

O CAMPO DAS PRÁTICAS E SABERES ALIMENTARES A PARTIR DA AGRICULTURA FAMILIAR

Nádia Rosana Fernandes de Oliveira¹

Resumo

A comida está envolvida em uma perspectiva simbólica, onde as relações alimentares que os sujeitos possuem com o seu ambiente e entre si, relacionam-se com as apropriações do espaço agroecológico em que os grupos vivem. O objetivo deste artigo foi analisar os saberes e fazeres alimentares envolvidos na alimentação de agricultores familiares do município de Jaboticaba/RS. Para tanto, foram realizadas entrevistas, observações das práticas alimentares e análise das narrativas sobre a memória das atividades alimentares desenvolvidas pelo grupo de agricultores. Desse modo observou-se a) diferenciações e tipificações quanto ao trabalho empregado nas atividades relacionadas a alimentação; b) distinções quanto ao significado que a comida possui para os diferentes grupos, diferentes ocasiões sociais e finalidades no uso dela; c) transformações no comer - com redução da presença do alimento cultivado para o consumo interno do grupo familiar, decorrido em grande medida pela inserção de produtos comprados em mercados; d) reaproximação dos alimentos tradicionais para a produção de autoconsumo, resgatando os saberes culturais. Diante disso, os saberes e os fazeres expressam a história coletiva e individual dos sujeitos, comunicando os modos de vida local.

Palavras-chave: agricultores familiares, saber fazer alimentar, segurança alimentar e nutricional

¹ Nutricionista, pelo Centro Universitário Franciscano, Santa Maria, RS; Mestre em Extensão Rural pela Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS. Professora do Departamento de Ciências da Saúde da Universidade do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Rua Albino Brendler, nº 280, apto 225. Bairro Centro, Ijuí/RS. E-mail: nutrinadia@yahoo.com.br

THE FIELD OF PRACTICES AND KNOWLEDGE IN FOOD FROM FAMILY FARMS

Abstract

The food is involved in a symbolic perspective, concerning relations that food has with that subjects and their environment and among themselves, related to the appropriation of space where agroecological groups live. The aim of this paper is to analyze the knowledge and practices involved in the food supply of small farmers in the municipality of Jaboticaba / RS. It had been accomplished interviews, observations of feeding practices and analysis of the narratives about the memory of the feeding activities developed by the group of farmers. Thus it was observed a) the differences and variations on labor employed in activities related to food, b) distinctions as to the meaning that food has for different groups, different social occasions and purposes in using it, c) changes in eating - to reduce the presence of food grown for domestic consumption of the family, passed largely by the inclusion of products bought in markets, d) the return of traditional food production for self-consumption, thus reclaiming cultural knowledge. Given this, the knowledge and the making express the collective history of individuals and inform the local ways of life.

Keywords: farmers, know how of food production, food and nutrition security.

1. Introdução

Esse texto é o resultado da produção do trabalho junto a agricultores e agricultoras do município de Jaboticaba, localizado na região noroeste do estado do Rio Grande do Sul, Brasil. Abordando as questões acerca das representações da comida no cotidiano da vida dos agricultores, este trabalho busca dialogar com questões referentes à segurança alimentar e nutricional, apresentando os aspectos relacionados aos ajustes realizados pelos sujeitos em suas diferentes atribuições na esfera do trabalho. Nesse sentido, identifica-se o campo das escolhas e das decisões alimentares enquanto um subsistema, em que as escolhas se dão por meio de diferentes aspectos, tais como as noções do distanciamento da produção de consumo familiar, da origem de cultivo dos alimentos, da inserção da comida de mercado no sistema alimentar local, do gosto da comida, do envolvimento com as questões da tradição e dos costumes, bem como do

modo de reprodução dos saberes e práticas agregados ao sistema alimentar em questão.

As atividades de pesquisa e vivências junto às famílias foram realizadas durante o período de 2008 e 2009, de modo alternante, em que o retorno ao campo de trabalho se dava bimensalmente, permanecendo até duas semanas junto a realidade das famílias estudadas. Nesse sentido, este artigo propõe a reflexão acerca das relações alimentares que os sujeitos constroem junto ao ambiente e entre si, levando em conta que as práticas realizadas operam conforme apropriações do espaço agroecológico em que os grupos vivem. Nesse sentido foram realizadas entrevistas, observações das práticas alimentares e análise das narrativas sobre a memória das atividades alimentares desenvolvidas pelos agricultores, investigando-se os movimentos realizados pelos sujeitos no sistema alimentar, bem como as relações estabelecidas entre espaço-sujeito-alimento.

2. “Ela não é caprichosa” – a noção negativa do distanciamento da produção pro gasto

Produção, alimentação ou comida *pro gasto* são denominações que correspondem à produção de *alimentos* destinada ao consumo interno das famílias, sendo o modelo de produção que sustenta, em grande medida, o acesso qualitativo e quantitativo aos alimentos. Essa qualificação atribuída pode ser visualizada através da constante preocupação dos agricultores em ter a maior diversidade de alimentos para o consumo familiar e que possam garantir a regularidade da comida para a família².

Antônio Cândido (1982, p. 140-41) estudando o caipira paulista e a transformação de seus meios de vida formulou que

² Para maiores esclarecimentos acerca das questões sobre o caráter familiar da produção de alimentos ver: **O modo de produção doméstico em duas perspectivas**: Chayanov e Sahlins, de Klaas Woortmann. Série Antropologia, 293. Brasília, 2001.

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

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

O feijão também se caracteriza como um alimento básico ainda cultivado na maioria das famílias entrevistadas. Outros alimentos como o milho, mandioca, abóbora, amendoim, hortaliças oriundas da horta como alface, radite, couve, espinafre, cenoura, beterraba, tomate, cebola, e carnes vindas da criação no ambiente doméstico também caracterizam a produção de alimentos pelo grupo. Em oposição, produtos como o arroz, a farinha de trigo e milho, mandioca, macarrão, açúcar branco, óleo de soja, compõem a lista de alimentos consumidos por meio da compra.

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

O ambiente de domínio feminino indica a principal ligação com o autoabastecimento familiar. Nesse aspecto, a horta e a criação de pequenos animais são protagonistas, pois afeiçoam os primeiros alimentos destinados à cozinha. Nesse sentido, noções de “*capricho*” são conferidas àquelas mulheres que cumprem com as atividades *do gasto*.

Não raras foram as afirmações que evidenciavam a característica de “*não caprichosa*” imputada à mulher que não se preocupava com a alimentação de sua família, que não conservava as práticas de parentesco herdadas de sua mãe e avó. Visto dessa maneira, se no ambiente doméstico não encontramos horta, jardim, certa quantidade ou variedade de doces, bolachas e biscoitos, o resultado é de responsabilidade do trabalho da mulher. Aspectos como estes acabam por sobrecarregar o trabalho da mulher na medida em que ela se responsabiliza por todas essas questões.

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

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

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

Por vezes, durante as visitas, algumas entrevistadas justificavam-se pelas condições de apresentação da horta – para mim, enquanto pessoa de fora, estranha ao seu ambiente. Geralmente quando da ocorrência das entrevistas, ficávamos na varanda ou na cozinha da casa das entrevistadas, porém, não raro elas convidavam para conhecer melhor o ambiente, o

galpão e os arredores. Nesses momentos, quando a horta não estava “em ordem”, com pouca variedade de plantas, as mulheres fundamentavam as razões dizendo da dificuldade de manter a horta limpa e bem cuidada tendo de trabalhar em várias frentes ao mesmo tempo. Cuidar da rotina da casa, da comida e da cozinha, dos filhos, da lavoura, das criações e de *“tirar o leite pra venda, com o marido”*.

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

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

Desse modo, como nos apresenta Cândido (1982), a oferta de alimentos entre vizinhos ocorre na forma de presente e de troca, já que o ofertante adquire um direito de benefício daquele que recebe, configurando uma estratégia de trocas. As trocas ocorrem com frequência, onde carnes,

sementes e mudas de plantas são compartilhadas e trocadas. Compartilhar determinada variedade de semente, rama de mandioca ou batata são métodos de conservar a biodiversidade local. Nesse sentido, os agricultores cumprem tal tarefa na medida em que mantém essas redes de troca.

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

O distanciamento da produção de subsistência operou, em maior grau, nos pequenos e médios agricultores. Logrando ingressar nas relações estabelecidas pelo complexo agroindustrial na produção de monoculturas, esses agricultores tenderam à especialização, deixando de lado a produção de alimentos para o consumo familiar. No Rio Grande do Sul, essa realidade não tardou a constituir-se. Espaços que outrora se destinavam às roças, hortas e pomares, criações de galinhas, porcos, gado de leite e atividades de processamento de alimentos como os pães, massas, bolachas, queijos, doces e compotas foram sucumbidos ao processo de produção de monoculturas como soja, milho e trigo³.

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

³ Sobre as relações da agroindustrialização familiar no Médio Alto Uruguai ver PELEGRINI, Gelson; GAZOLLA, Márcio. **A agroindústria familiar no Rio Grande do Sul**: limites e potencialidades a sua reprodução social. Frederico Westphalen: Ed. URI, 2008. 197p.

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

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

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

3. “*Não compensa mais*” a inserção da comida de mercado no sistema alimentar localizado

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

Torna-se necessário destacar que os produtos contidos nos mercados não são, em sua maioria, produtos locais. As frutas, verduras e legumes, queijos, doces e carnes são oriundos de outros municípios, vindos

de centrais de abastecimento de hortigranjeiros, ou outras distribuidoras do estado. Mesmo com a forte produção local de tais alimentos, eles passam pelo obstáculo da legislação sanitária, que dificulta o acesso local a esses produtos.

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

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

Contreras (2005) aponta que “globalização é um termo relativamente novo, mas esse conceito relaciona-se com a expansão ocidental incluindo aspectos do ‘sistema econômico mundial’ e do ‘processo de civilização’ de Norbert Elias” (p. 129). De acordo com o autor, entende-se por ele um amplo processo de transformações sociais que, combinado aos fenômenos da revolução industrial a qual “do início do século XIX ao final do

XX “não cessa de ser retomada”⁴, operam de forma contundente na história da alimentação através do desenvolvimento das indústrias alimentares internacionalizadas (Goodman, Sorj e Wilkinson, 1990).

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

Vale lembrar que Kautsky (1972) já enunciava, na segunda metade do século XIX, que o “desenvolvimento da indústria e do mercado capitalista proporciona um processo de dissolução da família e da produção camponesa”⁵. Ao indicar que o crescimento da indústria e o aumento na demanda de alimentos nas cidades alterariam as condições de produção no campo, visto que os alimentos de maiores exigências nas cidades eram principalmente as carnes e cereais, o autor chama atenção para o arranjo social que resultava deste processo: a redução na qualidade alimentar dos agricultores. Isso, pois, em detrimento da valorização do comércio dos produtos agroindustrializados, os agricultores restringiam, não raras vezes, seu próprio consumo.

Chayanov (1974), ao analisar as influências do desenvolvimento da econômica capitalista na dinâmica do campesinato, afirma que a unidade econômica camponesa possui uma estrutura social de permanência, resistência e reprodução que lhe condiciona características próprias de comportamento. O autor define o campesinato como “uma família que não contrata força de trabalho exterior, que tem certa extensão de terra disponível, possui seus próprios meios de produção, e, às vezes, se obriga

⁴ Flandrin & Montanari (1998, p. 700).

⁵ Para o autor o que desencadeia tal situação são fatores como: a submissão da produção camponesa aos baixos preços, a ampliação de sua relação com o mercado – necessário para adquirir produtos essenciais e supérfluos –, a dependência do agricultor com o comerciante, na comercialização de seus produtos, a proletarianização de sua mão de obra, bem como o aumento do uso do maquinário no campo a fim de aumentar sua produção.

a empregar parte se sua força de trabalho em ofícios rurais não-agrícolas” (p. 44), privilegiando ações que priorizem sua permanência na unidade de produção. Uma das atividades prioritárias para esta – para o autor – é a realização do autoabastecimento alimentar pela família.

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

Esses fatores ganharam importância e espaço na indústria de alimentos, pois a sazonalidade não atendia às expectativas quanto ao aumento em produtividade e homogeneização dos processos produtivos agroalimentares⁶.

Igualmente, devemos lembrar que as práticas decorrentes do processo aqui descrito não se realizaram de igual forma em todas as localidades. Devemos lembrar que Freyre ressaltava, desde a década de 1930 em *Casa-Grande & Senzala*, que os monocultivos e a qualidade da alimentação dos indivíduos eram questões paralelas na sociedade

⁶ A busca por novas tecnologias pressupunha substituir os produtos naturais por sintéticos, do mesmo modo que incorporava sementes híbridas em substituição às tradicionais. As principais inovações da Revolução Verde (como foi chamado este período) transformaram a agricultura em um suporte para o crescimento dos capitais agroindustriais multinacionais (Goodman, Sorj e Wilkinson, 1990). Estes autores também afirmam que o apropriação industrial das atividades rurais funciona por meio da substituição industrial do produto rural. “À medida que certos elementos do processo de produção rural tornam-se suscetíveis de reprodução industrial; eles são apropriados pelos capitais industriais e *reincorporados* na agricultura como insumos ou meios de produção. (...) A segunda linha do apropriação é a incorporação dos ciclos biológicos vitais do processo de produção ‘natural’” (p.6, grifados no original).

brasileira. O autor fazia duras críticas aos modelos utilizados, e apontava os resultados da prática latifundiária sobre o ambiente, a alimentação, nutrição e saúde dos sujeitos.

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

No Brasil, o processo de mercantilização da agricultura⁷ foi intensificado a partir das décadas 1950, 1960 e 1970, período em que, o governo de então apresentava os contextos de crescimento econômico com aumento da industrialização e da substituição das importações como sinônimos de desenvolvimento.

No bojo das transformações no sistema alimentar, observa-se a aceleração do processo de “erosão cultural alimentar”⁸, que altera a racionalidade de consumo de alimentos. Nesse cenário, a cozinha e o ambiente doméstico afastam-se de seu lugar enquanto espaço próprio de preparo e consumo da comida, transferindo as etapas de preparo para os “laboratórios industriais”.

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

⁷ Para maiores esclarecimentos sobre o processo de mercantilização da agricultura ver: Delgado (1990), Silva (1996).

⁸ Verificar trabalho de Oliveira (2007) que, investigando o consumo alimentar de mulheres feirantes do município de Santa Maria, RS observou que muitos alimentos produzidos e comercializados pela família são deixados de lado no momento da opção de consumo, priorizando alimentos comprados no mercado.

Anjos (2003) caracterizou esse processo, colocando que nessas condições os agricultores são considerados essencialmente consumidores, ficando condicionados ao que os mercados lhes oferecem e, em última instância, às decisões nacionais e internacionais de produção, abastecimento e comercialização⁹.

4. Transformações do comer: escolhas a partir do moderno

As transformações do comer estão enlaçadas por variáveis múltiplas. A revolução industrial e tecnológica destaca-se como um fator que favoreceu a intensificação das mudanças no comportamento alimentar, assim como no repertório de alimentos locais e “tradicionais” consumidos. Sendo que a homogeneização do processo de produção agrícola implicou em um processo de homogeneização do consumo alimentar, imbricando relações.

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

⁹ “É um engano, porém supor que a transição da auto-suficiência e do isolamento para a interdependência e a globalidade aconteceu de maneira repentina” (Mintz, 2001, p. 30).

A pasteurização das práticas alimentares, previstas por Contreras (1993), caracteriza-se a partir do processamento dos produtos industriais que transformam a comida criando “novos” produtos a partir de alimentos tradicionais. No entanto, a maioria desses “novos” produtos utilizam algumas poucas variedades de grãos – cereais e leguminosas, sobretudo – e técnicas de conservação como enlatamento, refrigeração, desidratação, e, mais tarde, liofilização, irradiação e operação das biotecnologias para a diferenciação do produto final.

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

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

Na compreensão das modificações estabelecidas no cenário culinário, Fischler (1995) expõe a noção de *gastro-anomia*, como um conceito que elucida estes fenômenos de desestruturação que afetam os saberes e práticas alimentares e que investem na regulação do apetite dos comensais através das novidades industriais, massificando os hábitos alimentares. Disso, o autor propõe três fenômenos os quais seriam conseqüências da modernidade alimentar, a qual caracterizaria e seria

caracterizada por tais aspectos, são eles: 1) a situação de superabundância alimentar – vivência de um período onde o discurso dominante opera na reiteração da maior oferta de alimentos que em outros tempos de escassez, 2) a diminuição dos controles sociais – associação do “sistema *des* (des-regulação, des-estruturação, des-ritualização, des-socialização) ao individualismo, característica do sistema capitalista e 3) a multiplicação dos discursos sobre alimentação – discurso médico oficial, reafirmado pelo discurso midiático, influenciando na circulação de múltiplas informações acerca dos modos alimentares, conduzindo ao sistema de “cacofonia alimentar”.

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

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

O caráter de classificação do alimento e do não-alimento pode ser verificado no sistema alimentar local. A idéia de consumir produtos modernos ligados à indústria alimentar, e que estão expostos diariamente na mídia televisiva, é um fator determinante na escolha de consumo de alguns alimentos. Agricultores, que até pouco tempo consumiam arroz, farinha de trigo e milho, banha de porco e açúcar de cana (açúcar

mascavo), passam a adquirir esses alimentos por meio da compra em mercado, ao mesmo tempo em que diminuem o consumo de alguns dele.

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

Igualmente, os pães, as massas, o leite, o queijo, o iogurte, as hortaliças, que eram produzidos pela família também são passados à compra. Nas comunidades estudadas, carros e pequenos caminhões levam para a venda os produtos processados industrialmente quase que todas as semanas. Vende-se ali grande variedade de produtos, sendo que os adquiridos mais frequentemente são pães e cucas, salgadinhos e bolachas recheadas (opção de compra nos grupos familiares com crianças), queijos, massas, arroz, feijão, sal, açúcar, fermentos, salames, margarina, maionese, e outros produtos¹⁰, e grande variedade de temperos prontos, como caldos de galinha e temperos em pó.

Em uma entrevista comentava-se sobre os *“temperos de mercado”* em certas *preparações: Não uso o ‘sazon’ em casa, mas caldo de galinha sim, quando é pra dar um sabor diferente na comida, é mais na sopa e o arroz com galinha, [...], mais é pra dá gosto na comida*. A polpa de tomate e a maionese são usadas em elaborações como o cachorro-quente. Quando fazem um molho *“mais consistente”* e também *“mais rápido”* a polpa é utilizada. Assim, o caldo de galinha é pra dar sabor ao alimento *“sem sabor”*, como é relacionada a galinha crioula, num sentido de desqualificação da comida do lugar, em relação à comida industrial. Da mesma forma, outros produtos são utilizados somente em preparações não-tradicionais como é o caso do cachorro-quente, que, por ser uma refeição

¹⁰ A utilização de creme de leite e leite condensado, em detrimento da nata e do doce de leite de produção interna a unidade familiar também são realidades encontradas facilmente entre as famílias estudadas, principalmente quando a receita que requer estes ingredientes será destinada a uma festa ou comemoração externa ao ambiente familiar, ao passo que se o doce for para consumo interno da família produz-se com nata e doce de leite caseiro.

tida como fácil e rápida, os ingredientes também devem ser. A escolha de preparações rápidas dão sentido e significação a escolha do modo de vida urbano, assim, a refeição rápida é justificada quando a mulher escolhe a realização de alguma atividade que não permita que ela realize as tarefas cotidianas, estabelecendo uma relação ao ritmo de vida associado à incorporação do urbano, e do moderno.

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

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

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

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

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

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

A noção de comida saudável exprime um conjunto de significados, podendo estabelecer suas marcas na comida “*pesada*” e utilizada de longa data pelas famílias, como é o caso da banha e da nata, que dão seus lugares ao uso do óleo de soja e da margarina¹¹. A redução no consumo de banha, ou a tentativa de redução, marca a influência do discurso médico tradicional, conforme Fischler (1995), Contreras e Gracia (2005).

A grande indústria dos alimentos em massa busca atrair consumidores utilizando expressões em sua rotulagem como “*vitaminado*”, isto é, a indústria buscou indicar nos rótulos dos produtos alimentares a presença da adição de micronutrientes – vitaminas e minerais –, ou mesmo a retirada de elementos como os açúcares ou gorduras – no caso dos *diet* e *light*. Essa estratégia contribui para que o consumidor associe, diretamente,

¹¹ A preferência dos brasileiros por alimentos com elevadas concentrações de energia, vem a ser confirmada em estudos de Monteiro, Mondini e Costa (2000), sobre o consumo alimentar, onde apontam que o consumo de óleo vegetal está aumentado naquelas famílias em que ocorre maior contato com o urbano.

esses produtos ao ideário de saúde, bem-estar e beleza, que se produz tão intensamente em nossa sociedade contemporânea, principalmente, através da mídia.

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

As mudanças sociais como a busca pelo alimento natural e saudável, nos períodos mais recentes, tem influenciado no consumo alimentar. Esta tendência prevê a maximização dos valores dietéticos no que se refere à adoção de hábitos saudáveis, consumo de alimentos “magros”, nutritivos, e também a preocupação com os alimentos transgênicos, e aqueles com produtos como os conservantes e os agrotóxicos (Menasche, 2003).

A saída de comidas preparadas com banha ou nata do cardápio cotidiano familiar, para a entrada das preparações com óleo de soja e margarina está associada a um movimento de controle da ingestão de colesterol e gorduras em geral. O manejo sobre o consumo desses elementos está inserido num circuito maior de controle dietético, vencido pela comunicação e pelo discurso biomédico ¹².

¹² É necessário observar que o discurso biomédico faz-se, muitas vezes, vulgarizado nos veículos de mídia, confundindo o comensal ao invés de educá-lo. A publicidade atua como potente método de transferência de significado, fundindo um bem de consumo a uma representação do mundo culturalmente constituído dentro dos moldes de um anúncio específico, na tentativa de estabelecer uma equivalência entre o bem de consumo e as propriedades atribuídas a ele pelo indivíduo. O mundo culturalmente constituído retratado na propaganda é um bem que o consumidor também quer consumir. A publicidade é instrumento de transferência de significado do mundo cultural e historicamente constituído para os bens de consumo. Para mais informações sobre a influência da mídia no comportamento alimentar ver trabalho de AMORIM, S. T. S. P. de. **Alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos**: Brasil, 1960-1988. Curitiba, 2005. Tese (Doutorado em História) Universidade Federal do Paraná, 2005.

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

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

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

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

O controle do desconhecido, ou seja, de produtos alimentares até pouco tempo não consumidos pela população, bem como o controle sobre as comidas avaliadas como saudáveis são fenômenos observados na resistência presente sobre o consumo daqueles produtos industrializados que permitem um tempo maior na validade. A dúvida sobre “que tipo de leite é esse que fica tanto tempo na caixa e não azeda?”, manifesta-se quando

os agricultores se defrontam com as características do leite do mercado e do leite de sua produção doméstica. A desconfiança sobre a qualidade dos ingredientes contidos nos enlatados e o gosto diferente do original são também exemplos do controle sobre os perigos alimentares realizados pelas pessoas no local.

A juvenilização associada aos *fast-foods* (Fischler, 1995) e o aumento do consumo de alimentos prontos foram questões que pautaram uma entrevista com duas agricultoras, quando elas comentavam que seus filhos pequenos pedem com frequência por refrigerantes e salgadinhos:

Principalmente meu pequeno que abre a geladeira umas quantas vezes e não é capaz de achar nada lá dentro pra comer. Tem bolacha, bolo, doce, pão, queijo, mas nada, nada disso ele quer. Às vezes ele quer refri e salgado e não pão e leite e chimia.

E por que a senhora acha que ele gosta disso tudo?

Ah, na minha cabeça é assim: a tv ajudou e que foi o mundo, as pessoas de todo mundo que começaram a pensar que esses alimentos que eram melhor e pronto.

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

Com efeito, a utilização de produtos industrializados geram as desconfianças referidas por Fischler (1995). As novidades industrializadas

passam pela aprovação ou recusa dos sujeitos pelo modo como se relacionam (se sobrepõem ou não) às práticas e saberes tradicionais culturais. Uma das entrevistadas, que é reconhecida por manter “os *mesmos costumes de antes*”, afirma:

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

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

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

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

sobre a realidade, tendo significados muito subjetivos, estendendo-se às questões de juízo estético, preferências, afetividade e juízo de aceitação e recusa.

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

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

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

As práticas e saberes alimentares presentes na agricultura familiar de Jaboticaba são fatores de permanência de um modo de vida, representando e significando a identidade de agricultor. Dessa maneira, o que se percebe é a continuidade de hábitos alimentares ligados à rotina do

“ser agricultor”. Nesse sentido, muito mais do que um cardápio pensado a partir dos alimentos locais, a tradição alimentar é resultado dos movimentos de diferentes atores sociais, nas relações de negociação das operações com a comida, conformando, ao mesmo tempo, várias identidades reivindicadas.

Um dos maiores representantes da organização do sistema alimentar local é o preparo dos doces, onde se verifica a valorização das práticas tradicionais. Durante o período de pesquisa, presenciei muitas famílias organizarem-se para o feitiço do açúcar e preparo dos doces e chimias. Fazer o açúcar de cana, e através dele os doces: chimias, geléias, rapaduras, puxa-puxas é uma prática que motiva todo o grupo familiar que, sabedor do trabalho extra¹³ que representa o preparo de todos os equipamentos e materiais necessários, ainda empolga-se para o acontecimento.

Fazer açúcar de cana é um dos momentos altos da sociabilidade local, onde os vizinhos e parentes sempre “se *achegam*” para “ajudar” na lida. Há um processo a ser seguido para o feitiço do açúcar. Prepara-se um “*forninho de barro*”, para facilitar a operacionalização do feitiço do doce, a lenha já deve estar cortada de modo que esteja disponível uma boa quantidade de pequenos gravetos e cortes maiores para sustentar o fogo. Dependendo das condições externas, pode-se providenciar um local fechado: projetando uma tenda com lonas.

Os próximos passos são destinados à obtenção da cana e do caldo para a redução à açúcar. São necessários braços fortes para cortar e pelar a cana, essa tarefa constitui um trabalho de domínio masculino, onde os homens da família vão à lavoura. Às mulheres cabe preparar os utensílios necessários: o tacho, os baldes, os recipientes para a retirada do açúcar do

¹³ Trabalho “extra” no sentido de ter de empregar sua atenção às atividades rotineiras no cuidado da terra, da criação e da casa, e ainda reorganizar tempo e disposição física e mental para as atividades do gasto.

tacho e os potes para armazenar os doces depois de prontos¹⁴. É tarefa das mulheres a preparação dos demais ingredientes para os doces: “pelar” os amendoins que serão ocupados para rapaduras e puxa-puxas, descascar, cortar e moer as frutas e legumes para as chimias¹⁵.

O “ponto” do açúcar é detectado por aquela pessoa mais conhecedora do feito do açúcar e que, certamente apreendeu com o pai ou a mãe a tarefa. O ponto revela quando o caldo pode ser retirado para o melado, para fazer os puxa-puxa e rapaduras, e para a retirada do tacho do fogo, na fase que resultará no açúcar. Para melado, o caldo é ainda retirado na fase de fervura, logo em seguida, é a fase do puxa e depois do açúcar. O melado é retirado e acondicionado nos recipientes ainda quente. Algumas famílias usam o melado batido, o qual precisa ser batido ainda morno – processo que evita que ele se divida ou “açucare” novamente – outras famílias consomem ele líquido, sem bater, conforme o “gosto”.

O puxa-puxa é de responsabilidade dos mais novos – filhos e netos. Ele é retirado depois que o caldo “*levanta a fervura*”, e começa a fazer borbulhas.

A comercialização do açúcar e da chimia se faz para os vizinhos próximos, os quais também são agricultores, mas que deixaram de produzir os doces tendo em vista o resultado do esforço empregado na tarefa de produção e o preço do açúcar de cana comparado ao do açúcar branco pago no mercado. Entretanto, mesmo com esses fatores associados à produção de açúcar de cana, o reconhecimento do feito do açúcar valoriza a atividade daqueles que ainda produzem-no, revelando significados do

¹⁴ Os potes são os recipientes de plástico ou de vidro derivados dos produtos comprados, como margarina, manteiga, creme de leite, chimia, sorvete, mumu (doce de leite). Os potes são guardados e reaproveitados para armazenar os doces caseiros. É importante lembrar que as famílias guardam muitos recipientes já utilizados, isso pode ser uma herança dos tempos onde era difícil encontrar materiais (de uso e limpeza fáceis, como o vidro e o plástico) que armazenassem pequenas quantidades de doces.

¹⁵ Para moer algumas famílias utilizam o moedor de carnes manual; outras usam o equipamento elétrico, o qual realiza diversas operações como corte e moagem em variados níveis, além de espaço para o processamento de massas, com diferentes angulações e espessuras para o corte.

espaço social alimentar local, pois se configura como uma prática tradicional, que identifica o modo de vida dos agricultores.

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

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

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

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

Observa-se que práticas alimentares tradicionais estão ligadas ao trabalho da terra e à estrutura organizativa familiar. A tradição alimentar é identificada pelos agricultores como o modo de vida “*da gente*”,

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

Os saberes são transmitidos aos filhos, essencialmente, e também aos genros e noras. A reprodução das práticas e saberes são estimulados, principalmente, aos filhos que permanecem no rural, em uma tentativa de reproduzir não só o conhecimento adquirido, mas também a identidade do grupo¹⁶.

Para Woortmann e Woortmann (1997, p. 11)

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

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

Receitas do dia-a-dia são trocadas entre familiares e vizinhos podendo expressar a busca pela manutenção de práticas reivindicadas pela identidade coletiva. Algumas receitas sugerem apropriações singulares da identidade do lugar, como é o caso do Doce de Jaracatiá, do Bolo de festas, das cucas e pães, do *crostoli*¹⁷ ou bolo frito.

¹⁶ Aqueles que migram, ocupando-se de trabalhos urbanos foram encorajados a continuá-lo, isso, pois o retorno ao trabalho da lavoura foi reconhecido, durante longo tempo, como um retrocesso à tentativa de melhorar de vida. Em determinados grupos, esse entendimento está sendo superado, visto que muitos parentes que migraram para a cidade tiveram de voltar para o trabalho no campo, decorrente as difíceis condições de reprodução social e econômica encontradas.

¹⁷ *Crostoli* corresponde aquilo que em outras regiões do Rio Grande do Sul e do Brasil denomina-se cueca virada. É uma preparação feita a partir de ingredientes como a farinha de trigo, açúcar, ovos e água quente, a massa é frita em óleo ou banha e depois passada no açúcar, para confeitá-la.

Alguns pratos, como o bolo e outras receitas de doces de sobremesa, e também preparações como a massa caseira e a carne assada são pratos representativos das festividades locais. Nesse sentido, oferecem-se como uma ferramenta para a manipulação do significado cultural, constituindo-se como símbolos da comida de festa.

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

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

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

continuidade as comunidades, com a produção dos saberes compartilhados pelas pessoas do grupo.

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

Desse modo, os subsistemas que percorrem as determinações das escolhas e decisões alimentares expressam as distintas significações dos tipos de trabalho empregados no processo de cultivo, transformação e preparação da comida; as relações pessoais e de gênero que diferenciam o tipo de trabalho e o tipo de alimento a ser consumido; assim como as posições quanto à origem de cultivo dos alimentos como também aquela relacionada ao modo de origem: se adquirida por meio da compra ou se produzida localmente. Outras determinações de ordem interna do grupo familiar diz respeito à preferência pelo “gosto” da comida caseira e das significações positivadas quanto à proximidade com as questões familiares e de reprodução dos saberes e práticas.

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

6. Considerações finais

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

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

Com efeito, as relações entre os diferentes grupos e culturas apresentaram-se por meio de um sistema alimentar localizado, onde um conjunto de referenciais vivenciados pelos sujeitos foi construído por meio das práticas e saberes inerentes à comida. Ao mesmo tempo, as práticas e saberes referentes à alimentação foram moldurados pela rede de significações emanadas pelos referenciais individuais e coletivos sobre a comida.

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

Assim, as práticas alimentares dos agricultores expõem o entendimento do que é “ser agricultor”, pois a atividade agrícola e o vínculo

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

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

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

A valorização das práticas e saberes alimentares se dão pela escolha a partir dos ingredientes locais, das plantas cultivadas nas hortas, pomares e roçados, do tradicional e dos elementos significativos à identidade do que é ser agricultor.

A inclusão ou a exclusão de determinados alimentos no repertório dietético dos grupos familiares ocorrem por meio de métodos de escolha

individuais e coletivos, os quais são advindos da memória coletiva e da transmissão interna dos grupos. Da mesma forma, a tomada de decisão sobre o que, como e onde plantar e comer pauta-se sobre o conhecimento do agroecossistema local e do conhecimento dos elementos do sistema culinário local, bem como das necessidades de consumo alimentar do grupo familiar, os quais se articulam na garantia da identidade do grupo.

7. Referências Bibliográficas

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

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

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

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

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

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

CONTRERAS, J. H. **Antropología de la alimentación**. Madrid: Eudema, 1993.

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

CONTRERAS, J. H.; GRACIA, M. A. **Alimentación y cultura**: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

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

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

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

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

GARCIA, R.W.D. 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.

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

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

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

KAUTSKY, K. **A Questão Agrária**. São Paulo: Editora Nova Cultural, Tradução: Otto Erich Walter Maas, 1986. (Coleção Os Economistas).

MENASCHE, R. **Os grãos da discórdia e o risco à mesa**: um estudo antropológico das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Ufrgs, 2003. 287f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-graduação em Antropologia Social. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

MIELNICZUK, V. B. O. **Gosto ou necessidade?** Os significados da alimentação escolar no município do Rio de Janeiro. 2005 Dissertação

(Mestrado em Desenvolvimento, Agricultura e sociedade) – universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2005.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. São Paulo, v. 16 n. 47, p. 31-42, out, 2001.

MONTEIRO, C.A.; MONDINI, L.; COSTA, R. B. L. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta familiar nas áreas metropolitanas do Brasil (1988-1996). **Revista de Saúde Pública**. São Paulo, v. 34, n 3, p. 251-258, jun. 2000.

OLIVEIRA, N. R. F. de. **Consumo alimentar de mulheres feirantes em Santa Maria – RS**. Monografia (Curso de Nutrição). Centro Universitário Franciscano. Santa Maria, 2006.

PELEGRINI, G.; GAZOLLA, M. **A agroindústria familiar no Rio Grande do Sul**: limites e potencialidades a sua reprodução social. Frederico Westphalen: Ed. URI, 2008. 197p.

SILVA, J. G. da. **A nova dinâmica da agricultura brasileira**. Campinas, SP: Unicamp/IE, 1996.

WOORTMANN, E.; WOORTAMANN, K. **O trabalho da terra**: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: Ed. Universidade de Brasília. 1997. 192p.

WOORTMANN, E. **O modo de produção doméstico em duas perspectivas**: Chayanov e Sahlins. Série Antropologia, 293. Brasília, 2001.