estado. A partir daí os férteis vales e as densas matas do Litoral Norte e da região onde se situa Maquiné começaram a ser “[...] efetivamente antropizados.” (GERHARDT, 2002, p.202).

Ao contrário daqueles que os precederam, os imigrantes italianos e alemães fixaram-se nos vales formados pelas cadeias de montanhas da Serra Geral, principalmente aqueles ao redor da recém-criada Colônia Marquês do Herval (hoje Barra do Ouro, distrito do município de Maquiné), onde receberam seus lotes de terra. Diferentemente também daqueles que viriam a sucedê-los, essas famílias não se instalaram nas terras mais baixas e planas (de várzea), mas sim em locais mais altos, em função das enchentes dos rios (GERHARDT, 2002). Nesse processo de ocupação dos vales, “[...] opondo a pequena propriedade ao latifúndio, e a policultura, a monocultura e a mão-de-obra familiar à escrava, os imigrantes acabaram determinando uma verdadeira revolução no antigo sistema agrário baseado na produção pecuária.” (GERHARDT, 2002, p.203).

Assim, após ter sido ocupada por indígenas, luso-açorianos e africanos, a região de Maquiné, com a chegada desses imigrantes, começa a acompanhar a história de outras regiões

coloniais do Rio Grande do Sul, marcadas pelo desenvolvimento impresso, principalmente, por imigrantes italianos e alemães. Uma dessas marcas, sem dúvida, a produção diversificada de alimentos a partir da derrubada e queima da mata. Como coloca Zanini (2004), em trabalho que investiga a trajetória dos ancestrais presente na memória de descendentes de colonos italianos, “Antes o mato e as feras selvagens; depois as roças, as casas, a natureza domesticada e já integrante do universo simbólico dos imigrantes”.

A partir daí seguiu-se um período de desenvolvimento da agricultura “colonial-tradicional”, marcado pela progressiva intensificação do uso da terra, seguindo um esquema de revezamento das áreas de produção que permaneceu até a chegada das técnicas modernas durante a década de 1970 (GERHARDT, 2002, p.243).

Essa agricultura “colonial-tradicional” baseava-se na grande disponibilidade de terras fertilizadas pela queimada de diferentes áreas de floresta, mobilizadas de acordo com o cálculo e necessidades das famílias. Foi quando conversávamos sobre o milho do tempo em que criou suas crianças que Dona Rafaela (76 anos) contou sobre as *roças de morro*.



No tempo que nós botava roça nós fazia assim, nós botava uma roçada bem grande. Derrubava aqueles pau grosso, queimava, a gente plantava, naquele ano, aquela ali tu deixava criar capoeira nova, quando era daqui dois anos tu tinha capoeira nova pra bota, aí a planta dava melhor ainda, porque aquele que a gente derrubou apodreceu, ficou adubo, né, e aquele outro que veio depois tu vai roçar, e aí seca e no cabo de dois ano vem terra nova de novo.

Figura 6: Vista de uma *roça de morro*, Pedra de Amolar, fevereiro 2006.

Nesse sistema plantaram *de tudo* o que era necessário para o sustento da família, incluindo o que venderiam através da balsa que levava até Porto Alegre, ou tropeando até municípiuzinhos.

Tendo floresta abundante que permitia o desenvolvimento dessa agricultura, e um modo de vida centrado na família e no trabalho como valores morais, os colonos rapidamente prosperaram, inaugurando em 1895 (poucos anos depois da chegada dos primeiros italianos), na Barra do Ouro, sua primeira igreja e bebendo vinho já produzido na região (ANAMA; UFRGS.PGDR; PMM, 2000).

A mão-de-obra necessária para todos os trabalhos da lavoura era assegurada pelo grande tamanho das famílias, em uma época em que *se tinha quantos filhos Deus mandasse*.

Seguindo o velho provérbio que o melhor investimento do colono são os filhos, as famílias, com poucas exceções, eram numerosas. [...] muitas famílias tinham 8, 10 e até 14 filhos. Havia, portanto, mão-de-obra suficiente para atender às exigências do serviço. Mas, havia também, muitas bocas para alimentar, muitas pessoas para vestir e muitas crianças para serem tratadas nas doenças e a reclamar por uma educação escolar adequada (KUNERT, 1999, p.249 *apud* GERHARDT, 2002, p.259).

Com essas palavras o então pároco da localidade chamava a atenção para as dificuldades vividas pelos colonos que passaram a se agravar com a sucessão das gerações, o aumento do número de famílias e a redução das áreas de floresta. Isso porque “Em pouco menos de 40 anos, praticamente toda a cobertura florestal existente terá sido, pelo menos uma vez, removida para dar lugar aos sistemas de cultivo e criação dos agricultores que lá se instalaram.” (GERHARDT, 2002).

Tal redução nas áreas de floresta e, portanto, das áreas férteis, somou-se à redução do tamanho das propriedades em função das divisões ocasionadas por herança e formação de novas famílias para iniciar um processo de crise da agricultura “colonial-tradicional”. Esta crise fundiária decorrente da escassez de terras para o estabelecimento da segunda e terceira gerações de colonos faz com que o rápido crescimento populacional e econômico da região de Maquiné comece a arrefecer após 1920. O mesmo fenômeno ocorre em outras regiões coloniais do sul do Brasil, a exemplo do Vale do Itajaí, em Santa Catarina, estudado por Seyferth (1992). Nesse período ocorre uma primeira evasão de agricultores em busca de alternativas de renda.

Apesar da crise fundiária, o sistema produtivo colonial-tradicional persistiu, levando, dentro de mais alguns anos, a uma degradação dos solos e à exaustão da sua fertilidade natural, conseqüências do extrativismo da madeira e da utilização das terras nos sucessivos ciclos agrícolas (cana de açúcar, suínos, feijão, fumo), determinando uma progressiva redução da produtividade das atividades agrícolas (ANAMA; UFRGS.PGDR; PMM, 2000). Além da redução na produção, houve queda nos rendimentos obtidos com os cultivos, especialmente feijão e milho (RECHENBERG, 2004), o que está relacionado, dentre outras questões, aos primeiros resultados da modernização agrícola já em curso em outras regiões do país.

Nesse contexto, técnicas modernas de produção começam a chegar à região de Maquiné.

3.3 O processo de modernização da agricultura em Maquiné

[...] só prá tu ter uma idéia o que eles [os agricultores] colocaram. Antes de 1814, ocupação do território pelos índios; 1814, chegada dos primeiros açorianos; antes de 1835, vinda dos escravos negros; 1876, chegada dos imigrantes italianos, eles vieram 50 anos depois dos alemães; 1820, início da agricultura com cana-de-açúcar, trigo, feijão e milho, isso aqui são datas aproximadas. [Claro] E aí a gente vai indo. Em 1910, escola rural na Barra do Ouro; 1920- 30, transporte de produtos por carretas; construção da estrada Boa Vista ligando a Barra do Ouro a Rolante. Então foi indo, olarias e sindicato rural em 1953; abertura da BR 101 na década de 1950; abertura do escritório municipal da Emater em 1995. E das crises ocorridas no município então o pessoal botou, de 1920 a 1936 ataque de gafanhoto; 1940, de novo ataque de gafanhotos; em 50, seca na região; em 60, início do êxodo rural na Barra do Ouro; 62, enchente; em 70, crise da banana caturra; 70, êxodo rural em Maquiné; de 70 em diante poluição dos rios; de 70 em diante assoreamento do rio Maquiné; antena parabólica; uso de agrotóxico, em 80, o lixo tóxico, e assim por diante (técnico da EMATER descrevendo resultados de um diagnóstico rápido participativo citado por GERHARDT, 2002, p.287).

Hoje, o padrão moderno (ou convencional) de produção agrícola predomina no município, sendo “natural” que saberes e práticas antigas em relação à agricultura tenham sido esquecidas. Nesse sentido, houve durante um período de meu trabalho de campo um questionamento a respeito de como determinadas práticas sociais são “naturalmente” esquecidas, enquanto outras são “naturalmente” aceitas. Tal questionamento foi em parte respondido por Alexandre (40), pequeno agricultor, durante uma conversa informal registrada em meu diário de campo.

Lembro da visita de Alexandre de ontem, quando falava de como o pacote da Revolução Verde chegou ao município, sorrateiramente, num momento em que as terras já estavam exauridas, não produziam mais como antes, não havia mais como fazer a rotação de queimada/pousio, as famílias eram abundantes e grandes. Os técnicos deixavam um pacote de sementes de milho híbrido e adubo com um agricultor que plantava e obtinha aqueles pés enormes. O vizinho logo ia perguntar qual era o milagre e assim a coisa foi se disseminando e SENDO ACEITA. Seu pai já plantava só para o gasto há um tempo e assim não percebeu a entrada do pacote.

A introdução de elementos “de fora” (sementes, implementos e saberes técnico-científicos) a partir de mecanismos “de dentro” (a aprendizagem pela prática, a troca entre vizinhos, a espera pela observação do resultado) teria sido um dos caminhos a partir dos quais técnicas modernas de produção foram aceitas e incorporadas em Maquiné. E isso começou, no município, com a introdução das lavouras de fumo.

No que tange especificamente à introdução do padrão de modernização da agricultura nos vales ao redor do Rio Maquiné, este processo se iniciou com a chegada e adoção pelos agricultores de alguns produtos específicos e que acabaram se sobressaindo, sendo que o primeiro e mais antigo parece ter sido o tabaco (GERHARDT, 2002, p.279).

Foi nos anos 50 que teve início a agricultura integrada de fumo no município, a qual disseminou-se mais fortemente na década de 60. Apesar de ainda ser encontrado, representando a principal atividade de algumas famílias, o cultivo de fumo foi abandonado em grande medida em meados da década de 70, sendo substituído pela que é, hoje, uma das principais produções do município: a horticultura, tal como descreve um informante de Gerhardt (2002).

Mas nesse meio tempo prá cá o pai começou a plantar fumo e esse fumo em 78 mais ou menos foi abandonado. [Ele plantava na várzea?] Na várzea, alguma partezinha no morro onde dava prá lavar e onde dava prá entrar com os bois prá lavar. [Porque se abandonou o fumo?] Por causa da verdura que dava um pouco mais de dinheiro que o fumo e era um dinheiro freqüente. O repolho por exemplo em 120 dias tu colhe ele e o fumo é uma vez por ano. E o serviço do fumo é muito mais pesado, doentio, nós aí e os meus irmãos vivia doente quando plantava o fumo. [Por que isso?] Muito trabalho e o veneno era ruim também. A gente trabalhava naquela estufa quente, na fornalha, quase assava naquilo ali, e o fumo, como a gente só via o dinheiro uma vez, era prá pagar as contas. A alimentação não era boa, chegou um ponto que a gente não plantava mais milho pro gado por causa do fumo, não plantava mais feijão, não cuidava mais das coisas.[...] [Os cultivo de subsistência] É, a cultura de subsistência já não era mais tão bem cuidada porque o fumo tomava conta do nosso trabalho.

Pelo depoimento do agricultor, pode-se perceber que a chegada de técnicas modernas de produção (motomecanização, sementes híbridas, agrotóxicos, adubos sintéticos) e a intensificação de cultivos inseridos em circuitos comerciais de maior escala e mais distantes do produtor, não só representaram mudanças no que a família vendia, mas também, naquilo que consumia. A produção para o autoconsumo sofre uma redução, tanto pela diminuição da área de plantio quanto pela redução na disponibilidade de mão de obra.

Mas se a horticultura moderna resultou em incremento de renda para alguns agricultores, a maior parte ficou fora desse padrão, sofrendo um processo de pauperização que resultou na criação de novas atividades, como o extrativismo de samambaia-preta. Todo esse processo repercutiu em termos populacionais com a ocorrência de um segundo e intenso êxodo rural e decréscimo do número de habitantes em muitas comunidades (ANAMA; UFRGS. PGDR; PMM, 2000).

No Pinheiro, diferentes depoimentos lembram dessa saída das famílias, contrapondo o tempo em que as lavouras ocupavam quase que totalmente os morros com a paisagem atual em

que predomina a mata. Contam ainda que, naquele período, havia duas escolas na linha, cada uma com cerca de cinquenta crianças. Essas duas escolas foram desativadas e hoje o ônibus escolar leva as crianças do Pinheiro para estudar nas escolas mais próximas. Uma delas, logo na entrada da linha, recebeu menos de trinta alunos no ano de 2006.

Além da redução no número de escolas e de alunos, ruínas de moinhos e parreiras de uva “perdidas” em altas copas de árvores no meio da mata de encosta, são formas de presenciar um passado populoso em regiões do município onde hoje se caminha longas distâncias entre uma casa e outra.

Essa emigração, na época sentida pela sua intensidade, se revela contínua e constante, na medida em que hoje os jovens que podem, saem. Na maior parte dos casos são incentivados pelos pais que desejam outro trabalho e futuro para os filhos, tendo em vista a insuficiência da renda obtida com as atividades agrícolas, a penosidade e a baixa valorização do trabalho.

O fechamento de pequenas escolas nas diferentes linhas continua indicando a redução da população, relacionada tanto ao contínuo êxodo rural quanto ao menor tamanho das famílias de hoje. Segundo funcionária da Secretaria Municipal de Educação, no ano de 2006 duas escolas pequenas foram fechadas pelo número reduzido de alunos e estes encaminhados às escolas mais próximas (sendo estas, às vezes, bastante distantes de suas moradias)⁶.

Em relação ao esvaziamento demográfico, Maquiné repete uma história vivenciada (e até hoje em curso) pela maior parte do meio rural do país, como demonstrado a partir de dados populacionais do IBGE no início desse capítulo. A história do êxodo rural no Brasil se vincula aos esforços de consolidação do parque industrial por parte do governo nacional entre as décadas de 60 e 80, que incentivou o deslocamento de muita mão-de-obra do interior para as nascentes indústrias nos centros urbanos.

Alguns moradores que à época saíram do Rio do Ouro para tentar a vida na cidade contam que nas longas filas de desempregados que se formavam nas indústrias, abria-se uma porta de onde perguntavam: ‘quem é colono?’, ‘quem é agricultor?’, e este logo passava ao começo da fila. Nesse período de êxodo rural, o colono era valorizado como uma mão-de-obra que sabia trabalhar, que ‘não queria moleza’. Se o jovem agricultor era

⁶ Conforme relato de professora municipal, quando se fecha a escola em uma comunidade perde-se um importante espaço de sociabilidade e se nenhum outro grupo assume a tarefa de promover as trocas e encontros que a escola promovia, a comunidade enfraquece. Descrevendo o processo ocorrido com sua comunidade, que teve sua escola fechada em 1992, essa professora aponta o Clube de Mães como o atual responsável pela socialização da comunidade.

expulso de um modelo produtivo, em outro era acolhido com honras (RECHENBERG, 2004, p.59).

Muitos dos agricultores de Maquiné dirigiram-se para municípios próximos onde havia indústrias, como Campo Bom, São Leopoldo e Caxias do Sul.. Nas festas de comunidades que fui (jantares de Clubes de Mães, festas de santos padroeiros) era muito comum encontrar mais de uma dezena de carros com placas desses municípios.

O esforço governamental do período, procurou promover, ao mesmo tempo, a modernização agrícola necessária para o incremento da produção de alimentos com uma menor disponibilidade de mão-de-obra, os quais seriam indispensáveis tanto à força de trabalho que se formava nas cidades quanto ao incremento das exportações brasileiras.

As transformações demográficas, sociais e tecnológicas vividas pelo meio rural brasileiro a partir desse processo de modernização da agricultura têm sido largamente discutida. Apesar de ter alcançado ganhos de produtividade, o modelo de monocultura moderna introduzido no Brasil, altamente dependente de insumos externos, têm sido responsabilizado pela geração e sustentação de uma crise de diferentes ordens, dependendo da região de que se trata e do grau de modernização empregado. Em regiões do nordeste, por exemplo, é possível falar dos “filhos do sisal”, crianças definitivamente comprometidas nutricional e fisiologicamente pela privação de comida originada da redução drástica da produção para o autoconsumo em função da dedicação exclusiva das áreas de plantio e do trabalho dos pais para a monocultura de exportação do sisal (WOORTMANN, 1978, p.20). Fatos como esse ressaltam o crescimento da insegurança alimentar entre grupos de pequenos agricultores a partir da modernização da agricultura.

Assim como em outras regiões do país, a segurança alimentar dos pequenos agricultores de Maquiné relaciona-se em grande medida a sua autonomia frente aos processos de produção agrícola. Tal autonomia foi prejudicada pelas técnicas modernas de produção introduzidas, pois os agricultores passaram a depender da compra de insumos (sementes, adubos, agrotóxicos) que antes produziam na sua propriedade, ficando ainda mais vulneráveis às variações nos preços dos alimentos que produziam.

O agricultor passou a ver-se comprimido entre duas pressões econômicas: o preço dos insumos que teria que comprar e o preço dos alimentos que teria para vender. Frente a essa “dupla-prensa” o abandono de alguns cultivos da produção para o autoconsumo começou a ocorrer porque *deixou de compensar plantar para o gasto*, avaliação feita pelos agricultores a

partir do balanço entre trabalho necessário na produção e preço de oferta do mesmo alimento no mercado (caso do arroz e do trigo, discutidos no capítulo 4).

Localmente ainda, a intensificação da fiscalização do cumprimento de leis que regulamentam o uso da terra, acirrou dificuldades de produção vividas pelos pequenos agricultores. Nesse sentido, Gerhardt demarca que “[...] as restrições ambientais acabam por atuar de uma forma muito semelhante aos mecanismos simplificadores da agricultura moderna, pois ambos contribuem no sentido de diminuir a autonomia alimentar, produtiva e econômica dos agricultores.” (GERHARDT, 2002, p.255).

Lembrando que grande parte das famílias de colonos fixou-se nos vales, com lotes que iam do acesso à água até os topos dos morros, sendo que muitos deles tinham poucas áreas de terra plana e de várzea, a proibição da queimada de capoeira representou um desafio de grande porte para muitas famílias. Especialmente em um período em que a mão-de-obra disponível já se encontrava reduzida.

Hoje, a multa por queimada de capoeira aparece como um dos reclames mais comuns entre os agricultores tradicionais, como o que a lembrança de Dona Rafaela em relação aos tempos de fartura das *roças de morro*, quando a família tinha *paiol cheio e criação gorda*, parece demonstrar.

Todavia, o ponto que me interessa compreender e que, em certa medida, dá o tom para essa pesquisa, trata das transformações que vão além das ordens tecnológica, social e econômica advindas da introdução da agricultura moderna. Interessa-me entender como os pequenos agricultores “[...] viram-se confrontados com toda uma visão de mundo introduzida a partir da chamada *agricultura produtivista-moderna* no vale do Rio Maquiné.” (GERHARDT, 2002, p.170) e o que vêm resultando disso.

Essa nova visão de mundo trouxe consigo mudanças no cotidiano e no modo de vida dos agricultores. Mudanças como “[...] alterações em seus padrões de necessidades diárias (como, por exemplo, o que passa a representar a aquisição de uma parabólica) e todo o conjunto de relações simbólicas que estes mantêm com o mundo ao seu redor.” (GERHARDT, 2002, p.285). Tais relações simbólicas parecem ser modificadas e ressignificadas na medida em que as redes de sociabilidade dos agricultores e comunidades rurais se ampliam, como é sugerido por Carneiro (1998) quando discute a ruralidade.

Além disso, a aproximação de valores subjacentes às técnicas modernas de produção, como a competitividade, a pressão sempre crescente por incremento na produção e mudanças nos cálculos financeiros necessários ao trabalho agrícola, trouxe mudanças na relação entre os agricultores, seu trabalho e meio-ambiente. Houve uma modificação da relação dos agricultores com o gerenciamento de seu próprio tempo (GERHARDT, 2002).

Ainda assim, como coloca Gerhardt (2002), por mais que mudanças em um plano simbólico das relações com o trabalho, com o meio-ambiente e com o tempo, tenham advindo desse processo de modernização da agricultura local, concepções sobre o lugar e valores sociais tradicionais seguiram convivendo com as inovações simbólicas instauradas. Segundo o autor, são justamente essas concepções e valores que “[...] permitem a sustentação simbólica de seus modos de vida e, mais do que isto, a capacidade concreta de sustentar e reproduzir a organização social familiar no decorrer do tempo.” (GERHARDT, 2002, p.283).

Do processo histórico descrito decorre uma diversidade de situações de vida dentre as famílias e comunidades de pequenos agricultores de Maquiné atualmente, na qual convivem elementos “tradicionais” e “modernos”(GERHARDT, 2002).

É por isso que no início deste capítulo descrevo um mosaico de paisagens e de ritmos de vida, que conformam uma diversidade de situações familiares no município. Meu interesse foi perceber a diversidade de estratégias de produção e de consumo de alimentos dentre as famílias de pequenos agricultores. Estratégias que parecem encontrar-se marcadas por essa aproximação da cidade (dos mercados, ritmos e valores urbanos) e da relação que mantêm com a identidade de “ser agricultor”.

A partir da relação com esta identidade, surgem questões em torno da produção para o autoconsumo que parecem centrais na compreensão das mudanças nos modos de vida dos agricultores tradicionais. Assim como nas formas como percebem tais mudanças. Questões como: quais os significados da produção *pro gasto*? Qual sua importância frente a um contexto de mudanças na percepção da agricultura, do meio-ambiente e do alimento? Como é valorizada pelos agricultores? E ainda, como tal valorização relaciona-se com os diferentes desdobramentos do processo de modernização agrícola local, como a pauperização de uns, a saída do meio rural de outros ou ainda a intensificação e a homogeneização da produção agrícola desenvolvida por algumas famílias?

No próximo capítulo apresento elementos dos modos de viver dos pequenos agricultores etnografados como questões relacionadas à família e ao trabalho agrícola, procurando descrever o alimento produzido e consumido no dia-a-dia das famílias, antigamente e hoje.

4 HISTÓRIAS DE ROÇAS E DE COZINHAS: MUDANÇAS NA *COMIDA DO GASTO*



Figura 7: Imagens da *comida do gasto*. Começando pela esquerda, do alto para baixo: amendoim secando, roça de milho e de aipim, capela em frente ao forno à lenha, boi de canga, panela de trabalho para *carnear* o porco, almoço no fogão à lenha.

Ainda que atenta aos modos de vida locais como um todo, o fio condutor da observação em campo foi o alimento. Nas entrevistas e conversas, eu buscava registrar os alimentos produzidos e consumidos, as comidas mais freqüentes, as comidas especiais, os cardápios das festas, os saberes culinários, os significados da comida para as famílias – tudo isso ontem e hoje. Acima de tudo, procurava investigar mudanças nas relações entre o produzido e o consumido pelas famílias de pequenos agricultores, registrando questões relacionadas às formas de produção, distribuição e consumo dos alimentos, procurando ainda apreender por quais razões determinados alimentos foram ou são consumidos.

Esse capítulo apresenta os dados coletados a partir das histórias de vida e do cotidiano observado. Aqui introduzo elementos dos modos de vida de antigamente, como o nascimento dos filhos, o trabalho com a agricultura e situações de convívio comunitário.

Das trajetórias passadas, parto para o registro do cotidiano, no qual destaco elementos relacionados à alimentação das famílias - a organização do trabalho na propriedade familiar, o papel da mãe e da mulher e os significados da produção para o autoconsumo.

O capítulo segue descrevendo elementos da cozinha rural atual, como o forno à lenha e as panelas de ferro e de alumínio. Por fim, os alimentos que marcaram as três principais refeições das famílias ontem e hoje: café-da-manhã, almoço e janta, são apresentados e discutidos a partir de elementos da história da alimentação e de outros estudos etnográficos, sempre que possível.

4.1 *Agora tá tudo mudado!* – modos de viver de antigamente

Grande parte do registro que segue é informada pelas histórias de vida de três agricultoras, coletadas em mais de uma visita para entrevista. Nossas conversas normalmente eram marcadas por dois momentos distintos, ambos registrados no passado, dois “períodos-âncora” (WOORTMANN, 1998). O primeiro era o tempo de sua infância, o tempo com os pais, o tempo em que cresceram. O segundo inicia a partir de seus casamentos; o tempo em que tiveram e criaram seus filhos.

O tempo de infância foi em terra cultivada, desde cedo ajudando com a *lida* da roça e da casa. Dona Elisa (80) e Dona Solange (76) estudaram até a 4ª série, a oportunidade que havia por perto, em escolas que hoje em dia não existem mais no município, pois foram desativadas.

Dona Rafaela foi a única que não nasceu em Maquiné. Seu pai era [...] *gerente daquelas taipa que eles faziam, não sei se tu já viu aqueles valo que eles fazem pra molhá o arroz. Então de tempo em tempo tava o caminhão chegando pra fazer outra mudança, pra outra granja. Ele ia com a família toda.*

Enquanto o pai se mudava (ou era mudado) eles não plantavam sua comida, mas assim que *nós crescemos [...] nos amoitemos aonde dava pra plantar. Aí a gente plantou toda vida.*

As famílias eram grandes, tinham mais de 10 irmãos cada, todos nascidos em casa, alguns com ajuda de uma parteira, outros só com a família. Desde pequenas cuidavam dos irmãos mais novos e faziam todo o serviço da casa, *lavava roupa no rio...*, para liberar os pais e tios para os serviços da roça e do comércio. Alguns comercializavam seus produtos - *feijão, queijo, vinho..* - no porto, de onde eram levados até Porto Alegre. Outras levavam seus produtos de caminhão para municípios vizinhos, como Riozinho e Rolante.

Dona Elisa conta que seus pais foram uma das três famílias, vindas do Rio do Ouro, que abriram a linha do Pinheiro *a facção*, procurando um bom lugar para construir suas casas. Dona Solange, nascida na Barra do Ouro, conta que sua família originou-se de duas outras grandes famílias da comunidade, que casaram todos os seus filhos em casamentos cruzados: os homens de uma com as mulheres da outra e vice-versa. Assim, todos seus tios eram ou irmãos ou cunhados. Dona Rafaela morou em muitas terras, tanto com seus pais e irmãos, quanto com seu marido e filhos, sempre procurando *onde ia dar certo*. Nessa andança aprendeu a fazer de tudo, pois trabalhou com os mais diversos ofícios.

Ói eu vou dizer, nós trabalhamos com tudo, até com essa tiração de erva. Erva-mate. Nós compramos um terreno que tinha mato, e nós tirava erva. Então o falecido meu pai tinha um barbaquá, de secar erva. É feito um valo no chão e em cima é feito um coisa de madeira, que nem uma aripuca que eles faze, e ali nós botava a erva ali e ela torrava e nós atirava em cima de uma eira e batia, botava numa bolsa, costurava e levava lá pra onde eles fabricavam melhor.[...] Ói não teve serviço que não aprendi a fazer.

Nessas grandes famílias, todos faziam de tudo um pouco. Desse jeito, cada família era praticamente auto-suficiente, sendo esta auto-suficiência reforçada pela comunidade, pois complementada pelos vizinhos e parentes que produziam ou sabiam fazer coisas que a família não dispunha. O tio de Dona Solange, por exemplo, tinha engenho de açúcar. Assim, apesar de

nunca ter produzido, sua família nunca precisou comprar o açúcar amarelo ou o torrão de rapadura que consumiam diariamente, pois ganhavam ou trocavam com o tio.

Tal interdependência foi registrada em um dos clássicos estudos de comunidades rurais. Candido (1987), em “Parceiros do Rio Bonito”, fala dessa auto-suficiência do caipira, pequeno agricultor do interior paulista, a partir de uma “organização social comunitária” como a forma através da qual o caipira conseguiu resolver um dilema básico de sobrevivência, a necessidade alimentar. Tal organização comunitária constituía o “bairro”, definido não só pelas relações de vizinhança e por um território geográfico, mas por um “sentimento de localidade existente nos seus moradores”, o qual depende de um “intercâmbio entre as famílias e as pessoas”.

As famílias de pequenos agricultores na época dos pais de Dona Elisa (a primeira geração de imigrantes italianos no Pinheiro) não compravam quase nada. Além de produzirem a maior parte de suas necessidades, havia pouca oferta nos armazéns da época, assim como a circulação de dinheiro era pequena e pouco freqüente. Normalmente *viam dinheiro* duas vezes por ano, nas colheitas do milho e do feijão, quando acertavam o armazém. Por isso, compravam *de caderninho*, pois não se tinha dinheiro certo, nem sempre.

Dona Linda e seu Mario, casal nascido na comunidade de Pedra de Amolar, distante cerca de 25km da linha Pinheiro, onde moram Dona Solange e Dona Elisa, contam que até a chegada do plástico, compravam o pouco que precisavam em sacos de pano ou enrolados em papel marrom, que depois usavam *pra aprender na escola*. Segundo o casal, seus pais não gostaram quando as embalagens de plástico começaram a chegar no município, o que dizem ter acontecido há cerca de 20 anos atrás. Seus pais desconfiavam do plástico por não lhes parecer seguro para a saúde. Desconfiança reafirmada por Dona Linda quando comenta uma vistoria realizada em sua propriedade por técnicos da Vigilância Sanitária Estadual. Ela conta que os técnicos exigiram que plastificasse todos os alimentos que comercializa, como lingüiças, legumes e verduras. Para Dona Linda, tal exigência não fazia sentido, pois seus produtos iriam apodrecer no plástico, uma vez que *são vivos, vão querer respirar e não vão conseguir...*

No tempo de quase completa auto-suficiência lembrado pelo casal, os chapéus e sacolas usados por suas famílias eram feitos com a palha do trigo. No tempo dos pais de Dona Elisa, os cestos de trabalho da família eram feitos com *xinxo do mato* e taquara, os cestos de casa com vime. Ela não aprendeu a fazer. *O marido até fez um que outro, mas não ficava a mesma coisa que os do pai* – sugerindo a participação prioritária do homem nesse trabalho.

Sobre o artesanato praticado pelas famílias de pequenos agricultores de Maquiné em fibras vegetais, Souza (2003) em estudo etnobiológico sobre o extrativismo vegetal no município, comenta que

[...] foi uma prática bastante freqüente em décadas anteriores. Hoje poucas pessoas ainda dominam estas técnicas que tendem a desaparecer. Os mais velhos são os detentores desse conhecimento, sendo que muitos deixaram de praticá-lo não repassando às gerações mais novas. Um dos motivos refere-se à ausência da fibra mais utilizada, o trigo, que deixou de ser produzida no local: 'Por causa da falta de inverno. O trigo precisa do frio para matar os micróbio da terra.' (SOUZA, 2003, p.54).

A ausência da matéria-prima hoje para chapéus e sacolas de palha de trigo decorre, como mencionado pela autora, do abandono do plantio do trigo que, como comentado adiante, além de sentir a *falta de frio* também *deixou de compensar* a partir do momento que comprar pronto no mercado passou a ser mais vantajoso que plantar, cuidar, colher e moer, tendo em vista a queda no preço da farinha de trigo ocorrida no período.

Naquele tempo, a maior parte das roças era feita nos morros. Dona Rafaela conta que se acostumaram a subir longe nos morros para trabalhar nas lavouras. *Era feijão, milho, aipim, ... Terra gorda de queimada*. Nesse trabalho usavam juntas de bois, pois *sem os bois não dava*.

Com a chegada dos casamentos, logo vieram os filhos. Quando foi pedida em casamento, Dona Elisa já havia perdido os pais, por isso foi seu irmão mais velho quem lhe deu a permissão. Nessa data plantou algodão e com ele fez seu acolchoado de mulher casada. Depois seguiu fazendo acolchoados com algodão próprio para todos os onze filhos que teve, em casa, com ajuda da parteira que era sua sogra e morava *ali na frente de onde hoje mora o Pedro*. Suas narrativas iam revelando o espaço onde estávamos de outro modo, humanizando-o e transformando o caminhar pela mesma estrada, que desse momento em diante, passou a ser habitado pelas histórias, pelas vidas e pelas mortes que me contavam.

Ela viveu o *casamento católico*, que me perguntou se eu sabia como era. As pessoas se casavam para toda a vida, não importava o que acontecesse. E se tinha quantos filhos Deus mandasse. E foi assim que ela fez. Do mesmo jeito que Dona Solange e Dona Rafaela.

Todas contaram que nunca tiveram problemas nos partos, *que Deus é bom*, mas que *ficavam de recaída* por cerca de 40 dias depois que davam à luz. Época em que tomavam sopa de galinha. O mesmo foi registrado pelo estudo realizado por Menasche (2007) na região do Vale do Taquari, RS. As colonas italianas do município de Encantado relataram que ficavam de quarentena após o parto, quando se alimentavam basicamente de *brodo* (caldo) de galinha.

Um outro costume do tempo era o de levar *um presentinho* para as mulheres que haviam recentemente dado à luz: uma galinha, um quilo de farinha, ovos, queijo, pão. Foi assim que Dona Solange começou a contar sua vida de doceira.

Quando ganhava suas crianças, sua mãe levava um *doce*¹: cuca, rosquetes², broas. As vizinhas adoravam e encomendavam, mas sua mãe parou de fazer e ela *teve que começar*, não parando de fazer doces por trinta e cinco anos. Durante esse tempo, *dividia roça com doce*. Ela repete algumas vezes que eram pobres. Desde seu tempo de pequena, quando a cozinha era de chão batido, e conta que seus irmãos *mais moços já cresceram mais moderno*, com mais conforto.

Conforto *do moderno* que Dona Rafaela nem lembra quando conta, em meio a resmungos, das farturas que colhiam quando podiam fazer as roças de morro. Um tempo, segundo ela, com menos conforto, mas que *se passava menos aperto*. Colhia-se muito, se comprava pouco e se conseguia bom preço pelo que se vendia. Quando fala isso, Dona Rafaela refere-se ao que é preciso comprar hoje em dia e ao quanto isso custa. O *aperto* de hoje parece vir da necessidade maior de dinheiro para obter a vida digna e farta que já teve e que tiveram seus pais.

Essas três senhoras trabalharam toda sua vida na agricultura e muito contaram sobre isso. Descreveram a jornada de trabalho que começava nas vacas leiteiras, *embaixo de sol e de chuva*, seguia subindo o morro para trabalhar na roça, (mais tarde para tirar samambaia), voltava pra fazer queijo, e terminava ainda cuidando da casa, fazendo janta. Lembram (e até fazem uma expressão de nojo) do coalho para o queijo que faziam do *bucho do boi* (que algumas faziam com o *bucho do porco* ou *do tatu*) e que seus filhos nunca tiveram que aprender.

Dona Elisa relatou de quando colheu, junto com seus irmãos, 120 sacas de feijão (cada saca com 60 kg) pelo qual não conseguiram tirar quase preço nenhum.

Atualmente, são aposentadas. *Senão, como faria para ganhar dinheiro hoje?* Uma delas também recebe o dinheiro da pensão do *falecido marido*, por isso conta que tem o suficiente para ajudar outras pessoas.

No tempo das crianças, era com o amendoim vendido para sua tia que fazia rapadura, que Dona Solange arrumava um dinheiro pra uma *muda de roupas* e o que fosse preciso para a

¹ Localmente, “doce” é a forma como chamam os produtos doces feitos no forno a lenha, como merengue, rosquetes,ucas, bolos, biscoitos.

² Roscas grandes e açucaradas externamente, feitas de uma massa composta por ovos, cachaça, e um pouco de farinha de trigo.

escola. Depois, quando começou a fazer *doces*, as coisas melhoraram, *ficaram mais certas*. As receitas dos doces (*rosquete, bolacha, broa, cuca, bolo, rosca, merengue* – ela aumentava a velocidade da fala quando contava o que fazia, como se fosse algo já automático pelas repetidas vezes em que fez ou falou sobre) Dona Solange aprendeu com a mãe e com outras mulheres, quando ia ajudar nas festas da igreja. Cada uma sabia um pouquinho.

Ela trabalhava para as festas de casamento também. Naquele tempo, era churrasco, pão, maionese e bolo. *Então eles comiam bolo de monte. Eu quase morria, eu pegava pra fazer porque eu precisava, era pobre, mas eu queria que ficasse tudo perfeito. Então eu ficava pensando se ia crescer, se ia queimar...Mas aí eu fui indo, criando coragem, trabalhando.*

E ainda trabalham. Uma das questões que mais me chamou a atenção no trabalho de campo (sendo eu oriunda da área da saúde) foi a autonomia dos idosos. Permanecem ativos até idades avançadas, 80, 90 anos, aptos fisicamente aos trabalhos braçais necessários à sua permanência no meio rural.

Apesar dessa atividade e autonomia em uma vida longa serem muito presentes nesse meio rural investigado, o cansaço do corpo também se apresenta e vai pontuando mudanças.

Quando saí de casa procurando a casa de Dona Rafaela, a partir de explicações de outro vizinho e caminhando em estradas que pareciam escondidas, encontrei-a colhendo amendoim com seu filho. Antes de me receber e me convidar a ir a sua casa, perguntou de que gente eu era, e continuou procurando amendoins na terra (pois seu filho já havia feito a colheita maior, arrancando os pés inteiros). Um pouco mais tarde, depois de me aceitar, já em sua cozinha e no decorrer de nossa conversa, ela contou que anos atrás decidira *largar de plantar o amendoim*, porque estava velha e tinha *perdido a destreza do corpo*. Se eles (seu marido e filhos) quisessem comer amendoim, que fossem plantar. Dona Rafaela contava como o comer de pequenos agricultores hoje permanece ainda estritamente vinculado ao plantar e colher para alguns alimentos.

Pelo mesmo motivo, a idade e o cansaço do corpo, Dona Rafaela deixou de criar porcos e vacas leiteiras, passando a comprar banha, lingüiça, carne e leite.

Esse cansaço do corpo, de quem produziu seu alimento e o de sua família por quase toda a vida, trabalhando na roça, no forno e no fogão, independente de mudanças e adversidades climáticas, também levou as outras senhoras a largarem as criações. E tirou uma delas da colônia para ficar mais perto do posto de saúde, das filhas e da igreja, no centro do município.

O valor da religião em suas vidas e na organização da comunidade é bastante presente. As casas que conheci eram, em sua maioria, construções simples de madeira. Penduradas nas paredes costumava haver imagens de Jesus Cristo e de santos, juntamente com um retrato do casal quando na época do casamento. Nas falas, a presença da benção divina e da gratidão pela saúde, pela família e pela comida.

Agora tá tudo mudado!,...não fazem mais certo como antes” [E o que era certo, Dona Elisa?] – ela riu, sem perder a serenidade que mantinha, e depois de uns instantes disse: roubar não é certo, né! Matar também não.

O assunto veio à tona quando Dona Elisa, contava que no tempo de seu pai ele obrigava a ir à missa todo domingo. Tinham quatro cavalos, mas cada domingo iam dois da família na missa [...] *lá na Barra, porque nem todo domingo tinha em Maquiné. Hoje com a igreja aqui pertinho e carro, o pessoal não vai mais. As coisas não são como antes, não fazem mais certo como antes.*

Em praticamente todas as linhas há uma igreja ou uma capela. Passar por uma delas no domingo, no final da manhã, significa uma boa oportunidade para encontrar grande parte dos moradores nas ruas, saindo da igreja, em conversas e caminhadas. É o dia da missa, de fazer visitas e de um maior descanso.

Maior descanso porque descanso absoluto na verdade é bastante raro entre aqueles que ainda não se aposentaram e todos aqueles que mantêm produção para o autoconsumo. Isso porque a lavoura, e especialmente a criação, exigem cuidados diários, independente de clima (chuva, sol ou vento), dia de semana ou feriado. As vacas de leite, por exemplo, exigem duas ordenhas diárias, uma bem cedo de manhã e outra no final da tarde. Com o início do horário de verão, o fim da tarde de Dona Maria passou a ser quase nove horas da noite, quando tirava leite de suas vacas pela segunda vez no dia e entrava em casa para seguir com as tarefas *de dentro*, o queijo e a janta.

Os trabalhos *da lavoura e do gasto*, do homem e da mulher, ou do pai e da mãe da família, são apresentados a seguir.

4.2 “Plantar, colher e comer”: autoconsumo e gênero no cotidiano de famílias rurais

O trabalho centrado em torno do alimento, tanto o *do gasto*, quanto o do comércio, ocupa grande parte do tempo das famílias e indivíduos, estruturando o cotidiano a partir de um ritmo orientado, em boa medida, pela agricultura e pelos processos de preparação da comida.

A comida preparada diariamente é composta por ingredientes que vêm tanto da própria roça e trabalho das famílias - como o aipim, o feijão, a farinha de milho e as verduras, quanto por outros alimentos que podem ser comprados de vizinhos ou de mercados na cidade - como carnes, leite, suco em pó, margarina, óleo vegetal. Deste esse ponto do texto, a descrição dos dados revela um cardápio cheio de misturas entre o que se produz e o que se compra, entre o alimento fresco e o industrializado, entre comidas novas e outras antigas. Um cardápio “híbrido”.

A divisão do trabalho no cotidiano das famílias, que busca satisfazer as necessidades de seus membros e a manutenção da propriedade agrícola, é permeada por relações de hierarquia e gênero, o que já é tema de debate há algum tempo (ZANETTI; MENASCHE, 2007; MENASCHE, 2004; WOORTMANN, 1985; HEREDIA, 1979). Tais estudos identificam e analisam o estabelecimento de papéis específicos para o pai, a mãe e os filhos, e o valor atribuído a esses papéis.

Se o lugar do homem é o roçado, o lugar da mulher, mãe de família, é a casa. [...] A casa não se restringe ao espaço físico ocupado pela construção; ela inclui também o terreiro (pátio) que a rodeia, local onde vive a criação (aves de quintal), cabras e porcos. [...] As atividades que esses animais exigem são também, como a casa, de responsabilidade feminina e não reconhecidas como trabalho (HEREDIA *et al.*, 1984, p.30-31 *apud* MENASCHE, 2004, p.32).

Também no Pinheiro, às mulheres, em geral, cabem as tarefas da casa e do quintal, onde criam galinhas e porcos, trabalham com vacas de leite e mantêm uma horta. Na horta produzem uma variedade de verduras e legumes: couves, salsinha, cebolinha, pimentão, tomate, pepino, berinjela, abobrinha, alface, rúcula, radiche, cenoura, beterraba, cebola, alho; plantios que variam com as preferências de cada família e a época do ano.

Na organização das tarefas nos espaços da casa e do quintal, as mulheres aplicam noções a respeito das necessidades alimentares da família. Nesse sentido, “Poderia-se dizer que a mulher,

notadamente a mãe, detentora de um saber pelo qual governa a saúde da família, e pelo qual organiza o modo de comer de cada um, é a sacerdotiza de suas próprias fronteiras.” (WOORTMANN, 1985, p.39).

É assim que as mulheres, especialmente as mães e avós, acabam sendo guardiãs de saberes locais em relação à culinária e à saúde. Saberes e receitas para as cozinhas, mas também para as roças, as criações e a horta que revelam conhecimentos que vinculam a culinária à agricultura. Tais conhecimentos informam critérios de escolha e preparo dos alimentos que são apresentados e discutidos no capítulo 6.

Junto à horta (e por vezes também em outros locais separados), as agricultoras cultivam ervas para chás e sucos, utilizados quando há casos de *precisão* na família ou na comunidade. Foi caminhando em meio aos canteiros da horta que Dona Zilda me apontou o chá que curou o estômago de seu marido quando ele o tomou *por água*³.

No cuidado da horta, afirmam não usar *nada de químico*; destinam as *cascas da cozinha*, os *ciscos* que varrem do quintal e esterco de gado, para *engordar a terra com coisas naturais*. Já as roças (cultivos de mandioca, milho, feijão, cana-de-açúcar, fumo, etc.), sob responsabilidade do homem (ou do pai), costumam receber insumos químicos: adubo e veneno. Os *secantes* (herbicidas) facilitam o trabalho de limpeza da roça e aliviam o agricultor de algumas capinas. Mas, importante ressaltar, estar sob responsabilidade do pai não quer dizer que a mãe e os filhos não trabalhem nesse espaço.

As mulheres também trabalham na roça, mas, mesmo executando quase todas as tarefas executadas pelo homem e em quantidade significativa, internamente à família e à comunidade, o entendimento é que a mãe de família *ajuda* no espaço da roça. Essa noção de “ajuda” da mulher no espaço da roça fala das relações de hierarquia e gênero estabelecidas no interior da família camponesa a partir do valor atribuído por eles à categoria trabalho (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997).

Talvez por isso Joana (23) afirme que *mulher quando fica na roça é pra virar dona de casa e não agricultora*. E que por isso, *ninguém quer muito ficar*, referindo-se às mulheres.

³ *Tomar por água* faz parte das orientações das receitas de remédios caseiros que trocam entre si e quer dizer que a pessoa deve, durante o período em que estiver em tratamento com determinada planta, não tomar água, mas somente o chá feito da erva em questão. No caso que suscitou essa anotação, essa agricultora me contava de como seu marido havia se curado *do estômago* tomando chá frio de losna *por água* durante um mês inteiro.

O depoimento de Joana, jovem da linha Pinheiro, enfatiza um contexto de “fuga” das mulheres do espaço rural hoje. Conheci propriedades coordenadas somente pelo trabalho de um homem, que, nesse caso, ou acumula as funções da roça, do quintal e da casa, ou abandona algumas atividades ligadas aos dois últimos espaços. Seu Juca, sendo um protagonista da situação que descrevo, não mais mantém a horta que mantinha, nem os porcos que criava. O consumo desses itens passou a vincular-se aos presentes ou compras que faz da vizinhança.

Nas famílias em que pai e mãe permanecem juntos, a coordenação *do gasto da casa* recai mais fortemente sob a responsabilidade da mulher, principalmente quando mãe de família. É ela quem decide o que haverá no almoço e na janta, qual gaveta desocupar no freezer caso haja necessidade, quanto precisa ser consumido pela família e o quanto sua própria produção consegue suprir disso.

Os filhos também participam do trabalho familiar - em trabalhos nas roças, gerenciando algumas que o pai lhes concede ou na comercialização do produto final.

Atualmente, um desdobramento que parece ocorrer dessas relações de hierarquia e gênero nas famílias de pequenos agricultores é a transferência dessa hierarquia para os diferentes tipos de produção agrícola das propriedades familiares. Em situações em que a família falava de si a partir de sua produção e renda - como quando Dona Miriam falava de sua vida (e da de sua família) a partir da escolha pelo cultivo do fumo -, somente a produção comercial tende a ser apresentada como “trabalho” realizado pela família. Nessas situações, a produção para o autoconsumo era omitida da fala, sugerindo que em contextos nos quais o assunto é o “trabalho” e a renda da família, a *produção para o gasto* é percebida a partir de um menos-valor frente ao total necessário para sua reprodução social.

É sabido que a produção de alimentos voltada ao consumo das famílias rurais cumpre importante papel em suas estratégias de reprodução social. Entretanto, **estando à margem dos processos mercantis** e realizada predominantemente sob responsabilidade de mulheres agricultoras, **a produção destinada ao autoconsumo é comumente pouco valorizada** frente aos produtos destinados à comercialização (ZANETTI; MENASCHE, 2007, p.79, grifos meus).

Nesse sentido, as mudanças operadas pela modernização agrícola parecem desdobrar-se também em uma desvalorização da produção para o autoconsumo por parte dos pequenos agricultores. Gazolla (2004), em estudo sobre a produção para o autoconsumo na região do Alto Rio Uruguai (RS), reconhece que o avanço do mercado faz com que o balanço consumo/trabalho comece a ser desestruturado no interior da família camponesa, passando a determinar o plano

organizativo da unidade familiar, inclusive quais itens serão produzidos. Como resultado, itens destinados à venda passam a ser priorizados, e a produção para o autoconsumo sofre reduções.

O que o trabalho de campo sugere, e que continua sendo discutido ao longo do texto, é que essa redução na produção para o autoconsumo ocorre de diferentes formas e é acompanhada de mudanças na percepção dessa produção. Mudanças que estão relacionadas com as transformações nas relações simbólicas entre os agricultores e seu mundo, comentadas no capítulo anterior, e que derivam do processo de modernização da agricultura e do mundo rural local.

A próxima seção demonstra, a partir dos dados em relação aos diferentes alimentos produzidos e consumidos, quais as diferentes formas em que ocorreram reduções na produção para *o gasto* das famílias etnografadas.

4.3 A comida *de antes* e *de agora*

[Nesse tempo que a senhora se criou e que criou seus filhos, qual era a comida do dia-a-dia?]

Era feijão, aipim, batata, cuscut, polenta.

[Polenta também?]

Sim, a polenta nós usava muito né. Porque o que eu mais adoro com a carne de uma galinha caipira bem preparadinha é uma polenta. Já o meu rapaz, tudo eles gosta, mais com negócio de leite assim é polenta que ele gosta com leite, cuscut ele não gosta com leite, o Jeremias.

Conhecer o que se comia há 20, 30, 40 anos atrás implica necessariamente em conhecer o que se plantava, como se armazenavam os alimentos, as técnicas de conservação que conheciam e que desenvolveram.

As memórias coletadas falam que, de maneira geral, plantavam aipim, arroz, trigo, feijão, milho, amendoim, cana de açúcar, abóbora, moranga... As sementes eram reproduzidas e mantidas pelas famílias rurais através de diferentes mecanismos de seleção e armazenamento. Como a brincadeira do avô, que dava presentes para os netos encontrarem as dez espigas mais bonitas no paiol cheio da colheita recém-feita. O resultado, além da diversão e reunião da família (entremeada por histórias) era que estes milhos mais bonitos seriam guardados para o próximo plantio, garantindo uma melhoria contínua das sementes.

Até pouco tempo atrás, no período em que Dona Rafaela, Dona Elisa e Dona Solange criaram seus filhos, os grãos (feijão, arroz e trigo) eram guardados em caixotes de madeira no porão. As famílias pilavam a quantia de arroz necessária para o consumo em período mais curto de tempo, pois na casca ele se conservava por mais tempo, ou mandavam descascar quantias maiores de uma só vez no moinho.

Dona Elisa conta que havia dois moinhos na linha Pinheiro. Um deles, bem perto da igreja, era movido à água. Os moinhos dali, assim como de outras comunidades do município foram fechando, as agricultoras e agricultores com quem conversei não sabem por quê. Achrom é porque as pessoas foram saindo, o que certamente ocorreu, reduzindo a demanda e a viabilidade de muitos moinhos. Porém, pode-se também sugerir que a legislação sanitária e um maior rigor em sua aplicação, contribuíram nesse processo. Atualmente, a estrutura física dos moinhos coloniais é considerada adequada somente para o descasque de grãos e para a fabricação de farinhas e sêmolas destinadas ao consumo doméstico, não podendo ser comercializados. Segundo a portaria interministerial⁴ n.254 de 2003, os moinhos artesanais são hoje definidos a partir de sua capacidade de laboração (menor que 120kg/hora), e suas produções de farinhas “não podem ser comercializadas nem transportadas em quantidades superiores a 300 kg” (BRASIL. Portaria n.254, 2003).

Hoje, há dois moinhos em funcionamento no município, onde famílias de pequenos agricultores do Pinheiro levam suas colheitas para fazer farinha de milho. Farinha de milho que é feita do milho seco, forma através da qual possibilita-se o consumo de milho da família até as próximas colheitas.

As formas de conservar os alimentos perecíveis, em especial aqueles abundantes, parecem ter se convertido em comidas freqüentes no cotidiano das famílias, principalmente tendo em vista a necessidade de auto-suficiência que perpassa suas histórias de vida. Muitas dessas comidas, cuja fabricação implica uma forma de conservação do alimento disponível, tornaram-se

⁴ A portaria foi emitida pelos Ministérios da Economia, da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pesca, da Saúde e das Cidades, Ordenamento do Território e Ambiente em março de 2003, com o objetivo “estabelecer um novo quadro regulador para as farinhas, sêmolas, pão e produtos afins, de modo a, por um lado, salvaguardar a capacidade concorrencial das indústrias alimentares nacionais face ao mercado único europeu e, por outro, atingir-se um elevado nível de proteção do consumidor” (BRASIL. Portaria n.254, 2003).

predileção. Como a própria polenta, feita com a farinha de milho, o queijo e o *mumu*⁵, formas de se conservar o leite, ou as *chimias*⁶ e doces em calda, que prolongam o tempo das frutas.

Antigamente, a dependência da oferta sazonal de alimentos estava mais fortemente colocada para as famílias. Hoje, ainda que flexibilizada por uma maior oferta local de alimentos de fora e uma oferta mais contínua de alimentos frescos durante o ano, essa relação entre alimentação e sazonalidade permanece entre as famílias rurais. Tal relação informa uma noção do *tempo das coisas*. A permanência dessa relação, conforme o que o trabalho de campo sugere, pode estar relacionada a fatores de renda familiar e às possibilidades de acesso ao alimento comprado, assim como a valores simbólicos ligados a critérios locais de qualidade alimentar. Tais critérios são apresentados e discutidos no capítulo 6.

Por ora, o que gostaria de apontar é a presença da sazonalidade no cardápio diário dos pequenos agricultores. A comida ingerida de acordo com o *tempo das coisas* relaciona-se a uma organização do trabalho da família e uma variedade no cardápio cotidiano. Nesse sentido, pegando o exemplo o milho, colher e comer milho verde localiza um período do ano que leva do verão ao outono. Até o próximo verão aproximar-se, o milho será consumido na forma de farinha, produzida a partir de uma série de trabalhos realizados antes da chegada do inverno, época em que muitos dos alimentos secos (como milho, feijão, amendoim) já foram colhidos e armazenados.

A disponibilidade local e sazonal de ingredientes parece ser, portanto, um dos elementos que compõem o “patrimônio culinário rural” observado e registrado. Começando pelas refeições mais frequentes, a próxima seção apresenta outros elementos desse patrimônio culinário, como fogões, fornos e alimentos. Nessa apresentação, como já destacado anteriormente, a cozinha dos pequenos agricultores revela a mistura de elementos “tradicionais” e “modernos”, a partir do que o cardápio sazonal da cozinha rural torna-se também híbrido.

⁵ Conhecido como doce-de-leite em outras localidades, consiste no doce feito com leite e açúcar em panela no fogão.

⁶ *Chimia* é como são chamados os doces de fruta em pasta, normalmente feitos com a fruta inteira, como banana, mamão, figo, pêssego ou morango, cortadas e cozidas com açúcar. A palavra *chimia* é usada inclusive nos rótulos elaborados para venda, mas sua grafia original é “schimiers”.

4.3.1 Café-da-manhã, almoço e janta

Ao contrário de outros trabalhos que investigam práticas alimentares, não aprofundo nesta pesquisa os ritos e estruturas das refeições. Atenho-me aqui a simplesmente registrar as lembranças das agricultoras de mais idade entrevistadas a respeito desses momentos, assim como o que observei no decorrer das entrevistas e no cotidiano atual.

Dona Solange conta que *de manhã era café com pão*. Em sua família, costumavam ferver uma chaleira de água e colocar uma rapadura dentro, depois o pó de café e esperavam assentar (não coavam). Todos tomavam aquele café com leite e pão. No pão botava-se alguma *chimia* de fruta (figo, mamão, moranga, banana...), ou nata, lingüiça (quando tinha) e ovo, queijo, manteiga, puína, coalhada⁷.

Atualmente, junto com o café-com-leite, foi comum relatarem comer pão caseiro, queijo, nata e *chimias*. Mais eventualmente, feijão, lingüiça, ovos e aipim fritos. Os últimos, inclusive em famílias que não se dedicam mais à agricultura (mudaram-se para o centro urbano do município), mas mantêm um modo de vida ligado ao seu tempo na colônia.

No almoço a polenta era *quase que sagrada*. Polenta com carne de porco. Talvez porque a polenta fosse barata, como enfatizou Dona Elisa, pois a farinha de milho era abundante e disponível. Outras contam que comiam arroz com feijão e aipim no almoço. A polenta, com lingüiça, salada de radiche e queijo ficava, então, para a janta.

O pai de Dona Elisa sempre obrigava todos a consumir um pouco do radiche antes de comer o resto da mistura. *Não sei por que ele fazia isso. Se era para nós encher um pouco mais a barriga e sobrar um pouco mais da mistura que vinha depois... O pai queria ensinar nós a comer salada...*

Ela nunca gostou de salada crua. Hoje gosta de plantar, mas não consegue comer e, por isso, diz que as saladas de sua horta são para as visitas.

⁷ A puína e a coalhada são derivados do leite que costumavam ser produzidos e consumidos pelas famílias de agricultores de Maquiné antigamente. A primeira assemelha-se à ricota.

A “mistura” é descrita no estudo de Brandão (1981, p.59) como a combinação no prato dos alimentos mais essenciais. Para os agricultores goianos estudados pelo autor, ela “[...] se mantém sobre uma base de cereais; os tubérculos, especialmente a mandioca; algum legume; a carne de porco ou de aves e, com frequência menor, a ‘carne de vaca’.”.

Para os caipiras do interior paulista, observados por Candido (1987), a “mistura” corresponde aos alimentos que fazem a variação do cardápio básico (arroz, feijão e farinha de milho) do seu dia-a-dia, “[...] sendo as principais a carne de porco, ovo, galinha, alface e couve, seguidas pela batata e carne de caça. Pão de trigo e carne de vaca eram muito raros, sendo muito apreciados.”.

Já em Woortmann (1985) a “mistura” é o que provém da horta, os legumes e verduras, considerados menos importantes que os produtos oriundos da roça (aipim, feijão, milho) e da criação (carnes).

O sentido que transparece da fala de Dona Elisa aproxima-se daquele destacado por Brandão (1981). O que me parece, é que ela descreve como seu pai procurava fazer render os alimentos essenciais da família, forçando o consumo de folhas verdes no início da refeição.

Na janta comiam arroz com feijão, polenta ou cuscuz com leite, ou ainda, polenta ou cuscuz com algum molho com carne, ovo ou lingüiça.

Até com ovo ele gostava, diz Dona Elisa lembrando de como seu marido, falecido no ano desta pesquisa, gostava de comer o *cuscuz no bafo*. Várias foram as recordações de seu casamento de cinquenta e seis anos em meio à história das comidas que me contava. *A gente queria continuar junto, mas não deu...* As falas de Dona Elisa parecem ilustrar o que aponta Fischler (1995), sobre como poucos elementos estão tão fortemente imbricados nas estruturas sócio-culturais e emocionais da vida humana quanto o alimento.

Na Prainha, uma senhora participante do Clube de Mães, sentou-se ao meu lado durante a entrevista coletiva que realizava com o grupo, e começou a relatar-me o que comia. Antes que eu conseguisse voltar sua atenção (e a minha) para todo o grupo, me contou, entusiasmada, que mora na terra onde sua avó nasceu e morreu. Morreu com 105 anos, vivendo até lá com força e saúde, comendo feijão com ovo frito de manhã, pirão de feijão de noite e fumando cigarro de palha.

Atualmente, as principais refeições seguem sendo o café-da-manhã, almoço e janta, ainda que o que se coma nessas refeições varie bastante de família para família. Desde uma janta formada por café com pão e nata até outra constituída de arroz com feijão e lingüiça.

O café-da-tarde é uma refeição mais fortemente relacionada com situações de reuniões e visitas, o que sugere uma relevância específica de seu sentido enquanto uma ocasião de sociabilidade. Antes de realizar a entrevista com os Clubes de Mães, Inês, extensionista da EMATER, alertou-me sobre a importância para as mulheres integrantes do grupo, da participação de visitantes em seu café-da-tarde, momento que encerra a reunião, realizada mensalmente. No dia da entrevista, a mesa do café-da-tarde era composta por café, açúcar, refrigerantes, pães (caseiros e comprados), margarina, *chimias*, biscoitos e bolos caseiros. Os produtos caseiros do café-da-tarde do grupo de mulheres são exemplos de produtos de uma panificação da culinária colonial local, feitos no forno à lenha, cuja presença é bastante comum nas famílias de pequenas agricultores. O forno à lenha e outros equipamentos são temas da próxima seção.

4.3.2 Mudanças e permanências nas cozinhas rurais - panelas de alumínio e forno à lenha

Como fiz algumas visitas e entrevistas pela manhã, foi comum encontrar mulheres preparando o almoço da família no fogão a lenha, ainda que também tivessem um fogão a gás na cozinha. A lenha cortada no tamanho certo para o fogão em um canto da cozinha, ou dentro de um baú próximo ao fogo, que serve de banco para conversas em dias frios. Normalmente usavam panelas e colheres de alumínio⁸, o que juntamente à presença de dois fogões na cozinha sugeriam elementos “modernos” naquele espaço.

Antigamente, as panelas usadas eram de ferro. Dona Elisa conta que, numa época em que só se cozinhava com o fogo do fogão à lenha aberto (devido ao número de pessoas), uma panela

⁸ Trago aqui uma reflexão a partir do ponto de vista nutricional. É sabido que as panelas de alumínio liberam este metal tóxico na comida, que se acumula no organismo de quem o ingere. A intoxicação por alumínio é associada a diversas enfermidades do sistema nervoso, como o Mal de Alzheimer (COURY, 2004). A percepção de risco em torno do alumínio, todavia, não apareceu entre a geração mais antiga que entrevistei. Apesar desse risco à saúde ser citado por algumas mães jovens, o uso de panelas de alumínio é frequente tanto nas gerações mais antigas quanto nas mais jovens.

que pudesse *pretear no fogão* era bastante prática. Quando fala das panelas de alumínio, Dona Elisa recorda o enxoval de casamento e sua entrada na vida de casada.

Hoje, o baixo peso e a fácil manutenção dessas panelas sugerem razões práticas para essa preferência pelo alumínio. Por outro lado, a mensagem acerca do capricho e da limpeza das donas-de-casa que costuma ser associada ao brilho do alumínio nas panelas expostas na cozinha, sugere também razões simbólicas para a escolha do alumínio

Nesse sentido, o alumínio na cozinha pode ser entendido como uma evidência do processo de modernização das famílias. Em um momento histórico em que o “ser moderno” é um projeto de vida predominante, elementos que simbolizam modernidade tendem ser valorizados. Nesse mesmo sentido, Champagne (1977, p.17) analisa a aquisição de móveis de fórmica para a cozinha por aldeões franceses, no momento em que descartavam os antigos móveis da família, símbolos de um tempo passado.

Mas, se na cozinha a troca de panelas ocorreu por iniciativa das próprias famílias, no pátio, trocas na estrutura de trabalho com o alimento são exigidas e negociadas hoje, em certo clima de tensão. Falo agora do forno a lenha, localizado no pátio da grande maioria das casas dos pequenos agricultores de Maquiné, onde são assados pães, doces, carnes, batatas.

O café-da-manhã das famílias normalmente exige da mãe uma organização para que, pelo menos uma vez por semana, faça uma fornada de pães. No forno à lenha, além da fornada de pães da semana, fazem os doces: cucas, rosquetes, bolachas, merengue, pão-de-ló, assim como batatas-doce e carnes assadas.

Saber trabalhar com o forno não é fácil, *precisa de prática*, afirma Dona Solange (72 anos), que foi doceira e lidou com o forno por trinta e cinco anos. Pra começar, é necessário saber construir um bom forno, que dure bastante e que *segure boa caloria*. Há pessoas-referência na construção de fornos. Na linha Pinheiro, Seu Marcos sabe de cabeça todo o material e tempo de trabalho necessário para construir cada tamanho de forno. Foi ele quem construiu o forno do salão da igreja.

O tamanho do forno é calculado a partir do número de formas que se deseja colocar ao mesmo tempo. Desse modo, calculam o investimento no forno, a partir das necessidades da família e do trabalho que será investido nele posteriormente. A questão é otimizar o aproveitamento da lenha e do calor produzido (a *caloria*), assim como o trabalho de quem maneja a massa e o forno.

O desperdício de tempo, energia ou recursos é algo frontalmente contrário à lógica camponesa (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997, p.56). Os cálculos das mulheres que manejam os fornos em Maquiné são precisos e fundamentam-se em um saber-fazer acumulado por pelo menos três gerações. É por isso que aproveitam toda a *caloria* que podem. Batata-doce e merengue⁸, por exemplo, são normalmente assados depois que se retira uma fornada de pão ou de cuca⁹.



Figura 8: Dona Linda assando uma fornada de cucas de uva, Pedra de Amolar, fevereiro 2006.

Quando o forno é novo é necessário curti-lo. Para isso, é preciso fazer fogos de curta duração dentro do forno, para que ele vá secando e queimando gradualmente, de modo que não rache com uma saída brusca de água da massa de construção.

⁸ Merengue é um doce feito de claras em neve com açúcar, pingados na forma e assados. Também é chamado de suspiro em outras regiões.

⁹ A cuca é como um pão doce, feito com diferentes recheios (côco, uvas, chocolate) e coberto com uma “farofa” tradicionalmente feita com banha e açúcar. Apesar de ser conhecida a partir da culinária alemã, ela aparece em praticamente todas as famílias de agricultores que conheci (a maioria descendentes de imigrantes italianos) sem que se faça menção aos alemães.

Com o forno já curtido, o trabalho começa com a preparação da lenha. Há lenhas boas e lenhas ruins, o que também influi na garantia de um bom pão. Faz-se fogo dentro do forno e depois se retiram as brasas. Com o forno quente (o calor é retido pelos tijolos), colocam-se as formas prontas dentro, fecha-se o forno e deixa-se assar. Conhecer o tempo de cada *doce* é essencial para que não se abra o forno mais vezes que o necessário, evitando-se perder calor. Mas antes disso, é fundamental saber o ponto certo na temperatura para cada doce antes de colocar as formas no forno quente.

Dona Solange e Dona Linda dizem já saber o ponto *de olho*, mas também têm seus instrumentos para medir a temperatura. E estes não são termômetros, mas a palha e a farinha de milho.

Dona Solange conta que a palha é usada para ver o ponto para o pão. Se queimar ou escurecer é porque tem que esfriar um pouco mais. Para isso, Dona Solange usava uma vassoura de galhos molhada ou uma folha de bananeira verde, pois ajuda a *tirar calor de cima e de baixo do forno*. A farinha de milho é usada para ver o ponto da cuca. Enquanto queimar não se colocam as cucas, senão elas é que queimarão. *Eu já tinha prática de forno, não precisava nada, eu já sabia... Tinha dias que eu fazia fogo dez vezes por dia. Fazia bolacha, tirava, fazia outra fornada de bolacha, ia tudo, no verão, mas eu já sabia quantia de lenha tudo.*

Dona Solange hoje sofre de uma sinusite crônica e problemas de coluna. Suas filhas não quiseram aprender a lida com o forno e com os doces porque *viram a mãe sofrer muito*. A mãe acha que cada vez haverá menos doceiras até não haver mais, porque se adoce muito, em um trabalho que lida, ao mesmo tempo, com o calor e com o frio e que, afirma, a partir de sua vivência, ser pouco valorizado. A mesa do café-da-tarde de Dona Solange estava composta – quando lá estive - por pão “cacetinho”, leite de caixinha, requeijão e queijo industrializados.

Para algumas doceiras em atividade, há visitas do *peçoal da saúde* (fiscais da Vigilância Sanitária), que começam a exigir que troquem seus fornos a lenha por fornos a gás. E que reformem as cozinhas de madeira que abrigam seus fornos e locais de trabalho, para substituir esses espaços por cozinhas azulejadas, com teto branco e lâmpadas fluorescentes higienizadas quinzenalmente, dentre outras exigências relacionadas ao local de trabalho, armazenamento de gêneros alimentícios e apresentação do produto final.

Em resposta a essas exigências, Dona Linda afirma que se for para deixar de fazer do *jeito deles*, do jeito que aprendeu com seus antepassados, não fará mais essa produção para a venda e

voltará a fazer somente para seu próprio consumo. A aposentadoria já alcançada dá uma margem de segurança para que afirme isso. E, nesse discurso, pode-se apreender uma defesa dos modos de fazer tradicionais, em contraposição às exigências sanitárias relacionadas a modos “modernos” de produção de alimentos.

Além disso, instala-se um clima de tensão e pouca cooperação entre o órgão a quem cabe a tarefa de garantir a segurança de alimentos e comidas comercializados com vistas à saúde da população (no caso a Regional de Vigilância Sanitária do Litoral Norte) e as famílias de pequenos agricultores que fazem uma produção alimentar artesanal. Isso porque o contexto atual de trabalho das doceiras possui inadequações em relação às exigências feitas pela legislação sanitária nacional, principalmente no que diz respeito à estrutura de prédio, equipamentos e documentação.

Os depoimentos de Dona Linda, Dona Solange e Dona Elisângela, doceiras e agricultoras de Maquiné, sugerem questões de estudo e de trabalho relacionados à legislação sanitária para a produção de alimentos e bebidas.

Poder-se-ia, por exemplo, investir no debate acerca da construção de normas sanitárias específicas para a produção artesanal e familiar de alimentos, com vistas a incentivar a permanência dos pequenos agricultores no meio rural e a proteger parte do patrimônio sócio-cultural desses grupos expresso, justamente, nas formas de produção artesanal de alimentos e bebidas.

Discutir o contexto de construção da atual legislação sanitária brasileira poderia ainda levar a refletir sobre a “dieta ocidental afluyente” (DIEZ GARCIA, 2003) e o aumento do consumo de alimentos industrializados. Nesse sentido, poderiam ser sugeridas questões relacionadas ao crescimento de uma visão higienista e medicalizada da comida que tenha contribuído no desenvolvimento de tecnologias de beneficiamento e esterilização dos alimentos, assim como no desenvolvimento das leis que regulam os processos de produção de alimentos e bebidas.

Porém, os interesses e possibilidades do presente estudo estão focados nas práticas e saberes alimentares, na perspectiva do cotidiano das famílias de pequenos agricultores e, por isso, restrinjo-me a lembrar a tensão vivida pelas doceiras, agricultoras e agricultores que trabalham sob o risco de ter seu estabelecimento multado ou sua produção apreendida. Se adequar-se às normas sanitárias atuais exige mudanças nas estruturas e práticas de trabalho tradicionais que

tendem a desestimular a permanência das famílias de pequenos agricultores nessa atividade, não só a reprodução social dessas famílias e a oferta de alimentos artesanais estarão ameaçadas. Os saberes alimentares e culinários que resultam na oferta desses alimentos também são ameaçados.

Sobre os sentidos, significados e valores do saber-fazer de um alimento específico, o trabalho de Krone (2006) traz ricas contribuições. O autor descreve o saber-fazer do queijo serrano e sua história, analisando o significado deste produto para as famílias de pecuaristas familiares da região gaúcha dos Campos de Cima da Serra.

Para esses pequenos produtores de Bom Jesus, é o queijo que *faz o rancho, que engorda o porco* e que permite que a mãe faça seus *mimos*. Mas, além disso, o queijo serrano carrega consigo história de mais de um século, que remonta à ocupação de parte do território do Rio Grande do Sul, à formação de cidades, ao abastecimento de carne na região central do País em tempos de ouro e ao tropeirismo.

Desse modo, o queijo serrano guarda em si um saber-fazer testemunho e patrimônio de uma gente e de uma cultura. Assim como os produtos de forno a lenha de Maquiné, os valores simbólicos do queijo serrano representam a história e a cultura de um grupo social específico e, por isso, merecem ser considerados nas negociações a respeito dos procedimentos e estruturas necessárias para a segurança higiênico-sanitária desses alimentos beneficiados que serão consumidos e comercializados. Caso contrário, as perspectivas para o trabalho de doceira podem realmente estar próximas da preocupação mencionada por Dona Solange: passar a ser somente uma lembrança.

Nos desdobramentos do processo de modernização da agricultura e da comida observado, outras técnicas culinárias e itens alimentares parecem estar desaparecendo, inclusive das lembranças, no caso de agricultoras e agricultores mais jovens. Nas próximas seções, os alimentos mais frequentes nas refeições das famílias rurais são apresentados, destacando principalmente mudanças identificadas nas formas de consumi-los e na relação entre o que é produzido e consumido, antigamente e hoje.

4.3.3 O leite e seus derivados

Pra morar na colônia tem que ter vaca, diz Dona Elisa. Realmente, a maioria das famílias de agricultores da linha Pinheiro e outras linhas em direção à nascente dos rios (região predominantemente ocupada por descendentes de imigrantes europeus) criam vacas de leite. A importância do leite na alimentação dos europeus é afirmada por Carneiro (2003).

[...] se houve um predomínio carnívoro na alimentação das elites, típico do Ocidente [...], a maior contribuição alimentícia dos animais foi pelo fornecimento de leite de alguns mamíferos, cujos derivados (manteiga, queijos, iogurte) tornaram-se a maior fonte de proteínas para muitas populações, além de ovos de aves, répteis e peixes. As formas de se conservar e se transportar o leite de diversos animais (cabra, vaca, ...) evoluíram nas técnicas dos queijos (CARNEIRO, 2003, p.69).

O volume de leite produzido pelas famílias é normalmente maior do que o que consomem. As mulheres, então, fazem queijo diariamente, uma forma de conservar o excedente do leite a partir de um produto apreciado, bastante consumido e também comercializado. Além do queijo tipo colonial, fazem *mumu* e nata, que costumam consumir com pão. Antigamente, era também comum e freqüente a produção de outros derivados do leite, como a manteiga, a puína e a coalhada.

Dona Maria, agricultora, explicou-me que para fazer puína é preciso separar o soro do leite. Ela faz isso diariamente, quando coalha o leite para fazer o queijo, mas não faz mais a puína, como sua mãe costumava muito fazer, pois não dá conta de todo o trabalho. Hoje aproveita o soro alimentando os porcos que cria. Como Dona Maria não pôde lembrar como fazer puína e também a coalhada, recomendou que eu fosse conversar com Dona Tereza, proprietária de um dos mercados do centro de Maquiné.

Foi Dona Tereza quem explicou como fazer esses derivados do leite. Sua mãe também costumava fazer muito e ela seguira fazendo com seus filhos. Fazia mais da coalhada porque dava menos trabalho que a puína, além de render mais. Conforme sua receita, para fazer a puína, é necessário coalhar o leite, separar o soro, coalhar o soro, ferver até reduzir e então *temperar* acrescentando um pouco de nata e sal. Já para a coalhada (conta que aprenderam – a mãe, ela e as irmãs - com uma vizinha alemã, que chamava a coalhada de *käschmier*) ela costumava apenas

talhar o leite, com limão ou vinagre (ou então aproveitar um leite que tivesse talhado sozinho) e deixar descansar uma noite, coando em um pano branco no dia seguinte e então temperando com sal.

Segundo Dona Tereza, a coalhada *é muito boa para os intestinos e para fortalecer a saúde*, todavia ela não mais a faz mais porque seus netos não gostam. Ela ainda comentou que não adiantava tentar fazer com leite de caixinha, pois não dava certo. *Esse leite apodrece sem azedar.*

O leite permanece sendo consumido diariamente pelas famílias, mesmo naquelas que deixaram de criar vacas de leite. Essas passaram a comprar leite de vizinhos ou em caixinha, no mercado. Pães e bolos são feitos com leite, que também é consumido com café, pela manhã e no fim da tarde, entre as famílias que costumam tomar um café-da -tarde ou quando recebem alguma visita

O açúcar, muito comumente usado para adoçar a mistura de café-com-leite, certamente mudou, deixando de ser o torrão de rapadura ou o açúcar amarelo para passar a ser o açúcar refinado ou o açúcar cristal. Dois tipos de açúcar sempre comprados.

4.3.4 As carnes

Antigamente, as carnes de porco e de galinha eram as mais freqüentemente consumidas. Quando *carneavam*¹⁰ um porco, as famílias de Dona Solange, Dona Elisa e Dona Rafaela fritavam toda a carne e a guardavam em uma lata de banha, pois na época não possuíam geladeira nem energia elétrica.

A banha de porco era largamente usada pelas famílias, *ia quase uma lata por mês*, conta Dona Elisa. Além de conservar a carne, a banha de porco era (e ainda é, para muitos deles) a

¹⁰ *Carnear* é abater um animal, normalmente um porco ou um gado. É comum que a vizinhança saiba quando algum vizinho vai carnear ou carneou algum animal. Normalmente, peças do animal são vendidas ou doadas para vizinhos nessa ocasião.

gordura usada para preparar a comida, para fazer pão e para passar no pão, sendo também usada de forma terapêutica¹¹.

O abate era (e permanece sendo) permeado por uma série de saberes necessários para matar o animal e depois trabalhar os produtos derivados de sua carne, ossos, vísceras e couro da forma mais eficiente possível. Dona Linda conta que quando alguma família ou agricultor vai *carnear* um porco, um ou outro vizinho que *sabe trabalhar bem depois* é chamado para ajudar. Do porco são feitos diversos produtos; praticamente todo o animal é aproveitado, relembrando uma lógica que maximiza o aproveitamento dos recursos locais evitando toda forma de desperdício (de tempo, trabalho ou matéria-prima), difundida entre grupos camponeses, como apontado por Woortmann e Woortmann (1997).

A frequência de consumo de carne pareceu variar bastante de família para família antigamente, sendo relacionada com a *fartura* ou o *aperto* que passavam. Para Dona Solange, era mais comum ter uma carne no fim de semana, quando *matavam uma galinha*. Se tivessem *carneado* um porco, aí consumiriam lingüiça em algumas refeições da semana.

Não, não era todo dia que se comia carne. Fim de semana que se matava uma galinha, um galo, dia de semana, quando se carneava um porco e tinha lingüiça a gente comia aquilo, mas, não era como agora que a gente come a toda hora. Era aquela quantia de noite com polenta e era assim. No dia-a-dia era o arroz com feijão e um aipim, de noite era uma polenta com salada de radiche e uma lingüiça ou um queijo, que a gente fazia, meus pais sempre tinham vaca de leite, fazia queijo, minha mãe vendia queijo pro armazém.

Dona Rafaela, quando perguntei se costumavam comer carne todos os dias, falou que sim e contou que costumavam comer muito peixe, pois moravam em beira de rio e pescavam muito. O peixe, como outros relatos mais tarde confirmaram, foi uma fonte de proteína bastante consumida antigamente pelas famílias de pequenos agricultores.

Dona Elisa lembra que não gostava do charque, carne de gado conservada através da salga, pois ficava dura e menos saborosa, por isso quase não comia carne de gado. Diferentes

¹¹ Sobre o uso terapêutico da banha, logo que cheguei na linha Pinheiro e iniciei a caminhar pela vizinhança procurando meios de conhecer os informantes com quem conversaria, ouvi falar do acidente de Dona Rita, última moradora da linha, com mais de 70 anos. Ela havia feito um corte profundo perto do joelho, quando cuidava dos porcos. Imediatamente, lavou o ferimento e colocou uma boa quantia de banha *limpa* (como chamam a banha de porco criado *com capricho* por eles mesmos) e ficou repousando pelo resto do dia. Essa banha *limpa* também é procurada pela Farmácia Caseira Comunitária em atividade no município para a produção de pomadas.

agricultores e agricultores de mais idade registrados apontaram um consumo menos freqüente de carne de gado no passado.

Essa freqüência menor no consumo de carne de gado quando comparamos com a quantidade de carne diariamente consumida hoje pela maioria das famílias de agricultores, aparece também no trabalho de Marques *et al.* (2007), realizado na região do Vale do Taquari, Rio Grande do Sul.

[...] os relatos sobre o passado referem-se recorrentemente à escassez de carne na alimentação das famílias rurais:

[...] 'porque nós, às vezes, esperava seis meses prá poder comer um churrasco, quando era convidado para um casamento, uma coisa assim, né? Prá comer um churrasco!' (MARQUES *et al.*, 2007, p.100).

A presença de carne nas refeições é hoje freqüente, muito em função da oferta de carnes ser mais abundante, que decorre, dentre outros fatores, da chegada da energia elétrica em suas residências. Hoje, podem armazenar *um boi inteiro no freezer*.

As carnes de gado, de porco e de galinha são comumente os pratos principais de almoços e jantas das famílias, acompanhados por arroz, feijão, aipim, massa, polenta, cuscuz ou saladas (chicória, alface, cenoura, rúcula, repolho, couve-flor, brócolis, etc.). Preparados, em sua maioria, com banha de porco.

Além das carnes de gado, porco e galinha, as famílias de pequenos agricultores observadas consomem peixes (de rio, de lagoa e de açude) e animais da mata: tatu, quati, tucano, entre outros. Apesar de proibida, a caça acontece de forma velada. Seu Alexandre (50), agricultor, contou de quando experimentou carne de tatu, mas não gostou porque achou que tem gosto de terra. O tatu procura animais na terra para se alimentar.

A carne de porco segue sendo bastante consumida, principalmente frita, acompanhada de batata-doce, aipim ou polenta. Atualmente, porém, o consumo de carne de gado parece ser mais freqüente e mais socialmente valorizado.

Um primeiro aspecto relacionado ao alto valor atribuído à carne de gado diz respeito à escassez de carne de gado fresca para o consumo no passado. Nesse sentido, a valorização cultural da carne de gado, pode estar relacionada com uma busca de distinção social (MURRIETA, 2001), ou de afirmação de certo sucesso material.

O gado pode significar a formação de um estoque de recursos materiais familiares ou pessoais, tendo em vista seu bom valor comercial. Eric Wolf (1976), ao caracterizar sociedades

camponesas, demarca a existência de “fundos” com diferentes finalidades, necessários à reprodução social dos grupos camponeses. Tanto o gado quanto o porco parecem funcionar, entre as famílias rurais, como “fundos” matrimoniais (um dote de casamento) e de “poupança”, dois tipos de fundos descritos pelo autor.

Todos esses elementos - lembranças de escassez, símbolo de prosperidade, bom valor comercial e uma forma de manter uma reserva de recursos - parecem participar da construção do alto valor social atribuído pelo grupo à carne de gado.

Seu Artur e Dona Gabriela, casal de agricultores aposentados, contam que era muito comum antigamente engordar porcos soltos em milharais cultivados nas encostas e topos de morro. Os porcos cresciam à base do milho plantado para eles e o que mais encontrassem na mata para comer, pois *porco come de tudo, até caroço de pêssigo!* Parte desses animais era consumida pela própria família enquanto o restante era tropeado até municípios vizinhos para comercialização.

No processo de modernização da agricultura, animais geneticamente melhorados com o objetivo de produzirem mais carne e menos banha foram introduzidos, raças de porco “tipo carne¹²”. A banha de porco começara a ser desaconselhada pelo discurso médico-oficial que incentivava o consumo de óleo de soja ou de outros óleos vegetais. Por isso, Seu Artur hoje cria *mais do porco light que é o que o pessoal mais quer porque não tem colesterol.*

O porco *light* é o resultado do desenvolvimento de estudos de melhoramentos genéticos de suínos que buscaram aumentar a quantidade de carne magra por carcaça de porco, pois esta passou a ser o produto de maior rentabilidade para os criadores a partir do desprestígio da banha de porco e da queda do valor comercial dessa. Com o lançamento do porco *light*, a mídia anuncia que “os tempos do porco criado para produzir banha, abatido com 120 quilos ou mais, estão cada vez mais distantes” (STEGEMANN, [199?]), pois o porco *light* “é um reprodutor que permitirá incrementar em R\$ 2,20 a receita do produtor por animal entregue na indústria” (PORCO..., 1996).

Quando falava de sua pequena criação de porco *light*, seu Artur comentava não somente sobre os resultados de avanços tecnológicos na produção de alimentos, mas também alertava acerca da influência do discurso médico-oficial no desenvolvimento dessa tecnologia e na

¹² Sobre o porco “tipo carne” e o quase desaparecimento de variedades do porco “tipo banha”, consultar o trabalho de Terhorst e Schmidt, 2007.

produção de alimentos. Se o discurso tem por objetivo promover mudanças “saudáveis” nas práticas alimentares, orientando o consumo de alimentos, isso leva aos indivíduos que trabalham na produção novas demandas e ajustes, como a redução (ou o abandono) do porco tipo banha e a adoção do *porco light*. No caso em questão, apesar de ter adotado a criação do *porco light*, seu Artur segue consumindo a banha de porco.

4.3.5 Os cereais: arroz, milho e trigo

Os cereais, juntamente com a grande diversidade de outros vegetais produzidos e disponíveis, constituíram o principal sustento dessas famílias. Carneiro (2003) fala da importância dos alimentos de origem vegetal na sobrevivência da maior parte da humanidade.

[...] se o sal é, juntamente com a água, um dos dois minerais básicos de nossa alimentação, a maior parte da comida da humanidade foi tirada do reino vegetal. Dezoito plantas foram identificadas como a base de 75% a 80% da alimentação total da humanidade em todos os tempos e continentes. Entre elas, nove são cereais (trigo, arroz, milho, cevada, centeio, aveia, trigo-sarraceno, milha e sorgo); quatro são tubérculos (batata, mandioca, batata-doce e inhame); três são arbustos (tamareira, oliveira e vinha); e há uma árvore (bananeira) e uma gramínea (cana-de-açúcar). (CARNEIRO, 2003, p.53)

Tendo me atido a um período mais recente da história de Maquiné, não recolhi informações a respeito dos alimentos presentes no município anteriormente a chegada dos imigrantes europeus. Porém, tendo em vista a presença milenar de grupos indígenas na região, é possível sugerir que o milho seja o cereal mais antigo a ser cultivado nessas terras¹³.

Radomsky (2006) cita autores que investigaram a presença indígena no estado do Rio Grande do Sul, a cultura do milho desenvolvida por eles e o contato destes com os imigrantes europeus.

¹³ A título de curiosidade: “O terceiro cereal mais importante do mundo, a “planta de civilização” por excelência da América, é o milho (*Zea mays*). Plantado desde cerca de 3000 a 3500 a.C. nos planaltos mexicanos, alcançou o Peru 2000 anos mais tarde, produzindo a mais alta rentabilidade por semente (de uma semente plantada obtinha-se 80 ou até mesmo, em casos excepcionais, 800). Apenas com o uso da enxada e com pouco dias de trabalho ao ano (cerca de 50), o milho garantiu altas densidades populacionais e dispensou um imenso contingente de mão-de-obra dos afazeres agrícolas que foi empregado para as monumentais obras arquitetônicas das civilizações pré-colombianas das Américas.” (CARNEIRO, 2003, p.59).

Conforme Araújo (1998), o sítio era habitado por índios Caingangues e a cultura do milho era difundida, pois o produto aparece em vestígios semelhantes a oferendas. [...] Corroborando esta informação, Herédia (1997, p. 54) escreve que os italianos chegados ao local adotaram práticas agrícolas que os indígenas haviam desenvolvido (como a rotação de terras), mostrando que os contatos entre os grupos sociais aconteceram naquele período. No entanto, a presença européia certamente foi a razão dos grupos indígenas terem desaparecido do local (RAMDOMSKY, 2006, p.55).

Além do milho, o arroz e o trigo são outros cereais que compuseram e compõem importante parte da dieta dos colonos de Maquiné.

4.3.5.1 O ARROZ



Nós plantava arroz, nós não comprava arroz. Por isso eu digo, a vida que eu me criei e que criei meus filho era tudo mais fácil. Não ganhava dinheiro. Me aposentei já com 60 e tantos anos. Mas no passado tu colhia muito mais porque tu plantava nos morro. Tu colhia e botava no galpão, não precisava comprar aquilo. Não comprava farinha de milho, não comprava banha porque tu criava porco e tudo.

Figura 9: Arroz de sequeiro produzido em Maquiné em 2006.

Dona Rafaela conta que plantavam o arroz de sequeiro, *mais forte e mais gostoso*, guardado no porão da casa, pilado para comer ou descascado no moinho.

Dona Linda e Seu Mário abandonaram o cultivo de arroz *já faz uns 12 anos*, alguns anos depois de terem deixado de cultivar o trigo.

Hoje poucas famílias de pequenos agricultores produzem o arroz que consomem. Apesar de não mais produzirem, consomem arroz frequentemente, principalmente com feijão ou acompanhando carnes.

Durante a maior parte do trabalho de campo, não havia conhecido ninguém que ainda cultivasse arroz até chegar a VI Festa da Polenta. Na parte da festa destinada à Feira do Produtor, bancas foram montadas para expor a produção local. Em uma delas, havia sacos de arroz na casca para semente, levados por um produtor da linha Encantada, que permanece colhendo o arroz do

seu *gasto*. Depois dele, conheci outras famílias de comunidades em que não trabalhei, como o Cerrito e a Solidão, que permanecem plantando o arroz de seu consumo.

4.3.5.2 O MILHO E A POLENTA

O milho era importante alimento da dieta dos colonos, cultura de sustentação dos imigrantes chegados ao Brasil, pois a polenta estava presente nas refeições como alimento principal. O costume da polenta veio da Itália junto aos imigrantes, por que essa era fundamental para a alimentação da classe agrícola naquele país (HEREDIA, 1997, p. 55 *apud* RAMDOMSKY, 2006).

[...] eles (seus avós) tinham era uma lumeta (colocavam banha porque óleo eles não tinham e colocavam uns cubinhos de fazenda e ascendiam assim). Eles tinham umas panelas todas de cobre, uma peneleta. Eles tinham uma panela para fazer a polenta que ainda existe aqui. Para cozinhar eles vieram com material, mas capital eles não tinham. [...] Quem veio para cá era gente pobre. Meu pai deixou lá a casinha... (informante de MOCELLIN, 1993, p.43).

A polenta marca a vida e a sobrevivência dos colonos descendentes de italianos desde que seus ancestrais saíram de sua terra natal. Hoje ela continua fazendo parte da comida do dia-a-dia entre famílias do meio rural das regiões onde esses imigrantes se instalaram. Em relação ao passado, Dona Elisa conta que *a polenta era quase que sagrada*. E, nos dias de hoje, Dona Rafaela ainda salienta que o que mais gosta é *uma galinha caipira bem apreparadinha com polenta*.

Contreras e Gracia (2005) descrevem um pouco da história da polenta, quando comentam a facilidade com que o milho foi assimilado pelos europeus, especialmente entre camponeses e habitantes pobres da cidade, por ser preparado de forma semelhante ao que já faziam para o consumo de outros cereais menos nobres que o trigo. Uma delas foi misturar farinha de milho a outras farinhas para se fazer o pão. A prática de se misturar farinhas de diferentes cereais era muito comum entre os camponeses daquele continente.

Outra forma de preparo já conhecida pelos europeus, feita com cereais como o trigo e o centeio, era cozinhar uma massa de farinha em água, de onde teria se originado a polenta.

Estas pastas eran muy comunes en toda Europa desde tiempos remotos. En las zonas de Europa en las que se cultivaba el maíz, la pasta elaborada con su harina se generalizó ampliamente como el mantenimiento más habitual de los campesinos ('polenta, mamaliga, puchas, gachas, farinetes, etc.'). (CONTRERAS; GRACIA, 2005, p.234).

Em Maquiné, a polenta participa das narrativas das agricultoras mais velhas, que lembram dela no dia-a-dia das refeições em família do passado. Além disso, a polenta é o símbolo da festa típica do município, a Festa da Polenta, ocupando uma posição de “comida emblema” para Maquiné, como aquela ocupada pelo churrasco no Rio Grande do Sul ou pela feijoada no Brasil, desempenhando o papel de apresentar para fora uma identidade do lugar de onde é emblemática.

Além da polenta, *cuscuz no bafo*, polenta de milho verde, milho verde cozido, bolinho frito só com farinha de milho, e mais diversos produtos do forno à lenha feitos com milho, são consumidos por famílias de pequenos agricultores locais há muito tempo. Esse consumo porém, diminuiu em relação a sua frequência e importância na alimentação diária das famílias hoje, anunciando uma questão interessante que exige que sejam introduzidos, ainda que brevemente, elementos observados entre famílias de agricultores distintas daquelas tradicionais de que venho falando.

Algumas se modernizaram, compraram ou arrendaram terras de várzea e plantam verduras. Outras se mudaram para o centro do município e desenvolvem trabalhos distintos da produção agrícola, especialmente o comércio e o transporte de mercadorias. Entre essas famílias o consumo do milho é pequeno e um dos motivos para isso é a associação que constroem entre a polenta, o cuscuz ou o pão de milho e tempos de dificuldade no passado que não desejam recordar.

Aparece nessas falas uma contradição em torno do consumo de milho. Ao mesmo tempo em que simboliza um passado admirado e permanece nas mesas de famílias de pequenos agricultores tradicionais atualmente, a polenta e outras comidas à base de milho, simbolizam lembranças que não se deseja recordar e deixam de aparecer nos cardápios de famílias de agricultores com outras trajetórias, levando a uma discussão a respeito das identidades construídas a partir dos alimentos consumidos, tema do capítulo 5.

A redução no consumo de milho pode também ser entendida em função do aumento da oferta de uma maior variedade de alimentos e comidas. Ou ainda, as mudanças em relação ao milho podem ser entendidas como um caminho para a compreensão de mudanças ocorridas em um plano mais geral das práticas agrícolas e alimentares de Maquiné, assim como da incorporação de novos valores e projetos de vida. A proibição das queimadas, das *roças de morro* e os eventos advindos disso são exemplos de mudanças mais gerais que se relacionam com mudanças no consumo de milho observado.

Quando conversávamos sobre o milho, Dona Rafaela começou a me explicar como faziam as roças antes da chegada *do IBAMA*¹⁴. Até a chegada das multas pelas queimadas de capoeira, as famílias plantavam muito feijão, milho, *e tudo* nos morros, colhendo com fatura e enchendo o paiol até a próxima safra. Nesse sistema plantavam um milho crioulo bastante comum antigamente, o milho *cunha*¹⁵. Com a obrigatoriedade de abandonar o sistema da queimada, passaram a ter que comprar *até adubo*, e cultivar as terras baixas. Nesse novo sistema, não conseguiam boas colheitas do milho *cunha*.

Para Dona Rafaela, o *cunha* passou a ser *milho de morro, difícil de produzir nas terras de baixo*. Ele *não vinha como o híbrido*. E desse modo começou a ser abandonado. Todavia, a sua farinha era (e é – pois alguns ainda o plantam *pro gasto*) mais *liguenta*, ideal para fazer polenta e cuscuz.

Nós plantava o cunha, porque não tinha esse milho hiba primeiro. Antigamente nós não tinha. Começamos a conhecer esse milho hiba de uns anos pra cá só.

[Quantos anos será?]

Óia eu acho que ta fazendo uns 30 e pouco ano já.

[E tem pouca gente que tem o cunha hoje?]

É, tem pouca gente.

[A senhora tem o cunha?]

O meu rapaz ele planta sempre o cunha.

[Pro gasto?]

É, a farinha é melhor. Porque a farinha do milho hiba a polenta fica ressequida. [...]

Eu não sei fazer polenta de milho hiba.

[Ela não fica boa?]

Não fica. Ela fica boa tu ta fazendo ela, ta misturando, ta cozinhando, mas tu despejo ela... pode ta bem molinha, mas tu despejo ela fica seca. E o cuscuz também não presta.[...] Eu quando vou comprar eu já pergunto a farinha do que que é.

Ao mesmo tempo em que afirma ter o milho *cunha* plantado para o próprio consumo, Dona Rafaela afirma comprar sua farinha no moinho. Será que a produção própria não é suficiente para seu consumo, por isso demonstra grande ressentimento quando lembra da fatura das *roças de morro* de antigamente? Ou será que Dona Rafaela não tem mais a semente de milho *cunha* e, por alguma razão, não quis reconhecer isso?

¹⁴ A forma como compreendem o *Ibama* parece abranger todas as instituições e pessoas envolvidas com a questão ambiental no município; todos aqueles *de fora* que tocam em assuntos que tangem o uso da terra e da mata podem ser entendidos como do *Ibama* e, por isso, ser compreendidos como alguém que pode trazer algum tipo de fiscalização.

¹⁵ Além do milho *cunha*, duas senhoras comentaram de outro milho, chamado por uma de *pururuca* e por outra de *preguiça*. Esse milho teria grãos grandes e bastante redondos e era usado para fazer canjica. A canjica era, em algumas famílias, comida de dia de chuva, pois exigia bastante tempo para ser preparada. Nenhuma delas conhecia alguém que ainda tivesse sementes desse milho.

Além de ter melhor desempenho na cozinha, o milho cunha também *bicha muito menos*, como explicou Seu Orlando, agricultor aposentado. *Ele não grana até a ponta e por isso a palha fica bem fechadinha. O bicho não consegue chegar ao grão.* Já o milho híbrido, pelo contrário, como *dá aquelas espigas grandes (!) fica todo aberto na ponta e o bicho chega fácil-fácil no grão. Tem vezes que a gente vai colher o milho híbrido e já tá que é pura farinha...*

Por esse motivo também, Dona Cleusa, agricultora que faz pães para vender na linha Pinheiro, disse que parou de fazer pão de milho, pois logo que fazem a farinha colocam *remédio para não bichar*. Preocupada em preservar a qualidade de seu produto, ela afirma não querer *usar farinha com remédio*. Todavia, ela não parece tecer as mesmas preocupações acerca da farinha de trigo, cuja fabricação desconhece. O fato de o pão de trigo ser mais consumido que o de milho entre eles hoje pode ser outro motivo pelo qual Dona Cleusa não faz mais desse pão.

Em contrapartida, Dona Solange, que foi doceira na Barra do Ouro por quase trinta e cinco anos, conta que, antigamente, faziam muito pão misturado, pão puro, bolacha, bolinho frito, tudo com farinha de milho. Hoje as doceiras em atividade reduziram bastante os produtos que fazem com milho. As bolachas são na maioria de farinha de trigo. O *pão puro de milho* não é comumente feito e o pão misto aparece de vez em quando nas bancas.

Ainda assim o milho representa um dos principais produtos cultivados, porém grande parte desse milho é colhida seca e estocada para alimentar os animais durante o ano.

4.3.5.3 O TRIGO

O trigo foi plantado pelas famílias de agricultores de Maquiné por muitos anos. Nas narrativas registradas haviam lembranças dos campos dourados de trigo, *bonitos de ver*. Recordações das brincadeiras nos montes de palha de trigo, dos artesanatos feitos com ela.

Dona Linda conta que havia um falecido senhor, dono de uma trilhadeira, que passava nas propriedades com esta máquina, ajudando a separar os grãos da palha. Ele ficava com uma parte da produção (como hoje ainda é a prática nos moinhos em atividade).

Dos grãos colhidos, as famílias faziam três moagens. *A primeira era bem branquinha.* A segunda, o *rolão*, era mais escura. Faziam um pão mais doce com ela, que ficava mais preto e que

se *tinha que comer logo*, pois durava menos¹⁶. Da terceira moagem retiravam apenas o farelo que davam para os animais.

Seu Mario, agricultor aposentado, conta que o cultivo do trigo foi abandonado há cerca de 20 anos. Assim como o depoimento de outros agricultores, ele afirmava que não valia mais a pena plantar o trigo porque a farinha pronta começou a chegar com um preço muito baixo no mercado e *não compensava* continuar tendo todo o trabalho do plantio à moagem.

Dona Elisa contou também que os invernos não seguiram sendo tão rigorosos como costumavam ser e que, então, *a terra começou a negar*. Nessa época surgiu uma doença do trigo, o *carvão*, assim chamado pelo fato dos grãos ficarem pretos. Quando ocorria, tinham que separar os grãos com carvão dos bons na hora de fazer a farinha. *Era uma trabalhadeira*.

Ainda que muitas famílias do município já tenham sido auto-suficientes em trigo, hoje não há quem colha o trigo de seu *gasto* em Maquiné. Apesar disso, o trigo é, sem dúvida, o cereal mais consumido atualmente.

A farinha de trigo substituiu em grande medida a farinha de milho. O pão de trigo (sovado, cacetinho, cervejinha, massinha, de hambúrguer, de cachorro quente) e as massas (macarrão, lasanha, pizza, entre outras) ocupam espaços antes ocupados pelo cuscuz, polenta, bolinho e pão de milho, nos cafés-da-manhã, almoços e jantas.

Para esse processo de substituição de farinhas pode-se sugerir explicações de ordem econômica, política, culinária e simbólica. De uma perspectiva econômica e política, ocorre no período de modernização da agricultura no Brasil, subsídio para a produção intensiva de trigo, que contribuiu para a redução do preço da farinha, e para um aumento no consumo de trigo entre as famílias de pequenos agricultores, ainda que a produção do cereal tenha sido abandonada.

Tal queda no preço da farinha de trigo pronta para o consumo parece estar também relacionada a ações de ajuda alimentar. Os excedentes agrícolas de países desenvolvidos eram (e continuam sendo) usados em ações de ajuda alimentar internacional, que, dentre outras conseqüências, contribuíram para mudanças nas práticas alimentares e para a desestruturação da pequena agricultura nos locais de destino da ajuda alimentar (BARRETT, 2006).

¹⁶ Esse pão, como era feito com o *rolão* certamente estragava mais rapidamente, pois a farinha de trigo integral tende a rançar mais rapidamente que a farinha refinada por preservar as gorduras contidas no germe e próximas à casca. O sabor e o cheiro da farinha rançada ficam então alterados e seu consumo não é aconselhado. Hoje, recomenda-se o armazenamento de farinhas integrais na geladeira para que se conservem boas para o consumo por mais tempo, o que não era possível para estas famílias de agricultores que somente há pouco tempo conquistaram a energia elétrica.

Esse processo de entrada do trigo na alimentação cotidiana e popular do Brasil a partir de questões econômicas e políticas externas ao Brasil, e referentes ao período de industrialização dos países desenvolvidos é apresentada por Dória (2006).

A farinha de trigo puro, com as especificações hoje existentes, é produto que se desenvolveu no Brasil apenas após a Segunda Grande Guerra Mundial, amplamente apoiada nos programas norte-americanos de ajuda aos países da América Latina e de acordo com os interesses dos grandes moinhos de trigo de capital norte-americano. [...] O pãozinho francês é, ao mesmo tempo, expressão do avanço da industrialização das matérias-primas da panificação e signo da dependência. Não tanto do paladar, mas do big business. O trigo, pouco a pouco, e pelos subsídios que recebia, foi expulsando da dieta matinal brasileira tanto os produtos de farinha de milho quanto os de farinha de mandioca.

De uma perspectiva culinária, o trigo possui qualidades superiores no que diz respeito à elasticidade e crescimento da massa, sendo talvez um dos motivos pelos quais tenha suplantado quase totalmente espaços antes ocupados pela farinha de milho na produção de pães, bolos e bolachas. Ironicamente, um dos componentes do trigo responsável pela boa elasticidade de sua massa, o glúten, é hoje um dos nutrientes mais envolvidos com um tipo de alergia alimentar¹⁷ em crescimento no Brasil.

Já do ponto de vista simbólico, o aumento e valorização do consumo de trigo pode também estar relacionado a uma busca por distinção social, pela afirmação de uma condição de sucesso material, no qual há disponibilidade de dinheiro para a compra de alimentos e a dependência de alimentos produzidos internamente à família (como o milho) diminui. Nesse sentido, o consumo de trigo e de milho sugere uma tensão entre duas identidades e projetos de vida distintos, “ser tradicional” ou “ser moderno”. Com isso não quero dizer que exista uma oposição estanque entre tais identidades, pois os discursos assumidos pelos mesmos indivíduos poderiam mudar dependendo do contexto em que o encontro etnográfico ocorria. A discussão em torno das identidades construídas e assumidas pelos diferentes tipos de agricultores a partir da comida que elegem e consomem, é tema do capítulo 5.

O consumo de alimentos industrializados também pode sugerir um símbolo de modernidade, positivamente valorada, a exemplo do que pode ser interpretado em relação às

¹⁷ Refiro-me à doença celíaca, caracterizada por uma intolerância permanente ao glúten, principal proteína presente no trigo, aveia, centeio, cevada, e no malte. O glúten agride e danifica as vilosidades do intestino delgado e prejudica a absorção dos alimentos, podendo causar diarreia, cólicas, distensão abdominal, vômitos, anemia ferropriva, desnutrição, emagrecimento, dentre outros sintomas. A doença celíaca geralmente se manifesta na infância, entre o primeiro e terceiro ano de vida, podendo entretanto, surgir em qualquer idade, inclusive na adulta (ASSOCIAÇÃO DOS CELÍACOS DO BRASIL, [200?]).

panelas de alumínio em Maquiné e aos móveis de fórmica nas cozinhas dos agricultores franceses estudados por Champagne (1977). Talvez por isso, uma das agricultoras entrevistadas no clube de Mães da Prainha só coloque margarina na mesa do café-da-tarde quando tem visita. Entre a família, em dias “normais”, comem nata. Nesse sentido, a valoração positiva do alimento industrializado, assim como da farinha de trigo podem resultar da chegada de valores da modernidade às mesas, a partir da busca por distinção social alcançada por um sucesso material.

Apesar de ter agrupado aspectos do consumo de carne, de farinha de milho, de farinha de trigo e de alimentos industrializados em torno do mesmo argumento, qual seja o da busca de um modelo invejado de vida, uma ascensão ao “ser moderno”, parece haver elementos diferentes que atuam no consumo de cada um desses itens. Enquanto alguns alimentos industrializados (como a margarina) aparecem de forma contraditória em suas falas, sendo por vezes positivamente valorados, mas em outras situações negativamente referidos (como quando evocam a “pureza” da banha de porco), a farinha de trigo comprada não desperta falas ou sentimentos negativos em momento algum. O mesmo não acontece com a farinha de milho que, como é discutido no capítulo 5, desperta tanto reações de orgulho quanto de tristeza, ambas relacionadas a um passado de muito trabalho e dependência da oferta alimentar local, no qual o milho (através da polenta e do cuscuz, principalmente) foi um dos personagens principais.

Desse modo, assim como proposto por Murrieta (2001), em estudo sobre as escolhas alimentares de pequenos agricultores da Amazônia, sugere-se que a desvalorização social da farinha de milho seja “o resultado lógico da subestimação e da trivialização das práticas e de identidades nativas no imaginário regional”.

4.3.6 Os tubérculos

E aí surge a voz de Dona Marisa, que até então, permanecera quieta. Vocês falaram de tudo isso aí e não lembraram do inhame. Se comia muito inhame, batata cará, taiá. As folhas do taiá preparava como couve. Fazia chimia de inhame: ralava ele e já cozinhava com açúcar mascavo e tempero – erva doce, canela, cravo.

Outra então falou: O taiá é o inhame, não é? Quando Dona Marisa respondeu, muito segura, Taiá é um e o inhame é outro. Fiquei surpresa com a colocação de Dona Marisa, foi a primeira a falar do inhame. As crianças logravam os porco e pegavam os inhames que a gente cozinhava pra eles, comiam com melado. Tinha também a araruta, comia

cozida, assada, com melado. Faziam arrozina da araruta (anotações da entrevista coletiva realizada no Clube de Mães da Prainha).

Dona Marisa foi a primeira de quem escutaria a respeito do inhame, da batata cará e da araruta. Ela seguiu seu relato comentando que hoje *os jovens só querem saber de pão*, lembrando que, em sua época, tubérculos (raízes e batatas), como o aipim e a batata-doce, compunham comumente o cardápio de refeições, como o café-da-manhã e a janta, hoje compostas em grande medida por café com pão. A redução no consumo de tubérculos parece estar relacionada com o já comentado declínio no consumo da farinha de milho, ambos substituídos, em grande parte, pela farinha de trigo.

Além de consumidos cozidos ou assados, os tubérculos eram comumente usadas na massa dos pães feitos antigamente: pão com aipim, batata-doce, cará, inhame, cará do ar. Certamente, esse uso da diversidade alimentar local propiciava um enriquecimento nutricional do pão consumido antigamente, hoje basicamente feito com a farinha de trigo refinada, gordura vegetal e fermento químico.

Atualmente, o aipim e a *batatinha* (forma como a batata-inglesa – que tem como centro de origem a América do Sul - é comumente chamada pelas famílias) são muito consumidos, quase que diariamente. A *batatinha* faz a salada de maionese, comum em almoços familiares de domingo, acompanhando o churrasco.

O aipim é cozido *puro*: só em água e sal. Ou frito. Quando cozido, normalmente é acrescido de algum molho, como de carne moída ou um *tempero*, como farinha de mandioca frita em um pouco de banha de porco, acompanhada ou não de torresmo e temperinho verde.

A batata-doce é também muito comum. Algumas variedades já cultivadas, como a batata-doce abóbora e a batata-doce beterraba foram mencionadas como uma lembrança distante. Assim como elas, as batatas citadas por Dona Marisa, já consumidas localmente no passado, não são conhecidas por agricultoras ou filhos de agricultores mais jovens, como ficou claro em outros momentos do trabalho de campo.

4.3.7 As frutas e o tempo *que corre sacrificoso*

As senhoras mais velhas contaram que, assim como seus pais, tios e sogras, haviam plantado muitos pés de fruta: caqui, abacate, laranja, limão, lima, bergamota, pêssego, pêra, framboesa, ameixa, figo, manga, mamão, uva, banana – comumente encontrados nas diferentes propriedades da linha Pinheiro.

Encontram-se também frutas nativas e/ou espontâneas que são menos consensualmente valorizadas como são as frutas cultivadas citadas. Algumas, como o *moranguinho do mato*, são consideradas *um inço* (uma praga), pois se alastram pelas roças e pátios com muita facilidade e rapidez. Enquanto alguns dizem ser uma boa fruta para se fazer geléia (apesar de não ter visto nenhum vidro dessa geléia junto à vidraria de doces de frutas presentes em muitas cozinhas), a maioria afirma jogar *randap* (*round-up*, um herbicida), pois *não tem tempo de ficar colhendo*.

A sugestão de fazer geléia com a fruta do mato pode relacionar-se com um mecanismo de segurança em relação a uma fruta desconhecida, como o descrito por Silva (2005) em relação ao consumo de frutas tropicais por colonizadores europeus quando chegaram ao Brasil.

O consumo de frutas frescas não era comum entre os brancos da época, que recebiam seus efeitos, sendo destinadas, em grande parte, à alimentação dos escravos. Os senhores só comiam frutas se cozidas com açúcar – na forma de compotas, geléias, doces secos, e cristalizados -, que servia para conservá-las e neutralizar possíveis efeitos adversos. Se algum viajante, em suas raras aparições, era surpreendido por um frangão ensopado, ficava ainda mais estupefato ao final da refeição, quando era convidado a uma orgia de açúcar. ‘A parte que maior impressão causou em meu espírito foi a sobremesa na qual se serviram vinte e nove variedades diversas de frutas nacionais, feitas em compota, cultivadas e fabricadas nas vizinhanças do lugar’ (SILVA, 2005, p.45).

Entre as famílias de pequenos agricultores observadas o consumo de frutas é bastante ligado à sazonalidade. Como plantam e sabem *o tempo das coisas*, eles esperam chegar a época de cada fruta para comê-la. É raro comprarem alguma fruta fora de sua estação ao mesmo tempo em que é freqüente a desconfiança e a sensação de falta de sabor em relação às frutas que eventualmente compram. É o caso da maçã, que o médico do marido de Dona Rita, aconselhou-o a comer freqüentemente.

Além disso, a sazonalidade das frutas reflete nos encontros entre amigos, vizinhos e parentes, dando motivo para presentes e visitas. É, por exemplo, no *tempo de moranguinho* que as netas de Dona Miriam vêm visitar e *passam quase só a moranguinho*.

Para prolongarem o *tempo das frutas* e o período do ano em que as consomem, as agricultoras fazem *chimias* e doces em calda, principalmente com morango, figo, banana, mamão, pêsego e amora. Outras frutas, como o abacaxi e o morango, são congeladas, sempre que houver espaço no freezer, assim como congelam o suco de laranja e limão (*tem que coar bem em um pano fino para não amargar*).

Sobre as frutas da mata, Dona Solange e Dona Rafaela contaram que conheciam muitas frutas *silvestres*: quaresma (*Tem uns que não tratam por quaresma, é a fruta do conde*), bacupari, guabiroba. Mas afirmaram que essas frutas *não dão mais*. Elas não chegam a amadurecer. Antes disso, apodrecem e caem. Não sabem os motivos. Acham que tem mais bicho de fruta, pois *o tempo corre mais sacrificoso*.

Esse *tempo mais sacrificoso* refere-se à instabilidade das chuvas e a mudanças bruscas no clima, como a *falta de frio* no inverno. Dona Rafaela afirma que por causa do *tempo sacrificoso o amendoim não grana mais por igual*, as frutas caem antes de amadurecer e, pela primeira vez, ela vai comprar feijão. Muitas famílias perderam parte da safra de feijão *do cedo* do ano de 2006, pois depois de uma estiagem de verão, na época da colheita, houve muitos dias de chuva, e quando foram colher, o feijão já havia brotado.

4.3.8 O feijão

O feijão é um alimento importante e freqüente, principalmente, nos almoços e jantas. Muitas famílias permanecem sendo auto-suficientes em feijão, um dos itens comumente comercializados pelos pequenos agricultores do município desde antigamente. Contam que plantam para o gasto e o que sobra vendem, mas na realidade já têm incluído em seus cálculos de plantio a produção destinada à venda.

Há, todavia, no percurso entre plantio e colheita, a vulnerabilidade ao clima, o que interfere no resultado final do que foi projetado. A família de Dona Tânia teria muito pouco

feijão para vender no ano de 2006, pois haviam perdido praticamente todo o feijão da primeira safra (*do cedo*), em virtude da chuva contínua na época da colheita. Por isso, ficariam, para o gasto da casa, com quase toda a produção da segunda safra (*do tarde*), que inicialmente estava planejada para ser destinada ao comércio.

A família de Dona Tânia compra as sementes de feijão no sindicato, que procura vender daquela que produzirá melhor naquele ano agrícola, pois *a terra vai cansando*. Às vezes, *nem botando uréia ele vem*. Compram também de um intermediário que entra na comunidade e adquire, mais tarde, suas produções de feijão. Este intermediário vende nos mercados de cidades vizinhas e indica a semente que mais tem saída no comércio, agindo sobre a escolha do que será plantado e, conseqüentemente, na escolha do que os agricultores comerão na safra seguinte.

O feijão preto parece ser o mais produzido. Talvez por ter uma boa produtividade. Dona Linda conta que, enquanto é possível colher sessenta quilos (uma saca) de cada um quilo de feijão preto plantado, costumam colher apenas vinte quilos de feijão amendoim a partir do mesmo um quilo de sementes. Relacionado ao fato da produtividade ou independente dele, o feijão preto é o mais consumido no Rio Grande do Sul, além de ser o feijão da feijoada, comida emblemática de todo o País. Além do preto, grande parte das famílias planta também o feijão amendoim e o feijão carioquinha, assim como há, ainda, uma diversidade de outras variedades de feijão espalhadas pelo município nas mãos de pequenos agricultores que mantêm uma diversidade importante de sementes.

Diferente do milho, cujas variedades cultivadas falam da história local e da modernização da agricultura em geral, é o abandono do cultivo do feijão que fala mais fortemente da trajetória de vida de diferentes indivíduos dentre as famílias de pequenos agricultores. Alegando a alta quantidade de trabalho requerida em contraposição com o baixo preço oferecido pelos atravessadores que compram essa produção na comunidade¹⁸ e, tendo em vista o baixo custo com que acessa o *feijão do mercado*, Seu Orlando *largou de plantar feijão*. Sua condição de aposentado e conhecedor de contextos de trabalho urbanos dá uma margem de segurança para que não aceite mais o desprestígio à atividade agrícola, que naquele momento parecia denunciar.

¹⁸ No ano de 2006, a saca de 60kg de feijão estava sendo comprada pelos atravessadores por R\$42,00, o que significa que os agricultores receberam menos de um real por cada quilo.

4.3.9 As verduras

Dona Solange e Dona Elisa contam que comiam muitas folhas verdes *silvestres*, como o radiche que crescia junto com o milho, o agrião que aparecia perto do banhado, o caruru e a serralha que o pai comia na salada - e que hoje é motivo de piada para jovens locais.

As folhas *silvestres*, entretanto, voltam a ser consumidas por algumas famílias mais jovens. Dona Elisângela colhe, em sua horta, algumas saladas que não plantou, pois *vêm sozinhas* e coloca escondido na comida da família porque sabe que faz bem para a saúde. As folhas *silvestres* são plantas espontâneas, como o caruru miúdo, a serralha, o dente de leão e o agrião do banhado, que algumas contam fazer parte do prato de seus avôs e avós, mas poucas famílias seguem consumindo. Interessante observar que, segundo Mülbach (2004, p.25), o uso de sementes híbridas e de herbicidas impede o crescimento de hortaliças silvestres, como o radiche *do meio do milho* que o pai de Dona Elisa obrigava a comer antes da “mistura”.

Hoje as verduras consumidas pelas famílias vêm, em grande medida, da produção das hortas, cuidadas principalmente pelas mulheres: radiche, chicória, alface, rúcula, repolho, espinafre, cenoura, nabo, beterraba, couve, pepino, dependendo das preferências da família. Mais comum em saladas (cruas ou cozidas) e conservas, as verduras são consumidas diariamente.

Além das verduras que vêm das hortas, há famílias que consomem saladas que vêm da CEASA, nos casos daquelas que fazem feira em outros municípios (especialmente no verão); ou ainda de suas lavouras comerciais de repolho, couve-flor, brócolis, etc. Alegam que a verdura dessas lavouras comerciais é segura afirmando que *o veneno é só no começo. Quem planta tomate e alface nas varge é que usa muito veneno, o tempo todo.*

Outra estratégia empregada para consumir verduras de sua lavoura comercial é reservar uma parte desta para receber cuidados especiais (*menos veneno*). Esses pés de alface e rúcula, por exemplo, chegam às cozinhas dos agricultores, *às vezes até mordida de bicho, porque não tem veneno.*

A couve-flor, o brócolis e diferentes tipos de repolho (todas espécies da família das crucíferas) são parte do ciclo agrícola na linha Pinheiro, após a colheita do milho e do feijão. Seu Hildo, agricultor aposentado, disse-me para levar quantos brócolis eu pudesse carregar, apontando para a roça de seu irmão, que já havia sido colhida, mas onde ainda restavam diversos

pés de brócolis. Assim como a roça do irmão de seu Hildo, várias outras na linha Pinheiro deixaram montes de couve-flor e brócolis doentes ou mal-formados apodrecendo em um dos cantos da roça ou sem serem colhidos. Quando olhados de perto, os pés de brócolis que restavam na roça do irmão de seu Hildo revelavam um aspecto não sadio: as flores não eram uniformes, muitas estavam queimadas, a coloração verde do brócolis esmaecida e desuniforme. Dando suporte a esses pés de brócolis, uma terra nua e bastante argilosa, dando a impressão de um barro socado para a construção de uma estrada. Em poucos dias, essa roça de brócolis seria lavrada com um trator ou um arado puxado por animais (bois ou cavalo) e a terra seria novamente trabalhada para receber novo plantio de verdura.

Segundo seu Hildo, muitos agricultores não obteriam renda positiva da colheita das crucíferas. A imagem de montes de brócolis, repolhos e couve-flor empilhados parecia confirmar sua fala e, ao mesmo tempo, não parecia despertar reações de surpresa ou espanto por parte dos agricultores, o que sugere que tais restos já estão de alguma forma integrados na paisagem vivida por eles.

Seu Hildo contava - e nesse momento assumia um tom de representante dos colonos - que está difícil viver da agricultura, pois o gasto é alto para fazer as roças (compram mudas, sementes, adubos e venenos) e o retorno na hora da venda é baixo. E que por isso muitos jovens estão indo para Caxias trabalhar nas indústrias.

O depoimento de seu Hildo reforçava questões conhecidas do debate em torno do desenvolvimento rural, vivenciadas há pelo menos 30 anos no município e que estão relacionadas à sucessão das propriedades e do trabalho agrícola, à reprodução social da agricultura familiar e à segurança alimentar e nutricional das famílias.

4.4 Da eventualidade à cotidianidade da *comida de mercado* às mesas

Olha, o pai costuma dizer que agricultor ir no mercado é uma vergonha, e eu concordo. Até uma coisa que eu discordo muito, o município que é essencialmente agrícola tem tanto mercado e cada mercado que abre sobrevive. Porque o pessoal não quer mais plantar. Os mercados são sustentados porque a maior parte da população de Maquiné já é idosa e sobrevive de aposento. Se a gente seguir o raciocínio de que eles plantavam antigamente, mas como já tão cansado e os filhos não ficaram na propriedade, os netos menos ainda, eles não plantam a mesma quantidade que plantavam antigamente. Então

antigamente se plantava trigo, antigamente se plantava arroz. Hoje não se planta mais. Tu tem que comprar arroz, tu tem que comprar farinha, e tem gente que compra até feijão. Tipo lá em casa, a gente compra farinha, que a gente não planta, a gente compra arroz, agora a gente compra ovo, porque a gente teve que matar todas as galinhas porque tavam muito velha (Joana, filha de agricultores, 23 anos).

Uma primeira questão que se destaca, ao findar a descrição a respeito da alimentação entre agricultores tradicionais de Maquiné ontem e hoje é o aumento da necessidade de compra na garantia do cardápio cotidiano.

[E vocês faziam o fermento também?]

A gente fazia o fermento também. Não se comprava nada dessas coisas. No armazém a gente comprava café, sal e algum quilo de açúcar branco pra fazer chá...

As compras de alimentos na família de Dona Solange resumiam-se ao sal, *algum café*, erva-mate e açúcar branco, usado para fazer remédio (xarope) ou chá. Deixando de produzir uma diversidade de itens, os agricultores hoje compram muito mais do que o faziam anteriormente. Nesse sentido, o dinheiro passa a figurar mais centralmente na garantia da subsistência alimentar das famílias, “[...] em parte, porque [os alimentos] não são mais produzidos domesticamente, [...]”; em parte, também, porque a mudança social traz consigo mudanças de hábitos alimentares, transformando o que antes era ‘iguaria’ em ‘mantimento.’” (WOORTMANN, 1978, p.18).

Hoje fazem parte dos alimentos consumidos no cotidiano das famílias de pequenos agricultores, alimentos e bebidas industrializadas, como bolachas, macarrão, leite condensado, margarina, temperos prontos, leite de caixinha, refrigerantes, sucos em pó e cerveja. Além desses, as famílias compram arroz, farinha de trigo refinada, óleo vegetal, erva-mate, café e açúcar branco, alimentos que substituem outros que já foram produzidos pelas famílias antigamente.

Mas, além de questões em torno da autonomia dos pequenos agricultores, o fato do *gasto ter deixado de compensar* sugere que critérios econômicos, relacionados à queda no preço dos alimentos, contribuíram para uma desvalorização também no plano simbólico da relação dos agricultores com sua alimentação. Nesse sentido, parece possível sugerir que indivíduos e famílias passaram a ceder a respeito de exigências de qualidade que antes figuravam como prioridade no consumo de determinados alimentos e incorporaram simbolicamente os alimentos industrializados e comprados.

Terhorst e Schmitz (2007), investigando mudanças na produção de porcos na região do Vale do Taquari (RS), apresentam um conflito entre seus informantes de mais idade e outros mais jovens no que diz respeito à percepção do alimento desejado.

[...] apesar da forte resistência à alteração das tradições e dos hábitos alimentares constatada entre os representantes das gerações mais antigas, verifica-se que, entre as novas gerações, algumas vezes o apelo ao consumo de produtos industrializados passa a ser associado à qualidade e sanidade dos produtos. (TERHORST; SCHMITZ, 2007, p.70).

E citam a fala de um informante de 25 anos.

O salame é outra história! A produção é diferente. O salame é produzido mais no interior, a mortadela é industrializada. Eu não gosto de salame por causa do gosto. Tu não sabe se onde eles fazem tem higiene ou não tem. [O produto industrializado é mais garantido pela questão da higiene?] Qualidade melhor. (TERHORST; SCHMITZ, 2007, p.70).

Para os autores, a conquista do paladar dos pequenos agricultores poderia representar a última fase da transição de sistemas produtivos, verificada não só na suinocultura, mas na produção de alimentos em geral. O interessante dessa observação é atentar para mais uma forma que a modernização da agricultura estaria chegando às mesas dos pequenos agricultores: as preferências de sabor, critério que, como discutido no capítulo 6, figura como elemento importante nas escolhas alimentares, assim como na definição de *comida boa* das famílias de pequenos agricultores.

Por outro lado, mudanças recentes nos sistemas produtivos, e novas preocupações em relação aos riscos representados pelos alimentos comprados, despertam um movimento que poderia ser considerado oposto ao de valorização do alimento industrializado. Nesse, a comida “típica” e “natural” é a valorizada, não só entre a geração mais antiga, como também entre indivíduos de gerações mais jovens, apontando para a ocorrência de um movimento de “relocalização” da comida (POULAIN, 2004).

É assim que há também quem se ressinta da necessidade de comprar e, com isso, revele a permanência ou o refortalecimento de valores não-econômicos relacionados à produção para *o gasto*. Dona Laura (80), agricultora aposentada, participante do Clube de Mães da Prainha, destacou o fato de não conseguir colher de tudo o que precisa como o principal problema em sua alimentação atual. Além disso, não consegue encontrar o que procura para comprar em lugar algum que conheça, pois não é mais produzido.

Dona Laura reivindicava alimentos antigos e regionais, revelando uma das diferentes formas que a modernização da agricultura e da comida é percebida pelos agricultores. Em um processo que transforma valores sociais, o abandono de cultivos e de sementes, assim como a desvalorização circunstancial da produção para o autoconsumo caminham juntos, mas podem culminar tanto na valorização dos alimentos industrializados e comprados, quanto na revalorização de comidas tradicionais, anunciada na fala de Dona Laura.

Nesse sentido, se as análises do cardápio cotidiano observado demonstram a permanência de estruturas há muito descritas entre grupos de agricultores tradicionais, como as relações de hierarquia e gênero na organização do trabalho familiar em torno do alimento, a participação da sazonalidade no cardápio cotidiano e a manutenção de técnicas artesanais de produção e processamento de alimentos (ainda que pressionadas por exigências legais), elas também apontam importantes mudanças na produção para o autoconsumo e na percepção do alimento.

A incorporação e o abandono de diferentes alimentos, o desaparecimento de sementes, o crescimento da importância do mercado e da renda na garantia do cardápio cotidiano, algumas dificuldades atuais na manutenção da produção artesanal de alimentos, o desinteresse e o interesse pela produção *do gosto*, são questões que a descrição e a análise da comida na colônia trouxeram até aqui. Essas últimas em especial, as contradições reveladas na percepção *do gosto*, sugerem outras questões ainda, como as construções de identidades sociais a partir do alimento, desenvolvidas no próximo capítulo.

5 COMIDA, IDENTIDADE E MUDANÇAS NO MEIO RURAL

[...] a cozinha pode ser operada como um forte referencial identitário, utilizado por um grupo como símbolo de uma identidade reivindicada para si (MACIEL, 2004).

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. [...] Assim, entre esses agricultores, não se pode notar, por reflexo à afirmação de sua identidade ou, mais especificamente, dos alimentos a ela relacionados, a existência de desconfiança em relação aos alimentos provenientes da indústria agroalimentar. Ao contrário, o que se percebe – não só, mas predominantemente – é a valorização, entre agricultores, dos alimentos industrializados, possivelmente correspondente a um processo de depreciação, material e simbólica, do rural (MENASCHE, 2003b, 200, grifos da autora).

O fato das escolhas dos alimentos, de sua transformação em comida, assim como das maneiras de comê-la serem marcadores de identidade é conhecido. “O homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence.” (GARINE, 1987, p.4).

As práticas e saberes alimentares de pequenos agricultores apresentadas e discutidas até aqui informam elementos da construção de identidades relacionadas ao mundo rural. O que o texto vêm sugerindo é que, a partir de um contexto de mudanças desencadeadas pela modernização da agricultura, as práticas alimentares identificadas entre famílias rurais interagem com um conjunto dinâmico de elementos “modernos” e “tradicionais”, dentre os quais, diferentes valores e visões de mundo.

Nesse capítulo, os cardápios de duas festas do município de Maquiné, etnografadas durante o trabalho de campo, assim como a circulação de comidas no cotidiano e o consumo do milho, falam da construção de identidades acerca do mundo rural. Tal discussão traz à tona, em Maquiné, transformações e permanências de um modo de ser colono que se relacionam, entre outros aspectos, com as trajetórias de vida das famílias, com suas possibilidades de escolha e com as dinâmicas das diferentes comunidades.

5.1 *O que a senhora faz com a farinha de milho?*

Foi em uma manhã de um dia da semana que um vizinho da linha onde morei, agricultor, se aproximou e me fez essa pergunta: *o que a senhora faz com a farinha de milho?* Achei interessante ouvir isso de um agricultor que não havia entrevistado, pois essa foi uma das perguntas que lancei a todos que entrevistei. Quando falei que costumava fazer mais cuscuz, ele disse, *Ah, então tu és que nem o Juca, mais do cuscuz. Eu sou da polenta. Faço cuscuz quando meus netos vêm e me pedem.*

Seu Orlando (55anos), em uma primeira conversa comigo, falava de si e procurava me conhecer (também) a partir da comida. A receita preferida com farinha de milho era pretexto para aproximação de uma “estranha” que via passar constantemente. (*Quem será? De onde vem? O que quer? Como vive?* – questões que imaginava ocorrer para eles, e que realmente vinham à tona em conversas informais como essa).

Mas, para além da curiosidade do vizinho e da (re)aproximação do leitor a essa estrutura do cotidiano do lugar (um “controle coletivo informal”), seu Orlando falava, naquele momento, sobre estratégias de manutenção de laços familiares, através de seus saberes culinários e da presença da farinha de milho, representativas do espaço do avô para os netos que vêm da cidade. Essa relação familiar estabelecida em torno de alimentos tradicionais do espaço rural mantém laços de reciprocidade internos às famílias, em um contexto atual repleto por pais que vivem na colônia enquanto os filhos e netos foram para a cidade.

Naquela conversa, seu Orlando falava da comida nas relações internas à família, assim como de alguns sentidos e significados do milho na alimentação de famílias de pequenos agricultores locais.

Como descrito no capítulo anterior, apesar de ser uma das principais e mais antigas produções das famílias, o consumo de milho reduziu em frequência, em diversidade de formas de preparo e na proporção que ocupa dentre o total de alimentos consumidos. Relembrando apontamentos já feitos a respeito dos possíveis significados do desprestígio do milho, essa

redução no consumo do cereal parece variar bastante entre as diferentes situações vividas pelas famílias rurais em Maquiné hoje.

Entre famílias que se distanciaram dos sistemas tradicionais de cultivo e incorporaram o modelo de agricultura moderna, comidas à base de milho podem ser associadas a lembranças de um tempo de dificuldades que não desejam recordar, como o relato de Ivete, esposa de um horticultor do município, sugere. *Só comia essas coisas [polenta, cuscuz] quando era pobre! Chegava da escola, louca de fome, e só tinha polenta com açúcar para comer.*

Hoje, muitos jovens locais não consomem e declaram não gostar de pratos feitos com a farinha de milho. Nair, merendeira de uma das escolas municipais, não costuma oferecer às crianças polenta, cuscuz ou pão de milho, mesmo porque, até o momento da entrevista, a escola não estava recebendo farinha de milho nas remessas trimestrais de alimentos que recebe para a preparação da alimentação escolar. Nair comentou também que, em casa, seus filhos não gostam e não comem nem cuscuz nem polenta, e que por isso não sabe como seria a recepção das crianças. Na verdade, ela parecia temer a recusa das crianças caso fizesse polenta ou cuscuz para a merenda.

A respeito da recusa de jovens rurais pela polenta e dos significados de tal recusa na construção das identidades e projetos de vida desses jovens, o trabalho de Menasche (2003b) registra depoimentos e situações semelhantes àquelas observadas em Maquiné.

Demonstrando como se faz a polenta, e lembrando como era feita na época de sua infância, Neusa contaria que sua filha não suporta o prato. De modo perspicaz, a agricultora relacionaria a recusa da moça ao alimento à sua rejeição à vida rural. [...] Em um meio em que, como escutei contar, uma moça amaldiçoa outra dizendo ‘tu há de casar com colono’, pode-se perceber, na geração que pretende deixar o campo, a rejeição não aos alimentos industrializados, mas sim àqueles que, como a polenta, condensariam a *identidade colona* (MENASCHE, 2003b, p.169-170, grifos da autora).

Nesse sentido, a comida que poderia ser caracterizada como emblemática do município – a polenta – protagoniza uma contradição, pela qual seu consumo é capaz de remeter tanto a uma história “bem-sucedida” de ocupação do território e a uma forma de permanecer orgulhosamente sendo colono, quanto a um passado e a uma “condição colona” que se prefere negar.

Assim, o consumo de produtos a base da farinha de milho e as percepções em torno desse consumo demonstram estar relacionados com as diferentes trajetórias e projetos de vida dos agricultores locais. Os relatos de Ivete, seu Orlando e Nair ilustram diferentes situações encontradas no município.

Há famílias que buscaram e permanecem buscando a modernização como forma de permanência no campo. Outras deixaram o município quando necessário em busca de trabalho e renda e voltaram ao meio rural depois de aposentados. Há jovens rurais definindo seus projetos de vida e afirmando posições que se distanciam dos modos de vida colonos, enquanto outros demonstram o desejo de permanecer na agricultura e próximos a esses modos de vida.

Dessas diferentes trajetórias e projetos resultam significados e valores simbólicos distintos atribuídos à polenta e outras comidas à base de milho. Significados e valores que podem levar à recusa e aversão ou à predileção e consumo usual. Os mesmos indivíduos podem ainda assumir diferentes discursos, quando, por exemplo, o contexto da Festa da Polenta motiva uma valorização e consumo pontual da polenta entre aqueles que a recusam no dia-a-dia.

Sendo a Festa da Polenta a festa “típica” do município de Maquiné, e assumindo a polenta o papel de protagonista de uma contradição em torno da identidade desejada e assumida pelos pequenos agricultores locais, qual seria a relação das comunidades com essa festa?

5.2 Comida “típica” e comida “tradicional”: a Festa da Polenta e a Festa de São José.

A festa, como coloca Mocellin (1993, p.113) é um “[...] bem simbólico capaz de representar, expressar valores, formas de pensar e agir de determinado grupo.”. Nesse sentido, observar as festas – como são organizadas, os espaços que ocupam, os elementos de decoração, os alimentos e comidas oferecidas, o público que participa – pode revelar elementos sobre a história do município e das comunidades, assim como sobre maneiras com que as famílias de agricultores locais relacionam-se com sua agricultura, história e cultura.

Os processos de organização de duas festas locais, a Festa da Polenta e a Festa de São José, observadas durante o trabalho de campo, parecem revelar uma das maneiras em que a noção de “tradição” é manipulada. Como aponta Champagne (1977), em estudo sobre transformações ocorridas entre pequenos agricultores franceses, mudanças ocorridas nas festas camponesas, dentre as quais, mudanças em quem organiza e “para quem” é planejada a festa, revelam significados das diferentes construções da identidade de “agricultor tradicional”.

5.2.1 A VI Festa da Polenta

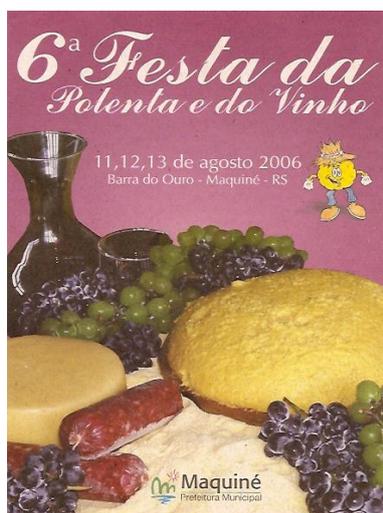


Figura 10: Folheto de divulgação da VI Festa da Polenta, agosto 2006.

A Festa da Polenta é realizada de dois em dois anos na Barra do Ouro, um dos distritos do município de Maquiné. A história da Barra do Ouro está fortemente marcada pela chegada do imigrante italiano na cidade, vindo da região da serra gaúcha, da então colônia de Caxias, por volta de 1890. “É impossível falar em imigração italiana no município, sem falar no distrito de Barra do Ouro, antiga Colônia Marquês do Herval, centro de convergência dos italianos no local” (MAQUINÉ, [2004]).

A atual Barra do Ouro é o segundo centro urbanizado do município. Em sua avenida principal encontram-se pequenos mercados, bares, a igreja, o salão paroquial, o campo de futebol, o clube esportivo, assim como um prédio da prefeitura, que hoje abriga um escritório da Secretaria Estadual de Meio-ambiente, e o escritório da ong ANAMA.

Em sua sexta edição no ano de 2006, a Festa da Polenta movimentou a cidade. Cerca de duas semanas antes do início da festa, a prefeitura começou a montar a estrutura: um pórtico de madeira lembrando uma construção italiana foi colocado na entrada da Barra do Ouro. Não havia como entrar na festa sem passar por ele. Duas grandes lonas foram montadas. A primeira, logo depois do pórtico, de cor laranja, abrigava a Feira do Produtor. Um espaço destinado à produção

de famílias de agricultores do município: grãos, queijo, vinho, banha de porco, lingüiça, torresmo, frutas e verduras, pães, cucas, biscoitos.

A segunda lona, de cor branca e em formato redondo, foi montada em cima do campo de futebol, quase inteiramente coberto de serragem. Ali foi montada a praça de alimentação da festa, com restaurantes e lanchonetes. Em sua entrada foram colocados imensos cachos de uva, feitos de papel machê. O primeiro restaurante, à esquerda de quem entrava na praça de alimentação, era a “Casa da Polenta”. Montada em um espaço amplo, onde foram construídos diversos fogões a lenha (tijolos maciços, com chapas de ferro), sobre os quais ficavam polenteiras típicas (porém de alumínio e não de ferro). Ali, funcionários da prefeitura faziam polenta para distribuir gratuitamente ao público durante todo o dia.

Ao fundo, atrás da mesa em que a polenta era servida, havia uma grande pintura, feita em tecido, da fachada de uma antiga casa italiana, completando o quadro que procurava remeter à casa do imigrante italiano, onde certamente haveríamos de encontrar, antigamente, a polenta que ali era servida.

Essa reconstrução do passado do italiano no município é feita de forma ainda mais marcante no “museu” montado para a festa. Uma antiga casa desocupada, que já serviu de presídio do distrito da Barra do Ouro, localizada bem ao lado da Feira do Produtor no início da festa, foi preparada de modo a representar a casa de uma família de colonos italianos no passado.

A casa fora mobiliada: havia um quarto e uma cozinha com peças antigas, ao lado das quais papéis em que era possível ler um pouco da história daqueles objetos, assim como da casa em que se encontravam e das pessoas que já haviam passado por lá. Dentre essas peças antigas, panelas de ferro e outros utensílios de cozinha, como uma cuscuzeira de barro e uma gamela de madeira. Na frente da casa, cestos de taquara cheios de arroz e peças de antigas ferramentas de trabalho.

No museu trabalhavam mulheres e homens especialmente trajados como italianos “típicos”. Os homens usavam calças, suspensórios e chapéus de palha. As mulheres usavam longos vestidos de saias volumosas, sobre as quais pendiam aventais extremamente brancos. Ali, também serviam polenta aos visitantes, acompanhadas por provas de vinho, oferecidas em pequenos copos de plástico.



Figura 11: Imagens da VI Festa da Polenta. Da esquerda para a direita e de cima para baixo: a Casa da Polenta, o Museu da Festa da Polenta, a Feira do Produtor (vê-se um pouco do pórtico de entrada ao fundo) e a ala *fast food* da festa.

No processo de construção das memórias percebe-se a valorização de antigos valores morais, como a família e o trabalho, demonstrando um orgulho pela tradição e pelo “ser colono”. Zanini (2004), em estudo sobre as memórias de descendentes de colonos italianos, sugere um tributo aos antepassados nesse processo, e afirma que, ao valorizar o ancestral, o descendente do colono procura agregar tais valores a si mesmo.

Para muitos, desvendar as origens é também um modo de promover crescimento da auto-estima, uma vez que socialmente o imigrante italiano é considerado um exemplo de empreendedorismo e de sucesso. [...] Além disso, nas trajetórias, o herói civilizador representado pelo antepassado é aquele que vence a natureza hostil e que possui características que são transmitidas por linha de descendência (ZANINI, 2004, p.59).

Ao representar um orgulho da tradição e de modos de vida rurais, a Festa da Polenta ilustra as contradições mencionadas em torno da identidade dos pequenos agricultores locais, nas quais atuam as noções sobre “ser tradicional” e “ser moderno”.

Nesse fenômeno de reconstrução e exaltação do passado, a partir da Casa da Polenta, do museu e da motivação de alguns agricultores locais que participam de maneira especial da festa – como o dono da carroça com os *produtos do porco da roça* - Champagne (1977) reconhece um espetáculo em que os agricultores tradicionais sobem ao palco e passam a ser, eles mesmos, o próprio espetáculo.



Figura 12: Carroça divulgando os *legítimos produtos do porco da roça* na VI Festa da Polenta, agosto 2006.

O autor analisa diferentes tipos de festas camponesas no decorrer das transformações da agricultura e do mundo rural francês: a festa antiga (*da aldeia*), a festa moderna (*na aldeia*) e a festa “à antiga”, como definiu as festas que reconstruíam uma tradição local para um público externo ver. No contexto francês do final da década de 1970, Champagne analisa transformações nas festas e em outros elementos da vida das aldeias camponesas francesas apresentando os movimentos de ascensão da “moda do moderno” e, mais tarde, da “moda do antigo”. Segundo o autor, os valores implícitos nesses movimentos viriam da sociedade englobante, causando transformações nas sociedades camponesas.

Ao analisar uma festa “à antiga”, Champagne (1977) descreve como alguns agricultores ficavam surpresos ao verem seu cotidiano passado admirado, enquanto outros ficavam confusos ao verem seu cotidiano ainda presente observado como se fosse um fantasma, algo morto e já quase esquecido. Outros ainda divertiam-se ao ver o que eram, ser valorizado. Nessa direção, o autor aponta que as festas “à antiga” revelam elementos que separam de fato aqueles que são

tradicionalistas sem o querer daqueles que escolhem a tradição como modo de vida. Esses últimos encarnariam o movimento da “moda do antigo”, assim como grupos de origem urbana.

Esse tipo de revalorização urbana do passado conduz os agricultores a participar como eles mesmos no processo de folclorização da condição camponesa, retomando a representação antiga e idealizada do campo [...] Isso acontece entre os agricultores mais ‘avançados’ com práticas de retorno ao passado [...] Assim, por exemplo, certos agricultores, jovens e modernos, que tinham abandonado a fazenda pela fábrica, julgando o rural como sujo e ruim [...] declaram hoje desejar um modo de vida mais calmo e mais saudável dos antigos [...] Mas, **seria inexato ver nesse ressurgimento do passado, uma simples reafirmação da identidade camponesa, na medida em que esse tradicionalismo escolhido aparece no momento em que o mundo camponês se define mais do que nunca em referência ao modo de vida urbano.** (tradução de CHAMPAGNE, 1977, p.82, grifos meus).

Assim como as festas “à antiga” descritas por Champagne, a Festa da Polenta faz uma tradução da “tradição local” para um público externo que, em dias comuns representa para alguns pequenos agricultores locais o dia-a-dia, enquanto que para outros o passado.

Mas não só de elementos “tradicionalistas” era composta a festa. O último ambiente, antes de chegarmos à Casa da Polenta e à praça de alimentação, era a “ala *fast-food*” da festa: um espaço tomado por quiosques dos mais diferentes lanches. Ali eram oferecidos sanduíches tipo “xis”, cachorros quentes, salgadinhos fritos, chocolates, sorvetes, crepes, churros e outros tipos de lanches comumente encontrados em qualquer centro urbano do país.

Essas opções de comida faziam, em certa medida, uma oposição aos cardápios da praça de alimentação. Lá eram oferecidos pratos relacionados à tradição italiana do município: massas, molhos, churrasco, lingüiças, carne de porco, polenta, galinha, juntamente com todas as bebidas oferecidas pela marca de cerveja que patrocinava o espaço e cuja imagem espalhava-se por toda a praça, em todas as barraquinhas. Apesar de ser a Festa da Polenta e do Vinho, era a imagem de uma marca de cerveja que predominava aos olhos de qualquer um que entrasse naquele “ambiente típico”.

O consumo da polenta de milho colhido localmente, de produtos do porco da roça e do vinho produzido no município em uma festa típica do interior em que ao mesmo tempo são ofertados e consumidos lanches, cervejas e refrigerantes que podem ser encontrados por todo o país, relembra a situação de hibridismo entre o tradicional e o moderno encontrada também no cardápio cotidiano das famílias rurais.

Em um contexto de população rural decrescente, que tende a tornar-se mais velha em função da aposentadoria tanto daqueles que permaneceram, quanto daqueles que já retornaram de

empregos urbanos, e permeada por moradores *de fora* que escolheram a qualidade de vida do meio rural em detrimento do urbano, o moderno convive com o tradicional. Tal convivência, assim como as contradições que advém dela, revelam como a modernização trouxe (e traz, pois ainda está em andamento) diferentes possibilidades de desenvolvimento para o meio rural do município.

Tal idéia leva a uma questão importante apontada por Carneiro (1998), em uma reflexão que faz a partir de dados empíricos da região agrícola da serra fluminense e de outra região do meio rural francês. Segundo a autora, o processo de modernização demonstra não seguir, de maneira alguma, um caminho único e homogeneizador. Ele aparece como mais uma etapa na história de desenvolvimento dos mundos e espaços rurais. Do mesmo modo que conduz a um afastamento progressivo de sistemas produtivos tradicionais e de modos de vida a eles associados, desperta reações que englobam tanto uma (re)valorização da tradição, quanto a implementação de modelos alternativos, como a agricultura ecológica e o turismo rural.

Champagne (1977) e Carneiro (1998) ajudam a pensar esta nova etapa no processo de transformações no mundo rural. Uma etapa que seria traduzida pela emergência de “novas tradições”.

[...] frações em nome da qualidade de vida, da ecologia desenvolvem depois dos últimos anos, uma ideologia nostálgica, e engrandecem um modo de vida que os camponeses praticamente totalmente abandonaram. [...] Não há sem dúvida qualquer outro grupo social que tenha sido submetido a demandas assim contraditórias (CHAMPAGNE, 1977, p.74).

Neste processo atual de (re)valorização da tradição, situações contraditórias podem ser observadas, nas quais agricultores vêem-se “obrigados” a admirar o que rejeitam. Assim como Champagne (1977) comenta que “a debulha com a máquina antiga - uma das principais atrações de uma festa “à antiga” que descreve - é mais bonita para se ver do que para fazer”, o consumo de alimentos derivados do *porco da roça* protagonizam uma dessas situações contraditórias em Maquiné.

O *porco da roça*, além do valor simbólico expresso em sua dimensão identitária da tradição local, significa uma carga de trabalho já abandonada por diversas famílias do município. Em uma situação de entrevista coletiva durante uma reunião no Clube de Mães, quando falávamos das gorduras presentes na alimentação (tema evocado pelas agricultoras em função de apreensões em torno do “problema do colesterol”), uma das presentes levantou-se e incitou suas

parceiras a que voltassem a criar seu porco, tratando com milho e lavagem, *coisas naturais*. A mesma agricultora, porém, comentou mais tarde oferecer margarina às visitas em seu café da tarde. Ora, mesmo admirando a “pureza” do *porco da roça*, essa agricultora demonstra que também admira a praticidade da vida moderna.

Ainda, para além das contradições em torno do que admiram e rejeitam, o que demonstrou variar muito em relação à situação observada, uma vez que “Aquilo que se vê depende do lugar em que foi visto, e das outras coisas que foram vistas ao mesmo tempo [...]”, (GEERTZ, 1997, p.11), a investigação dos significados da Festa da Polenta também ressalta recortes étnicos presentes no município. A Festa da Polenta enfatiza uma identidade italiana para o município como um todo, o que parece desdobrar-se em pelo menos dois diferentes processos.

O primeiro diz respeito a conflitos presentes na preparação e organização da festa, relacionados às construções de identidades locais e à história de ocupação do território, assim como a um processo com início mais recente, relacionado com o desenvolvimento de projetos para a economia local em resposta às crises advindas da implantação da agricultura moderna no município.

Agricultores locais que discutem os cardápios em torno da polenta revelam, em seu discurso, o desejo de inclusão de outros segmentos étnicos presentes no município, a partir de alimentos que lhes são tradicionais. É o caso do peixe, reivindicado como um acompanhamento da polenta para a festa, como uma forma de representação das comunidades localizadas na faixa da BR 101, como a Prainha, preponderantemente constituídas por descendentes de açorianos e negros.

Nesse sentido, assim como analisa Otávio Velho, a construção de identidades a partir da comida fala, entre outras questões, da coesão dos diferentes grupos e da relação destes com os poderes locais e com as sociedades maiores em que estão inseridos.

[...] variará de acordo com a sociedade e a prática social de cada grupo quais as identidades que se expressarão predominantemente através dos hábitos alimentares. [...] Tudo isso parece ser de extrema importância, pois revela a natureza ideológica dos hábitos alimentares, afirmando tanto a unidade dos grupos quanto a de conjuntos sociais mais amplos, [...] (VELHO, 1977, p.XXII-V *apud* WOORTMANN, 1978, p.46).

Tal distinção étnica revelada pela comida e consolidada em diferentes espaços de sociabilidade do município aparece em outros contextos, como a construção dos cardápios das festas de santos padroeiros ou do Clube de Mães das comunidades onde o descendente de

italianos não é predominante. Este é um dos temas que surgem como resultado desta pesquisa, sugerindo a questão para aprofundamento em trabalhos posteriores. A importância do assunto justifica-se, entre outras questões, frente à crescente mobilização da comunidade quilombola do município que reivindica terras ocupadas atualmente por outros agricultores e criadores de gado.

O segundo processo que deriva da afirmação de uma identidade italiana para o município diz respeito à questão: de quem e para quem é a festa?

Durante o período de realização da VI Festa da Polenta, fiz uma entrevista coletiva durante uma reunião do Clube de Mães no Ribeirão, uma das comunidades localizadas na faixa da BR101, distante da Barra do Ouro e composta prioritariamente por afrodescendentes. Nenhuma das mulheres lá reunidas iria à festa. Alegavam questões financeiras e descreviam sua possível diversão como estritamente relacionada ao consumo: de comidas, bebidas, brinquedos ou roupas. Não havia em suas falas qualquer relação de identificação com a festa ou com o público que lá estivesse de modo a mobilizar um esforço para comparecer, ao contrário do que observara em relação a festa promovida pelo Clube de Mães e o Clube de Futebol da comunidade.

Porém, não são somente as famílias descendentes de outras etnias que não comparecem à Festa da Polenta. Famílias da linha Pinheiro, constituída majoritariamente por descendentes de imigrantes italianos, também não compareceram. Dona Maria, agricultora nascida na linha Pinheiro, contou que nunca fora na Festa da Polenta. Faltava alguém para anima-la a ir.

A respeito da ausência das famílias na Festa da Polenta é interessante refletir, mais uma vez, a partir do que o estudo de Champagne (1977) coloca. Segundo o autor, a presença das famílias é muito importante nas festas *da* comunidade, nem que seja pelo tempo de se “fazerem ver”. Já nas festas “à antiga” ou *na* comunidade, o público é composto principalmente por estrangeiros e pelos jovens da aldeia (que buscam o “agito”), enquanto que os mais velhos permanecem em casa, fazendo suas atividades comuns ou recebendo visitas. Não fazem questão de aparecer.

Segundo o autor, o público externo é, justamente, o sentido das festas ancoradas sobre uma base de ordem econômica (uma oportunidade de fazer negócios e divulgar a cidade) e que folclorizam a tradição. Esse público se distingue daquele das festas *da* comunidade, como as festas dos santos padroeiros, nas quais o esforço empreendido por moradores e familiares (inclusive que moram fora) para comparecer é grande e presente.

A questão do “de quem” e “para quem” é a festa revela em Maquiné elementos demonstrados em outros estudos no que diz respeito à construção de identidades das famílias de pequenos agricultores, às formas de organização das comunidades e suas relações com os poderes locais.

[...] em contraste com as antigas festas de capela, onde apenas os moradores locais participavam em devoção ao santo padroeiro, as festas realizadas atualmente, como é o caso da FEPROCOL, se caracterizam em divulgar e promover produtos coloniais. Em relação às primeiras festas, a comunidade trabalhava para organizar a festa para ela própria, que ao mesmo tempo funcionava como uma forma de consolidar tradições, laços de amizade e sentimento de pertencer a um grupo. Esses tipos de festas ainda se fazem presentes nos travessões, com algumas mudanças em relação às mais antigas (MOCELLIN, 1993, p.111).

Em Maquiné, as festas dos santos padroeiros correspondem à festa dos travessões apresentada pela autora. No Pinheiro, é em honra a São José que a comunidade se mobiliza para organizar sua festa anual.

5.2.2 Viva São José! – a festa “da” comunidade do Pinheiro

O motivo que mais reunia pessoas eram as festas de capela. A preparação da festa fazia com que os colonos se reunissem muitas noites na capela para organizá-la, sendo a primeira tarefa a escolha dos festeiros, responsáveis pela festa. [...] ...com o tempo as festas do padroeiro começaram a oferecer almoço ao meio dia reunindo os moradores da capela, de capelas vizinhas e parentes e conhecidos da cidade. Para tanto, foram ampliados os salões com cozinhas equipadas com fogões, geladeiras, louças, panelas, talheres e outros. Também se construiu a churrasqueira perto da cozinha, com capacidade para assar muitos quilos de carne (MOCELLIN, 1993, p.97-98).

No mês de março de 2006 participei dos preparativos da festa de São José. Mulheres de diferentes idades compunham o grupo dos preparativos, integrantes da comissão da igreja¹ daquele ano. Suas falas descreviam a Festa da Polenta como uma iniciativa dos *de fora*; organizada pela prefeitura e por comerciantes (vindos, em grande parte, de outras cidades), buscando incrementar o turismo no município. São as festas dos santos padroeiros, organizadas

¹ A Comissão da Igreja é formada por um grupo de pessoas da linha, homens e mulheres, que se dispõe a assumir os trabalhos relacionados à igreja e ao salão paroquial naquele ano, inclusive as festas. Normalmente há um rodízio na formação desta comissão, de modo que os diferentes moradores católicos da linha participem dos trabalhos.

por cada comunidade que parecem ser tidas como “tradicionalis” por elas, legitimadas por sua antiguidade e pela autonomia das comunidades em sua organização.

A partir de março [mês de São José], *todo mês tem festa em Maquiné*², foi o que disse a mulher do presidente da comissão da igreja, que naquele momento começava a preparar o almoço do grupo que trabalhava. Enquanto isso, outra parte do grupo preparava as formas dos biscoitos doces, outras acendiam o fogo para esquentar o forno que os assaria e uma terceira parte (em que eu me encontrava) queimava as mãos passando a calda nos rosquetes, que haviam sido encomendados de uma doceira de outra localidade.

Observando os trabalhos, percebi que muito da estrutura da igreja e do salão provinha do trabalho da própria comunidade, como o forno à lenha construído pelo marido de uma das senhoras presentes. Ao contrário do cenário montado para a Festa da Polenta, a Festa de São José é realizada em um ambiente conhecido, familiar e íntimo da comunidade. Um espaço que pouco distingue o passado, o presente e o futuro.

A maioria dos ingredientes que estavam sendo preparados havia sido comprada. Os gastos seriam deduzidos do lucro da festa e o restante ficaria para a igreja. Antigamente, em contrapartida, as festas eram feitas com doações da comunidade. No sábado à noite faziam a novena ao santo e depois o galeto assado, com baile. No domingo, a missa pela manhã, seguida pelo churrasco e outro baile. Programação que continua a mesma.

Na permanência dessa programação há também a permanência de uma relação com o sagrado e transparece um papel desempenhado pela religiosidade na coesão e funcionamento das comunidades. Uma relação que percebi somente na segunda vez que participei da Festa de São José, no segundo ano de moradia na linha Pinheiro. Quando participei da missa de São José, momento especial da festa, reconheci muitas das pessoas com que tinha convivido durante o trabalho de campo. As agricultoras de mais idade da linha com quem tinha conversado sentavam lado a lado em um banco, dona Elisa, dona Rafaela e dona Rita. Os filhos e netos (alguns que não conhecia, pois não moram lá) dessas e de outras agricultoras estavam também presentes na missa.

Nessa festa, o sentido da tradição aparecia com o sentido de uma força que motiva gerações a se organizarem todos os anos para dar continuidade à festa em torno da comida e do santo. A festa, assim, é perpetuada por seus membros, de forma independente das trajetórias

² No apêndice B encontra-se o calendário de festas em honra aos santos padroeiros no município, fornecido pela Secretaria Municipal de Agricultura, Meio-ambiente e Turismo.

“modernas” ou “tradicionais”, rurais ou urbanas, agrícolas ou não-agrícolas seguidas pelos integrantes das famílias e da comunidade, organizadores e participantes da festa.



Figura 13: Imagens da Festa de São José: o santo padroeiro, vista externa da igreja e do salão paroquial, pessoas da comunidade e parentes *de fora* na missa, movimento de pessoas da missa para o salão, churrasqueira assando os mais de 200 quilos de carne preparados para o almoço de domingo (de cima para baixo na coluna). Linha Pinheiro, março 2007.

As famílias almoçam logo após a missa. Como nos contou Joana, jovem que já participou deste texto em outros momentos, muitas famílias do lugar compram o almoço e levam para casa, liberando espaço no salão para os visitantes (parentes e amigos) que vêm de fora. Além disso, é um final de semana em que as famílias extensas se reúnem na casa de um dos casais da linha, para fazer as refeições juntas.

No trajeto da linha, muitas das casas que ficam fechadas durante o ano estavam abertas; eram parentes que não moram mais lá, mas que deixaram uma casa de campo, e que vêm para a

festa. É realmente um momento de reunião da comunidade. E, como nos contou Joana, a forte chuva de domingo não é mais surpresa para ninguém, não se constituindo em motivo para que aqueles que estão distantes deixem de comparecer.

Foi justamente na realização das festas dos santos padroeiros que percebi uma forma de mutirão ainda viva no município. Isso porque muitos depoimentos falam que os mutirões de trabalho não existem mais. Em outra situação em que cozinhei com mulheres da cidade, algumas voluntárias (como eu), perguntei de onde vinha sua experiência na cozinha para muitas pessoas (preparávamos almoço para cerca de 700 pessoas) e me responderam que aprenderam ajudando nas festas de igreja, presentes em praticamente todas as comunidades.

Nas festas dos padroeiros, as comunidades participam do início ao fim, como organizadoras e participantes, gerindo com autonomia o processo de criação e realização da festa, sem a participação de pessoas *de fora*. Pode-se dizer que é uma festa *da* comunidade e *para* a comunidade.

Nessas festas, é comum encontrar os mesmos pratos: galeto no sábado e churrasco no domingo, junto com seus acompanhamentos e sobremesas. Como acompanhamentos, aipim cozido (com ou sem molho de carne moída) e saladas variadas: repolho, cenoura, alface, couve-flor, temperadas com vinagre. Como sobremesas: tortas, sagu, pudim de leite. Além disso, as bebidas: cerveja e refrigerantes, e os doces: cuca, rosquete, bolacha, bolo, pão, merengue. A polenta não aparece... Lembrando da escassez de carne do passado e da dependência da polenta para a subsistência diária, o churrasco parece uma boa escolha para a comida da festa em honra ao santo padroeiro.

A definição do que é a comida “típica” ou “tradicional” do município, unidade administrativa que congrega diferentes grupos sociais com interesses e necessidades também diferentes, fala da construção de uma identidade italiana para o município. Nesse sentido, lembrando da presença de outros grupos étnicos e da diversidade de situações de vida entre as famílias rurais do município (mais ou menos tradicionais, mais ou menos consolidadas), essa construção em torno da “comida típica” sugere questões relacionadas às capacidades de negociação e aos graus de coesão desses distintos grupos sociais. Questões que parecem ser

interessantes para o estudo da distribuição do poder localmente e para o desenvolvimento de ações que visem estimular a participação das comunidades na busca de alternativas de consolidação da qualidade de vida das famílias.

Por ora, o presente estudo nada mais faz do que apontar como os atributos “típico” e “tradicional”, quando se dirigem à comida, diferem em significados. Segundo Woortmann (2007, p.111),

[...] pode-se distinguir entre ‘comida típica’ e ‘comida tradicional’ de um grupo social ou região. Enquanto a primeira oculta uma perspectiva marcada pela exotização, portanto uma percepção de fora para dentro, a segunda constitui expressão de padrões e valores tradicionais em seus próprios termos [...].

No sentido apontado por Woortmann (2007), o discutido neste capítulo caracterizaria a Festa da Polenta como uma festa típica e a Festa de São José como uma festa tradicional. Mas, procurando definir tais atributos em relação às comidas oferecidas nessas festas, especialmente no caso da polenta, a questão tornaria-se mais complexa. Isso porque, contrapondo as comidas cotidiana e festiva observadas, pode-se entender a polenta tanto como uma comida tradicional como típica. A polenta, assim como a produção *para o gasto*, ao representar um símbolo do mundo rural passado para os pequenos agricultores de Maquiné, protagoniza uma contradição relacionada ao orgulho ou à rejeição desse passado colonial, cuja sobrevivência esteve, em grande medida, ancorada nesses alimentos.

Nesse ponto, uma reflexão que parece bastante interessante é: o que significa a polenta não ser escolhida como comida de festa nas comunidades daqueles que a mantêm como comida do cotidiano?

Talvez o fato das trajetórias de vida desses agricultores não serem compostas somente de momentos que desejam recordar, mas também preenchidas por um cotidiano de luta pela subsistência e permanência, conduza esses agricultores a escolherem para sua festa comidas que lhes relembrem a alegria de momentos de fartura e reunião, como o churrasco. A polenta, que garantiu a subsistência e permanência das famílias rurais, *sagrada no almoço* ou *todo dia com açúcar na volta da escola*, continua sendo comida do cotidiano (mas não de festa) para muitos que permanecem na colônia.

Nesse sentido, a discussão em torno do tradicional entre pequenos agricultores neste trabalho, aponta para a permanência de uma “tradição rural” capaz de reunir e dar identidade a um grupo heterogêneo de famílias e indivíduos, cujas trajetórias de vida perpassam distintos

espaços (rurais e urbanos), valores (modernos e tradicionais) e trabalhos (agrícolas e não-agrícolas). Os significados em torno da escolha ou não da polenta, no cotidiano e na festa, por exemplo, apontam que a permanência dessa “tradição rural” depende menos da manutenção da atividade agrícola ou da moradia no meio rural, do que da manutenção ou da ressignificação de valores presentes na relação com a família, com a comunidade, com o sagrado e com a sociedade *de fora*.

Assim como as memórias descreveram em relação à sobrevivência das primeiras famílias de imigrantes na região, a permanência daqueles que seguem morando no meio rural vincula-se a uma vida em comunidade, na qual a reciprocidade desempenha um papel fundamental. Reciprocidade que pode ser observada a partir da comida que circula, na forma de ingredientes, pratos, saberes ou serviços.

5.3 Circulação de comidas: reciprocidade nos modos de vida do meio rural

Frutas, pães, ovos, animais, carnes, sementes, serviços, receitas e outros bens e saberes circulam diariamente na comunidade e, principalmente quando há parentes que moram distantes, entre diferentes comunidades. A circulação de comidas conforma relações sociais específicas, como as de pertencimento, solidariedade e interdependência entre as famílias. Os *presentes* na forma de alimentos são freqüentes e falam, entre outras coisas, da manutenção de laços, da identidade social e cultural, assim como representam, em um plano econômico e fisiológico, estratégias de acesso à comida e à variedade alimentar.

A lógica da reciprocidade, a partir da qual nem todos os atos são justificados a partir de uma lógica econômica utilitarista, está presente no município desde os *tempos antigos*. No capítulo anterior, a circulação de alimentos aparece em diversas situações descritas e, lembrando das memórias registradas, aparece como um elemento que possibilitou a quase completa auto-suficiência alimentar do passado, a sobrevivência das famílias e a construção das comunidades.

A construção e mediação dos laços e das disputas a partir de eventos mediados pela reciprocidade foi analisada como desdobramento de uma tripla obrigação, perpassada pela liberdade e pela espontaneidade, de dar, receber e retribuir, primeiramente apontada por Marcel

Mauss, em 1924, com o “Ensaio sobre a dádiva” (LAMEIRAS, 1997). Tal obrigação seria constantemente renovada entre aqueles que participam dos circuitos de trocas, o que atua na definição dos grupos, dos laços e das forças presentes na comunidade. Nesse sentido, há uma espécie de dívida lançada sempre que há uma oferta de presente, mas cujo significado permanece justamente na manutenção da dívida e não em sua quitação, na medida em que a dívida contribui para a manutenção dos limites da comunidade.

Lameiras (1997), em artigo que discute a circulação de comidas em uma comunidade rural de Portugal, afirma que

[...] a dádiva feita sob a forma de alimentos continua a desempenhar um papel de grande importância no relacionamento social dos moradores com a vizinhança, o exterior e a divindade. De uma maneira geral, o sistema de prestações alimentares define-se por duas motivações: a necessidade de dividir os alimentos com aqueles que são considerados como parte do próprio grupo; a vontade de obter prestígio, demonstrando uma grande generosidade, e ostentando uma riqueza, verdadeira ou falsa, muitas vezes constituída pela grande quantidade de alimentos oferecidos (LAMEIRAS, 1997, p.5).

No final do ano de trabalho de campo, combinei com um vizinho que deixasse seu cavalo pastar no terreno de minha casa, pois possuía uma área grande de gramado que a ele interessava, pois quase diariamente tinha que levar o cavalo até o morro a fim de que o animal tivesse pasto suficiente. Depois de dois dias, José apareceu com um pão quentinho que sua mãe recentemente tirara do forno. Aconselhou-me que tirasse do plástico para que não suasse e despediu-se. Nas próximas semanas, ganhei feijão preto *do cedo* recém colhido, um *litirão* de leite recém tirado e uma cuca. Fiz então um bolo de presente para a família, na tentativa de retribuir aquilo que havia ganho. Uma vivência de campo que me fez perceber de maneira bastante singular a obrigação permeada de espontaneidade relacionada aos atos de dar, receber e retribuir.

Em uma das primeiras entrevistas que realizei, perguntava quanto custava uma galinha poedeira, e fiquei surpresa ao ver o espanto da jovem com quem conversava. Espanto no sentido de parecer nunca ter pensado sobre o assunto. Ela logo me respondeu que não sabia quanto custava, pois nunca vira ninguém comprar uma galinha poedeira, uma vez que sempre que precisa, sua família consegue novos frangos com vizinhos. Quando alguém tem uma galinha que está chocando, o vizinho que precisa de novas galinhas é avisado. Esse, então, leva ovos para a galinha que choca, e depois recebe os frangos de volta.

Durante outra entrevista, a senhora com quem conversava foi chamada para limpar uma galinha para a vizinha. A mãe dessa vizinha havia falecido há pouco e ela não havia aprendido a fazer essa tarefa.

Antigamente todo mundo sabia fazer de tudo. Hoje em dia, não. A galinha pra limpar não é difícil, mas tem que ter prática. Depois de matar, tem que tirar as penas e limpar bem a pele, porque tem uns caninhos. Depois tem que tirar as tripas inteirinhas, senão estoura o coco dentro da galinha e aí não tem graça comer esta carne.

Dentre todos os alimentos e saberes que circulam entre as famílias, o consumo de produtos de origem animal parece manter uma circulação especialmente responsável por momentos de sociabilidade da comunidade, como aqueles em que um porco ou um boi será *carneado*. Familiares e vizinhos são chamados para participar do trabalho, uma vez que, no caso do porco, por exemplo, muitos produtos serão feitos no mesmo dia, a fim de aproveitar integralmente o animal.

Nesses contextos, saberes e habilidades específicas são requisitados e valorizados. Por fim, o dia de trabalho se transforma em uma reunião, tradição desde os *tempos antigos*. Partes do animal são também distribuídas para vizinhos que não participaram do abate.

Certa ocasião, Dona Rita, agricultora com mais de 70 anos, em tratamento por anemia profunda, dera o fígado do porco que haviam matado para uma vizinha. Estranhei o fato de não ter guardado essa parte do animal, rica em ferro (nutriente envolvido no desenvolvimento e no tratamento da anemia) para seu próprio consumo. Quando conversei com ela sobre o fato, sua reação fez parecer que, apesar de relacionar o fígado com o ferro e este com a anemia, já havia cansado de comer os miúdos do animal. A variedade alimentar, o sabor falavam mais alto que uma relação “medicinal” com a comida. Ou, talvez, a necessidade de reafirmar relações de vizinhança com essa vizinha também tenha participado desse episódio e influído mais fortemente na decisão de Dona Rita.

Além de “presentear”, as famílias também vendem partes do animal abatido para os vizinhos, em um processo de “mercantilização da circulação de alimentos” (MENASCHE, 2007). Muitos dos derivados de animais (carnes, embutidos, leite e ovos) são vendidos na comunidade, principalmente para os aposentados e os *de fora*, que passam a representar uma renda para aqueles que seguem trabalhando com a agricultura e com a produção de alimentos. Nessas vendas informais, costumam formular seu preço a partir dos preços praticados pelos mercados e açougues da cidade. Ainda que mediada pelo dinheiro, tal circulação de alimentos local revela

também uma confiança no alimento caseiro produzido pelo vizinho, confiança fortalecida pela valorização local desse produto por aspectos de sua *pureza e força*, temas do próximo e último capítulo.

Toda essa circulação de alimentos, serviços e saberes, inclusive as situações mercantilizadas de circulação, revela como o comprometimento e o engajamento individual ou grupal são elementos presentes na permanente construção de vínculos comunitários, identitários e hierárquicos entre as famílias de agricultores (MARQUES *et al.*, 2007).

Nesse ponto, a relação entre comida e identidade revela-se como um elemento central na compreensão acerca da influência de razões simbólicas na definição das práticas e saberes alimentares das famílias e comunidades. Assim, do consumo de polenta, cusuz, pizza, cachorro-quente, churrasco, leite, suco de frutas, refrigerantes ou quaisquer outras comidas e bebidas que estejam presentes no dia-a-dia das famílias, com maior ou menor frequência e homogeneidade entre os membros em relação às preferências e contextos específicos, pode-se apreender diferentes elementos acerca da identidade assumida ou, ao contrário, rejeitada pelos pequenos agricultores investigados.

Entendendo a participação das trajetórias de vida na conformação da alimentação atual, é possível ainda, a partir da relação comida/identidade, perceber a atuação de outras razões e valores simbólicos na definição das comidas do cotidiano. Falo aqui de saberes locais a respeito da relação entre comida, corpo, trabalho e saúde, que participam das escolhas e das práticas alimentares, tema do próximo capítulo.

6 A COMIDA BOA:

CRITÉRIOS LOCAIS PARA ESCOLHA E CLASSIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

É a realidade social que orienta a escolha dos alimentos e modela o gosto de acordo com o que é definido como bom para comer (DOUGLAS, 1997 *apud* SILVA *et al*, 2000).

Influenciadas pelos avanços tecnológicos na indústria de alimentos e na agricultura e pela globalização da economia, as práticas alimentares contemporâneas têm sido objeto de preocupação das ciências da saúde desde que os estudos epidemiológicos passaram a sinalizar estreita relação entre a dieta – af luente - e algumas doenças crônicas associadas à alimentação [...] (DIEZ GARCIA, 2003, p.484).

Uma das possibilidades de análise iluminadas pela antropologia da alimentação trata das formas de definição do alimento e do não-alimento feitas pelos diferentes grupos sociais, assim como das classificações dos alimentos, suas qualidades intrínsecas e suas relações com a saúde.

A construção do problema de pesquisa sempre envolveu uma interface com a saúde, o que em grande parte conduziu a esse capítulo. Como relato na introdução deste trabalho, responder à questão sobre quais práticas alimentares são promotoras de saúde foi uma das motivações para o desenvolvimento da pesquisa, a partir da investigação das razões simbólicas subjacentes à construção e manutenção das práticas alimentares, e da compreensão de como tais razões atuam mantendo, inclusive, práticas alimentares relacionadas à gênese de determinadas doenças com incidências crescentes na sociedade contemporânea.

Em todas as oportunidades de entrevista que tive, lancei a pergunta “o que é uma alimentação saudável para você?” e, me surpreendi com o espaço de silêncio que se seguia. Por vezes me questionei se deveria repetir a pergunta e insistir um pouco mais, mas acabei esperando o silêncio passar, sem insistir.

Esse silêncio vivenciado no trabalho de campo, em conjunto com reflexões e discussões advindas da análise dos dados e redação do texto, conduziu à conclusão de que a categoria “alimentação saudável” poderia parecer tão estranha para meus informantes quanto toda a descrição dos ofícios da *comida do gosto* me pareceu a princípio, próprios de um contexto e

linguagem do mundo rural. Afinal, usava em minhas perguntas palavras e entendimentos comuns a meu universo de origem, não ao deles. E, talvez por isso, tenha recebido longos silêncios como resposta à questão a respeito da “alimentação saudável”.

Foram estudos etnográficos desenvolvidos por antropólogos em comunidades rurais (especialmente o de WOORTMANN; WOORTMANN, 1997), que me fizeram perceber tal “equivoco”; comum a quem trabalha com a intervenção e não com a observação e interpretação.

Retornei, então, aos dados de campo buscando apreender a classificação da comida e dos alimentos feita pelos pequenos agricultores, subjacente ao que havia registrado. Nesse retorno, encontrei critérios envolvidos na escolha dos alimentos diários e na forma de preparação destes, saberes acionados em momentos de vendas e de *precisão* (como as doenças e *resguardos*), a influência do discurso médico-oficial na mudança das práticas alimentares locais e, inclusive, uma proposta de inovação alimentar local bastante recente. Tais temas compõem este último capítulo do trabalho.

6.1 Alimento x não-alimento

Desde um certo ponto de vista, o homem é um animal onívoro. Mas, por ser também um animal cultural, ele está longe de ‘comer de tudo’. Na verdade, ele come de muito pouco, se considerarmos o repertório de animais ou vegetais comestíveis, potencialmente disponíveis a cada grupo, mas não definidos como alimento. Como em qualquer outro domínio da cultura, o homem é seletivo [...] (WOORTMANN, 1978, p.41)

A seletividade a respeito do que é ou não é alimento é o primeiro elemento a abordar na análise da classificação da comida feita pelos pequenos agricultores de Maquiné. Afinal, o que faz com que comam carne de quati, tatu ou tucano (ainda que proibidos por lei), mas não de cachorros ou de lagartos?

Escolho tais animais de forma aleatória e hipotética; eles não correspondem a nenhuma tensão específica presente localmente, somente servem de exemplo para questionar a influência da cultura na determinação do que é eleito como alimento. Alimentos de origem animal tem marcado distinções importantes entre diferentes culturas, tendo já servido de tema de estudo de diversos antropólogos.

Em um dos estudos mais significativos da sócio-antropologia da alimentação, “O onívoro”, Claude Fischler (1995) registra o debate ocorrido nos anos 60 e 70 a respeito do predomínio do cultural ou do material/natural sobre as definições do alimento e do não-alimento, o que foi discutido principalmente através das tentativas de explicação dos tabus e restrições alimentares. A partir de uma oposição entre o enfoque funcionalista e o enfoque estrutural-culturalista, Fischler apresenta argumentos que autores que protagonizaram essas diferentes correntes usaram para defender seus pressupostos.

Para os funcionalistas “[...] todas as características da cultura alimentar cumprem uma função específica e o único meio de fazer aparecer esta função é ligar a característica em questão a um fenômeno de ordem material [...] ” – ecológico, biológico ou econômico (FISCHLER, 1995, p.41). Entre os funcionalistas, Fischler apresenta o trabalho de Harris (1985), que tratando das diferenças em relação à eleição de animais comestíveis nas diferentes culturas, conclui que

[...] si en el bosque tropical, donde se encuentran relativamente pocos animales grandes, el insectivorismo es “rentable”, lo es claramente menos en Europa desde que hay abundancia de cerdos, de corderos, de cabras, de aves, de pescado, lo que explicaría nuestra poca afición por las hormigas o las arañas (HARRIS, 1985 *apud* FISCHLER, 1995, p.43).

Para Harris, há sempre uma explicação de ordem material por detrás das escolhas alimentares, sejam de ordem da disponibilidade ecológica, do valor nutricional ou da rentabilidade econômica. Tais argumentos são rastreados e apresentados para explicar as mais diferentes culturas alimentares, desde a sacralização das vacas na Índia (que estariam ligadas à proteção da provisão de proteína animal – através do leite – assim como de combustível para os fogões – o esterco – e a tração animal para o trabalho agrícola das castas inferiores) até o canibalismo ritual dos astecas (do qual as elites astecas retirariam grande proveito nutricional, visto que seu povo não havia domesticado grandes animais e sofreria de um déficit protéico).

Dentre as críticas que apresenta a esse enfoque, Fischler apresenta uma boa síntese quando questiona se o materialismo cultural do enfoque funcionalista não acabaria negando a própria cultura que pretendia explicar (FISCHLER, 1995, p.49).

Em uma perspectiva praticamente oposta, para o enfoque estruturalista-culturalista, “[...] o que importa para compreender um sistema culinário não é analisar os elementos isoladamente, mas sim as relações entre os elementos.” (FISCHLER, 1995, p.44). Nesse sentido, o autor cita trabalhos de Mary Douglas (1966, 1981), nos quais a autora explica a proibição do consumo de

carne de porco pelos judeus a partir das relações de classificação (a taxonomia) apresentadas pelo livro sagrado que orientaria as práticas alimentares desse povo, o Levítico. Segundo o estruturalismo de Douglas, “a cultura deve e pode ser explicada em termos culturais” (FISCHLER, 1995, p.44) e não com base em determinismos naturais, como intentava o enfoque funcionalista.

Mas, mudanças ocorreram no foco das investigações antropológicas em torno da alimentação, indo além de buscar explicar as razões de constituição das diferentes culturas alimentares. Contreras e Gracia (2005) dedicam um capítulo de seu livro *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas* à constituição teórica da antropologia da alimentação, localizando o enfoque dado ao alimento nas diferentes correntes da antropologia, do Evolucionismo aos Enfoques Contextualistas. Em sua revisão bibliográfica, enfatizam uma mudança de interesse que caminha do registro do “estranho” (as restrições e tabus alimentares) ao estudo das relações do sistema alimentar moderno com as práticas alimentares dos diferentes grupos sociais nas sociedades contemporâneas.

Nesse percurso, reconhecem a importância dos estudos antropológicos apresentados aqui, uma vez que permitiram identificar o importante papel desempenhado pela cultura na classificação da comida. “[...] los estudios antropológicos sobre alimentación publicados los años sesenta y setenta son relevantes y muestran claramente que la cultura juega un rol significativo determinando lo que clasificamos o no como comida.” (CONTRERAS; GRACIA, 2005, p.128).

Porém, esses autores realçam de imediato as limitações presentes na análise das práticas alimentares como um ato simplesmente cultural. Impregnados pela urgência de questões trazidas pela modernidade alimentar vivida pelas sociedades contemporâneas, o que enfatizam claramente ao longo de seu livro, Contreras e Gracia (2005) ressaltam que os estudos culturalistas

[...] dejan de tener en cuenta otros aspectos relevantes de la alimentación. Por ejemplo, apenas explican nada de las importantes relaciones que existen entre las prácticas alimentarias, el desarrollo histórico y las configuraciones específicas del medio o, dicho de otro modo, de las imbricaciones existentes entre los factores económicos, ecológicos, tecnológicos y sociales que explican las transformaciones alimentarias habidas a lo largo del tiempo y del espacio (CONTRERAS; GRACIA, 2005, p.128).

A discussão do trabalho empreendida até aqui, demonstra a atuação de razões de ordem tanto cultural quanto material na constituição das práticas alimentares locais. Além disso, a apreensão dessas práticas alimentares, e das mudanças ocorridas na alimentação local, a partir da dinâmica do grupo de pequenos agricultores e do meio-ambiente onde vive ao longo de sua

história, revela a importância de contextualizar tais razões materiais e simbólicas dentre as relações, sempre dinâmicas, que compõem os sistemas alimentares em que essas famílias rurais se inserem, seja como produtores, distribuidores ou consumidores.

É por entender a importância dessa contextualização da comida cotidiana no sistema alimentar (desde uma escala regional até global) que compartilho das críticas e preocupações apontadas por Contreras e Gracia (2005). Nesse ponto, parece possível definir uma compreensão acerca das razões que orientam as práticas alimentares a partir da noção de “fato social total”, proposta por Marcel Mauss no “Ensaio sobre a dádiva”.

Segundo Strauss (1950), na introdução que escreve ao trabalho de Mauss, a compreensão da realidade social a partir da noção de “fato social total” exige uma reintegração do social a um sistema ou, a um “todo” localizado além da oposição entre natureza e cultura, ou entre o simbólico e o material. Nesse sentido,

O fato social total apresenta-se [...] com um caráter tridimensional. Tem de fazer coincidir a dimensão propriamente sociológica com os seus múltiplos aspectos sincrônicos; a dimensão histórica, ou diacrônica; e, por fim, a dimensão fisiopsicológica (STRAUSS, 1950, p.22).

Entendendo a alimentação, em sua concretude e cotidianidade, como um fato social total, torna-se clara a interdependência de valores simbólicos e materiais na satisfação das necessidades alimentares dos indivíduos de cada grupo social. A tarefa, a partir daí, passa a ser entender tais valores, as formas pelas quais permanecem ou modificam-se, assim como as formas pelas quais as necessidades que estabelecem, são satisfeitas.

Nesse sentido, procuro, de agora em diante, perceber como a alimentação diária das famílias rurais é orientada por suas noções de necessidade corporal e de saúde. A discussão segue a partir de como as noções de *comida boa* dos pequenos agricultores de Maquiné interagem com fatores tecnológicos, econômicos, sociais e ambientais para desencadear (ou não) mudanças nas práticas alimentares locais.

A partir desse caminho de análise, os dados de campo sugerem questões relevantes relacionadas aos critérios de escolha dos alimentos, às relações mantidas com os diferentes espaços onde vivem (casa, quintal, roça e mata), assim como significados importantes atribuídos à manutenção da produção *para o gasto*. Dentre os critérios mobilizados para a classificação e escolha dos alimentos pelas famílias de pequenos agricultores, encontram-se a presença de *vitaminas, a pureza e a força* do alimento.

6.2 *Esse pé de caqui é uma riqueza!:* a presença de *vitamina* na comida boa

Recebi a visita de uma agricultora vizinha na época em que os caquizeiros da casa que alugamos estavam carregados de frutas maduras. Sentamos embaixo de uma das árvores para conversar e, naquela tarde, tive oportunidade de retribuir aos muitos presentes que já havia recebido dos vizinhos. Quando colhíamos os caquis que levaria, Dona Zilda exclamou a frase que dá título a essa seção, explicando-a através da afirmação de que o caqui tem muita *vitamina*.

A noção local em torno das *vitaminas*, que segundo Murrieta (2001), agrega em uma mesma categoria classificatória os micronutrientes que correspondem às vitaminas e aos minerais, é um dos motivos da presença de frutas e verduras na alimentação cotidiana das famílias.

A partir da noção de *vitaminas*, Murrieta (2001) percebe nas práticas alimentares da comunidade rural amazônica que investiga, formas de consumo dos alimentos que questionam preocupações anunciadas por médicos e nutricionistas que trabalham na região, em relação a um suposto baixo consumo (ou absorção) de ferro, em função da grande dependência do pescado daquela população, alimento ao qual são atribuídos baixos teores de ferro. Em função dessa observação o autor lança um questionamento interessante ao conhecimento nutricional atual.

Já foi observado que as tabelas de composição de alimentos são baseadas em análises feitas nas partes mais carnudas e densas que apresentam menos espinhas (Giugliano et al., 1978), expressando assim o nosso viés urbano pelo chamado filé. No entanto, após longas observações durante as refeições cotidianas em São Benedito ficou claro que as pessoas consumiam todo o peixe, deixando apenas as espinhas maiores, partes do crânio e cauda e alguns poucos pedaços de pele. A cabeça do peixe é partida e a gordura e carne internas são consumidas avidamente, as membranas em torno dos olhos são chupadas, indicando um aproveitamento quase completo do animal (MURRIETA, 2001, p.67).

Disso, o autor afirma serem precipitadas quaisquer generalizações a respeito de uma suposta deficiência de ferro, tanto pela fragilidade dos dados em torno do consumo alimentar daquelas populações, quanto aos possíveis resultados nutricionais que as práticas alimentares locais poderiam alcançar, e não aquelas previstas pelo “viés urbano” presente nas pesquisas que dão origem às tabelas de composição dos alimentos.

Uma conversa informal com um agricultor vizinho chamou minha atenção para o que um estudo acerca dos resultados nutricionais de práticas alimentares tradicionais dos pequenos agricultores de Maquiné poderia revelar. Bruno contava que gostaria de fazer uma sociedade com outros vizinhos para comprarem, juntos, uma serra que partisse em pequenos pedaços os ossos do boi, quando carneiam o animal. Conforme me contava, partir os ossos do boi é uma tarefa muito difícil de ser realizada sem a serra. Tarefa que gostaria de executar mais facilmente em função de sua predileção pelo sabor do caldo dos ossos cozidos do animal. Para ele, os ossos cozidos no feijão são melhores *até do que a carne*. O que foi confirmado por seu Jeremias, que também participava da conversa.

A questão dos resultados nutricionais de práticas alimentares locais já me inquietava desde que diferentes agricultoras me relataram sofrer de deficiências em nutrientes, as quais vinham sanando seguindo recomendações médicas, através do uso de suplementos vitamínico-minerais comprados na cidade. Medicamentos e consultas por vezes bastante caros, como aquele que havia sido recomendado para Dona Elisa como tratamento de sua “falta de cálcio”, ou o médico particular que Dona Rita procurou, para tratar uma anemia profunda. Nesse sentido, tendo em vista a provocação de Murrieta (2001) e minhas próprias observações de campo, uma nova questão de estudo pareceu interessante: existirão alternativas para o tratamento dessas deficiências dentre práticas alimentares locais já desprestigiadas, ou em alimentos disponíveis que não são consumidos?

Aprofundar essa questão exigiria a aplicação de metodologias quantitativas e de ensaios laboratoriais e clínicos, que em muito diferem da abordagem aqui empregada. De todo modo, esse caminho de investigação abriria, de imediato, novas questões para uma perspectiva antropológica da alimentação, que poderiam acompanhar a aplicação dos resultados de tais estudos, caso encontrassem dentre o repertório de alimentos e práticas alimentares locais, alternativas para deficiências nutricionais específicas.

Isso porque, aplicar o resultado de pesquisas como essa - com ênfase na composição nutricional, na biodisponibilidade dos nutrientes, no perfil epidemiológico da população e nas necessidades fisiológicas do grupo social em questão – significa, na maior parte das vezes, incentivar a adoção de novas práticas alimentares e o abandono de antigas. Ações de intervenção que propõem inovações alimentares envolvem tensões que fazem parte do “paradoxo do onívoro” (FISCHLER, 1995, p.62-63).

Sendo o homem um animal onívoro, ele possui uma autonomia e liberdade na escolha de seus alimentos, o que lhe permite subsistir a partir de uma diversidade de itens alimentares e também se ajustar aos mais diferentes habitats, ao contrário dos animais especializados no ponto de vista alimentar. Esses últimos, todavia, possuem a capacidade de extrair todos os nutrientes de que necessitam de um só tipo de alimento, enquanto o homem tem “absoluta necessidade de um mínimo de variedade” (FISCHLER, 1995, p.63) para obter toda a nutrição de que precisa.

Essa condição que associa liberdade de escolha à dependência de variedade atua não somente em uma dimensão biológica, mas simbólica também, pois “[...] nem tudo o que é biologicamente comível é culturalmente comestível.” (FISCHLER, 1995, p.33). Como já tratei anteriormente, a cultura exerce um papel importante na definição do alimento e do não-alimento em cada grupo social, sendo um dos elementos que constrói o amplo imaginário que envolve a alimentação.

Nessa direção, o “paradoxo do onívoro” se situa justamente “[...] en la tensión, la oscilación entre estos polos, el de la neofobia (prudencia, temor de lo desconocido, resistencia a la innovación) y el de la neofilia (tendencia a la exploración, necesidad de cambio, de novedad, de variedad).” (ROZIN, 1976 *apud* FISCHLER, 1995, p.63).

A resolução do paradoxo do onívoro, que impulsiona e orienta o homem em suas escolhas, descobertas e repulsas alimentares, seria justamente uma das funções da cozinha de um grupo social, transformando algo “potencialmente perigoso” em uma comida “segura” (por ser mais familiar) e saborosa, como os doces de frutas nativas (geléias, doces em calda ou cristalizados) feitos pelos portugueses quando começaram a habitar o novo continente (SILVA, 2005).

O contexto de localização em uma área de remanescente de Mata Atlântica trouxe para famílias de pequenos agricultores em áreas de encosta de Maquiné uma proposta de alternativa de renda que busca promover a conservação ambiental e que traz consigo uma sugestão de inovação alimentar: a produção e consumo da polpa dos frutos da palmeira juçara. Uma reflexão sobre esse processo, atualmente em curso, compõe a próxima seção.

6.2.1 *Aquilo acho que não presta para comer... – uma proposta de inovação alimentar*

[E a fruta do palmito, a senhora já comeu?]

Fruta do quê?

[Do palmito, da ripa?]

Não. Aquela fruta não, aquilo acho que não presta pra comer...

A *juçara*, *palmitreiro* ou *ripa* é uma palmeira nativa da Mata Atlântica, uma das espécies atualmente ameaçadas de extinção, o que se deve à “retirada” de grandes quantidades dessas árvores para se vender o palmito, processado de forma inadequada e vendido clandestinamente.

Além do palmito, essa palmeira oferece frutos que até então eram apreciados quase que exclusivamente pela fauna local de Maquiné. Foi sobre um tucano criado em uma gaiola, que Dona Rafaela, dona da fala do início da seção, me contou quando lhe perguntei sobre o consumo dos frutos da *juçara*. Ela e o filho costumavam colher cachos desse fruto para dar à ave, que criaram em casa.

Esse fruto produz uma polpa muito semelhante à polpa de açaí, conhecida em diversas cidades do país, em função da produção proveniente do norte do Brasil, e possui um bom valor comercial. Além disso, sua composição apresenta nutrientes, como gorduras insaturadas, ferro e antocianinas, que poderiam significar um enriquecimento nutricional das práticas alimentares locais. Isso estimula o trabalho de instituições que trabalham no município (ANAMA e DESMA) a respeito das possibilidades de desenvolvimento da produção de polpa de *juçara* como uma alternativa de renda, de conservação ambiental e de incremento da segurança alimentar das famílias de pequenos agricultores locais. Foi em função de meu envolvimento com esse trabalho, que mantive o olhar atento aos significados desse *novo alimento* para as famílias de pequenos agricultores durante o período de campo. Isso acabou conduzindo à observação de um processo de inovação alimentar.

Uma inovação alimentar mexe com as várias dimensões com que se relaciona o alimento até então discutidas: a praticidade de preparo, as condições de acesso, a construção de identidades, a sociabilidade, os circuitos de reciprocidade, e as noções de “comida boa”. Como apontam Contreras e Gracia,

Para adoptar un alimento extraño o extranjero no basta con que esté disponible. Hace falta, por ejemplo, que un grupo prestigioso lo adopte o que un grupo dominante lo imponga o que unas “autoridades científicas” lo recomienden. En muchas ocasiones, para que haya innovación alimentaria hace falta que se modifiquen, también, los sistemas de valores gastronómicos, es decir, la categorías de comestible y no comestible, de lo bueno y lo malo, de lo sabroso y lo insípido, de lo distinguido y lo vulgar, de lo conveniente, lo perjudicial y lo tóxico, etc. (CONTRERAS; GRACIA, 2005, p.227).

Se por um lado, a disponibilidade local de alimentos é um dos critérios mobilizados pelos pequenos agricultores de Maquiné na definição de uma *comida boa*, os frutos do palmito, apesar de disponíveis, não são consumidos. Depois de decorridos dois anos de projetos com a polpa no município, realizando oficinas de coleta e de preparo, assim como degustações em diferentes eventos e para diferentes públicos, os cachos que ficavam nas casas, às vistas de quem passava pela estrada, continuaram como oferta alimentar somente para a fauna local, até caírem e perderem-se no chão.

Talvez a polpa não agrade o padrão de sabor local, ou sua preparação tenha lhes parecido muito trabalhosa, como alguns indivíduos afirmaram. Ou ainda, talvez exista uma insegurança e resistência em consumir um alimento oriundo da “mata”, espaço que faz uma oposição ao “quintal” e à “roça”, nos quais o domínio da família é indiscutível. Conforme Woortmann (1978), as oposições entre mata e quintal, ou entre mata e roça, representam a oposição entre natureza e cultura. Na primeira o domínio é do selvagem e do sobrenatural, dimensões fora do controle humano, controle esse que gerencia os outros dois espaços, portanto, mais familiares, próximos e confiáveis.

Assim, as formas com que as famílias de pequenos agricultores se relacionam com os diferentes espaços que compõem o ambiente em que vivem e trabalham – o quintal, a roça e a mata -, podem também atuar na conformação dos saberes e práticas alimentares locais e dos significados atribuídos. Tais relações de maior ou menor familiaridade com os espaços resultariam em uma maior ou menor familiaridade e aceitação dos alimentos que provêm deles.

Ora, se os colonos aqui em questão revelam em suas falas a decepção pelo retorno da mata onde *antes era tudo roça*, denunciando talvez um sentimento de retrocesso no trabalho heróico empreendido por seus antepassados, não é de se espantar que atribuam valores duvidosos ao fruto do mato, desconhecido de sua cultura agrícola e alimentar.

Além disso, as famílias locais convivem com uma boa oferta de outras frutas - pêssegos, ameixas, figos, pêras, maçãs, laranjas, bergamotas, goiabas e tantas outras, muitas das quais trazidas e adaptadas pelos próprios imigrantes, sendo portanto mais conhecidas, mais familiares.

Nesse ponto encerro a reflexão em torno dessa recente proposta de inovação alimentar. O que gostaria de destacar, sem a pretensão de esgotar o assunto, é que, ainda que elementos de ordem ambiental, nutricional e econômica possam parecer argumentos fortes o suficiente para atrair as famílias rurais à produção e ao consumo desse novo alimento, a cultura alimentar local parece estabelecer um distanciamento que pode estar relacionado a questões em torno da relação homem e meio-ambiente relativamente recentes para as famílias de pequenos agricultores de Maquiné, como a regulamentação e orientação técnica de sua interação com a mata.

Tal reflexão contribui para demonstrar a confiança e segurança presente na relação das famílias rurais com os alimentos produzidos a partir das tarefas realizadas na roça e no quintal. O texto segue, a partir daqui, apresentando critérios de classificação dessa produção de subsistência.

6.3 A pureza, a força e o colesterol da comida do gasto

Mudanças tecnológicas introduzidas pela agricultura moderna realçam localmente, ainda que de maneira circunstancial, uma superioridade da produção para *o gasto* em função de sua *pureza*, na medida em que são cultivados, ao contrário dos cultivos comerciais, somente com o uso de *coisas naturais*. Circunstancial porque, como evidenciado nos capítulos 4 e 5, dependendo do contexto, a valorização da produção para o autoconsumo pode ser enaltecida ou obscurecida em suas falas. Quando o assunto é a saúde ou a qualidade de vida, por exemplo, a produção *para o gasto* ganha a valoração de *pura*, como mencionada nessa seção.

Tanto Dona Miriam (coordenadora de um grupo que trabalha na Farmácia Caseira Comunitária de uma comunidade do município) quanto Dona Zilda (agricultora da linha Pinheiro) enfatizaram o fato de não comerem tomate há alguns anos, a não ser aqueles que elas mesmas produzem. O conhecimento que possuem acerca da aplicação intensiva de agrotóxicos na produção de tomate e de relacionarem isso com a saúde faz com que assumam um discurso que revela critérios referentes à *pureza* do alimento como definidores de suas escolhas alimentares.

Da mesma forma, as mulheres normalmente classificam as saladas da horta como melhores porque *são tratadas sem veneno*. O que, todavia, não impede que consumam saladas que sabem que contém agrotóxicos, seja nas festas das igrejas ou no consumo eventual de uma couve-flor ou repolho de sua lavoura comercial. Essa noção de pureza, atrelada aos saberes envolvidos na produção para *o gasto*, sinaliza uma percepção acerca das mudanças nas técnicas de cultivo advindas da agricultura moderna e levam à idéia de que há comidas hoje *mais fracas que antigamente*. Como o depoimento de Dona Rafaela, que comentava como o arroz que costumava colher era mais forte que o que compra hoje, sugere.

As noções de comida *forte* e *fraca* são destacadas no trabalho de Woortmann (2007), a respeito dos significados presentes nas práticas alimentares atuais de imigrantes teuto-brasileiros, na região do Vale dos Sinos (RS). A autora destaca a relação entre mudanças no universo de trabalho desses camponeses com mudanças nas práticas alimentares sem que, contudo, ocorresse uma alteração na etnoclassificação (usando um termo empregado pela autora) das comidas. É assim que,

A partir dessas mudanças no plano produtivo, introduzidas pelo sistema novo, [pluriatividade – chegada de indústrias calçadistas, e a incorporação de técnicas modernas de produção, sobretudo na integração de frangos e suínos] mudanças ocorreram no consumo da família. A comida do cotidiano, em especial dos homens – forte e pesada – cederia lugar para comidas mais leves. Mais especificamente, a banha e manteiga, até recentemente de produção própria, seriam substituídas pelo óleo de soja e margarina; o consumo cotidiano de carne de porco, também da esfera da auto-subsistência, seria substituído pela de gado, comprada (WOORTMANN, 2007, p.117).

Ainda segundo a autora, tal redução no consumo de itens provenientes da produção para o autoconsumo (a banha, a manteiga e a carne de porco), estaria relacionado não só com o contexto de mudanças sócio-demográficas e tecnológicas, mas também com a introdução de “[...] novas concepções de saúde e de percepção do corpo que conduziram a transformações nos padrões alimentares daqueles colonos e de seus descendentes urbanizados.” (WOORTMANN, 2007, p.119). O aumento de “comidas do mercado” no cardápio da família, assim como mudanças nas fontes de gordura das refeições, indicam a procura de alimentos menos *fortes*, tendo em vista que o trabalho mudara e, também, novas informações a respeito da saúde e alimentação passaram a orientar as escolhas.

Nesse processo, ocorreram alterações nas receitas dos pães (que deixaram de contar com a mistura de farinhas, especialmente de milho), assim como nos ingredientes e nas formas de

preparo das refeições das famílias (saída dos itens gordurosos – em especial a banha e o toucinho) (WOORTMANN, 2007).

Entre famílias de pequenos agricultores de Maquiné, a comida da cidade é tida como *fraca* e a banha de porco continua sendo a gordura de preparo das refeições. Seu Juca, agricultor divorciado, cujos filhos já saíram de casa, enfatiza a importância de ter sempre alimentos *fortes* na sua refeição, para poder *dar conta do serviço*. E aí ele mesmo mostra as panelas em cima de seu fogão à lenha: aipim, carne de gado, arroz e feijão, todos preparados com banha de porco, gordura que torna a comida *forte*.

Essa propriedade da gordura, em especial da banha de porco e do toucinho, muitas vezes provenientes da produção para o autoconsumo, é sugerida por Woortmann¹, quando descreve a transformação de alimentos concebidos como neutros ou fracos (como o aipim e a carne de galinha, respectivamente) em comidas fortes, pela adição de gordura durante seu preparo. O preparo do aipim entre famílias de pequenos agricultores pode ilustrar tal situação em Maquiné, uma vez que é muito comumente servido acompanhado do *tempero* (farinha de mandioca frita na banha) depois de cozido em água e sal.

Voltando à cozinha de seu Juca, quando me contava que precisava comer comida *forte*, da geladeira ele tira um *litirão* (garrafa de refrigerante de 2 litros reutilizada) de garapa, e conta do vigor que sente desde que começou a tomá-la todos os dias, na ida e na volta do serviço. Dirige-se à pia e me mostra o escorredor de inox que usa para fazer cuscuz, com a farinha de milho cunha (! – era o primeiro agricultor que me mostrava essa farinha), sal e aipim cru ralado na massa, *pra ficar mais maciozinho*. Esse cuscuz que gosta de comer com leite, ideal para uma janta. Com exceção da banha, todos os alimentos que me mostrou provinham do resultado de seu trabalho, o que certamente é computado por ele como um distintivo de qualidade da comida que come, interpretando a forma como os apresenta para alguém *de fora* como eu.

Tal distinção de qualidade na comida parece relacionar-se com as palavras de Brandão que considera haver “[...] um prazer fecundante que torna parceiros de uma relação amorosa o lavrador e a terra.” (BRANDÃO, 1999, p.64). Em suas palavras e gestos, seu Juca parecia refletir o que Brandão reconheceu entre pequenos agricultores do interior paulista. Nesse sentido, as classificações em torno do *forte* e do *fraco* falam mais uma vez da produção para o autoconsumo,

¹ Informações apresentadas por Ellen F. Woortmann na palestra “Modelos e práticas tradicionais no rural: ontem e hoje”, na faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, em Porto Alegre, em 09 de outubro de 2006.

agora de um ponto de vista que congrega relações com o sagrado e que remete à relação do agricultor com a terra onde trabalha.

A questão da procedência da comida (roça, mercado ou cidade) aparece como determinante das qualidades intrínsecas do alimento também em outras comunidades rurais do país. Tal distinção entre “comida da roça” e “comida da cidade”, na qual a primeira é tida como mais adequada à manutenção da saúde e vigor físicos necessários ao trabalho agrícola (é *comida forte*), aparece nos estudos de Carneiro (2006) entre pequenos agricultores fluminenses, Murrieta (2001) entre pequenos agricultores amazônicos, Brandão (1998) no interior de Goiás, assim como em Maués e Maués (1976), entre pescadores artesanais do Pará, esse último um dos trabalhos que compõem o relatório sobre hábitos e ideologias alimentares populares escrito por Woortmann em 1978.

O mesmo alimento foi considerado pelos informantes como mais ou menos ‘forte’, dependendo de sua origem. Assim o café e o chocolate, se produzidos na comunidade, são considerados como mais fortes, enquanto que, se comprados no comércio, são concebidos como contendo mistura e, por isso, menos fortes. No caso do leite em pó, ele é considerado menos forte que o leite em estado natural (MAUÉS; MAUÉS, 1976, p.96 *apud* WOORTMANN, 1977, p.53).

O leite, citado pelo estudo acima, é um dos alimentos que revelam como novas concepções de saúde, trazidas por um discurso médico-oficial mais próximo às famílias rurais hoje, promovem mudanças em práticas alimentares locais. Se a procedência do alimento informa sua *força*, isso não quer dizer que ele é necessariamente o melhor para determinado indivíduo, nem que será o escolhido dentre as opções disponíveis hoje. Diferentes situações de consumo do leite, presentes nas comunidades rurais investigadas, falam de diferentes situações sociais e de trabalho, origens culturais e noções de saúde entre os indivíduos e famílias. Noções que podem caminhar entre a maior ou menor adequação de um alimento forte no dia-a-dia.

Caminhando pela comunidade em que morei, a presença de caixinhas de leite nas lixeiras me intrigou, pois observava a *lida* com as vacas de leite em diversas famílias da linha. Mesmo aquelas que não criavam vacas de leite ou que haviam recentemente deixado de criar (caso de Dona Elisa), preferiam comprar leite com a vizinha (pois normalmente é a mulher, ou a mãe, que faz a ordenha das vacas) no lugar do leite de caixinha. Fim de tarde, era comum encontrar homens, mulheres ou crianças carregando um *litrão* cheio de leite comprado da vizinha.

Com tamanha oferta local, que leva muitas agricultoras a fazerem queijo e doce de leite todos os dias, métodos empregados para conservar o produto, e ainda destinar o soro restante do queijo para os porcos, porque o consumo de leite de caixinha?

Conheci pelo menos três diferentes razões que levam à escolha desse produto: o *remédio*, a praticidade e, justamente, o fato de ser mais *fraco* que o leite de vaca.

Dona Rafaela, que deixou de criar vacas de leite, diz escolher o leite de caixinha porque *ele já vem com remédio*², além de que, comprando uma caixa de leite por mês, poupa-se o trabalho diário de cuidar da vaca. Seu Hélio, um dos moradores *de fora* que se mudou para o Pinheiro depois de ter se aposentado na cidade, afirma que prefere o leite de caixinha por ser mais fraco que o leite de vaca puro, sendo ideal para ele que *não pode tomar leite muito forte*.

O depoimento de seu Hélio, ainda que seja um morador oriundo de fora, reforça a distinção feita pelos pequenos agricultores locais entre alimentos *fortes* e *fracos*. Mais ainda, a opinião de seu Hélio, que é originário da cidade, pode ser interpretada como um emblema de uma noção solidificada em contextos urbanos e que postula um “[...] rechazo del gusto por lo pesado, lo graso y su afán por la cocina ligera y el cuerpo esbelto.” (CONTRERAS; GRACIA, 2005, p.140). Noção informada por um discurso médico-oficial que centraliza na redução do consumo de gordura uma das principais preocupações de um ideal de “alimentação saudável”.

Essa concepção vem contribuindo para mudanças em práticas tanto de consumo alimentar como na produção agrícola de pequenos agricultores de Maquiné, como a escolha da criação do porco *light*. A disseminação da antena parabólica e de valores advindos de contextos urbano-industriais próximos contribui na difusão e na crescente importância dos valores nutricionais como critérios das escolhas alimentares, com especial ênfase na redução da gordura e do colesterol.

Dona Zilda, por exemplo, havia reduzido o número de ovos de sua receita de pão, porque se preocupava em *cuidar do colesterol da família*. Pelo mesmo motivo, Dona Elisângela, apesar de continuar vendendo queijo colonial na feira, passou a fazer queijo minas frescal para o consumo de sua família.

² O acesso a médicos e a medicamentos aparece como uma grande dificuldade entre agricultores de mais idade. Além disso, há um sentimento de desconfiança em relação a suas prescrições. No caso que comentava, Dona Rafaela queixava-se por ter de destinar parte de sua aposentadoria à compra de medicamentos necessários ao controle de sua hipertensão arterial. Talvez por isso perceba a presença de “remédios” no leite de caixinha como algo positivo.

A preocupação em torno do colesterol é uma das principais angústias percebidas entre as famílias de pequenos agricultores. Recebi perguntas sobre esse nutriente que sugeriam claramente uma insegurança em relação a práticas alimentares locais, relacionadas com sua própria noção de *comida boa*, pois, imbricadas com o questionamento da superioridade da sua produção para o autoconsumo em relação aos produtos oferecidos pelas indústrias de alimentos.

Uma das agricultoras participantes do clube de mães da Prainha lançou um comentário durante a entrevista bastante emblemático dessa situação, de certa forma, paradoxal. Em primeiro lugar, ela perguntou se a *galinha de casa tem mais colesterol que a galinha de granja*. Mas, antes mesmo de ouvir qualquer resposta de minha parte, ela prosseguiu, com o que parecia ser uma justificativa para a manutenção de práticas centradas na sua produção para o autoconsumo, afirmando que *caldo de galinha de casa fica amarelinho, o outro nem faz cor!* O que me fez lembrar de seu Juca, que meses antes havia me explicado que só era possível comer a galinha comprada no mercado fritando-a na banha, pois *é pura água. Elas crescem muito rápido!*

Ainda que o colesterol tenha aparecido como o principal “perigo alimentar” vivido pelas famílias de pequenos agricultores, registrei em muitas famílias o uso exclusivo de banha de porco na preparação das refeições e dos doces. Essas famílias, todavia, apresentavam a peculiaridade de assumir em seu discurso uma exaltação dos saberes e práticas herdados de seus ancestrais, e declararem resistir aos saberes divulgados pelo discurso médico-oficial, identificando no uso do óleo vegetal e da margarina uma perda em sabor e qualidade irreparáveis. Perdas que são menos fortemente associadas ao consumo de farinhas e açúcar refinados (largamente consumidos), assim como aos aditivos químicos presentes nos alimentos industrializados que também fazem parte dos cardápios diários.

Além disso, preocupações em torno de sua saúde parecem fazer esperar uma legitimação vinda de fora para que recuperem uma segurança acerca de seus saberes e práticas alimentares. Como se elementos que compõem sua identidade e suas noções de *comida boa* esperassem uma confirmação oficial ou científica para recuperar um espaço no cotidiano, senão perdido, pelo menos ameaçado.

Nesse sentido, a influência do discurso médico-oficial transparece nas falas, principalmente de agricultoras, quando comunicam o deslocamento de determinados alimentos de

um cotidiano/saudável para um eventual/não-saudável à medida que são apresentados, por exemplo, pelo “Globo Repórter³” como saudáveis ou não.

É o caso, mais uma vez, da controversa banha de porco. Em um determinado momento da entrevista coletiva no clube de mães da Prainha falávamos das gorduras que usavam em casa e o que costumavam passar no pão, quando a conversa centrou-se em torno da banha de porco.

Os médicos proibiram banha e carne de porco para quem tem colesterol alto.

É mas já deu na televisão que a carne e a banha de casa são boas sim!

Então, pessoal, vamos lá criar porco, tratar com milho...

A conclamação à criação do “porco da roça“, pareceu reforçar um mais-valor que percebem nos saberes que possuem em torno da produção e beneficiamento dos alimentos e, conseqüentemente, da manutenção da produção para o autoconsumo, ainda que, na prática, os trabalhos necessários à manutenção dessa produção não sejam, muitas vezes, mais desejados.

Por esse motivo, tanto a busca de praticidade quanto preocupações em torno da saúde através da alimentação, exercem um papel nas mudanças da produção para o *gasto* e no consumo alimentar das famílias. Tais preocupações são influenciadas, atualmente, pelo discurso médico-oficial, que pode chegar às famílias rurais através da antena parabólica, dos parentes que moram na cidade ou das orientações de profissionais da saúde. Seja o médico do sindicato, do *postinho* ou do plano de saúde que a filha (hoje morando na cidade) consegue pagar.

Um discurso que chega aos pequenos agricultores tendo sido gerado, na maior parte das vezes, *em e para* contextos bastante diferentes daqueles vividos pelas famílias rurais. A seguir, apresento algumas breves questões a respeito desse discurso.

³ O Globo Repórter é um programa de TV de difusão nacional no Brasil que vêm veiculando uma série de informações sobre “alimentação saudável” nos últimos anos. Ele foi citado pelas agricultoras em momentos que buscavam justificativas a algumas das práticas alimentares que relatavam, assim como às perguntas de ordem nutricional que eventualmente lançavam para mim.

6.3.1 O discurso médico-oficial

O saber e o discurso médico-oficial são construídos em espaços e ambientes institucionais e oficiais (universidades, centros de pesquisa, governos e organizações internacionais), aos quais é atribuído legitimidade e superioridade frente a saberes e discursos construídos a partir de outros espaços, como o da vida cotidiana, da experimentação pessoal e comunitária.

O trabalho de Silva *et al.* (2002), que investigou concepções de alimentação saudável entre profissionais de saúde da atenção primária do Distrito Federal, demonstrou como esses profissionais percebem um duplo sentido em suas concepções em torno da alimentação saudável, que transita entre um conceito “ideal” (proveniente dos espaços oficiais) e um conceito “real” (proveniente do espaço do cotidiano). Nesse sentido, os autores demarcam a existência de uma oposição entre desejo e realidade que nasce, em grande parte, de uma deficiência vivida pelos profissionais de saúde da atenção primária em responder às condições sócio-econômicas dos pacientes.

Nesse trabalho, Silva *et al.* (2002) registram dois conceitos “ideais” de alimentação saudável, relatados por enfermeiras, médicos, odontólogos e nutricionistas que atendem a população em sessenta e um centros de saúde da capital brasileira. Um deles, referido pela maior parte (54%) dos profissionais investigados, “[...] reproduz a valorização dos nutrientes como símbolos implícitos em uma alimentação saudável.” (SILVA *et al.*, 2002, p.1372). O segundo é apresentado por um menor grupo (15%) dos profissionais de saúde, que “[...] acreditam que o maior consumo de legumes, verduras, frutas e cereais integrais, bem como a redução de alimentos industrializados, fazem parte do ideário da alimentação saudável.” (SILVA *et al.*, 2002, p.1372).

Os autores ainda demonstram como os profissionais de saúde sentem-se inseguros a respeito da precisão de suas orientações alimentares à população. E um dos motivos para tal, como relata uma pediatra entrevistada, é que “[...] estamos sozinhos no meio de tanta informação sobre a alimentação. Não sabemos quase nada. Tudo que falamos vem do que a gente apreendeu há 10 anos na faculdade ou do que a gente lê em jornais e revistas.” (SILVA *et al.*, 2002, p.1370).

A profusão de informações acerca da alimentação na mídia (BONIN; ROLIM, 1991), assim como sua efemeridade, é freqüente. O efeito de tal fenômeno foi chamado de *cacofonia alimentar* por Fischler (1995), responsável pela criação e manutenção de um estado de confusão e dúvidas acerca de quais são as escolhas alimentares adequadas. É como se essa “enxurrada” de informações nos jornais, revistas e televisão, muitas vezes contraditórias, tornasse o ato de alimentar-se cada vez mais complexo e envolto em uma diversidade de riscos.

Porém, é interessante perceber, como demonstra Marion Nestle (2002), que a “cacofonia” das informações existe entre nutrientes e funções atribuídas, e não entre os alimentos em si. Segundo a autora, há um padrão de alimentação saudável bastante estável e consolidado, que orienta um maior consumo de frutas e vegetais que não tem se alterado nos últimos cinquenta anos.

O interessante a perceber no que a autora aponta é que esse conceito estável de alimentação saudável tem sua ênfase nos alimentos e não nos nutrientes, assemelhando-se à concepção da menor parte dos profissionais de saúde investigados no estudo anteriormente referido: “consume legumes, verduras, frutas e cereais integrais, e reduza alimentos industrializados”. Nesse sentido, percebe-se no fenômeno de produção da “cacofonia alimentar” uma ênfase, da mídia e das pesquisas nessa área, nos nutrientes e não nos alimentos em si. Fala-se muito mais de proteínas, gorduras saturadas, ácidos graxos essenciais, antocianinas e polifenóis, do que de carnes, feijões, linhaça ou uva, alimentos que contém esses nutrientes.

Segundo Nestle, em seu livro *Food Politics* (2002), interesses das indústrias de alimentos corroboram para a preponderância do discurso com ênfase nos nutrientes. Através do patrocínio de pesquisas e de eventos científicos, assim como da influência sobre as decisões do governo, as indústrias de alimentos pressionam a formulação das orientações nutricionais em benefício próprio.

Research on the effects of single nutrients is more likely to be funded, and the results are more likely to garner headlines, especially if they conflict with previous studies. In the meantime, basic dietary advice remains the same- constant, but dull. [...] Newspaper sales and research grants may benefit from confusion over dietary advice, but the greatest beneficiary of public confusion is the food industry⁴ (NESTLE, 2002, p.20-21).

⁴ Tradução do trecho: “Pesquisas sobre o efeito de nutrientes específicos tem maiores chances de serem patrocinadas, e os resultados tem maiores chances de atingir manchetes, especialmente se eles discordam de estudos prévios. Nesse meio tempo, orientações alimentares básicas permanecem a mesma – constantes, mas encobertas. [...] As vendas de

A “cacofonia alimentar” é explicada por essa autora a partir de uma perspectiva político-econômica ressaltando o papel das indústrias de alimentos (nas quais localiza todo o Complexo Agroindustrial) na criação e manutenção desse fenômeno. A produção dessa cacofonia, no que remete ao próprio trabalho de especialistas em nutrição, deve-se, segundo Nestle (2002), a estratégias empregada por técnicos representantes de agências oficiais, formuladoras de recomendações nutricionais para a população, para evitar a interferência do governo e das indústrias em suas recomendações.

Duas dessas estratégias transbordam no discurso médico-oficial predominante hoje: o uso de eufemismos e o foco nos nutrientes, gerando recomendações do tipo “coma menos gordura saturada” no lugar de “coma menos carne” ou “escolha uma dieta moderada em açúcar” no lugar de “coma menos açúcar” (NESTLE, 2002).

Os sérios apontamentos de Nestle, apesar de ingressarem por uma seara não explorada nesse trabalho, como as relações político-econômicas da comida desde uma escala nacional até a internacional, contribuem para as idéias desse capítulo e desse trabalho em pelo menos duas formas.

A primeira diz respeito a uma breve incursão sobre o universo que subjaz a construção das “verdades científicas” em torna da alimentação saudável e a constituição do discurso médico-oficial. A efemeridade das orientações nutricionais, o significado político-econômico das indústrias de alimentos no mundo ocidental, a construção dos currículos universitários e dos sistemas de saúde com base em paradigmas que perpetuam esse atual estado das coisas, são temas urgentes que merecem estudo e atenção.

A segunda é que, ao destacar a distância que intencionalmente cresce entre produtores e consumidores de alimentos, levando tanto ao aumento da insegurança alimentar das maiorias quanto ao fortalecimento do poderio político-econômico de minorias, o trabalho da autora acaba reforçando a análise que enfatiza os significados da manutenção da produção para o autoconsumo.

Tendo sido apontada pelos pequenos agricultores de Maquiné como um dos elementos centrais na construção de sua *comida boa*, a produção para o *gasto* pode ser apreendida não só

jornais e fundos de pesquisa podem ser beneficiados pela confusão sobre orientações dietéticas, mas a maior beneficiária da confusão pública é a indústria de alimentos.”

como fonte de nutrientes, que não deixaram de ser, antes de tudo, uma *comida forte*. A permanência do autoconsumo deve ser também entendida como elemento de identidade social, manutenção de vínculos familiares, comunitários e sociais e, ainda, símbolo de resistência política.

É por isso que trago de volta à cena o trabalho de Silva *et al.* (2002). Após analisar os depoimentos dos profissionais de saúde e concluir que suas concepções de alimentação saudável transitam entre um “ideal” (que não é um consenso, como já relatado) e um “real”, os autores identificam que o que define o conceito “real” é justamente a conexão entre a dimensão biológica e a sócio-cultural da alimentação. Assim, na prática, o discurso de profissionais de saúde pode migrar de um foco sobre os nutrientes, para um foco nos alimentos que, por fim, transborda no foco assumido nessa dissertação, o da comida.

6.4 A manutenção da produção *pro gasto* como garantia de acesso à *comida boa*

Em suma, os padrões alimentares dos grupos estudados obedecem a uma lógica onde opera uma estratégia de subsistência em que são maximizados os recursos e fatores dos quais depende a reprodução da força de trabalho e a sobrevivência da família; e onde opera, também, um sistema de conhecimentos e de princípios ideológicos pelo qual se procura otimizar a relação alimento/organismos. Da conjugação de ambos esses planos resultam os padrões que caracterizam os hábitos alimentares (WOORTMANN, 1978, p.111).

Os diferentes critérios usados na escolha dos alimentos pelos pequenos agricultores, demonstram que a *comida boa* parece vir do *gasto da casa*, o que reforça valores e significados de ordem simbólica, nutricional e política que podem ser atribuídos à produção para o autoconsumo, ainda que essa tenha sofrido reduções e que sua valorização por parte dos pequenos agricultores dependa do contexto em questão.

Lembrando as palavras de Dona Rafaela a minha “equivocada” pergunta, *quando se tem saúde, não há comida ruim*, é possível interpretar-se que o saudável, para estes indivíduos, passa pelo mais freqüente em suas mesas; o que o costume tornou aceito socialmente.

É assim também que interpreto uma das respostas de Dona Elisa, que, após pensar um pouco sobre a “alimentação saudável” que lhe perguntava, começou a contar sobre a *minestra* -

feijão batido com massa ou arroz, que muito fez para seu marido e filhos, associando mais uma vez o saudável à cotidianidade possível e disponível.

Suas falas me apresentavam pratos dentro de um cardápio saudável marcado pela pauta dos alimentos produzidos localmente (atualmente ou no passado) e organizado de acordo com padrões estabelecidos e aceitos, através das três ou quatro refeições que realizam por dia. Seus cardápios “saudáveis” revelavam não somente a presença de alimentos *fortes e com vitamina*, mas também um conhecimento antigo desses alimentos; raízes históricas e culturais.

O acesso a uma *comida boa* é um elemento enfatizado por pequenos agricultores de Maquiné quando lamentam o menos-valor atribuído à agricultura e ao mundo rural e a conseqüente dificuldade de *permanecer na colônia*. Isso porque é justamente no acesso a esse alimento de qualidade, mantido através da manutenção de determinados saberes e práticas, que identificam um elemento de mais-valor do ser agricultor. Assim, a noção de *comida boa* vinculada à produção para o autoconsumo, compõe a contradição, discutida ao longo do texto, em torno do valor dado à agricultura, ao mundo rural e às comidas tidas como identitárias.

No sentido discutido nesse capítulo, o hibridismo do tradicional com o moderno, principalmente nos cardápios cotidianos, denota a influência de discursos e saberes menos presentes no meio rural investigado antes do processo de modernização local. É nesse contexto de aproximação da sociedade urbano-industrial, seja a partir da televisão, da entrada em novos circuitos comerciais ou a partir do contato com parentes que já haviam deixado a colônia, que saberes locais em torno da alimentação começam a ser confrontados com outros saberes, como o técnico-científico. Esse chega às famílias a partir do que chamei de discurso médico-oficial, veiculado pelos meios de comunicação, profissionais de saúde e de extensão rural.

A convivência de preocupações oriundas de questões levantadas pelo discurso médico-oficial em torno da alimentação com defesas contextuais da produção artesanal de alimentos, da produção *do gasto* e dos saberes locais, informa um processo de hibridização dos saberes alimentares. É assim que em determinadas situações é possível distinguir, entre agricultoras, principalmente, situações de confusão e insegurança em relação ao que comer. Situações que revelam o processo de mistura de duas visões distintas em relação à comida. Uma visão medicalizada da comida, encarada essencialmente como fonte de energia e nutrientes (uma “ração mínima básica”) e uma “outra” visão. Essa outra visão parece ser justamente uma das questões perseguidas nesse trabalho, pois se refere à concepção que abrange razões e motivos

simbólicos impregnados nos gostos, preferências e aversões que informam diariamente as escolhas do que se vai comer. Sem que, por isso, esteja-se deixando de levar em conta necessidades fisiológicas que buscam atender.

Os saberes alimentares registrados revelam não somente critérios empregados pelos pequenos agricultores na escolha de seus alimentos diários, nem se limitam a demarcar papéis desempenhados pela produção *do gosto* ao ocupar posição central na possibilidade de acesso a uma *comida boa* que acreditam ser necessária à manutenção do corpo, do trabalho e, assim, da sua própria condição de ser agricultor. Os saberes alimentares registrados enfatizam, ainda, a participação de valores simbólicos e de alimentos e comidas locais na construção de *práticas alimentares promotoras de saúde*.

Assumindo o entendimento de Segurança Alimentar e Nutricional a partir da definição da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN)⁵, se tais saberes participam da construção de práticas alimentares promotoras de saúde eles participam, na mesma forma e importância, na consolidação da segurança alimentar e nutricional (SAN) local. Na prática, principalmente para aqueles que não só discutem, mas trabalham na construção da SAN para os diferentes grupos sociais, seja a partir de órgãos governamentais ou não-governamentais, movimentos sociais ou ações individuais, isso significa dizer que as soluções buscadas devem passar necessariamente por estratégias fundamentadas em saberes e práticas locais. O trabalho sugere que são esses que informarão quais são as necessidades alimentares daquele grupo, como essas se relacionam com critérios atendidos pela produção local de alimentos, quais as especificidades das práticas alimentares locais e em que aportes nutricionais resultam, como essas práticas participam da estruturação dos eventos de sociabilidade e, fundamentalmente, do modo de ser e de viver daquele grupo social.

Por fim, a questão do paradoxo do onívoro revela ainda mais um elemento importante da SAN no contexto dos pequenos agricultores investigados, principalmente refletindo sobre a localização das comunidades em uma área de remanescente de Mata Atlântica, visada e cercada por ações de conservação ambiental.

Enquanto os espaços da roça, quintal e casa parecem ser entendidos como espaços de “trabalho”, o espaço da mata parece representar palco de empreitadas mais eventuais (uma

⁵ Ver definição de Segurança Alimentar e Nutricional na página 12.

caminhada, caça ou coleta). Nesse sentido, os espaços da roça, do quintal e da casa são percebidos com uma maior familiaridade que parece acompanhar os alimentos que provêm desses diferentes espaços, resultando em uma confiança e segurança em seu consumo.

É interessante observar que o consumo de outros alimentos localmente disponíveis, sobretudo nas roças e quintais - seja porque são espontâneos ou porque seguem sendo cultivados por poucos indivíduos que assumem uma defesa da biodiversidade alimentar em seus discursos e práticas - também se apresenta como novidade para muitos jovens locais, apesar de já terem sido bastante familiares e largamente consumidos no passado, como informaram as memórias registradas. É o caso de hortaliças silvestres – caruru, agrião do banhado, radicci, serralha -, e de tuérculos – como o inhame, o cará e a araruta.

Assim, dentre a “outra visão” da comida anunciada anteriormente, em contraposição à visão medicalizada que permeia os saberes alimentares locais, encontra-se não somente noções e possibilidades fundamentadas em saberes histórica e culturalmente construídos. Mas também, noções e possibilidades alimentares que protagonizam a defesa de modelos de agricultura e de consumo alimentar que contrapõem o modelo da agricultura e da comida modernas.

O cardápio híbrido praticado e pensado por pequenos agricultores de Maquiné revela em sua composição uma tensão entre distintas percepções do alimento que, em maior ou menor medida, oscilam entre uma perspectiva medicalizada, “moderna” e higienista da comida e outra perspectiva: cultural, “tradicional” e ecológica da alimentação.

7 A COMIDA DA CIDADE É FRACA... E A “COMIDA DA ROÇA”? : CONSIDERAÇÕES FINAIS

Recria tua vida, sempre, sempre.
Remove pedras e planta roseiras e faz doces. Recomeça.
(Cora Coralina, 1981)

Depois de todo o percorrido, o objetivo nessas últimas páginas é pontuar algumas questões de chegada, assim como sugerir novas questões para outras partidas.

Em primeiro lugar, relembro algumas características antigas das práticas e saberes alimentares locais que permanecem, em maior ou menor grau, entre as famílias rurais:

- a influência da sazonalidade nos cardápios diários,
- os saberes desenvolvidos pela necessidade de aproveitar integralmente os alimentos de que se dispunha,
- a importância da circulação de alimentos entre as famílias (ainda que mercantilizada em algumas situações), tanto do ponto de vista do acesso a uma variedade alimentar necessária, quanto do ponto de vista da conformação e manutenção da comunidade.

Por outro lado, o estudo aponta mudanças na alimentação que parecem ser predominantes no meio rural etnografado, e que estão relacionadas com:

- o abandono de cultivos, de variedades de sementes, de raças de animais e de preparações culinárias,
- a incorporação de itens alimentares provenientes da indústria alimentícia,
- o aumento da necessidade de compra dos alimentos consumidos (novos e antigos),
- o aumento da frequência no consumo de carnes, especialmente de gado,
- a redução no consumo de milho e de batatas e,
- uma contradição em torno dos valores atribuídos à *comida do gasto*.

Apesar dessa contradição, a *comida do gasto* permanece fundamental entre as famílias rurais. O estudo aponta significados da produção para o autoconsumo, os quais parecem ser importantes não somente para a apreensão da alimentação no meio rural hoje, mas também para

discussões e ações em torno da segurança alimentar e nutricional, do desenvolvimento rural e da conservação ambiental não restritas ao âmbito local desse trabalho. Em relação a esses significados, a discussão ao longo do texto aponta relações entre a produção *para o gasto* e:

- a manutenção de saberes que vinculam a agricultura à culinária, e que informam critérios de escolha e classificação dos alimentos, como a *pureza* e a *força* que compõem a *comida boa*;
- a manutenção do acesso à *comida boa* idealizada pelos agricultores, relacionada por eles como um dos elementos de mais-valor do ser agricultor atualmente, revelando a produção para o autoconsumo como um espaço de resistência política em um plano simbólico;
- a garantia do consumo de determinados itens alimentares que, aparentemente, não seriam comprados caso deixassem de ser colhidos (como é o caso do amendoim, de algumas verduras e frutas) garantindo determinada variedade do cardápio e;
- a manutenção de práticas e eventos de sociabilidade que permitem a continuidade de modos de vida construídos ao longo da história desses agricultores.

Assim, tal como apontado na primeira página desse texto, a reprodução social dessas famílias demonstra estar essencialmente vinculada às possibilidades de manutenção de estruturas de sociabilidade que delimitam e compõem a comunidade, nas quais o alimento e, em especial, o alimento oriundo *do gasto*, desempenha um papel fundamental.

Desse modo, é possível perceber nas mudanças identificadas na alimentação, desdobramentos do processo de modernização da agricultura e do mundo rural locais, tanto em um plano material (os alimentos em si e as condições de acesso a ele), quanto em um plano simbólico (as percepções em torno desse alimento).

Por um lado, agricultoras de mais idade afirmam que *caldo de galinha de casa fica amarelinho e o outro nem faz cor*, ou que não sabem *fazer polenta de milho hiba porque fica ressequida*, identificando qualidades na *comida do gasto* e na *comida de antes* que não encontram na semente ou no alimento comprados hoje e que também compõem (importante ressaltar) seus cardápios diários. Localmente, a oferta de alimentos cresceu, desvinculando o comer da necessidade do plantar e colher para uma série de itens, e aumentando a importância da renda no acesso a alimentos básicos para as famílias, como a farinha de trigo e o arroz.

Por outro lado, essas mesmas agricultoras oferecem margarina a uma visita que chega para um café-da-tarde e compram o leite de caixinha para não ter que cuidar de uma vaca todos

os dias, demonstrando como o desejo de uma vida mais prática e mais “moderna” podem revelar contradições entre o que pensam e o que efetivamente comem, incorporando em seu dia-a-dia a comida do mercado.

Há ainda quem afirme que *só comia polenta quando era pobre*, retirando do cardápio não só a farinha de milho, um dos itens mais frequentes na produção para autoconsumo das famílias, mas um símbolo do meio rural que não deseja reafirmar. Um símbolo que lembra como a auto-suficiência alimentar no passado não era uma questão de escolha, mas de sobrevivência.

Assim, o cardápio cotidiano das famílias rurais é apontado como híbrido não somente porque os alimentos que o compõem provêm tanto da roça quanto do mercado, mas porque os saberes e percepções em torno deles têm sido ressignificados a partir de elementos oriundos da cidade, como a busca de um modo de ser moderno e o discurso médico-oficial.

Nesse sentido, se os agricultores percebem a *comida da cidade* como fraca, isso não significa que não a consumam, e nem que, ao falar disso, estejam afirmando o rural em detrimento do urbano. O que me parece é que, ao delimitar características para a *comida da cidade* e para a *comida da roça*, reconhecem fronteiras entre esses espaços fundamentados em saberes e práticas próprios de uma tradição rural.

Ao tentar caracterizar o que é a *comida da roça*, lembro de meu primeiro almoço com Dona Linda e Seu Mário: comemos arroz, feijão, aipim com *tempero* (farinha de mandioca frita na banha com salsinha), brócolis e berinjela refogadas, pedaços de carne que haviam sobrado do churrasco de domingo (quando os filhos vieram para uma visita), e uma salada crua de alface, radiche, tomate e cebola temperados com vinagre. Dona Linda servira nossos pratos, buscando a comida que havia preparado no fogão à lenha, em panelas de alumínio e com banha de porco. Com exceção do arroz, todos os outros alimentos que comíamos provinham de sua própria produção, inclusive a carne e o vinho que bebemos, um copo cada um. Era um dia de trabalho normal, durante a semana.

Ao me lembrar dessa ocasião percebo que, apesar das mudanças e do hibridismo no cardápio cotidiano, é possível definir uma comida *da roça*, a partir de elementos como o preparo no fogão à lenha, o ritmo marcado das refeições, a presença de alimentos frescos e de produção própria, a importância do molho e da gordura, especialmente a banha de porco (como o *tempero* do aipim), o consumo de milho verde e de cada fruta informando a passagem do ano.

Pensando nos saberes necessários à preparação dessa comida, novamente recorro de muitos elementos vivenciados em campo. A necessidade de saber matar e limpar uma galinha, carnear o porco e o boi. Preparar a terra, fazer os plantios, a colheita e a armazenamento dos grãos no tempo certo, até a próxima safra. Separar e cuidar da semente. Colher os legumes da horta na hora mais adequada às preferências da família, assim como acertar o ponto da salmoura para fazer conservas que durem bastante. Saber cortar lenha, fazer fogo, construir fornos, aprender o ponto certo de temperatura para o pão e cada doce assados no forno à lenha. E é preciso ainda saber cuidar da saúde, nos *resguardos* de parto e nos diferentes males do corpo.

Assim, apesar das mudanças identificadas na alimentação e no mundo rural, a *comida da roça*, caracterizada por tais saberes e práticas permanece viva. Ainda que permeada por elementos de mudança, mais ou menos presentes nos diferentes contextos de vida das famílias rurais, a *comida da roça* não é um modelo alimentar passado e extinto, uma imagem romântica de um ideal alimentar acionado para lamentar e contrapor o avanço da “dieta ocidental afluente” (DIEZ GARCIA, 2003). A *comida da roça* é ideal e real ao mesmo tempo, antiga e atual. Assim como a agricultura familiar e uma tradição rural, apesar de todas as dificuldades vividas pelas famílias de agricultores, de ordem econômica, política, social, simbólica e ambiental¹.

Entendida não somente a partir dos elementos materiais que a compõem, mas também a partir dos valores e percepções que traduz, a *comida da roça* pode estar na cidade do mesmo modo que a *comida da cidade* está na roça.

Nesse sentido, ocorre atualmente um movimento de valorização do rural por parte de grupos urbanos, a partir do qual a *comida da roça* é ressignificada e revitalizada. Seu consumo, então, passa a ser percebido como um caminho de construção de modelos de desenvolvimento rural que promovam conservação ambiental e valorização da cultura rural.

O *Slow Food*², criado na Itália em 1989, pode ser entendido como uma evidência desse movimento. Nascido a partir da defesa de sabores tradicionais que começavam a ser ameaçados e

¹ Episódios recentes de enchentes no município enfatizaram a vulnerabilidade do agricultor às catástrofes ambientais. A cheia dos rios, a força das águas e os estragos no caminho por onde ela correu alteraram a paisagem, a fertilidade das terras na várzea e a vida de muitas famílias. O controle humano dos espaços em que há o predomínio da cultura e da família desapareceu em questões de minuto. Quando a água baixou e os trabalhos de recuperação começaram, os espaços em que os predomínios da natureza ou da cultura são demarcados estavam totalmente misturados, não por uma escolha humana, mas por uma forte e inesperada imposição da natureza.

² O movimento do Slow Food define-se como “[...] a non-profit, eco-gastronomic member-supported organization that was founded in 1989 to counteract fast food and fast life, the disappearance of local food traditions and people’s dwindling interest in the food they eat, where it comes from, how it tastes and how our food choices affect the rest of the world. Today, we have over 80,000 members all over the world.” (SLOW FOOD, 2007).

extintos a partir da modernização da agricultura e da comida, o *Slow Food* hoje fortalece a contraposição da rápida disseminação de um modelo de consumo alimentar pautado na economia do tempo de preparo e de ingestão da comida (o *fast food*).

Promovendo o encontro e, em alguns casos, financiando as Comunidades do Alimento³, o *Slow Food* contribui no fortalecimento de iniciativas que combatem o empobrecimento de diversos grupos de pequenos produtores de alimentos, a erosão da produção artesanal de alimentos, a redução da biodiversidade agroalimentar e dos sabores nativos e tradicionais em curso.

A exemplo dessas iniciativas, que mostram a aproximação da cidade e do campo em torno da defesa do mundo rural, os dados construídos nesse trabalho sugerem a expansão da rede de sociabilidade dos agricultores e das comunidades rurais como um caminho em curso de expansão das alternativas de desenvolvimento no meio rural. No caso de Maquiné, o incentivo à produção artesanal de alimentos, a partir da qualificação dessa produção e da busca de circuitos comerciais que valorizem as qualidades ligadas ao rural, pode ser uma dessas alternativas.

Nesse sentido, poderia-se pensar, por exemplo, no Registro de Indicação Geográfica, a partir do qual determinado alimento é reconhecido como parte do patrimônio imaterial de um grupo social e pode ser regulamentado por normas específicas, a partir das quais o saber-fazer tradicional não é somente mantido, mas passa a ser também valorizado. Os produtos do forno à lenha de Maquine, feitos do *jeito deles*, especialmente aqueles fabricados com a farinha de milho cunha e a banha de *porco da roça*, são exemplos de alimentos beneficiados locais que, ao carregarem uma bagagem de história e cultura de um grupo social em um território específico, poderiam requisitar tal registro e passar a fazer parte das estratégias de desenvolvimento rural em curso atualmente no município, como a ecologização da agricultura e o turismo rural e ecológico.

³ “[...] todos aqueles que trabalham no setor alimentos – desde a produção dos ingredientes até seu processamento ou preparo – cujos produtos são de excelente qualidade e produzidos de forma sustentável. Uma Comunidade do Alimento está conectada a uma área geográfica específica desde os pontos de vista histórico, social, econômico e cultural. As Comunidades do Alimento existentes hoje (são 1534 registradas, várias no Brasil e algumas no Rio Grande do Sul) abrangem agricultores, pescadores, criadores e cozinheiros que protagonizam uma produção de origem demarcada ou artesanal, assim como acadêmicos dedicados ao estudo do alimento artesanal, da biodiversidade alimentar, dos modelos de produção alimentar sustentáveis e das relações sociais que sustentam tal produção.” (TERRA MADRE, 2006).

Assim, se observar a comida “na” roça hoje é uma forma de perceber as mudanças trazidas pela modernização da agricultura ao mundo rural, bem como a construção de identidades a partir de valores e práticas assumidas pelas famílias que permanecem no campo, identificar a atualidade da comida “da” roça pode nos levar a perceber o rural em diferentes espaços e grupos urbanos. Grupos que protagonizam um retorno ao “rural” e ao “natural” por entenderem nesse retorno a qualidade de vida e o modelo de mundo que desejam.

Além de sugerir caminhos para ações locais, o presente estudo aponta novas questões de estudo, como a investigação dos desdobramentos das fronteiras étnicas na escolha dos alimentos. Como o reconhecimento do mocotó como “comida de negro”, a polenta como “comida de italiano”, o milho verde assado como “comida de índio” implica na afirmação, ou pelo contrário, no desprestígio dessas diferentes identidades? Como isso pode estar repercutindo no grau de coesão dos grupos sociais, na delimitação de uma cultura popular e de uma cultura de elite e, finalmente, na distribuição do poder?

Outra questão derivada do estudo e que pode estar relacionada à anterior, diz respeito à construção do paladar. Até que ponto o gosto é realmente “uma questão de gosto”? O que os padrões de paladar informam a respeito das histórias dos grupos e indivíduos, assim como a respeito das tensões entre as diferentes camadas sociais? Como a expansão de um “sabor fantasia” criado pelas indústrias alimentícias contribui para a redução da variedade alimentar e, conseqüentemente, da diversidade agroalimentar? Tal como apontado por Terhorst e Schimidt (2007), a conquista do paladar pode, no meio rural, simbolizar a última fase de implantação do modelo de agricultura moderna.

Por fim, ao observar o desdobrar do avanço tecnológico na produção e no consumo de alimentos, a pesquisa sugere questões relacionadas ao resultado do hibridismo dos cardápios na saúde dos grupos e famílias rurais, tendo em vista o aumento na incidência de enfermidades relacionadas à expansão do modelo alimentar urbano-industrial, tanto em regiões desenvolvidas quanto em regiões em desenvolvimento (DIEZ GARCIA, 2003). Nesse sentido, qual o perfil nutricional e de saúde da população rural de Maquiné? Quais as possibilidades locais de promoção de saúde e de consolidação da segurança alimentar das famílias, especialmente aquelas que se encontram em situações de maior vulnerabilidade social?

A exemplo do que alertam Contreras e Gracia (2005), problemas atuais (apesar de antigos) em torno da segurança alimentar dos grupos exigem que o avanço tecnológico e do

mercado mundial sobre os sistemas alimentares locais e regionais sejam discutidos, de modo a incorporar às pesquisas e ações em torno da alimentação, questões de ordem social, ambiental e de saúde humanas relacionadas ao comer, que certamente não deixou e não deixará de ser um ato fortemente arraigado nas estruturas sócio-culturais e emocionais da vida humana.

Mas, voltando à pergunta que abre esse final, a “comida da roça” é forte?

Tanto de um ponto de vista nutricional – considerando pelo menos o frescor, a presença dos diferentes grupos de alimentos, a menor presença de toxicidade na produção caseira e a atividade física diária que movimentam -, quanto de um ponto de vista político – considerando os significados sócio-econômicos dos alimentos em relação aos modelos produtivos e modos de vida que fortalecem ou desprestigiam -, e considerando ainda o carinho do tempero de casa..., não me parece despropositado responder de forma afirmativa. Sim, a “comida da roça” é forte, e mais, é simples. Assim como a gente que vêm deixando essa comida de herança para o Brasil, gente simples do povo negro, índio ou branco. Que além de ter o direito de comer, tem o direito de comer bem, e de seguir “plantando roseiras e fazendo doces” enquanto assim o desejarem.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, Ricardo. **Paradigmas do capitalismo agrário em questão**. São Paulo: Hucitec, 1992.

AÇÃO NASCENTE MAQUINÉ; UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural; MAQUINÉ. Prefeitura Municipal. **Caracterização do meio rural do município de Maquine – RS**: Subsídios para um desenvolvimento rural sustentável: Relatório de pesquisa. Porto Alegre, 2000.

ASSOCIAÇÃO DOS CELÍACOS DO BRASIL. **A doença celíaca de hoje**. [200?]. Disponível em <<http://www.acelbra.org.br/2004/doencaceliaca.php>>. Acesso em: 30 mar. 2007.

AZEVEDO, Elaine de. **Alimentos orgânicos**: ampliando os conceitos de saúde humana, ambiental e social. Florianópolis: Insular, 2003.

BARRETT, Christopher B. **Food Aid's Intended and Unintended consequences**. Rome: FAO, Agricultural and Development Economics Division, 2006. (ESA Working Paper, n.06-05). Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/009/ag301e/ag301e00.htm>> Acessado em: 30mar.2007.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. A antropologia participante de Carlos Rodrigues Brandão: Entrevista. **Senso Comum**: Jornal dos estudantes de Ciências Sociais da UFG, Goiânia, p.5, junho 2006. Edição especial.

_____. Sobre a tradicionalidade rural que há em nós. In: OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino; MARQUES, Marta Inez Medeiro (Org.). **O campo no século XXI**: território de vida, de luta e de construção da justiça social. São Paulo: Casa Amarela, 2004. p. 122-131.

_____. **O afeto da terra**. Campinas, SP: EdUNICAMP, 1999.

_____. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

BRASIL. Presidência da República. **Lei n.11346**, 15 set. 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/consea/static/eventos/LOSAN%20-%20Lei%2011.346%20de%2015%20de%20setembro%20de%2020061.pdf> Acesso em: 28fev2007

BRASIL. Ministérios da Economia *et al.* **Portaria n.254**, 19 mar. 2003. Define as características e estabelece as regras de rotulagem, acondicionamento, transporte, armazenagem e comercialização das farinhas destinadas a fins industriais e a usos culinários, bem como das sêmolas destinadas ao fabrico de massas alimentícias e a usos culinários. Disponível em: <http://www.min->

agricultura.pt/oportal/extnt/docs/FOLDER/CA_LEGISLACAO/F_LEGIS_2003/F_TEXTOS_03/PORT_254.HTM Acesso em: 28fev2006

BONIN, Anamaria Aimoré; ROLIM, Maria do Carmo. Hábitos alimentares: tradição e inovação. **Boletim de Antropologia**, Curitiba, v.4, n.1, p.75-90, jun.1991.

BOSI, Ecléa. Memória da cidade: lembranças paulistanas. **Estudos Avançados**, São Paulo v.17, n.47, p. 198-208, 2003.

CAILLÉ, Alain. Nem holismo nem individualismo metodológicos: Marcel Mauss e o paradigma da dádiva. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v.3, n.38, p.5-37, out. 1998.

CALDEIRA, Teresa Pires do Rio. Uma incursão “não-respeitável” da pesquisa de campo. **Ciências Sociais Hoje**, Recife/Brasília, v.1, p.333-353, 1981.

CANDIDO, Antonio **Os parceiros do Rio Bonito**. 7.ed. São Paulo: Duas Cidades, 1987.

CAPLAN, Pat. **Food, health and identity**. London: Routledge, 1997.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. 3ed. Rio de Janeiro: Elsevier, Campus, 2003.

CARNEIRO, Maria José. “Comida da roça” e “comida de mercado”. In: REUNIÃO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 25., 2006, Goiânia. **Anais...** [Goiânia: ABA], 2006.CD-ROM.

_____. Ruralidade: novas identidades em construção. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v.11, p.53-75, out.1998.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Nacional, 1967. (Brasiliana, v.323).

CHAMPAGNE, Patrick. La fête au village. **Actes de la Recherche**, Paris, v.17, n.18, p.73-84, nov.1977.

CHONCHOL, Jacques. **O desafio alimentar: a fome no mundo**. São Paulo: Marco Zero, 1987.

COLCHESTER, Marcus. Resgatando a natureza: comunidades tradicionais e áreas protegidas. In: DIEGUES, Antônio Carlos (Org.). **Etnoconservação: novos rumos para a proteção da natureza nos trópicos**. São Paulo: Hucitec, 2000. p.226-256.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Restaurantes de comida rápida, os fast-foods, em praças de alimentação de *shopping centers*: transformações no comer. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v.33, p.116-135, jan./jun. 2004.

COMERFORD, John Cunha. **Como uma família: sociabilidade, territórios de parentesco e sindicalismo rural**. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 2003.

CONTRERAS, Jesus H.; GRACIA, Mabel A. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.

COURY, Soraya Terra. **Nutrição vital: uma abordagem holística da alimentação e saúde**. Brasília: LGE, 2004.

DEMO, Pedro. **Metodologia científica em ciências sociais**. São Paulo: Atlas, 1985.

DIAMOND, Jared. Evolution, consequences and future of plant and animal domestication. **Nature**, London, v.418, p. 700-707, Aug. 2002.

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. A antropologia aplicada às diferentes áreas da nutrição. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R.W.D. (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p.275-286.

_____. 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 sociais da alimentação e saúde e suas repercussões no comportamento alimentar. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 7, n.2, p. 51-68, 1997.

DÓRIA, Carlos Alberto. Mandioqueiros, trigueiros e comunistas: lobby do trigo perpetua, no Brasil, a dualidade histórica do alimento popular e das elites. **Tropico**, São Paulo, 18 set. 2006. Disponível em: <p.php.uol.com.br/tropico/html/textos/2783,1.shl> Acessado em: 30mar2007.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1976.

DUARTE, Rosália. Pesquisa qualitativa: reflexões sobre o trabalho de campo. **Cadernos de Pesquisa**, São Paulo, v.115, p.139-154, mar.2002.

ECKERT, Cornélia. Memória e identidade: estudo etnográfico dos ritmos temporais e da duração social de uma comunidade de trabalho no sul da França. In: SEMINÁRIO DE ANTROPOLOGIA DA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS, 1., 1997. **Memória: anais do I Seminário e da II Semana de Antropologia da Universidade Católica de Goiás**. Goiânia: UCG, 1998. p.139-175.

EMPRESA BRASILEIRA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL. **Estudo de situação do município de Maquiné**. Maquiné, 1996. Mimeografado.

EVANS, Mike *et al.* Globalization, diet and health: an example from Tonga. **Bulletin of the World Health Organization**, Genebra, v.79, n.9, 2001, 856-862.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anamgrama, 1995. 421p.

FONSECA, Claudia. **Família, fofoca e honra**: etnografia de relações de gênero e violência em grupos populares. Porto Alegre: EdUFRGS, 2000.

_____. Quando cada caso NÃO é um caso: pesquisa etnográfica e educação. **Revista Brasileira de Educação**, Belo Horizonte, v.10, p. 58-78, jan./fev./mar./abr. 1999.

FREITAS, Maria do Carmo Soares. **Agonia da fome**. Salvador: EDUFBA, 2003.

FRIEDMANN, Harriet. Refazendo “tradições”: mudanças na economia política da alimentação. In: FARIA, Nalu; NOBRE, Miriam (Org.). **Economia feminista**. São Paulo: SOF, 2002. p.73-100. (Cadernos Sempreviva).

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

GARINE, Igor de. Alimentação, cultura e sociedades. **Correio da UNESCO**, Rio de Janeiro, v.15, n.7, p.4-7, 1987.

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

GEERTZ, Clifford. **O saber local**: Novos ensaios em antropologia interpretativa. Petrópolis, RJ: Vozes, 1997.

_____. Estar lá, escrever aqui. **Diálogo**, São Paulo, v.22, n.3, p.58-63, 1989.

GERHARDT, Cleyton. **Agricultores familiares, mediadores sociais e meio ambiente**: a construção da “problemática ambiental” em agro-eco-sistemas. 2002. 548f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2002.

GODOLPHIM, Nuno. A fotografia como recurso narrativo: problemas sobre a apropriação da imagem enquanto mensagem antropológica. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v.1, n.2, p. 125-142, 1995.

GUANZIROLI, Carlos Enrique. **Novo retrato da agricultura familiar**: o Brasil redescoberto. 2000. FAO e INCRA, Convênio de Cooperação Técnica. Disponível em: <http://www.fao.org/regional/lamerica/proyecto/brazil/censo.pdf> Acessado em: 30 mar 2007.

HEREDIA, Beatriz Maria Alásia de. **A morada da vida**: trabalho familiar de pequenos produtores do Nordeste do Brasil. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Demográfico 2000**: Amostra: Primeiros resultados. Disponível em: www.sidra.ibge.gov.br/cd/cd2000pra.asp?0=6&i=P. Acesso em: 10 mai.2006.

KRONE, Evander Eloí. **Práticas e saberes em movimento**: a história da produção artesanal do queijo serrano entre pecuaristas familiares do município de Bom Jesus (RS). 2006. Trabalho de conclusão (Curso de Graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial) - Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Encantado, 2006.

LAMEIRAS, Alberto. “O alimento, a festa e as relações sociais: A festa de S. Sebastião numa aldeia de Barroso” **Revista de Guimarães**, Guimarães, n.107, p.219-242, 1997.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura**: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1986.

LEAL, Carlos Galindo; CÂMARA, Ibsen de Gusmão (Ed.). **Mata Atlântica**: biodiversidade, ameaças e perspectivas. Belo Horizonte: Fundação SOS Mata Atlântica, Conservação Internacional, Centro de Ciências Aplicadas à Biodiversidade, 2005.

LEMONS, Carolina Alves. **Qualidade da água de uma bacia hidrográfica inserida na Reserva da Biosfera da Mata Atlântica, Maquiné, Rio Grande do Sul, Brasil**. 2003. Dissertação (Mestrado em Ecologia) – Programa de Pós-Graduação em Ecologia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n.33, p.25-39, 2004.

MAQUINÉ. Prefeitura Municipal. Secretaria Municipal de Agricultura e Turismo. **5 Festa da Polenta e do Vinho**: Histórias e Receitas: Cucina Italiana. Maquiné, [2004].

MARQUES, Flavia Charão *et al.* Circulação de alimentos: dádiva, sociabilidade e identidade. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: EdUfrgs, 2007.

MATTA, Roberto da. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da UNESCO**, Rio de Janeiro, v.15, n.7, p.22-23, 1987.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva**. Lisboa: 70, 1950.

MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: EdUfrgs, 2007.

_____. O “natural” e as representações do “rural”: notas de pesquisa sobre percepções da alimentação entre consumidores gaúchos. **Intelectuais da Terra**, [Brasília], n.3, p.4-6, set. 2006.

_____. Alimentos transgênicos: no meu prato, não? **Democracia Viva**, Rio de Janeiro, n.26, p. 8-15, mar./abr. 2005a.

_____. Comida: alimento transformado pela cultura. **Ihu on line**, São Leopoldo, v.4, n.163, p.9-13, 2005b.

_____. Capinar: verbo conjugado no feminino? Notas de pesquisa sobre gênero e percepções de risco na agricultura familiar. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, Bogotá, n.53, p.25-36, 2004.

_____. Frankenfoods e representações sociais: percepções contemporâneas sobre biotecnologia, natureza e alimentação. **Theomai**, Quilmes, n. esp, p.1-27, 2003a.

_____. **Os grãos da discórdia e o risco à mesa**: um estudo antropológico das representações sobre os cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul. 2003b. 283f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

_____. **Percepções e projetos**: agricultura familiar em mudança: o caso da região de Santa Rosa, Noroeste do Rio Grande do Sul. 1996. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1996.

MENDRAS, Henri. **Sociedades camponesas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

MENEZES, Francisco. Sustentabilidade alimentar: uma nova bandeira? In: FERREIRA, Ângela D. D.; BRANDEBURG, Alfio (Org.). **Para pensar outra agricultura**. Curitiba: EdUFPR, 1998, p.249-270.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento**: pesquisa qualitativa em saúde. 4.ed. São Paulo: Hucitec, 1996. 269p.

_____. (Org.). **Pesquisa social**: Teoria, método e criatividade. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.

MOCELLIN, Maria Clara. **Narrando as origens**: um estudo sobre a memória mítica entre descendentes de imigrantes da região Colonial Italiana do Rio Grande do Sul. 1993. 202f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1993.

MONDINI, L.; MONTEIRO, C.A. Changing diet patterns in Brazil (1962-1988). **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v.28, n.6, p.433-439, 1994.

MÜLBACH, Ramona. **Plantar, pescar... cozinhar e comer**: estudando o sabor local. 2004. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) - Programa de Pós-graduação em Agroecossistemas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2004.

MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v.44, n.2, p.39-88, 2001.

NESTLE, Marion. **Food Politics**: How the food industry influences nutrition and health. Berkeley: University of Califórnia Press, 2002.

NETO, Otavio Cruz. O trabalho de campo como descoberta e criação. In: MINAYO, Maria Cecília (Org.). **Pesquisa Social**: teoria, método e criatividade. 5.ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994. p.56-65.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. **O trabalho do antropólogo**. 2.ed. São Paulo: EdUNESP, 1988.

OLIVEIRA, Silvana Pedrosa; THÉBAUD-MONY, Annie. Modelo de consumo agro-industrial: homogeneização ou diversificação dos hábitos alimentares. **Revista Caderno de Debates**, Campinas, v.4, p.1-13,1996.

PALMEIRA, Moacir. Prefácio. In: LOPES, José Sérgio Leite. **O vapor do diabo**: o trabalho dos operários do açúcar. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1978. p. XI-XV.

PEDRAZA, Dixis Figueroa. Padrões alimentares: da teoria à prática: o caso do Brasil. **Mneme**, Caicó: Rio Grande do Norte, v.5, n.9, p.1-10, jan./mar.2004. Disponível em: <www.seol.com.br/mneme>. Acesso em: 10 mai.2006.

PEROTTO, Marco. **A influência da legislação ambiental no uso e conservação da Bacia Hidrográfica do Rio Maquiné (RS), no período de 1964 a 2004**. 2007. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2007.

PINHEIRO, Sebastião. **A máfia dos alimentos no Brasil**. Porto Alegre: Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia do Rio Grande do Sul (CREA-RS) : Fundação Juquira Candiru, 2005.

PÓLVORA, Jaqueline Britto. Experiência de Antropologia Visual em uma casa de batuque em Porto Alegre. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v.2, p.101-110, 1995.

POPPER, Karl Raimund. **A lógica da pesquisa científica**. 2. ed. São Paulo: Cultrix, [1974?].

PORCO light tem mais carne e dá mais lucro. **Notícias Embrapa**, Brasília, 15 jul.1996. Disponível em: <http://www.embrapa.br/noticias/banco_de_noticias/1996> Acessado em: 30mar.2007.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004. 310 p.

RAMDOMSKY, Guilherme Francisco Waterloo. **Redes sociais de reciprocidade e de trabalho**: as bases histórico-sociais do desenvolvimento na Serra Gaúcha. 2006. 205p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2006.

RECHENBERG, Fernanda. **Os dilemas do uso da fotografia na restituição da palavra do Outro**: um estudo sobre imagem e memória na Barra do Ouro – RS. 2004. 109p. Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Comunicação Social) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2004.

REZENDE, Marcela Torres. A Alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comidas e sociedades. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n.33, p.175-179, jan./jun. 2004.

RIAL, Carmen. Fast-foods: a nostalgia de uma estrutura perdida. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v.2, n.4, p. 94-103, jan./jun. 1996.

ROMEIRO, Ademar. **Meio ambiente e dinâmica de inovações na agricultura**. São Paulo: Annablume:FAPESP, 1998.

RUBERT, Rosane A. **Construindo tempos, recompondo tradições**: um estudo etnográfico de memórias junto a velhos moradores de um contexto rural – Região do Médio Alto Uruguai (RS). 2000. 236p. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2000.

SAMMARCO, Yanina Micaela. **Percepções sócio-ambientais em Unidades de Conservação: O Jardim de Lilith?** 2005. Dissertação (Mestrado em Engenharia Ambiental) - Programa de Pós-Graduação em Engenharia Ambiental, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2005.

SEYFERTH, Giralda. As contradições da liberdade: análise das representações sobre a identidade camponesa. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v.18, n. 7, p.78-95, fev. 1992.

SILVA, Denise Oliveira *et al.* Concepções de profissionais de saúde da atenção básica sobre a alimentação saudável no Distrito Federal, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.18, n.5, p.1367-1377, set./out. 2002.

SILVA, José Graziano da. **Tecnologia e Agricultura Familiar**. 2.ed. Porto Alegre: EdUfrgs, 2003.

SILVA, Luísa Ferreira da *et al.* Práticas e lógicas quotidianas da alimentação. In: CONGRESSO LUSO AFRO-BRASILEIRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, 6., 2000, Porto. **Actos do VII Congresso Luso-Afro-Brasileiro de Ciências Sociais**. Porto: FLUP, não paginado, 2000. Disponível em: <www.aps.pt/ivcong-actas/Acta190.pdf> Acessado em: 12.nov.2006.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: SENAC, 2005.

SLOW FOOD. **[Slow Food Home]**. 2007. Disponível em: www.slowfood.com. Acesso em: 04 fev.2007.

SOUZA, Gabriela Coelho de. **Extrativismo em área de reserva de Mata Atlântica no Rio Grande do Sul: um estudo etnobiológico em Maquiné**. 2003. Tese (Doutorado em Botânica) - Programa de Pós-graduação em Botânica, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

STEGEMANN, Carlos. “Guerra à gordura”. **Globo Rural**, Rio de Janeiro, n.171, [199?]. Disponível em: <http://globorural.globo.com/barra.asp?d=/edic/171/nova_tec1.htm> Acessado em: 30.mar.2007.

STRAUSS, Claude Lévi. **Introdução à obra de Marcel Mauss**. In: MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva. Lisboa: 70, 1950.p.9-48.

TERRA MADRE. **Food Comunities**. 2006. Disponível em: www.terramadre2006.org/terramadre/enf/comunita.lasso. Acesso em: 04 fev.2007.

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 os 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. p.100-119.

VEDANA, Viviane. **“Fazer a feira”**: estudo etnográfico das “artes de fazer” de feirantes e fregueses da Feira Livre da Epatur no contexto da paisagem urbana de Porto Alegre. 2004. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2004.

VELHO, Gilberto. **Individualismo e cultura**: notas para uma Antropologia da Sociedade Contemporânea. 5.ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1999.

VIANA, Roseane do Socorro Gonçalves. **Saberes e práticas alimentares dos remanescentes do quilombo do Curiaú no estado do Amapá**. 2003. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Universidade de Brasília, 2003.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. A agricultura familiar no Brasil: um espaço em construção. **Revista da Associação Brasileira de Reforma Agrária**, São Paulo, v.25, n.2, p.37-57, maio/dez. 1995.

_____. Agricultura familiar e campesinato: rupturas e continuidade. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, n.21, p.42-60, 2003.

WOLF, Eric **Sociedades camponesas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1976. 150p.

WOORTMANN, Ellen Fenterseifer. “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**. Porto Alegre: EdUfrgs, 2007. p.109-113.

_____. O saber tradicional camponês e inovações. In: OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino; MARQUES, Marta Inez Medeiro (Org.). **O campo no século XXI**: território de vida, de luta e de construção da justiça social. São Paulo: Casa Amarela, 2004. p.133-143.

_____. Homens de hoje, mulheres de ontem: gênero e memória no seringal. In: SEMINÁRIO DE ANTROPOLOGIA DA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS, 1., 1997. **Memória**: anais do I Seminário e da II Semana de Antropologia da Universidade Católica de Goiás. Goiânia: UCG, 1998. p.139-175.

_____. Da complementaridade à dependência: espaço, tempo e gênero em comunidades 'pesqueiras' do nordeste. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v.18, n.7, p.41-61, fev.1992.

WOORTMANN, Ellen F.; WOORTMANN, Klaas. **O trabalho da terra**: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: EdUnB, 1997.

WOORTMANN, Klaas. "Com parente não se neguceia": o campesinato como ordem moral. **Anuário Antropológico**, Brasília, v.87, p.11-73, 1990.

_____. A comida, a família e a construção do gênero feminino. **Série Antropologia**, Brasília, v.50, p.1-43, 1985.

_____. Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final. **Série Antropologia**, Brasília, v.20, p.1-183, 1978.

ZANETTI, Cândida; MENASCHE, Renata. Segurança alimentar, substantivo feminino: mulheres agricultoras e autoconsumo. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: EdUfrgs, 2007. p.130-141.

ZANINI, Maria Catarina Chitolina. A família como Patrimônio: a construção de memórias entre descendentes de imigrantes italianos. **Campos**: Revista de Antropologia Social, Curitiba, v.5, n.1, p.53-67, 2004.

APÊNDICE A

RECEITAS E DICAS CULINÁRIAS DE MAQUINÉ

BOLINHO DE MILHO: *Batia farinha e ovos, um pouco de açúcar e sal e fritava.*

CHIMIA DE INHAME: *Ralava ele e já cozinhava com açúcar mascavo e tempero – erva doce, cravo, canela.*

COALHO DO BUCHO: *Tinha que secar um pedaço do bucho esticado em duas varinhas, depois cortar em quadradinhos, botar numa garrafa de vidro e ir dando um pouco de soro de leite para ir usando.*

COALHADA: *Eu deixo o leite azedo coando em uma pano de prato de um dia para o outro. Depois tempera como tu quiser. Eu gosto de colocar mais uma nata, pra ficar mais gostoso. Mas com leite de caixinha não dá pra fazer.*

CUSCUZ COM AIPIM RALADO E AÇÚCAR: *Fazia muito o cuscuz com aipim ralado e açúcar, na fôrma e assado no forno da rua. Era muito bom. Guardava na lata e durava muito.*

FAROFA DOCE DE PÃO: *Frita a banha, coloca o pão picado e açúcar. Comia de colher junto com o meu marido, na mesma tigela.*

FAROFA DE AMENDOIM: *Minha mãe fazia muito. A gente torra o amendoim, tira aquela pelinha dele... E tem que socar no pilão. Eu já ponho a farinha de mandioca pra socar junto com o amendoim, e aí o amendoim ele soca e ele fica molhado né..., e aí tu tem que botar farinha e ir misturando com a colher até ele enxugar... e o açúcar tu pode botar depois.*

MANTEIGA: *A gente deixava assentar o leite cru e depois batia. Quando tirava o leite da vaca já deixava um tanto separado no balde pra assentar e fazer a manteiga.*

PÃO PURO DE MILHO: *Escaldava um pouco a farinha de milho, depois ia o fermento e o sal, deixava crescer. Enquanto isso ia esquentando o forno. Depois batia ovos com açúcar e largava um pouquinho de sal amoníaco e batia. O forno tinha que ser bem quente. Ele crescia e rachava todinho. ...eu tenho saudade...*

PUÍNA: *Depois de fazer o queijo, a gente pega o soro que sobrou e ferve de novo. Tem que ficar cuidando. É trabalhoso... rende pouco. Aí dependendo, coloca mais um pouco de leite gordo, uma nata. Vai do gosto, né.*

TOICINHO: *No tempo que a gente carneava porco, a gente tirava os toucinho, mas era muito grosso, aí deixava eles mais fininho, e deixava secar pra fritar e comer com pão, com aipim, com batata-doce. Frita sim, pica miudinho, frita, fica gostoso.*

VIRADO DE ESPINAFRE: Bate ovos, mistura no espinafre bem picadinho e escaldado, mais um pouco de farinha de trigo e sal. Frita no óleo e vira em uma tampa de panela.

Logo que coloca a galinha para fritar pode colocar um pouquinho de açúcar para ela ficar bem coradinha

Pepino cru não faz bem. Pra fazer conserva tem que colher quase todo dia. Pra fazer salada é bom cortar fininho e colocar um pouco no sal, escorre e come.

Pra descascar chuchu sem ficar gosma na mão, tem que fazer em baixo de um fio d'água.

Quando dá vontade de comer diferente, coloco umas fatias de pão no vapor da cuscuzeira, ele fica bem macio.

Leite gelado com polenta quente, quando ainda está fazendo na panela, é melhor do que churrasco.

APÊNDICE B

**CALENDÁRIO DE FESTAS EM HONRA AOS SANTOS PADROEIROS EM
MAQUINÉ(RS)¹⁹**

Mês	Evento	Dia	Local
Fevereiro	Festa em honra a São Paulo	28 e 29	Rio do Ouro
	Festa em Honra a Nossa Senhora de Lurdes	18 e 19	Gruta
Março	Festa em honra a São José	18 e 19	Pinheiro
Abril	Festa em honra a São Marcos	22 e 23	Pedra de Amolar
	Festa em honra a almoço em honra a Santo Expedito	23	Solidão
Maio	Festa em honra a Nossa Senhora do Bom Parto	6 e 7	Maquiné
	Festa em honra a Nossa Senhora das Graças	6 e 7	Garapiá
	Festa em honra a Santa Rita de Cássia	20 e 21	Morro Alto
	Festa em honra a Nossa Senhora do Caravaggio	27 e 28	Cerrito
Junho	Festa em honra ao Sagrado Coração de Jesus	3 e 4	Espraiado
	Festa em honra a Santo Antônio e Santo Isidoro	10 e 11	Barra do Ouro
Julho	Festa em honra a Nossa Senhora do Carrilo	15 e 16	Faxinal do Morro Alto
Setembro	Festa em honra a Nossa Senhora da Piedade	16 e 17	Barra do Ouro
Outubro	Festa em honra a Santa Terezinha	7 e 8	Morro Alto
	Festa em honra a São Ciro	7 e 8	Gruta
	Festa em honra a São Paulo	14 e 15	Maquiné
	Festa em honra a Nossa Senhora das Dores	21 e 22	Mundo Novo
Novembro	Festa em honra a Santo André Avelino	4 e 5	Maquiné
	Festa em honra a Nossa Senhora da Saúde	11 e 12	Encantada

¹⁹ Adaptado do calendário fornecido pela Secretaria Municipal de Agricultura, Meio-ambiente e Turismo da Prefeitura Municipal de Maquiné.

APÊNDICE C

ROTEIRO DE ENTREVISTA

Dados pessoais gerais:

Nome completo:

Idade:

Onde nasceu?

Onde viveu?

Com o que trabalhou?

Estudou?

Práticas alimentares da memória:

O que mais costumava comer na infância / na época em que criou seus filhos?

Quem preparava? Que utensílios utilizava (panelas, talheres, fornos, fogões)?

Quais eram suas preferências e aversões alimentares (da infância ou do tempo ao qual se transportará durante a entrevista)?

Quais comidas a mãe e/ou a avó diziam que fazia bem? E quais não faziam?

De onde vinha a comida que consumiam? O que plantavam? O que compravam?

Quais carnes costumavam comer? Em quais ocasiões?

Quais formas de preparo do milho faziam em casa? E quais tipos de milho cultivavam?

Costumavam plantar trigo e arroz? Como preparavam?

Lembra dos temperos?

Como costumavam conservar os alimentos?

Quem trabalhava nas roças? O que usavam no trabalho (ferramentas, insumos)? Qual comida levavam para a roça?

O que e onde vendiam sua produção?

Tinham moinho?

Havia mutirões? Para que tipo de trabalho? Qual era a comida nesses dias e quem preparava?

Havia mercados? Como eram? O que costumavam comprar lá?

Lembra de alguma história que os pais, amigos contavam na hora da comida pronta? Ou na hora dos trabalhos (colheita, debulha, seleção...)?