

ROMILDA DE SOUZA LIMA

**PRÁTICAS ALIMENTARES E SOCIABILIDADES EM FAMÍLIAS RURAIS DA
ZONA DA MATA MINEIRA: MUDANÇAS E PERMANÊNCIAS**

Tese apresentada à Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, para obtenção do título de *Doctor Scientiae*.

VIÇOSA
MINAS GERAIS – BRASIL
2015

Ficha catalográfica preparada pela Biblioteca Central da
Universidade Federal de Viçosa - Campus Viçosa

T

L732p
2015

Lima, Romilda de Souza, 1967-
Práticas alimentares e sociabilidades em famílias rurais da Zona da
Mata mineira : mudanças e permanências / Romilda de Souza Lima. -
Viçosa, MG, 2015.
xv, 204f. : il. (algumas color.) ; 29 cm.

Orientador: José Ambrósio Ferreira Neto.
Tese (doutorado) - Universidade Federal de Viçosa.
Referências bibliográficas: f.186-204.

1. Antropologia nutricional. 2. Famílias rurais. 3. Hábitos alimentares.
I. Universidade Federal de Viçosa. Departamento de Economia Rural.
Programa de Pós-graduação em Extensão Rural. II. Título.

CDD 22. ed. 306.4

ROMILDA DE SOUZA LIMA

**PRÁTICAS ALIMENTARES E SOCIABILIDADES EM FAMÍLIAS RURAIS DA
ZONA DA MATA MINEIRA: MUDANÇAS E PERMANÊNCIAS**

Tese apresentada à Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, para obtenção do título de *Doctor Scientiae*.

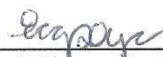
APROVADA: 25 de novembro de 2015.



Douglas Mansur da Silva



Ricardo Ferreira Ribeiro



Eliana Carla Gomes de Souza



Rita de Cássia Pereira Farias
(Coorientadora)



José Ambrósio Ferreira Neto
(Orientador)

Aos meus pais que me ensinaram a fazer escolhas na vida baseadas no amor e a me dedicar com responsabilidade a tudo que faço. Ao meu pai, que sempre se despede dos filhos e netos dizendo: “vai em paz, seja feliz!”. À minha mãe, que adoeceu e faleceu no meio do processo do doutorado e que, apesar de seu estado de saúde, esteve sempre atenta e preocupada com meu trabalho. Ela, que gostava de experimentar pratos novos, mas elaborava a comida tradicional como ninguém, me ensinou que a cozinha é um lugar onde coisas boas acontecem para quem está disposto a vivenciar sua “alquimia”.

AGRADECIMENTOS

A Deus, por tudo! Por me sentir capaz de superar os momentos de tristeza e fragilidade e vivenciar sem culpa os momentos de alegria e de bonança.

Ao meu orientador, José Ambrósio Ferreira Neto, pela orientação, apoio e confiança. Por assumir minha orientação em 2014 e me ajudar nesta travessia. Pela ótima orientação, pelas críticas e elogios.

A Rita de Cássia Pereira Farias, pela coorientação, pelas importantes contribuições ao trabalho, pelo incentivo e as conversas que tivemos.

Aos professores membros da banca examinadora, Eliana Gomes de Souza, Douglas Mansur da Silva, Ricardo Ferreira Ribeiro e ainda, José Ambrósio Ferreira Neto e Rita de Cássia Pereira Farias pela participação, pelas críticas e sugestões.

Aos técnicos da Emater dos municípios pesquisados, Rita Maria Brumano Oliveira, Geraldo Antônio da Silva, Eduardo Muniz e ao assistente de escritório, Luiz Antônio Faria, por todo apoio necessário à realização da pesquisa de campo, pela companhia em muitas das comunidades visitadas.

Às famílias que entrevistei e que me receberam tão bem. Agradeço pela compreensão a respeito da pesquisa e pelas longas horas dedicadas ao diálogo, pelas deliciosas refeições que fiz em companhia delas. Meu aprendizado com essa convivência foi imenso.

Agradeço ao meu pai e minha mãe – “ouro de Mina”! E agradeço, pelo carinho de sempre, a toda minha família que está o tempo todo presente na travessia que faço pela vida, ainda que, muitas vezes, à distância. Aos meus irmãos Cristina e José Mauro, sempre preocupados com a irmã mais nova. Ao meu irmão Gumercindo, pelo apoio nos momentos difíceis e pelos conselhos acadêmicos durante o doutorado. À minha cunhada Luciana, pelo socorro em momentos de fragilidade com a saúde, após noites sem dormir.

Ao Felipe, amor que chegou no meio da trajetória do doutorado... companheiro que só tem me trazido alegria, amor e apoio incondicional... e muita música!

A Luana, minha enteada querida, pelas revisões dos *abstracts* para artigos e por ter compreendido facilmente minha ausência em seu casamento, no Rio de Janeiro, em função do trabalho.

À Universidade Federal de Viçosa, pela oportunidade de realizar o doutorado e aos professores do Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, pelas trocas de experiências e conhecimentos. Aos funcionários do Departamento de Economia Rural, sobretudo Romildo e Carminha, pela atenção e simpatia.

À Universidade Estadual do Oeste do Paraná, instituição onde atuo há 12 anos, por ter permitido meu afastamento para fazer o doutorado.

À CAPES, pelos dois anos de bolsa REUNI (2012 e 2013).

Às colegas de doutorado pelas conversas, pelas alegrias e tristezas que compartilhamos em alguns momentos e pelas boas energias que partilhávamos na condução do trabalho. Agradeço também os estudantes do mestrado com quem fiz amizade ao longo de todo o período. A Fernanda Machado, por me socorrer elaborando os dois mapas que precisei.

SUMÁRIO

LISTA DE TABELAS	vii
LISTA DE QUADROS	viii
LISTA DE FIGURAS	ix
LISTA DE SIGLAS	xi
RESUMO	xii
ABSTRACT	xiv
INTRODUÇÃO	1
1. A REGIÃO DE ESTUDO	5
1.1. Um breve histórico de ocupação da região estudada	6
1.2. Informações atuais sobre a população rural e as principais atividades agrícolas dos municípios pesquisados	10
1.3. Atividades produtivas	13
2. A COMIDA EM MINAS GERAIS: DA ESCASSEZ À FARTURA	18
2.1. Contextualizando o lugar da comida no Brasil Colonial, nos primórdios	18
2.2. Fase da mineração em Minas Gerais: escassez de alimentos	24
2.3. Fase da ruralização em Minas Gerais: fartura de alimentos	29
3. ALIMENTAÇÃO E CULTURA: PERMANÊNCIAS E TRANSFORMAÇÕES	36
3.1. A alimentação como categoria de estudo multidisciplinar: contribuições da antropologia, da sociologia e da história	36
3.2. Sistema alimentar	46
3.2.1. Alimentos aceitos e rejeitados	49
3.2.1.1. Hábitos alimentares orientados por costumes e tradições	52
3.3. Alimento, comida e cultura	55
3.3.1. A importância social e cultural do uso do fogo e sua relação com a comensalidade	59
3.3.1.1. O local do fogo e da prática da comensalidade na arquitetura doméstica	63
3.4. Práticas alimentares na contemporaneidade: entre o tradicional e o moderno	68
3.5. Modernidade e tradição no contexto alimentar rural contemporâneo	78
3.6. O papel feminino nas práticas alimentares na família	86
4. ASPECTOS METODOLÓGICOS DA PESQUISA E A CHEGADA AO CAMPO	94
4.1. Técnica de pesquisa	95

4.2. Os sujeitos da pesquisa	95
4.3. A condução da pesquisa: o caminho percorrido	96
4.4. A entrevista semiestruturada	98
4.5. A imersão em campo: a chegada e a travessia	98
4.6. Descobrendo a cultura local dos entrevistados	101
4.6.1. Perfil das famílias	101
4.6.2. A produção agrícola local	107
4.6.3. Atividades cotidianas de trabalho nos sítios	108
5. CULTURA E PRÁTICAS ALIMENTARES NO SISTEMA FAMILIAR RURAL: RELAÇÕES COM A COMIDA, PERMANÊNCIAS E MUDANÇAS	114
5.1. Comida “forte” e comida “fraca: contradições, mudanças e permanências	114
5.1.1. Outras comidas “fortes”	125
5.2. Considerações sobre a importância do milho e do fubá	129
5.3. Comida de todo dia, comida de festa e as relações de comensalidade	137
5.3.1. Comida de todo dia: o trivial	137
5.3.2. Comida de domingo, de dias festivos e comensalidade	143
5.3.3. Os doces.....	151
5.4. A comensalidade para além das festas e datas especiais.....	154
5.5. Mescla cultural: práticas de consumo alimentar de ontem e de hoje..	156
5.6. As quitandas para a merenda e para servir às visitas	160
5.7. Receitas: oralidade e registros em cadernos	168
5.8. Os equipamentos da cozinha rural: do fogão a lenha à panela elétrica de arroz	172
CONCLUSÕES.....	181
REFERÊNCIAS.....	186

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Área e população da microrregião de Viçosa (2015)	11
Tabela 2 – Percentual da população urbana e rural da microrregião de Viçosa nas décadas de 1980 a 2010 (2015).....	11
Tabela 3 – População rural por diferentes faixas etárias	12
Tabela 4 – Percentual da população rural por diferentes faixas etárias (%)	13
Tabela 5 – Comparativo entre perfil etário do IBGE (2010) e da pesquisa de campo, 2015 (%).....	106
Tabela 6 – Comparativo da composição de gênero, do IBGE e da pesquisa de campo, 2015	106

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Municípios, comunidades e número de famílias, 2015.....	96
Quadro 2 – Fonte de renda das famílias pesquisadas, 2015.....	108

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Microrregiões da Zona da Mata de Minas Gerais.	5
Figura 2 – Microrregião de Viçosa, Minas Gerais.	6
Figura 3 – Santuário de Bom Jesus de Matozinhos em Bom Jesus do Bacalhau.	9
Figura 4 – Milho colhido no sítio de Anita e Gilberto, na comunidade de Manja em Piranga.....	15
Figura 5 – Carro de boi transportando espigas de milho da roça para o paiol na estrada da comunidade de Manja, em Piranga.....	16
Figura 6 – Engenho de produção de rapadura no sítio de Lola e Marcos, na comunidade Xopotó, Presidente Bernardes.....	16
Figura 7 – Moinho d’água no sítio de Manoel e Donana na Comunidade Limeira, Porto Firme.	130
Figura 8 – Moinho elétrico no sítio de Naná e Custódio, na Comunidade Xopotó, em Piranga.....	131
Figura 9 – Cebolas e alhos armazenados no paiol do sítio de Maria e Laércio na comunidade Itapeva, em Presidente Bernardes.	139
Figura 10 – Horta no sítio de Eliana e Saturnino em Itapeva, Presidente Bernardes, MG.....	140
Figura 11 – Fogão de cupim no quintal do sítio de Eliana e Saturnino em Itapeva, Presidente Bernardes.	146
Figura 12 – Processo de fritura do “milhopã”.	149
Figura 13 – Doce de ameixa feito por Marieta na comunidade Boa Vista, em Piranga, MG.....	154
Figura 14 – Broa do tipo Cobu ou “pau a pique”.	161
Figura 15 – Broa de fubá feita por Eliana, em Itapeva, Presidente Bernardes.	162
Figura 16 – Caderno de receitas que pertenceu à mãe de Anita, moradora da Comunidade Manja, em Piranga.....	169
Figura 17 – Caderno de receitas de Lucia, da Comunidade Manja, em Piranga.	170
Figura 18 – Marília, da Comunidade de Mestre Campos, em Piranga mostrando seus livros e cadernos de receitas.	171

Figura 19 – Fogão a lenha no sítio de Marília.....	174
Figura 20 - Fogão a lenha no sítio de Naná e Custódio.....	175
Figura 21 – Cozinha com fogão a lenha (azulejado) em sítio de Eliana e Saturnino.....	176
Figura 22 – Forno de barro e churrasqueira no sítio de Selma e Lourival.	178

LISTA DE SIGLAS

- CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
- CEP – Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos
- ECA – Estatuto da Criança e do Adolescente
- EMATER-MG – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais
- FAO/ONU – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
- FBSSAN – Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Tradicional
- IARC – *International Agency for Research on Cancer*
- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
- IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
- ODELA – *Observatorio de la Alimentación*
- OMS – Organização Mundial da Saúde
- PAA – Programa de Aquisição de Alimentos
- UFV – Universidade Federal de Viçosa
- USP – Universidade de São Paulo

RESUMO

LIMA, Romilda de Souza, D.Sc., Universidade Federal de Viçosa, novembro de 2015. **Práticas alimentares e sociabilidades em famílias rurais da Zona da Mata mineira: mudanças e permanências.** Orientador: José Ambrósio Ferreira Neto. Coorientadora: Rita de Cássia Pereira Farias.

Este trabalho tem como objetivo analisar e compreender os significados da comida e as relações de comensalidade, atendo-se às mudanças e permanências referentes às práticas alimentares de famílias rurais dos municípios mineiros de Piranga, Porto Firme e Presidente Bernardes. A metodologia escolhida foi qualitativa, utilizando-se da entrevista semiestruturada, observação, registros fotográficos e o caderno de campo. As análises da pesquisa empírica foram construídas à luz das abordagens teóricas da antropologia e sociologia da alimentação e da história da alimentação. Apesar da tendência apontada por alguns autores contemporâneos de uma homogeneização alimentar na sociedade ocidental, fruto do processo de modernização e globalização que teria o poder de influenciar e transformar as práticas alimentares, esta não foi a realidade observada nas famílias rurais pesquisadas. A pesquisa apontou para a necessidade de considerar a diversidade cultural e o contexto sociohistórico ao estudar as questões relativas a alimentação dos grupos. Nas famílias estudadas, as práticas alimentares possuem forte vínculo com a tradição e à produção local de alimentos. Isso não significa que elas estão imunes às interferências e às mudanças contemporâneas. Neste sentido, as mudanças observadas nas práticas alimentares, tais como a adoção de novas tecnologias, têm ocorrido de forma ainda tímida e não implica um abandono da tradição. As famílias estão convivendo ou se adaptando aos processos de mudanças no mundo contemporâneo sem negar suas raízes históricas. A incorporação das práticas alimentares modernas também não é acrítica. As famílias sabem que a substituição implica em riscos, perdas e ganhos. No caso da gordura de porco, por exemplo, mostraram-se conscientes quanto à questão relativa à saúde no consumo desse alimento, que continua sendo prioritariamente utilizado na preparação de comidas tradicionais. O que prevalece, neste caso, é a escolha

pelo sabor do alimento e pelo significado simbólico e tradicional atrelado a ele. Inseridas no processo que envolve tanto o desejo de manter sua autonomia produtiva e cultura alimentar, quanto à necessidade de ceder a algumas mudanças, essas famílias estão aprendendo a se adaptar às dinâmicas da modernidade, aderindo às novidades alimentares que lhes agradam e lhes são importantes e rejeitando o que não lhes é interessante.

ABSTRACT

LIMA, Romilda de Souza, D.Sc., Universidade Federal de Viçosa, November, 2015. **Eating habits and sociabilities in rural families of Minas Gerais' Zona da Mata: changings and remainings.** Adviser: José Ambrósio Ferreira Neto. Co-adviser: Rita de Cássia Pereira Farias.

This work aims to analyze and understand the meaning of food and commensality relations, limited to the changes and remains related to the eating habits of rural families in the municipalities of Piranga, Porto Firme and Presidente Bernardes. The chosen methodology was qualitative, using semi-structured interviews and observation. The instruments used were the recorded interviews, photographic register and field notebook. The empirical research analysis was built under the light of theoretical approaches of anthropology and sociology of the alimentation and history of the alimentation. Despite the tendency pointed out by some contemporary authors of a food homogenization in Western society, as a result of the modernization and globalization process that would have the power to influence and transform the eating habits, this was not the reality observed in the surveyed rural families. The research indicated the need to consider the cultural diversity and the socio-historical context in order to study issues related to eating habits of the groups. In the studied families the issues related to eating habits have a strong bond with the tradition and local food production. That doesn't mean they are immune to interference and to contemporary changes. In this sense, the observed changes in dietary practices such as the adoption of new technologies have occurred still timidly and don't imply a total abandonment of tradition. Families are living or adapting themselves to the changing processes in the contemporary world without, however, transforming significantly their own culture. It's important to highlight that the incorporation of modern eating habits options is not uncritical, too. The families know that the replacement of a habit by another entails risks, losses and gains, as in the case of pork fat. They proved to be conscious about the matter on health in consumption of that food, but it remains primarily used in the preparation of traditional foods. What prevails in this case, it is the choice by the flavor of the food and by the symbolic and traditional meaning attached to it. Inserted in the process involving both the desire to

maintain its productive autonomy and eating culture, and the need to give in to some changes, these families are learning to adapt to the everyday experiences; they aren't closed in their cultural cores and even take position averse to change; they demonstrate a resigned but critical attitude by submitting to the items of food modernity they please and consider important, as well as rejecting what is not interesting to them.

INTRODUÇÃO

“Depois do idioma, a comida é o mais importante elo entre o homem e a cultura”.

(Raul Lody, 1997)

A alimentação, elemento básico de sobrevivência humana, é tema carregado de complexidade. Se a razão primeira do ato alimentar é a necessidade fisiológica de nutrir-se, as demais são carregadas de justificativas culturais, sociais e econômicas que, por sua vez, determinam as escolhas alimentares.

Além de ser um comportamento automático, a sociologia, a antropologia e a história da alimentação têm mostrado que comer é um comportamento que se liga de forma íntima com o comedor¹. Em sentido semelhante, o entendimento da comida, como categoria analítica nessas três áreas de estudo mostra que pela comida é possível perceber as transformações do mundo social no decorrer dos tempos. Essa relação se estabelece na escolha e ingestão do alimento, pois, conforme pondera Lody (2008, p. 12), “nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro”.

Dessa forma, este trabalho se fundamenta na compreensão cultural e social da comida vista como categoria de pensamento simbólico. Trata-se daquele sentido em que, por meio das regras socialmente estabelecidas no ato de comer, criam-se vínculos com quem se come, com o que se produz e com as demais dinâmicas que envolvem as práticas alimentares. O sentido dado por Cândia (1982, p. 30) elucida esse intuito:

Qualquer que seja a posição do alimento, é sempre acentuada a sua importância como fulcro de sociabilidade – não apenas do que se organiza em torno dele, mas daquelas em que ele aparece como expressão tangível dos atos e das intenções (CÂNDIDO, 1982, p. 30).

A escolha do tema da pesquisa se deu a partir de um processo que foi sendo delineado e construído aos poucos, considerando inicialmente o interesse

¹ Expressão francesa que na tradução das obras de Poulain (2013) e Poulain e Proença (2003) para o português significa “comedores/comedor”. Esta expressão aparecerá em citações do autor ao longo deste trabalho. Representa, para a Sociologia da Alimentação atual, o homem que come, razão da utilização da palavra “comedor” em português. A utilização desse termo, segundo os autores surgiu a partir da publicação de autoria de Aron (1976): “*Le mangeur du 19ème*” (POULAIN; PROENÇA, 2003, p. 367).

pessoal e profissional pelo assunto², mas também estimulado por questões instigantes proporcionadas por algumas disciplinas cursadas durante o programa de doutorado. Assim, para se pensar o problema, foram realizadas leituras de pesquisas e de conteúdo teórico das três disciplinas apontadas acima no que se refere à alimentação. O investimento teórico realizado para conduzir a pesquisa partiu da compreensão de que a reflexão teórica e a pesquisa empírica se complementam em um percurso de mão dupla, naquele sentido apontado por Trajano (1990). Para este autor, a priorização da teoria em detrimento da pesquisa de campo ou vice-versa, compromete o trabalho em sua riqueza e profundidade.

Através da relação entre pesquisa de campo e análise teórica o conhecimento antropológico ganha impulso e avança, pois, a pesquisa fornece o combustível que a teoria necessita para adentrar por novos campos e caminhos. Por sua vez, a teorização abre trilhas frescas e inexploradas para o trabalho de pesquisa” (TRAJANO 1990, p. 2).

A pesquisa de campo envolveu famílias rurais de três municípios da microrregião de Viçosa: Piranga, Presidente Bernardes e Porto Firme. A escolha desses municípios se deu por eles formarem uma região com maior população rural da microrregião de Viçosa e pela sua interessante história de ocupação, já que se trata de uma região importante na busca do ouro pelos bandeirantes que passaram pela zona da Mata, questão que será detalhada em um dos capítulos deste trabalho.

Analisar e buscar compreender como as famílias estão lidando com as transformações alimentares que ocorrem na contemporaneidade foi o eixo norteador da pesquisa. A experiência dessas famílias, neste contexto, “fala” de um grupo que busca responder e se adaptar às mudanças, sinalizando que o rural contemporâneo não está alheio e distante do que ocorre na sociedade mais ampla, questão muito bem sinalizada nos estudos de Maria de Nazareth Wanderley (2000 e 2009), Maria José Carneiro (1998) e José Graziano da Silva (1997). Mas também “fala” de um grupo que respeita sua tradição e seus hábitos alimentares, suas necessidades de não ceder a todas as mudanças decorrentes da contemporaneidade.

² Discussões de interesse dos grupos de pesquisa em que participo na Universidade Estadual do Oeste do Paraná, instituição onde atuo há 12 anos.

Segundo Wanderley (2009), um dos desafios enfrentados pelos pesquisadores na contemporaneidade consiste em desvendar os processos pelos quais se articulam as dinâmicas internas e externas do mundo rural em sua diversidade.

Neste sentido, esta pesquisa tem como objetivo analisar e compreender o significado da comida e as relações de comensalidade, atendo-se às mudanças e permanências referentes às práticas alimentares das famílias. Mais especificamente, analisar a articulação entre o tradicional e o moderno; o processo de escolha alimentar e os princípios que a determinam, tais como hábitos, tradição, praticidade, custo; a influência dos guardiães da tradição na reprodução do gosto, no processo de significação e ressignificação da comida atrelada às práticas, aos saberes e aos hábitos, tanto no cotidiano quanto nos rituais.

Com esta pesquisa pretendo contribuir com as discussões sobre o sistema alimentar contemporâneo e a necessidade de, nessa discussão, relativizar os argumentos levando-se em consideração a diversidade cultural, especialmente a rural.

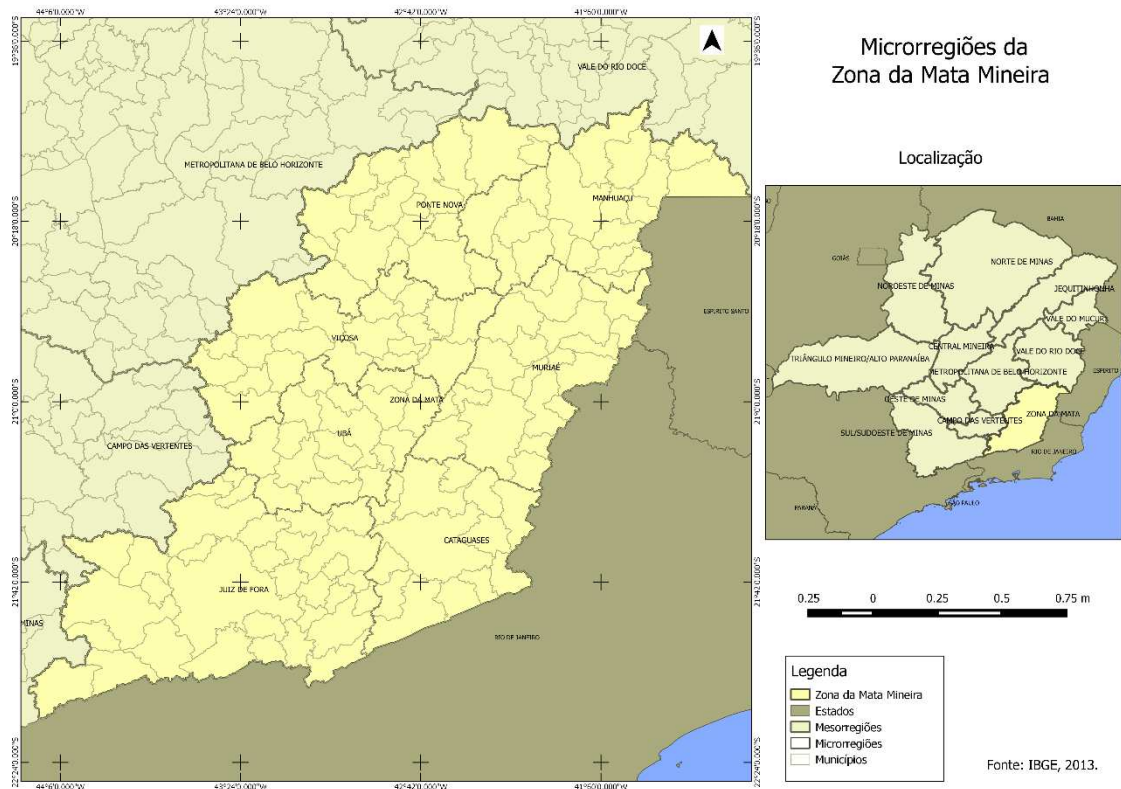
Esta tese está organizada em cinco capítulos, além da introdução e conclusão. O capítulo 1 apresenta um breve histórico de ocupação da região estudada e as principais atividades rurais, a partir de dados do IBGE (2010). O capítulo 2 trata de duas fases históricas importantes de Minas Gerais e que determinaram o sistema alimentar na região de exploração de ouro, até meados do século XX: as fases da mineração e a fase da ruralização. As situações alimentares ocorridas nesses períodos foram marcantes na formação cultural alimentar da região que pesquisei. O capítulo 3 apresenta a discussão teórica das áreas da antropologia, da sociologia e da história da alimentação, apontando o lugar da alimentação nas principais análises dessas disciplinas; a discussão existente em torno do sistema alimentar; a análise das diferenças atribuídas entre alimento e comida em uma abordagem cultural e simbólica; as possibilidades de permanência ou extinção dos sistemas tradicionais no contexto alimentar contemporâneo; a discussão sobre o tradicional e o moderno no contexto das dinâmicas alimentares no meio rural; e, por fim, uma breve discussão sobre o papel feminino nas práticas alimentares na família. O capítulo 4 apresenta as opções e o direcionamento metodológicos da pesquisa de

empírica, a imersão em campo e os resultados e algumas das características relativas ao perfil das famílias entrevistadas. O capítulo 5 trata da pesquisa empírica, ou seja, sobre as práticas alimentares das famílias rurais, objeto de interesse principal desta pesquisa. Através das entrevistas semiestruturadas, o cotidiano das famílias, no que diz respeito a sua cultura alimentar, foi relatado e discutido à luz dos objetivos propostos para a pesquisa e das abordagens teóricas utilizadas. Concluindo, teço outras discussões nas conclusões sobre a pesquisa.

1. A REGIÃO DE ESTUDO

As áreas rurais pesquisadas estão situadas nos municípios de Piranga, Porto Firme e Presidente Bernardes, que pertencem à microrregião de Viçosa, localizados na Zona da Mata de Minas Gerais.

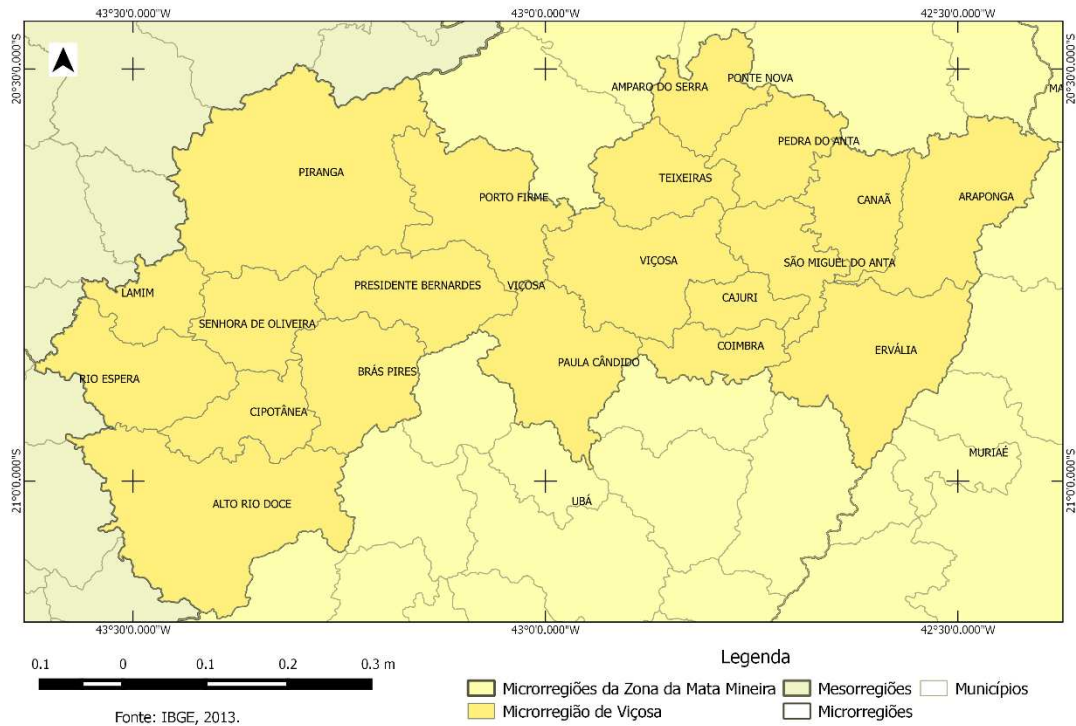
A Figura 1 apresenta as microrregiões que compõem a Zona da Mata e a Figura 2 os municípios que fazem parte da microrregião de Viçosa.



Fonte: IBGE (2013).

Figura 1 – Microrregiões da Zona da Mata de Minas Gerais.

Microrregião de Viçosa - MG



Fonte: IBGE (2013).

Figura 2 – Microrregião de Viçosa, Minas Gerais.

1.1. Um breve histórico de ocupação da região estudada

Segundo Venâncio (2007), descobertas arqueológicas recentes apontam que na ocasião do descobrimento do Brasil pelos portugueses, a região de Minas Gerais era habitada por diferentes grupos étnicos. Essas pesquisas conseguiram estabelecer uma data de povoamento com registros entre 11 mil e 12 mil anos atrás. O autor destaca que não se pode esclarecer totalmente quais eram todos esses grupos étnicos, mas no que se refere aos séculos XVI e XVII, pelo material arqueológico encontrado, acredita-se que muitos grupos indígenas entraram em Minas Gerais, vindos de áreas litorâneas, provavelmente fugindo da escravidão e da dominação dos portugueses. Ainda, segundo o autor, na região de estudo que compreende a bacia do Rio Doce e a Zona da Mata mineira, os registros apontam que aqui habitavam, primeiramente, os botocudos e os puri-coroados e que mais tarde chegaram os índios goitacá, fugidos do avanço

da colonização portuguesa no norte da capitania fluminense, hoje conhecida como Campos dos Goitacazes.

Registros feitos por João Mawe³, viajante inglês, que esteve em Minas Gerais entre 1809 e 1810, detalham o conflito existente também entre os portugueses e os botocudos que rejeitavam ceder aos objetivos de “domesticação” dos colonizadores, interessados na área que já havia sido identificada como muito rica em ouro. Na região de Piranga, visando garantir a exploração do ouro, informa Mawe (1922): “existe uma tropa pouco numerosa de soldados para fazer patrulhas ao longo das fronteiras, reconhecimentos nos bosques, ir procurar os selvagens por toda a parte onde lhes informam que podem encontra-los” (MAWE, 1922, p. 60).

A ocupação da região pelos portugueses se deu a partir dos caminhos que se abriram para a exploração de ouro no local, que teve início com os bandeirantes paulistas. Resende (2007), Zemella (1951) e Teixeira (2002) apontam que esta região começou a ser desbravada a partir de 1693 por uma expedição bandeirante que saiu de Garganta do Embaú (região da Serra da Mantiqueira e divisa entre Minas Gerais e São Paulo), conduzida por Antônio Rodrigues Arzão. Essa bandeira pretendia chegar até a região denominada Casa da Casca, que se localizava entre Viçosa e Abre Campo, em busca de ouro. O percurso incluiu o então arraial de Guarapiranga (atual Piranga) e foi no rio Piranga, na localidade onde hoje é a cidade de Itaverava, o primeiro lugar onde se encontrou ouro, desde o início do referido trajeto.

Os núcleos urbanos, primeiramente como arraiais ou vilas, iam se formando em torno das Minas e locais dos rios que pareciam mais propícios a obtenção de grandes quantidades de ouro, conforme aponta Torres (2011, p. 69):

Os bandeirantes, subindo o rio, instalaram-se nos vales (...) Sempre usaram de dois tipos de pontos de referência naturais durante suas intermináveis excursões pelas florestas. Primeiro os rios, cujos cursos subiam ou desciam, conforme era o caso, ou então os grandes picos azuis, marcos lançados pela natureza para indicar onde estava o ouro.

Naquela época, os atuais municípios de Presidente Bernardes e Porto Firme não existiam como tal e faziam parte de Guarapiranga (atual Piranga).

³ Ver Mawe (1922).

Com a descoberta de ouro no rio Piranga, a região passou a ser de interesse para a mineração e iniciou, por consequência, a chegada de muitos adventícios. Segundo Resende (2007) e Furtado (2000) a exploração de ouro em Minas Gerais, historicamente, serviu de movimentação geográfica de grande número de pessoas interessadas em enriquecer em Minas Gerais.

(...) Nesse contexto, marcado por um trânsito volumoso e desordenado de pessoas e de mercadorias, tem início, de forma precoce e espetacular, a ocupação das terras de mineração, em que a uma "sede insaciável do ouro", corresponde, com enorme rapidez, a formação de grandes fortunas e uma desordem perigosa, regulada a balas de chumbo (RESENDE, 2007, p. 29).

Assim, a região que abrange os municípios da pesquisa passou a se inserir na dinâmica econômica e social da mineração. Ainda, segundo Resende (2007), os territórios mineiros começaram a ser ocupados primeiramente onde havia sido encontrado ouro, aos quais eram denominados como o "caminho do ouro". Nesse trajeto era possível encontrar alguma infraestrutura de apoio, como por exemplo, vendas, estalagens e capelas. É no entorno dessas localizações físicas estruturais que surgem mais tarde as pequenas vilas, os arraiais e até núcleos urbanos mais importantes no estado de Minas Gerais.

Segundo Barbosa (1995), em 1708, o arraial de Guarapiranga sofreu as consequências da Guerra dos Emboabas, conflito entre bandeirantes paulistas e portugueses em disputa pelo controle das minas e por pouco não foi destruído durante os embates.

As batalhas foram mais concentradas no lugar onde está o Santuário do Senhor Bom Jesus do Matozinhos, na comunidade do "Bacalhau", em Piranga. Neste local possui uma placa e uma escultura simbólica, lembrando o ocorrido. Neste santuário ocorre anualmente a festa religiosa do Jubileu do Bom Jesus e os fiéis (romeiros) permanecem no local por dois a três dias de festejos.



Fonte: Romilda Lima, pesquisa de campo, 2015.

Figura 3 – Santuário de Bom Jesus de Matozinhos em Bom Jesus do Bacalhau.

Com o declínio da mineração, entre os anos de 1753 a 1756, a região de Guarapiranga foi intensamente povoada, quando “inúmeras sesmarias foram concedidas, nas quais se mencionavam grandes roças de milho, casas de vivenda, paiol, senzala, engenhos, bananais e outras árvores” (BARBOSA, 1995, p. 254). Ocorria nesse período o processo de fortalecimento da agricultura, seguindo um percurso que se deu em toda a região de mineração de Minas Gerais, como será visto no capítulo 2, sobre a fase da ruralização em Minas.

Em final do século XVIII e início do século XIX, a região de Guarapiranga possuía a maior população de toda a Zona da Mata mineira com forte dinamismo econômico. Segundo Carrara (2007), Guarapiranga abastecia a então Vila Rica e região, com aguardente e alguns produtos agrícolas básicos, os quais o autor não detalha quais eram. Mas, segundo o autor, não houve um corte que marcou o fim da mineração e início da fase agrícola na região, pois durante muitos anos foi marcante a presença concomitante das minas, dos currais e das lavouras. Enquanto a agricultura se fortalecia, alguns poucos aventureiros insistiam na busca de algum sinal de ouro restante nos rios.

Segundo Lemos (2012), na fase de fortalecimento da agricultura, sobretudo na primeira metade do século XIX, houve intenso fluxo migratório que fomentou a economia agrícola na região, principalmente voltada para a produção de aguardente, rapadura e melado. Segundo Godoy (2012), os engenhos se

concentravam sobretudo, na região do distrito de Santo Antônio do Calambau, hoje Presidente Bernardes, que na época era distrito de Guarapiranga (Piranga).

A produção da cana de açúcar perdeu força ao longo do tempo e na ocasião da pesquisa não era mais atividade central na região, embora existam alambiques e algumas marcas de aguardente conhecidas no cenário nacional, como a “Velha Aroreira”, produzida em Porto Firme e a “Vale do Piranga”, produzida em Piranga. Mas o que se produz ainda de aguardente é de caráter quase que apenas artesanal e pequena produção. Em presidente Bernardes, todos os anos acontece o “Festival da Cachaça”, guardando ainda, relações com a tradição deste produto.

Os dados do IBGE, de 1980 a 2010, apontam que os municípios que compunham, como distritos, a antiga Guarapiranga (Piranga, Presidente Bernardes e Porto Firme) apresentam queda em sua população rural, como será visto a seguir.

Também, segundo informações do IBGE (2010), Presidente Bernardes e Porto Firme foram emancipados de Piranga em 1953, quando Calambau passou a se chamar Presidente Bernardes e, Porto Seguro passou a se chamar Porto Firme. Ambos os municípios continuam pertencendo juridicamente à Comarca de Piranga.

1.2. Informações atuais sobre a população rural e as principais atividades agrícolas dos municípios pesquisados

Segundo o IBGE (2010), a microrregião de Viçosa possui área total de 4.826,137 km². É composta por vinte municípios com áreas que variam entre 658,81 km² (Piranga) e 83,04 km² (Cajuri). Porto Firme e Presidente Bernardes possuem áreas de 284,78 km² e 236,8 km² respectivamente, conforme apresentado na Tabela 1.

Em relação à população, observa-se que em 50% dos municípios da microrregião a população rural ultrapassa a urbana, conforme a Tabela 1. Os três municípios desta pesquisa encontram-se entre aqueles que possuem população rural maior que a urbana, sendo que entre todos os municípios, Presidente Bernardes e Piranga são os que possuem o maior percentual de população rural em relação a urbana conforme apontado na Tabela 2.

Tabela 1 – Área e população da microrregião de Viçosa (2015)

Município	Área (km ²)	Densidade demográfica	População total	População rural	População urbana
Piranga	658,81	26,16	17232	11274	5958
Pres. Bernardes	236,8	23,38	5537	3895	1642
Porto Firme	284,78	36,58	10417	5586	4831
Araponga	303,79	26,83	8152	5111	3041
Rio Espera	238,6	25,44	6070	3667	2403
Canaã	174,9	26,46	4628	2769	1859
Alto Rio Doce	518,05	23,47	12159	7089	5070
Lamim	118,6	29,11	3452	1941	1511
Cipotânea	153,48	42,66	6547	3533	3014
Brás Pires	223,35	20,76	4637	2414	2223
Cajuri	83,04	48,74	4047	1951	2096
Amparo do Serra	145,91	34,63	5053	2411	2642
Ervália	357,49	50,20	17946	8476	9470
Paula Cândido	268,32	34,55	9271	4335	4936
São Miguel do Anta	152,11	44,44	6790	3014	3746
Senhora de Oliveira	170,75	33,28	5683	2427	3256
Pedra do Anta	163,45	20,59	3365	1173	2192
Teixeiras	166,74	68,71	11355	3732	7623
Coimbra	106,88	66,00	7054	1898	5156
Viçosa	299,42	241,2	72220	4915	67305

Fonte: IBGE - Censo Demográfico de 2010.

Tabela 2 – Percentual da população urbana e rural da microrregião de Viçosa nas décadas de 1980 a 2010 (2015)

Município	População (%)							
	1980		1991		2000		2010	
	Urbana	Rural	Urbana	Rural	Urbana	Rural	Urbana	Rural
Piranga	19,7	80,3	23,7	76,3	29,9	70,1	34,6	65,4
Pres. Bernardes	12,1	87,9	15,4	84,6	23,3	76,7	29,7	70,3
Porto Firme	23	77	29,3	70,7	41,1	58,9	46,3	53,7
Araponga	16,6	83,4	20,8	79,2	32	68	37,3	62,7
Rio Espera	26,4	73,6	26,8	73,2	32,2	67,8	39,6	60,4
Canaã	17,4	82,6	20,7	79,3	29,7	70,3	40,1	59,9
Alto Rio Doce	22,2	77,8	28	72	35,4	64,6	41,7	58,3
Lamim	22,6	77,4	28,7	71,3	38	62	43,8	56,2
Cipotânea	19,7	80,3	26	74	38,1	61,9	46	54
Brás Pires	15,3	84,7	24	76	35,3	64,7	48	52
Cajuri	38,7	61,3	46	54	54,6	45,4	51,8	48,2
Amparo Serra	24,6	75,4	35	65	45,8	54,2	52,2	47,8
Ervália	26,3	73,7	32,3	67,3	44,4	55,6	52,8	47,2
Paula Cândido	28,6	71,4	36,2	63,8	43	57	53,2	46,8
São Miguel Anta	38,9	61,1	44	56	50,1	49,9	55,4	44,6
Senhora Oliveira	36,3	63,7	45,1	54,9	48,2	51,8	57,2	42,8
Pedra do Anta	23,2	76,8	37,3	62,7	53	47	65,1	34,9
Teixeiras	44,5	55,5	53,3	46,7	62,3	37,7	67,1	32,9
Coimbra	45,6	54,4	54	46	53,9	46,6	73	30
Viçosa	80,6	19,4	90	10	92,1	7,9	93,1	6,9

Fonte: IBGE - Censos Demográficos de 1980, 1991, 2000 e 2010.

A redução da população rural é observada em todos os 20 municípios conforme mostra a Tabela 2, que apresenta informação demográfica da microrregião de Viçosa nas últimas três décadas, segundo IBGE (2010). Esta microrregião encontra-se proporcionalmente dividida em 50% de municípios com população urbana maior do que a rural e 50% em situação inversa.

Nos três municípios desta pesquisa, a população rural vem diminuindo ao longo das últimas décadas. Em Piranga, Presidente Bernardes e Porto Firme, a população rural correspondia a 80,3%; 87,9% e 77% em 1980, respectivamente, caindo para 65,5%; 70,3% e 53,7%, respectivamente em 2010. Apesar disso, Presidente Bernardes permanece sendo o município com maior população residente no campo na microrregião de Viçosa, ao longo desse período, seguido por Piranga, que aparece como o segundo maior município com população rural, no Censo de 2010. Alguns estudos apontam para a redução da população rural em outras partes do país e do mundo, como Alves e Marra (2009), Nunes (2007), ONU (2014), Camarano e Beltrão (2000) e Camarano e Abramovay (1998).

As Tabelas 3 e 4 apontam que a população que compreende a faixa etária de 30 a 50 anos é a maior na área rural nos três municípios e a população idosa⁴ apresenta o menor número de pessoas residentes no campo.

Tabela 3 – População rural por diferentes faixas etárias

Município	População rural	1 - 14 anos	15 - 29 anos	30 - 59 anos	Acima de 60 anos
Piranga	11.274	2.748	3.203	3.751	1.308
Pres. Bernardes	3.895	845	856	1.421	610
Porto Firme	5.586	1.338	1378	2.322	780
Total	20.755	4.931	5.437	7.494	2.698

Fonte: IBGE – Censo Demográfico, 2010.

Os dados da Tabela 4, mostram que o maior percentual de população idosa se encontra em Presidente Bernardes, mas não se destaca em relação aos demais municípios. Neste município também está o menor percentual da

⁴ Público considerado acima de 60 anos de idade, de acordo com Organização Mundial de Saúde.

população jovem⁵. O maior percentual de população adulta (30-59 anos) encontra-se em Porto Firme. A maior diferença entre o percentual de população jovem e adulta encontra-se em Porto Firme e a menor em Piranga. O percentual da população adulta é superior à população idosa nos três municípios, mas se destaca em Porto Firme. As informações das tabelas serão retomadas no item 4.6 deste trabalho.

Tabela 4 – Percentual da população rural por diferentes faixas etárias (%)

Município	População rural	1 - 14 anos	15 - 29 anos	30 - 59 anos	Acima de 60 anos
Piranga	11.274	24,3	28,4	33,3	11,6
Pres. Bernardes	3.895	21,7	22,0	36,4	15,5
Porto Firme	5.586	23,9	24,6	41,5	14,0

Fonte: IBGE – Censo Demográfico, 2010.

1.3. Atividades produtivas

Nos municípios onde foi realizado o trabalho de campo predominam pequenas e médias propriedades e produção em pequena escala, basicamente para consumo, com venda do excedente. Os tipos de produção não sofrem variações importantes entre os três municípios, seja em tipo de produção, seja em quantidade produzida.

Presidente Bernardes: Dados do Relatório final do Plano Municipal de Saneamento Básico de Presidente Bernardes (2015) e da Emater local apontam como principais atividades agropecuárias do município a cafeicultura, a extração de carvão vegetal, em pequena escala e a pecuária leiteira de pequeno porte. Há ainda a fabricação agroindustrial em pequenos alambiques de aguardente e uma empresa de fabricação de queijo. Além desses, os dados do IBGE (2006), apontam também a produção de milho, feijão, cana de açúcar, suinocultura e avicultura.

⁵ Faixa etária entre 15 a 29 anos de idade, definida no Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) e Estatuto da Juventude no Brasil, como a que corresponde à categoria de juventude.

Porto Firme: Dados do Relatório final do Plano Municipal de Saneamento Básico de Porto Firme (2015) e da Emater local apontam como principais atividades agropecuárias do município: Pecuária leiteira, cafeicultura, extração de carvão vegetal e lavoura de feijão. No município também há produção de aguardente artesanal por pequenos alambiques. Além desses, os dados do IBGE (2006) apontam a produção de milho, feijão, cana de açúcar, suinocultura e avicultura.

Piranga: Dados do Relatório Anual da Emater Local (2014) e do IBGE (2006) apontam como principais atividades agropecuárias do município: extração de carvão vegetal, cafeicultura, pecuária leiteira, milho e feijão, cana de açúcar, suinocultura e avicultura.

Segundo as famílias entrevistadas envolvidas na atividade de extração de carvão vegetal, esta atividade vem substituindo aos poucos a cafeicultura, nos últimos anos, em função do seu retorno financeiro mais favorável aos agricultores, aliado ao fato desta atividade lhes ser menos trabalhosa.

A região rural dos municípios onde foi feita a pesquisa mantém muito de suas características tradicionais, em vários aspectos da alimentação como será visto neste trabalho. Mas também na forma de produção, transporte e armazenamento dos produtos. A Figura 4 mostra algumas dessas peculiaridades observadas. Segundo Martins (2008, p. 26), a inserção das fotografias “é um recurso que amplia e enriquece a variedade de informações de que o pesquisador pode dispor para reconstruir e interpretar determinada realidade social”.

A Figura 4 mostra a produção de um casal de aposentados que mora sozinho. Eles executam poucos serviços no sítio. Um de seus filhos mora na cidade de Piranga e os outros em outras cidades mais distantes. O casal paga por serviços de plantio e colheita do milho e do feijão. A quantidade de milho é muito pequena, apenas para uso local. A Figura 4a mostra parte do milho no paiol e a Figura 4b mostra parte do milho já debulhado secando ao sol no quintal, para depois ser processado no moinho elétrico para a produção de fubá.



Fonte: Romilda Lima, pesquisa de campo, 2015.

Figura 4 – Milho colhido no sítio de Anita e Gilberto, na comunidade de Manja em Piranga.

Muitas estradas das comunidades mais distantes ainda contam com muitas porteiras que ficam fechadas. É o caminho por onde se transita o veículo automotor, mas ela atende principalmente à lógica rural tradicional. Quem precisa transitar deve descer do veículo, abrir as porteiras e fechá-las ao atravessar. A Figura 5, por exemplo, registrada na estrada da comunidade de Manja, em Piranga, mostra uma forma tradicional de transportar as espigas de milho do roçado para o paiol, mas ainda muito usada na região. Havia três pessoas fazendo esse transporte: uma pessoa em cima da carroça e outros dois candiando os bois e abrindo e fechando as porteiras.

A Figura 6 mostra um engenho de cana que estava sem uso no ano de 2015, pela baixa produção de cana neste ano, no sítio de Lola e Marcos em Presidente Bernardes. Nele se produz rapadura e melado que é vendida para o comércio de Presidente Bernardes e também para os vizinhos das proximidades.



Fonte: Romilda Lima, pesquisa de campo, 2015.

Figura 5 – Carro de boi transportando espigas de milho da roça para o paiol na estrada da comunidade de Manja, em Piranga.



Fonte: Romilda Lima, pesquisa de campo, 2015.

Figura 6 – Engenho de produção de rapadura no sítio de Lola e Marcos, na comunidade Xopotó, Presidente Bernardes.

As características rurais dos três municípios são muito semelhantes, tanto no que se refere à forma de produção agrícola, quanto na cultura e no perfil populacional, cuja população rural supera a urbana. Sendo uma região cuja formação ocorreu a partir da mineração, muitas de suas características ainda estão ligadas a esse processo histórico. Outras peculiaridades sobre o perfil das

famílias serão apresentadas no capítulo 4. No sistema alimentar, o que se praticava, produzia e o que era consumido na fase da mineração teve influência na manutenção de muitas das práticas existentes atualmente na região onde foi feita a pesquisa. Sobre o que representou a alimentação na fase da mineração e da ruralização no período de formação dessa região, é o que será tratado no próximo capítulo.

2. A COMIDA EM MINAS GERAIS: DA ESCASSEZ À FARTURA

Arruda (1990) destaca em Minas Gerais duas fases muito importantes para a sua formação histórica e cultural: a primeira é a do ciclo da mineração, que teve início no final do século XVII e segue até o final do século XVIII. Neste período a vida urbana emerge com uma intensa movimentação; a segunda fase é a chamada “ruralização”, que se inicia ao final do século XVIII justamente com o declínio da mineração, seguindo até o início do século XX. Segundo a autora, na segunda fase, as áreas rurais (as fazendas) passam a ter maior valorização, se tornando o “microcosmo do universo material, social e cultural” (ARRUDA, 1990, p. 135). Além das duas principais fases a autora destaca uma terceira fase em Minas, que se configura a partir dos meados do século XX, com a industrialização.

Para a autora, as duas primeiras fases representam formas de sociabilidade muito peculiares que se expressam nas práticas alimentares desses períodos e que tiveram influência direta na formação dos hábitos alimentares em Minas Gerais; hábitos que se perpetuaram até o período contemporâneo, sendo relevantes para este trabalho. Essas informações ajudarão a analisar se as práticas alimentares, comuns a estas fases em Minas, continuam presentes, sendo praticadas pelas famílias rurais pesquisadas neste trabalho.

Antes de discutir especificamente as questões alimentares relativas às duas fases, é importante realizar uma sucinta passagem pelo contexto alimentar no Brasil colonial.

2.1. Contextualizando o lugar da comida no Brasil Colonial, nos primórdios

Segundo Panegassi (2013), o colonizador europeu estabeleceu uma relação etnocêntrica com o território natural americano e isso se deu também, e principalmente, em relação à alimentação. No século XVI ele não encontrava em territórios da colônia os alimentos que estava habituado a consumir em Portugal, vivenciando assim uma realidade na qual o autor denomina de “escassez cultural” de alimentos (p. 14). O autor cita o exemplo da carta de João de Mello Câmara a Dom João III por volta de 1530, quando este rei estabeleceu que a

colonização seria baseada na expansão da ocupação das terras através das capitâneas hereditárias. Mello Câmara informa a Dom João III que traria para a colônia homens de Portugal para cultivarem alimentos mais comuns aos portugueses, evitando mudanças drásticas de seus hábitos alimentares, pois considerava os alimentos originários da Colônia inferiores para o consumo dos portugueses.

No entanto, por mais que os colonizadores portugueses tenham tido dificuldade em se habituar ao consumo de alimentos aqui disponíveis, foi preciso se render a eles, como também aponta Freyre (1964).

A adaptação, foi o caminho obrigatório, como destaca Panegassi (2013, p. 70):

No âmbito de uma situação na qual um grande número de pessoas é inserido em um novo ambiente cultural, ainda que os recém-chegados procurem preservar seus padrões culturais de origem, a necessidade de sobreviver impõe inúmeros ajustes, principalmente nos primeiros anos de presença na nova área.

Nesse sentido, Holanda (1995) afirma que o interesse pela aventura, pela obtenção de títulos de posição social e de prosperidade econômica servia como estímulo para o “sacrifício” da adaptação. Os portugueses tentaram, portanto, recriar aqui condições de sobrevivência e de adaptação com poucas exigências: “Onde lhes faltasse o pão de trigo, aprendiam a comer o da terra. (...) só consumiam farinha de mandioca fresca, feita no dia. Habitaram-se também a dormir em redes à maneira dos índios e a beber e a mastigar fumo” (HOLANDA, 1995, p. 47).

De acordo com Panegassi (2013), os padres jesuítas preferiam comer o pão de mandioca e as bebidas existentes na colônia do que os que vinham de Portugal em navios, pois a viagem era longa e os alimentos armazenados inadequadamente. Era comum que os produtos, como os pães, chegassem estragados ao destino, ou seja, sem condições de serem ingeridos. Assim, Mello (1975 apud PANEGASSI, 2013, p. 104) conclui que:

A mudança que se processará nos hábitos dietéticos do português colonizador do Brasil ou do português colonizador de outras áreas tropicais, é menos o resultado de uma capacidade especial de amoldação do que da impossibilidade de obter um suprimento regular e abundante de trigo e outros víveres de origem europeia.

Dessa maneira, num contexto de convivência cultural e de costumes, foi se estabelecendo ao longo do processo de colonização brasileira a conformação inicial dos hábitos alimentares, baseados na miscigenação cultural alimentar, recebendo posteriormente a influência africana com a chegada dos escravos, conforme será tratado mais à frente. Os alimentos autóctones inicialmente foram os mais consumidos, sobretudo a mandioca, por substituir o trigo para a elaboração de pães e bolos. No entanto, na região de mineração em Minas Gerais – área de pesquisa deste trabalho – o milho e não a mandioca foi preponderante na alimentação. Como será mostrado mais à frente, o milho teve papel fundamental não apenas para alimentação animal, mas também para alimentar os escravos que trabalhavam nas lavras, que o ingeriam, segundo Câmara Cascudo (2004) na forma de papa, angu e canjica. Segundo o mesmo autor, foram as mulheres portuguesas que criaram a receita da broa e do pudim de milho que se tornaram, e permanecem, pratos típicos em Minas Gerais. Segundo Torres (2011, p.100):

O mineiro nunca usou pão da “farinha de pau” (mandioca), o pão da terra dos primeiros séculos da colonização. Sempre preferiu o angu, os sólidos bolos de fubá e o cobu enrolado em folha de bananeira. Para misturar o feijão usou sempre a farinha de milho (o milho seco socado no monjolo e depois torrado), o angu, a farinha de moinho. As classes pobres usavam a “canjiquinha”, subproduto de despolpação do milho, com muito êxito para substituir o arroz.

A carta de Pero Vaz de Caminha ao Rei em 1500 aponta algumas peculiaridades sobre a primeira percepção sobre alimentação. Os portugueses ofereceram aos índios “pão (de trigo), peixe cozido (com condimentos), confeitos, mel, massa de ovos, figos passados e vinho de uvas, mas os índios não quiseram comer quase nada” (BORGES, 2014, p. 204). Segundo Câmara Cascudo (2004), as novidades para os índios era o pão de trigo, massa de ovos, os condimentos, incluindo o sal, o açúcar e finalmente o vinho feito de uvas, apesar de já produzirem bebidas fermentadas a partir do milho, da mandioca e de frutas.

A rejeição dos índios sinaliza que não foi apenas da parte dos portugueses que houve inicial rejeição aos novos alimentos e hábitos alimentares, como registrado na carta de Mello Câmara a Dom João III, citado anteriormente. Os índios também expressaram seu interesse em manter seus próprios hábitos alimentares, desconsiderando os alimentos vindos de Portugal.

Segundo Câmara Cascudo (2004), animais como boi, vaca, porco, galinha, cabra e ovelha foram introduzidos pelos portugueses, bem como os cultivos de arroz, feijão e verduras pela implantação de hortas. Registros do padre jesuíta Fernão Cardim que chegou em 1584, descreve a existência de “alface, abóbora, couve, pepino, nabos, mostarda, hortelã, coentros, endros, funchos, ervilhas, gergelim, cebolas, alhos e outros legumes que do Reino se trouxeram, que se dão bem na terra” (CARDIM, 1939, p. 94).

A partir do que é apresentado por Câmara Cascudo (2004) e Freyre (1964), é possível verificar, ainda, os hábitos alimentares dos escravos africanos que foram trazidos para a colônia em meados do século XVI, primeiramente inseridos no trabalho dos engenhos de cana e algodão e, posteriormente, na mineração e fazendas de gado.

Segundo Câmara Cascudo (2004), quase todos escravos eram obrigados a se alimentar da dieta que lhes era fornecida; assim, a possibilidade de escolha do que comer era praticamente nula. Eram melhor alimentados apenas durante a viagem de navio até chegar em terras brasileiras, pois precisariam estar em boas condições para serem revendidos.

A refeição consiste durante a viagem, em feijão, farinha de milho e de mandioca, às vezes também peixe salgado. Sua bebida é água, e de quando em quando, também um pouco de aguardente. Sendo levados do Brasil, esses gêneros teriam deterioração rápida e natural (MARTIUS, 21 apud CÂMARA CASCUDO, 2004, p. 200).

Uma vez instalados nas áreas a que foram destinados na colônia, a alimentação do europeu não mudava significativamente. Porém, em Minas Gerais era comum a destinação de pequenas parcelas de terra para que escravos cultivassem vegetais de sua preferência próximo às senzalas, provendo uma alimentação melhor, pelo menos mais diversificada (CÂMARA CASCUDO, 2004; GUIMARÃES; REIS, 2007). Citando relatos de Gabriel Soares de Souza, que esteve na Bahia de 1570 a 1587 e de João Mauricio Rugendas que passou pelo Brasil de 1821 a 1835, Câmara Cascudo (2004) relata que nesses roçados os escravos podiam trabalhar em dias santos e em dias de festa na casa-grande. Era dado aos escravos pequenas parcelas de terra, onde eles podiam cultivar alimentos de seu interesse de consumo.

Dessa forma, as roças de subsistência, além de contribuírem para reduzir os custos de manutenção da mão de obra, ao complementarem

a alimentação fornecida pelos senhores, criavam um espaço próprio para os escravos, contribuindo assim, para a prevenção de fugas e revoltas (GUIMARÃES; REIS, 2007, p. 330).

A possibilidade de cultivar algumas roças de alimentos preferidos na cultura africana, segundo Câmara Cascudo e Gilberto Freyre, explica a inserção de muitas plantas africanas, que de alguma maneira os escravos conseguiram transportá-las para o Brasil, durante sua viagem. Isso também permitiu a inserção de algumas peculiaridades das práticas alimentares africanas na formação da comida brasileira, através das cozinheiras e também, embora mais raramente, dos cozinheiros que atuavam nas casas-grandes. Segundo Freyre (1964), pode-se atribuir a eles a introdução dos seguintes ingredientes, alimentos e modos de fazer na culinária brasileira:

Azeite-de-dendê, pimenta malagueta, quiabo, maior uso da banana, variedade de formas de preparar a galinha e o peixe” (p. 634). Dentro da extrema especialização de escravos no serviço doméstico das casas-grandes, reservaram-se sempre dois, às vezes três indivíduos, aos trabalhos de cozinha (FREYRE, 1964, p. 634).

Freyre (1964) aponta que as influências se deram primeiramente, e mais fortemente, nos estados do Nordeste (Bahia, Pernambuco e Maranhão), em função dos trabalhos nos engenhos da região. Na Bahia foi muito marcante a inserção das vendas dos quitutes doces e salgados, em tabuleiros ou gamelas pelas ruas, sobretudo, pelas mulheres alforriadas, mas também havia aquelas que vendiam para reverter a renda à sua ‘sinhá’⁶: “Quindim, cocada, sequilhos, mocotós, vatapás, mingaus, pamonhas, canjicas, açaças, abarás, arroz-de-coco, feijão-de-coco, angus, pão-de-ló de arroz, pão-de-ló de milho, rebuçados⁷” (p. 636). Este autor afirma que os dois pratos de origem africana que mais fizeram sucesso na mesa da casa-grande foram o vatapá e o caruru.

Com a chegada da Corte Portuguesa, em 1808, segundo Câmara Cascudo (2004), Holanda (1995) e Ribeiro (2014), algumas alterações importantes começaram a ocorrer no plano alimentar dos mais ricos, com a vinda, inclusive, de cozinheiros particulares com seus livros de receitas. Criaram-se modismos que tiveram influência principalmente no Rio de Janeiro. Um deles

⁶ No capítulo 3 deste trabalho, faço uma discussão mais detalhada sobre o papel das mulheres índias, africanas e portuguesas na formação da culinária brasileira.

⁷ Como os portugueses se referem ao doce “bala”.

foi a ampliação do consumo de produtos importados da Europa e o estilo francês de comer.

Importava-se conservas, doces, frutos processados, salsichas, presuntos, manteiga, queijo, chá e temperos (...). Desde então, os hábitos à mesa se europeizaram, os ideais alimentares e de paladar se tornaram cada vez mais semelhantes aos franceses, berço da gastronomia como a conhecida hoje (RIBEIRO, 2014, p. 50-51).

Freyre (1964) descreve informações dos livros de receitas dos cozinheiros que vieram de Portugal e que passaram a inserir as novas práticas alimentares importadas para os mais abastados, como a substituição da gordura pela manteiga francesa nas frituras diversas, o reduzido uso da feijoada e dos guisados, do uso da pimenta e de outros condimentos picantes. O próprio trigo, antes uma raridade, passou a chegar com maior facilidade e iniciando-se a produção do pão de trigo, tão característico em Portugal e que passou a ser muito consumido também no Brasil.

Em vez do aluá, da garapa de tamarindo, do caldo de cana – o chá à inglesa; em vez de farinha, do pirão ou do quibebe – a batata chamada inglesa. Juntando-se a tudo isso o requinte do gelo. Manteiga francesa, batata inglesa, chá também à inglesa, gelo – tudo isso agiu no sentido da desafricanização da mesa brasileira, que até os primeiros anos de independência estivera sob maior influência da África e dos frutos indígenas (FREYRE, 1964, p. 642).

As influências de outras culturas continuaram a se expandir, a partir de metade do século XIX, com a chegada de novos imigrantes – principalmente italianos, alemães, espanhóis, japoneses e sírio-libaneses – novos elementos da culinária típica desses grupos étnicos foram se incorporando a já miscigenada comida brasileira. Na contemporaneidade, a influência alimentar mais relevante de uma cultura externa é a norte-americana. Porém, no século XX, o hibridismo alimentar não mais ocorre, necessariamente, pela intensidade da imigração, mas sobretudo pela influência da globalização. Ao facilitar a divulgação, o transporte e a aquisição de alimentos de outros países, esse processo propiciou a introdução constante de novas práticas e hábitos alimentares.

Após a breve introdução sobre os hábitos alimentares formados no Brasil colonial, passo a tratar especificamente da região de Minas Gerais onde se deu a fase mineradora, região na qual estão inseridos os municípios pesquisados.

2.2. Fase da mineração em Minas Gerais: escassez de alimentos

O ciclo da mineração foi muito importante para a economia da colônia portuguesa e iniciou-se após a quase estagnação do ciclo do açúcar no final do século XVII. Teve seu apogeu em Minas Gerais no século XVIII e, nesta fase, por determinação da Coroa Portuguesa, toda a mão de obra deveria estar voltada basicamente à extração de ouro e diamante. Paula (2007) menciona que a mineração foi uma atividade central e decisiva na peculiaridade histórica da região onde ela ocorreu. Segundo o autor, algumas características dessa atividade foram a rapidez e amplitude com que a região foi ocupada. O intenso fluxo imigratório, gerado pela quantidade de ouro e seu preço, transformou-a na Capitania mais populosa do período colonial ao imperial. Por sua importância econômica e dinamismo da atividade, Minas Gerais teve o maior número de escravos da América Portuguesa.

O fato de ser ele mesmo, o ouro, dinheiro em sua forma mais universal, terá decisivo impacto sob o grau de dinamismo e mercantilização da economia mineira. A riqueza decorrente da atividade induzirá o Estado português a, efetivamente, implantar a máquina estatal da colônia, à qual será, durante muito tempo apenas fisco, polícia e justiça. São essas dimensões que vão determinar o desenvolvimento, em Minas Gerais, de uma estrutura urbana, de uma certa vida política e cultural em nada triviais no contexto colonial (PAULA, 2007, p. 279).

Assim, a atividade mineradora fez surgir em Minas Gerais primeiramente uma sociedade urbana, baseada na extração de ouro e diamantes, com a formação de pequenos povoados e arraiais. Segundo Zemella (1951), “os arraiais mineiros cresceram tão vertiginosamente que em poucos anos muitos deles atingiram a dignidade de vila. Surgiram primeiramente Mariana, Vila Rica, Caeté, Sabará, Vila do Príncipe, Arraial do Tijuco e outros” (ZEMELLA, 1951, p. 46). Nesses “outros” citados pela autora, está incluída a vila de Guarapiranga (atuais municípios de Piranga, Porto Firme e Presidente Bernardes), como já foi mencionado.

Em função disso, analisa Câmara Cascudo (2004), com um contingente elevado de pessoas que chegavam tanto do litoral da Colônia, como também de Portugal em busca das riquezas minerais, a escassez de alimento foi um fator marcante nesse período, já que se plantava muito pouco e boa parte da comida

era trazida por tropeiros⁸ a preços elevados. Além disso, demorava a chegar, devido às dificuldades das tropas em avançar pelas matas e estradas de difícil acesso.

O excesso de ouro mal enfrentava o exageradíssimo preço dos gêneros alimentícios transportados de longe porque não havia vontade e tempo para plantar cereais. Garimpeiros e faiscaidores⁹ tinham que comprar qualquer elemento para compor a menor refeição. Toda a escravaria estava ocupada no desmonte das terras e lavagem do ouro (CÂMARA CASCUDO, 2004, p. 208).

Segundo Frieiro (1982) e Paula (2007), as crises de abastecimento foram gravíssimas e causaram muitas mortes por fome além da acelerada alta de preços dos alimentos. Magalhães (1978) aponta duas grandes crises de fome: a de 1697-1698 e a de 1700-1701. Essas crises propiciaram uma dispersão populacional do centro da região mineradora. “Os primeiros habitantes não pensavam em perder tempo nas canseiras do amanhã e plantio da terra. A falta de caminhos agravava sobremaneira o problema do abastecimento” (FRIEIRO, 1982, p. 56).

Segundo o autor, tinha-se assim uma alimentação de baixo valor proteico. Para minimizar isso, comia-se o “bicho da taquara” assado ou torrado. Alimento que já era consumido pelos indígenas.

O que comia o faisqueiro na sua lavra? Comia do pouco que se plantava nas roças. Milho, feijão, farinha de mandioca e alguma fruta da terra eram o cotidiano sustento dos mineradores. O escravo negro, pau para toda obra, armava o tripé de varas fincado no chão e pendurava nele o caldeirão de ferro em que cozinhava o feijão com toucinho, servido em pratos de estanho. Estendia-se a farinha ao sol numa toalha e ao lado não faltava o ancorote de água ou aguardente. Galinha, ovos e doces, quando os havia, muito raros, eram tudo por preço da hora da morte (FRIEIRO, 1982, p. 57).

A partir disso, pela necessidade de manter a atividade e, portanto, de manter alimentados os homens para o trabalho, o rei ordena a importação de carne de boi para Minas, vinda de São Paulo, Curitiba, sertões da Bahia e Pernambuco. Essas regiões não possuíam grande plantel, mas passaram a ampliar a produção para atender à demanda mineira. A carne chegava cara e

⁸ Uma importante e movimentada rota de comercialização para abastecer a região de suprimentos gerais e comida surge da exploração de ouro e diamante. Detalhes dessa rota comercial por ser visto em Zemella (1951).

⁹ Muito comuns na mineração, os faiscaidores eram homens livres e pobres, havendo mesmo escravos entre eles, que entregavam quantia fixa de ouro ao senhor e guardavam o eventual excedente (VAINFAS, 2001, p. 398).

também tinha seu preço elevado nas regiões de origem, já que se priorizava a exportação para Minas. Apesar da escassez de comida representar um aspecto negativo para Minas Gerais, ela contribuiu para a expansão do mercado de outras regiões do país que investiram no abastecimento de alimentos da área de mineração, conforme aponta Furtado (2000).¹⁰

Segundo Zemella (1951), apesar do empenho de São Paulo e das outras regiões em fazer chegar a carne até as Minas Gerais, havia irregularidades no fornecimento. Em função disso, usava-se muito da carne de caça e de todo o tipo de alimento que se poderia obter nas matas além do pouco que colhiam nas pequenas roças para subsistência, insuficiente para atender a demanda de todos os trabalhadores que viviam na região dedicada à mineração.

A situação de insegurança alimentar grave que se instalava e a grande dificuldade na obtenção da carne bovina “estimulou o governo metropolitano à formação de uma zona pecuarista em torno das minas, distribuindo sesmarias em profusão, sempre sob a condição de os agraciados instalarem currais” (ZEMELLA, 1951, p. 192). O objetivo era também que, com o tempo, a produção de gado se tornasse suficiente para não mais haver comércio com a Bahia, visando fechar os canais por onde escoava o contrabando de ouro.

A outra ação do governo, da qual trata a autora, foi instituir a criação de suínos onde houvesse espaço para tal. Assim, passou a ser frequente entre os mineiros a implantação de chiqueiros rudimentares no quintal das casas, mesmo nas casas urbanas. Surge a partir dessa situação a preferência pela carne suína na dieta do mineiro da região de mineração¹¹, carne que está presente na maior parte das receitas consideradas mineiras, ainda nos dias atuais.

Outra medida por parte da Coroa para garantir a subsistência interna e certa autonomia ao longo desse período de mineração, foi a criação da “Ordem

¹⁰ A pecuária que encontrara no Sul um habitat excepcionalmente favorável para desenvolver-se - e que, não obstante sua baixíssima rentabilidade, subsistia graças às exportações de couro - passará por uma verdadeira revolução com o advento da economia mineira. O gado do Nordeste cujo mercado definha com a decadência da economia açucareira, tende a deslocar-se em busca do florescente mercado da região mineira. Outra característica, de profundas consequências para as regiões vizinhas, radicava em seu sistema de transporte. A tropa de mulas constitui autêntica infraestrutura de todo o sistema. A quase inexistência de abastecimento local de alimentos, a grande distância por terra que deveriam percorrer todas as mercadorias importadas, a necessidade de vencer grandes caminhadas em região montanhosa para alcançar os locais de trabalho, tudo contribuía para que o sistema de transporte desempenhasse um papel básico no funcionamento da economia. Criou-se assim, um grande mercado para animais de carga (FURTADO, 2000, p. 81).

¹¹ Nas regiões do norte de Minas Gerais, outros tipos de carne são mais comuns, por exemplo, a carne de sol em que se usa mais frequentemente a carne de boi.

Régia de 27 de fevereiro de 1777”, que tornou obrigatório o cultivo nas áreas rurais em quantidade suficiente para abastecimento de mandioca, feijão e milho, considerados alimentos básicos naquela época.

O milho, que na região das Minas Gerais passou a ser mais importante para consumo humano¹² do que a mandioca, tinha como derivados: pipoca, curau, pamonha, farinha cuscuz, biscoitos, bolos, cerveja de milho verde, aguardente, canjica, “que os ricos comiam por gosto e os pobres por necessidade” (FRIEIRO, 1982, p. 57). Isso porque estes derivados eram consumidos apenas pelos proprietários das terras e outros poucos abastados. Segundo Saint-Hilaire (1938) e Frieiro (1982), aos escravos só era dado o angu, que durante muito tempo foi a base de sua dieta. Saint-Hilaire (1938), que aprovou o paladar da alimentação à base do milho, descreve detalhes do fubá e a importância do angu para a alimentação dos escravos.

Para fazer servir o milho à alimentação ordinária dos homens, é ele preparado de duas maneiras diferentes. Sua farinha simplesmente moída e separada do farelo, com o auxílio de uma peneira de bambu, toma o nome de *fubá*. É fazendo cozer o fubá na água, sem acrescentar sal, que se faz essa espécie de polenta grosseira que se chama, como já o disse, *angú*, e constitui o principal alimento dos escravos (SAINT-HILAIRE, 1938, p. 206).

O viajante Pohl (1951, apud FRIEIRO, 1982) relata o que testemunhou da alimentação dos escravos: “alimentavam-se os negros, ao almoço e à ceia, com farinha de milho misturada com água quente, o angu, propriamente dito, no qual punham um naco de toucinho, e ao jantar davam-lhes feijão” (POHL 1951, apud FRIEIRO, 1982, p. 75). O objetivo era alimentar o escravo somente daquilo que o mantivesse em boas condições de saúde e com força suficiente para fazer render o trabalho na lavra.

O angu era desde essa época feito sem adição de sal, o que perdura até os dias de hoje. A principal razão para isso naquela época, era a dificuldade em obter o sal em Minas Gerais e, conseqüentemente, o seu alto preço. Assim, esse produto era usado com parcimônia para alimentação animal e alguns alimentos

¹² Para fins de alimentação animal, o milho também era mais importante do que a mandioca, pois dele se alimentavam os bovinos, os suínos, os equinos e os galináceos, conforme aponta Meneses (2007). Assim, era necessária uma área muito grande destinada ao cultivo deste cereal. Segundo este autor a prática de produção consorciada de milho e feijão era comum e atendiam a uma “ordem biológica, cultural e econômica, e, ainda, ecológica - condições de clima, solo e relevo” (p. 344). Com o passar do tempo o milho, caiu na preferência dos habitantes das Minas, e se tornou mais importante para fins de alimentação humana também.

que precisariam dele para conservação como toucinhos e feijão, por exemplo. Conforme Frieiro (1982), em função dessa situação poder-se-ia, talvez, atribuir o angu sem sal como invenção mineira, embora isso não possa ser comprovado, já que em outras regiões como São Paulo e Bahia o angu é temperado. A obtenção de sal foi um problema geral no país, durante todo o século XVIII, segundo o autor.

Zemella (1951), em seu importante trabalho sobre o abastecimento de capitania das Minas Gerais no século XVIII, destaca essa situação:

O suprimento de sal, especialmente para as cidades vicentinas sempre foi difícil e penoso. Na Vila de São Paulo, o mau fornecimento do preciso condimento causou até revoltas. Se na Vila de São Paulo, que estava relativamente próxima do porto de importação de sal havia tremendas dificuldades para a sua obtenção, que seria então das Gerais. As minas, no seu desespero, conseguiram uma região interna, os sertões marginais do São Francisco, que lhe fornecesse tal mercadoria, se bem que em pequenas quantidades. O sal chegava às cidades mineiras subindo o rio São Francisco em barcaças (ZEMELLA, 1951, p. 193).

A autora aponta que o sal, assim como a carne, os cereais, o açúcar e o toucinho eram produtos vitais de consumo para os mineiros. Sendo que a carne e o sal eram, além de necessários, imprescindíveis e vinham de longas distâncias. Segundo Carrara (2013), o sal que chegava às Minas Gerais vinha de Sobradinho, Pilão Arcado, Casa Nova e Remanso na Bahia. A autora inclui na lista, ainda, dois produtos que eram considerados de grande importância para os mineiros: a pinga e o tabaco. A pinga ou cachaça era muitas vezes usada para ajudar a remediar a fome.

Como citado por Zemella (1951) e Frieiro (1982), a Ordem Régia estimulou pequenos cultivos para subsistência e a venda dos excedentes, reduzindo o risco de uma nova crise de fome. Com o tempo, foi-se regulando o abastecimento, embora a preços ainda estivessem muito elevados para a grande maioria da população da região mineradora. Segundo Boxer (1969, apud Arruda, 1999, p. 139): “As pessoas que tinham uma fazenda ou roça, nas quais plantavam legumes, criavam aves, porcos etc., para elas e seus escravos, vendendo o excesso para o consumo na cidade, com bons lucros”.

Arruda (1999) menciona que as pessoas mais ricas e que possuíam um grande número de escravos foram as primeiras a iniciarem o cultivo de suas

terras para alimentar seus familiares, os escravos e a aproveitar a demanda por alimentos para obter algum lucro com a venda do excedente.

Analisando o lugar da comida no processo de formação do território das Minas Gerais na fase da mineração, verificamos que ela teve uma função muito mais fisiológica, ou seja, a de matar a fome e sustentar a pesada lida diária que era o trabalho na lavra. Conforme os registros de Mawe (1922), Saint-Hilaire (1938) e Cardim (1939), verifica-se que os habitantes da região de Minas Gerais faziam suas refeições com muita rapidez e com pouca conversa.

Outra observação importante é mencionada por Abdala (2007), que aponta a existência de uma combinação de gêneros adquiridos no comércio com a produção de alimentos do quintal, isso ainda na fase da mineração – no período após as crises de fome e organização do abastecimento interno. Como os preços dos produtos importados eram muito elevados, os produtos da terra foram os principais alimentos consumidos. Assim, segundo a autora, surge uma cozinha com características peculiares que se adaptou à situação vivenciada pelos habitantes, cujo controle político e econômico era excessivo diante da realidade em que atender às necessidades imediatas de sobrevivência era o principal objetivo. “À exceção das compotas e doçarias, de maneira geral inspiradas nos hábitos lusitanos, os pratos servidos no dia-a-dia caracterizavam-se pela rusticidade dos produtos da terra” (ABDALA, 2007, p. 73). Nesse período também foi muito importante dominar as técnicas de conservação dos alimentos, o que acarretou na adoção de hábitos alimentares muito característicos, como a conservação da carne do porco na gordura retirada do próprio animal.

2.3. Fase da ruralização em Minas Gerais: fartura de alimentos

A fase da ruralização em Minas Gerais é considerada aquela que, paulatinamente, vai surgindo um novo dinamismo econômico e reprodutivo, para além da mineração. Segundo Arruda (1999), Iglésias (1970), Carrara (2007), Guimarães e Reis (2007), Meneses (2007), Barbosa (1995) e Frieiro (1982), não ocorreu um corte radical, uma linha divisória onde tenha se encerrado o ciclo da mineração e surgido o ciclo da ruralização. A demarcação de uma periodização é feita pelos autores mais por razões metodológicas para discorrer sobre o ritmo histórico, econômico e cultural daquele período na região.

Iglesias (1970) utiliza os termos “opulência e decadência” da mineração e sugere os períodos da seguinte maneira: Os anos de 1693 a 1770, a fase considerada do surgimento ao auge da opulência mineração, e 1770 a 1883, o que abrangeria a sua decadência. Tal declínio orientou, conseqüentemente, para a atividade agrícola. Arruda (1999) aponta a Carta (ou Ordem) Régia já citada no item anterior como o marco de reconhecimento da Coroa do declínio da mineração e da necessidade de estimular a produção agrícola na região. Em suas palavras:

A Carta Régia de 1777 consagra ao novo princípio o postulado que reconhece a importância da agropecuária no conjunto das atividades econômicas nas áreas de mineração. (...) A mudança de atitude por parte das autoridades governamentais do Reino corresponde, na realidade, à avassaladora crise da produção aurífera depois dos anos sessenta. Impunham-se novos caminhos à economia de Minas, capazes de dar sustentação aos significativos contingentes populacionais que lá haviam se estabelecido na primeira década do século XVIII (ARRUDA, 1999, p. 140).

Nesta fase, o problema de abastecimento já não era mais tão grave, mas os preços dos alimentos continuavam altos. Era tempo de maior fartura de alimentos em relação à fase de mineração, mas ainda assim com muitos obstáculos. Zemella (1951) defende que, em função da situação dada, a região de Minas Gerais foi orientando, pouco a pouco, seus caminhos no sentido da autossuficiência e as atividades dos habitantes se desviando para a lavoura, pecuária e a manufatura. “Na própria região onde se localizavam as lavras¹³ ou minas, multiplicaram-se as plantações. As minas agonizantes passaram a apoiar-se na lavoura que, se expandindo, procurava gulosamente as manchas de terra fértil que havia nas imediações das lavras” (ZEMELLA, 1951, p. 239). Mas esse processo não significou um rompimento abrupto da mineração. Assim, o trabalho na lavra permanecia, embora em muito menor importância do que antes – nas fases pós-colheita – quando se utilizava a mão-de-obra dos escravos que pudessem ser retirados temporariamente da lavoura.

Guimarães e Reis (2007) apontam que os setores da manufatura, pecuária e lavoura permitiram que a economia de Minas Gerais continuasse a

¹³ “Em 1702 foi criado a Intendência das Minas, órgão encarregado de aplicar a legislação sobre a mineração na colônia. Cabia ainda ao órgão dividir o local a ser explorado em Datas, lotes de terra entregues ao descobridor das minas. As áreas maiores que as Datas eram chamadas de Lavras, lotes de terras em que a exploração do ouro só seria possível com técnicas de exploração mais eficaz e com um grande número de escravos” (MUTTER, 2012, p.31).

se desenvolver e a Capitania continuasse a manter seu ritmo de crescimento populacional durante a segunda metade do século XVIII, incluída a população escrava.

Com a crise da mineração, a mudança nos rumos da economia mineira provocou transformações quantitativas e qualitativas na agricultura com o fortalecimento da produção interna e com o desenvolvimento de uma elite residente, autônoma ante o mercado externo (GUIMARÃES; REIS, 2007, p. 332).

Na concepção de Arruda (1999), além de a agricultura ocorrer nas regiões das lavras como afirmado por Zemella (1951), as sesmarias que foram concedidas levaram muitos a estabelecerem suas fazendas no interior rural. A autora aponta que nesta fase, já ao final do século XVIII, Minas reduziu muito o consumo de produtos importados, basicamente de São Paulo, Rio de Janeiro e Bahia, passando a comercializar, principalmente para o Rio de Janeiro, muito do que passou a produzir, embora a produção fosse principalmente para abastecimento interno, como também apontado por Graça Filho (2007) e por Guimarães e Reis (2007). Exportava-se “queijo, fumo, açúcar, aguardente e cana, e ainda, mas em menor volume, couros e solas, marmelada, e mandioca, algodão, pouco café, gado vacum, porcos, cavalos e galinhas” (DULCI, 2007, p. 348).

Este autor menciona ainda que as importações que continuaram pelo século XIX foram de produtos como: sal, tecidos, vinho, peixe salgado, vinagre e azeite doce.

As compras, no entanto, eram muito menores do que as vendas. O poder aquisitivo dos mineiros era baixo, portanto, já que eles não tinham condições de consumir muitos produtos importados, havia espaço para fabricação local de bens indispensáveis à vida diária (DULCI, 2007, p. 348).

Para Freyre (2008, p. 67), o declínio da mineração “transformou quase toda a Província, de inquietamente mineira a pacatamente agrícola”. Para este autor, a fase da ruralização foi melhor para Minas nos aspectos econômicos e sociais. Segundo Graça Filho (2007), Guimarães e Reis (2007) e Arruda (1999), a fase da ruralização em Minas foi um processo relativamente lento que ocorreu progressivamente e essa realidade não mudou mundo durante quase todo o século XIX.

Porém, a partir de segunda metade desse século, o setor cafeeiro e o fabril tornaram essa realidade produtiva e econômica mais diversificada, sobretudo na Zona da Mata, assim como a pecuária leiteira, na região mais ao Sul do estado.

A produção cafeeira na Zona da Mata, conforme Pires (2013, p. 331), “desenvolveu uma típica economia voltada para a produção e exportação de café que, a partir de meados do século XIX vai se tornando o espaço econômico mais rico do estado até pelo menos o final da década de 1920”.

Também foi na Zona da Mata que Dulci (2007) aponta ter surgido no final do século XIX e início do XX, agroindústrias da cana e do leite que chegaram a liderar o mercado nacional no início do século XX. Antes disso, os engenhos existentes nas áreas rurais em Minas eram rudimentares. O autor menciona que no município de Ponte Nova foram instaladas três usinas de cana de açúcar com a importação de equipamentos modernos para a produção em escala industrial. Com as usinas chegaram os trens da empresa Leopoldina, o que foi muito importante para o desenvolvimento regional.

Em relação à agroindústria do leite em Minas no mesmo período, o autor sinaliza que ela se deu de maneira constante, acompanhando a evolução da pecuária regional. A primeira agroindústria de produtos lácteos do estado estabeleceu-se onde hoje está o município de Santos Dumont.

São muitas as teses e discussões baseadas em documentos e arquivos sobre a Minas Colonial e sobre as dinâmicas produtivas e o controle político-econômico nas duas fases: a mineração e a ruralização. Porém, para os objetivos deste trabalho, como já sinalizado no início deste capítulo, importa saber se o declínio da mineração e consequente ampliação da produção agropecuária (considerada assim a fase da ruralização) gerou mudanças nos hábitos alimentares da população mineira do entorno da região mineradora. Conhecer os hábitos alimentares da população, o que era cultivado e que animais eram criados nesses dois períodos, é importante para correlacionar com as informações obtidas na pesquisa de campo.

Nesse sentido, os autores que orientam a esse respeito são: Frieiro (1982), Magalhães (2004), Arruda (1990), Abdala (2007), Vasconcellos (1968) e Torres (2011).

Temos a impressão (e Gilberto Freyre e Caio Prado Júnior pensam igualmente assim) que o mineiro, tanto na Colônia nos tempos de mineração, no Império, passada a série de crises dos primeiros tempos de mineração, alimentava-se bem e melhor do que a maioria dos brasileiros, ao menos quanto ao peso e valor nutritivo. O mineiro exige “sustância”, quer comida substancial e pouco liga para refinamentos complicados (TORRES, 2011, p. 101).

A observação de Torres (2011) corrobora a de Frieiro (1982), que sinaliza para uma alimentação mais farta na fase da ruralização e, segundo Arruda (1999), a produção diversificada nas fazendas era uma característica deste período. Os excedentes de carne suína, toucinho, carne seca, farinha de milho, farinha de mandioca, rapadura, aguardente, óleo, fumo, café, queijos, algodão em fios e tecidos rústicos, eram vendidos nas cidades mais próximas.

O que os autores citados apontam é que houve fartura de produtos alimentícios sem diversificação entre o que se comia na fase da mineração para a fase da ruralização, exceto para os mais ricos que podiam investir na importação de vinhos, azeites do reino e bacalhau. Magalhães (2004) aponta a abundância na produção de legumes, frutas, hortaliças, tubérculos e grãos, produzidos nos sítios e fazendas, próximos a Vila Rica e Mariana. Até mesmo nos pequenos quintais das cidades existiam hortas. Muitos dos alimentos eram itens comuns no cotidiano alimentar da população, como o feijão, a farinha e milho e a couve.

Quanto à produção de alimentos regionais/locais, notam-se principalmente legumes, hortaliças, frutas e grãos, produzidos por pequenos sítiantes residentes nos termos das vilas. Em Vila Rica, por exemplo, produziam-se os seguintes gêneros: laranjas, bananas, quiabos, couves, batata-doce, cará, mandioca, ovos, pães, leite, azeite de mamona, farinha de mandioca e de milho, cevada, arroz, feijão miúdo e fradinho (CHAVES, 1995, apud MAGALHÃES, 2004, p. 71).

Em relação à proteína animal, Magalhães (2004) e Frieiro (1982) apontam que os suínos e as galinhas caipiras continuaram sendo a principal fonte de consumo. Do suíno, além da carne, continuou-se a usar o toucinho, a banha, focinho, orelhas, mocotós e fressuras, que também são fonte de gordura. Diferentemente da carne, cujo consumo era restrito aos abastados, o toucinho e a banha eram usados por todas as classes sociais para acompanhar as hortaliças e o feijão.

O angu e o feijão continuaram presentes na mesa de todos, sobretudo na do pobre¹⁴. Segundo os autores, nas famílias mais ricas tinha-se como costume servir refeições muito fartas para as visitas, mesmo que essa não fosse a realidade cotidiana, inclusive com variedades de doces, numa tentativa de apagar as privações alimentares vivenciadas anteriormente.

Saint-Hilaire, em uma de suas passagens por Minas Gerais no século XIX, relata suas percepções sobre a comida nas áreas rurais:

Galinha e porco são as carnes que se servem mais comumente em casa dos *fazendeiros* da província das Minas. O feijão preto forma prato indispensável na mesa do rico, e esse legume constitui quase que a única iguaria do pobre. Se a esse grosseiro manjar este último acrescenta mais alguma coisa, é arroz, ou couve, ou outras ervas picadas (...). Como não se conhece o fabrico da manteiga, substitui-se-lhe a gordura que escorre do toucinho que se frita. Cada conviva salpica com farinha o feijão ou outros alimentos, aos quais se adiciona salsa, e faz-se assim uma espécie de pasta. (...) Um dos pratos favoritos dos mineiros é galinha cozida com quiabo, mas os quiabos não se comem com prazer senão acompanhados de *angú*, espécie de polenta sem sabor. Em parte alguma, talvez, se consuma tanto doce como na província das Minas; fazem-se doces de uma multidão de coisas diferentes; (...). É muito raro encontrar vinho em casa de *fazendeiros*; a água é a sua bebida ordinária (SAINT-HILAIRE, 1938, p. 186-187).

Na percepção de Magalhães (2004), não houve alterações importantes na comida mineira ao longo dos anos, na região onde se iniciou a mineração. Feijão, farinha de milho, fubá e arroz, continuaram a ser alimentos básicos.

Sobre as quitandas, Frieiro (1982, p. 166) e Abdala (2007, p. 99) citam o consumo comum dos biscoitos de polvilho assados ou fritos, broas, pamonhas, brevidades, roscas, sequilhos, bolos, broinhas de fubá, de amendoim e mães-bentas. As quitandas eram fundamentais nas áreas rurais. Em função da distância das cidades, era preciso estar prevenido para a chegada de alguma visita e para atender à família diariamente. O pão de queijo, atualmente a quitanda quase “símbolo” de Minas Gerais, foi introduzida apenas em início do século XX. Não há uma data precisa de seu surgimento, mas como os autores apontam, o queijo passou a ser produzido para aproveitar as sobras do leite. Segundo Abdala (2007), os viajantes europeus que estiveram em Minas no século XIX, relataram a raridade de queijo e manteiga nos *menus* locais. Para a

¹⁴ Segundo Omegna (1961 apud FRIEIRO, 1982), a parcela mais pobre, e livre, de Minas Gerais nunca rejeitou o angu e nem a farinha de milho, preferindo-o à mandioca. Mas o mesmo não se observava em outras regiões do País, justamente por ser comida prioritária para os escravos, e assim, optavam pela farinha de mandioca. Essa era uma maneira de não se igualar aos escravos.

autora, a introdução do queijo no biscoito de polvilho dando origem ao pão de queijo surgiu justamente no período de fartura alimentar, quando se utilizava o excedente para criar diversos pratos. Na região que pesquisei, o pão de queijo não é uma quitanda tradicional e raramente é consumida.

O que se percebe ao final deste capítulo é que a alimentação básica foi a mesma em Minas desde o período da mineração. A ruralização ampliou a produção de alimentos para abastecimento interno e venda do excedente, houve o incremento de algumas produções como café, leite, açúcar e seus derivados, mas isso não representou novidade em termos de consumo. Percebe-se que os hábitos alimentares permaneceram ao longo dos séculos XVIII, XIX e pelo menos até o início do XX. Os alimentos destacados como os básicos pelos autores citados aqui, são aqueles que atualmente ainda são encontrados nas receitas consideradas como mais tradicionais da cozinha mineira, embora muitas e dessas receitas sugiram algumas substituições como óleo vegetal no lugar da banha, açúcar cristal no lugar da rapadura ou do melado, fermento químico no lugar do bicarbonato de sódio etc.

No capítulo 5, será possível observar se esses alimentos presentes na região de mineração em Minas Gerais são ainda adotados pelas famílias rurais entrevistadas e se existem relações da comida consumida na ocasião da pesquisa com a comida do passado.

3. ALIMENTAÇÃO E CULTURA: PERMANÊNCIAS E TRANSFORMAÇÕES

“Comer não envolve apenas a natureza e a cultura. Situa-se entre a natureza e a cultura. Participa de ambas. Tem muito a ver com a primeira e também com a segunda”.

(Paolo Rossi, 2014)

Apresento neste capítulo a base conceitual e argumentativa da pesquisa e os principais autores envolvidos com as abordagens contidas neste trabalho. O item 3.1 tem por objetivo apontar o lugar da alimentação nas principais análises das ciências sociais e da história. Basicamente três disciplinas compõem as discussões presentes neste estudo e se complementam durante o percurso: a Antropologia, a Sociologia e a História. O item 3.2 traz a discussão existente em torno de sistema alimentar e suas relações com as práticas alimentares. O item 3.3 analisa as diferenças atribuídas entre alimento e comida na abordagem cultural e simbólica das práticas alimentares, inserindo a importância social e cultural do fogo no ato alimentar, as dinâmicas de comensalidade, as práticas alimentares adotadas na contemporaneidade em suas conexões com o tradicional e o moderno. O item 3.4 discute as possibilidades de permanência ou extinção das práticas tradicionais, no contexto alimentar contemporâneo. O item 3.5 discute o tradicional e o moderno no contexto das dinâmicas alimentares no meio rural e o item 3.6 trata do papel feminino nas práticas alimentares na família.

3.1. A alimentação como categoria de estudo multidisciplinar: contribuições da antropologia, da sociologia e da história

Em importante artigo sobre as balizas historiográficas da alimentação, Meneses e Carneiro (1997) destacam os enfoques das diversas áreas neste campo, que são: biológico, econômico, social, cultural e filosófico. Importa-nos, sobretudo, aquelas referências das ciências sociais e da história. Para aqueles autores, a antropologia é a que mais dá atenção a este tema e é a responsável pela maior quantidade de informações a respeito. Citam como principais contribuições iniciais as obras de Claude Lévi-Strauss, Marshall Sahlins, Mary Douglas, entre outros.

Os antropólogos desde o século XIX se empenharam em desenvolver uma etnografia sistemática dos hábitos alimentares e em buscar interpretá-los culturalmente. A primeira fase da antropologia caracterizou-se por um comparativismo das diferentes tradições culturais. A análise dos tabus onde se destacam os alimentares, foi desde os primórdios da Antropologia Cultural, um terreno fértil para especulações sobre o significado simbólico da alimentação (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 19).

O sociólogo e antropólogo brasileiro, Gilberto Freyre, já em 1926, em seu “Manifesto Regionalista” discute, ainda que de forma pouco aprofundada, sobre a função do açúcar no Brasil. Mas foi com sua obra publicada em 1939, em que trata especificamente de uma sociologia do doce, ao recolher receitas que eram guardadas a sete chaves pelas mulheres e que eram repassadas de mães para filhas, que o autor pode considerado como o precursor do mais importante trabalho sobre o açúcar. Assunto que retoma mais tarde em “Casa-Grande e Senzala” publicado em 1964.

O papel das ciências sociais, principalmente a contribuição da antropologia para os estudos da alimentação é detalhadamente tratado por García (2009). Este autor aponta que, apesar de o tema da alimentação ter sido importante para os antropólogos desde os primórdios – que registraram em seus cadernos de campo os modos de comer, de elaborar a comida e ainda, os principais alimentos consumidos pelos grupos estudados – o ano de 1968 é considerado como sendo o início aproximado dos estudos voltados mais especificamente para a antropologia da alimentação, ou seja, quando a abordagem da comida como cultura passa a ser analisada de forma mais institucionalizada pela antropologia. “Cuando se fijan de manera clara las dos más potentes aproximaciones a la Antropología de la Alimentación: el estructuralismo y el materialismo” (p. 26). Sua observação coincide com o afirmado por Meneses e Carneiro (1997, p. 20), de que “somente nas décadas de 1960 e 1970 na voga do estruturalismo, é que os estudos antropológicos sobre alimentação deslançam e se define um padrão de análise cultural”. García (2009) justifica, ainda, a fixação da data de 1968 por este ser o ano da primeira publicação do terceiro volume da série “Mitológicas”, de Claude Lévi-Strauss: *As Origens dos Modos à Mesa*.

Nesta obra, Lévi-Strauss republicou o artigo “O triângulo culinário” onde apresenta seu entendimento sobre o fato alimentar e defende que a cozinha de

uma sociedade é uma linguagem inconsciente de sua estrutura. Voltaremos a este artigo mais à frente. Em “*As origens dos modos à mesa*” (Mitológicas 3), assim como em “*Do mel às cinzas* (Mitológicas 2)”, Lévi-Strauss analisa o que chama de “entornos e contornos” da alimentação. A diferença é que, em “Mitológicas 3”, ele analisa como os modos à mesa, o uso de receitas e os modos de preparação, em diferentes povos, estão conectados ao lado cultural e como esses aspectos complementam o lado biológico que é o processo de ingestão e digestão alimentar.

Na década de 1970, Claude Fischler, sociólogo e antropólogo francês, passa a dar ênfase em seus estudos ao tema da alimentação e desenvolve importante trabalho sobre o açúcar e seus aspectos de efeito simbólico e biológico. Como já visto, Gilberto Freyre (1939) trabalhou esta temática e sua influência no Brasil. Depois de Claude Fischler, Sidney Mintz, de mesma formação acadêmica também publicou trabalhos sobre o açúcar, em 1986, analisando sobretudo as relações de poder existentes nesse tipo de produção na região caribenha. Neste contexto, seu trabalho inseriu o tema da alimentação na economia política global. Mas Sidney Mintz analisou também o poder de atração de consumo do açúcar e seu uso na culinária. Sobre esse tema, publicou “*Sweetness and Power: The place of sugar in modern History*” e em Português, foi publicado em 2003, o livro “O Poder amargo do açúcar: produtores escravizados, consumidores proletarizados”.

Voltando a Claude Fischler, ainda na década de 1970, organizou a coletânea: *La nourriture – Pour une anthropologie bioculturelle de l’alimentation*. Mas é na década de 1990 que publica seu mais importante trabalho: *L’omnivore*, onde discute as transformações ocorridas nas sociedades ocidentais modernas no campo da alimentação e seus efeitos na vida das pessoas.

Também entre as décadas de 1970 e 1990, quem se destaca neste campo é o antropólogo americano Marvin Harris. Seus estudos no campo da alimentação enfatizam sobretudo os enigmas culturais, buscando explicar as reações a alguns mitos e tabus alimentares. Assim, suas publicações mais importantes foram “*Vacas, Porcos, Guerras e Bruxas: Os enigmas da Cultura*” (1978); *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura* (1985); “*Canibais e Reis*” (1990). Sobre o tema dos tabus alimentares, outras importantes

contribuições são as dos antropólogos Mary Douglas, sobretudo, com a obra “Pureza e Perigo”, publicada pela primeira vez em 1966 e Marshal Sallins, com a obra “Cultura e Razão Prática”, publicada originalmente em 1976. Mary Douglas e Marshal Sallins têm uma análise para os tabus alimentares que difere da de Marvin Harris, que opta pelo determinismo ecológico para justificar a razão de alguns grupos, como os judeus, em não comer alguns alimentos, como carne de porco por exemplo. No livro: “Vacas, Porcos, Guerras e Bruxas – o enigma da cultura”, ele defende que a Bíblia e o Alcorão condenaram o consumo do porco, não por razões espirituais de pecado ou impureza, mas “porque a sua criação constituía uma ameaça à integridade dos ecossistemas culturais e naturais básicos do Oriente Médio” (HARRIS, 1978, p. 39). Além disso, Harris aponta que, por ter uma alimentação parecida com a dos humanos, ou seja, viverem soltos nos bosques e se alimentarem de castanhas, frutas, tubérculos e cereais, os porcos representavam uma disputa por comida. Já Mary Douglas e Sallins defendem que a razão para o não consumo de porco se dá por razões simbólicas e religiosas. Mary Douglas, em “Pureza e Perigo”, recorre ao livro bíblico de Levíticos, no Velho Testamento, para justificar sua percepção. Neste livro, há uma recomendação explícita aos judeus, sobre os animais que podem e que não podem ser comidos, divididos entre animais limpos e animais imundos. Assim, eram considerados limpos, e liberados para comer, dentre os quadrúpedes os que tem unhas fendidas e divididas em dois e que ruminam. O porco, por não ruminar é considerado imundo e proibido. Além disso, nada mais é falado a respeito do porco no livro de Levítico. Assim, a autora defende que os judeus cumprem o mandamento apenas por razão religiosa e nada tem a ver com a questão utilitária ou da disputa pela comida, como alegado por Marvin Harris. Sallins, em “Cultura e Razão Prática”, compartilha de forma semelhante a ideia de Mary Douglas, ao tratar sobre os hábitos alimentares relativos à carne dos americanos do Norte, o que será detalhado mais à frente.

Outro autor importante no campo da alimentação é o sociólogo inglês, Stephen Mennell. Segundo Meneses e Carneiro (1997), na década de 1980, Mennell buscou investigar os usos sociais da domesticação da natureza pela cultura, antes mesmo de Claude Lévi-Strauss, analisando como se dão os modos que ‘civilizam o apetite’ e publicou “*All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*” (1996). Foi Mennell

ainda quem desenvolveu primeiramente estudos sobre as “cozinhas identitárias”, sobre a valorização da cozinha nacional da Inglaterra e os “estilos nacionais de comer”.

Contreras e Gracia (2011, p. 29) sugerem como objeto para a antropologia da alimentação: “o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado”.

No âmbito da sociologia, segundo Meneses e Carneiro (1997), as questões de gênero na divisão social do trabalho doméstico e, ainda gênero e comida foram os que mais atraíram as pesquisas iniciais. Sobre este tema, Mabel Garcia Arnaíz (1996), antropóloga espanhola, a quem recorreremos em vários momentos neste trabalho, destaca em seu estudo sobre os paradoxos da alimentação contemporânea as importantes contribuições de Mennell (1996), de Murcott (1983), Pynson (1987) e Kaplan (1980).

Meneses e Carneiro (1997, p. 24) mencionam que o tema da comensalidade também foi evidenciado a partir da década de 1970: “Os estudos nesta área se orientaram para a refeição como instituição social, sua natureza e funcionamento, seus ícones – como a mesa”. Mais recentemente abrange fortemente os estudos sobre os efeitos da tecnologia alimentar, que propiciou o hábito de comer fora de casa e o surgimento dos *Fast food*. Em sua obra, estes autores citam os trabalhos de Stephen Mennel (1996), Anne Murcott (1983), Harvey Levenstein (1988), Claude Fischler (1988).

Ao falar em comensalidade não podemos deixar de citar a contribuição dada por Norbert Elias (2011) sobre as transformações nas normas de comportamento social, incluindo os modos à mesa, na sociedade europeia a partir do final da Idade Média. Nesta obra, cuja primeira publicação ocorreu em 1939, o autor nos leva a descobrir como foram reproduzidas socialmente, algumas regras de boas maneiras de convívio na sociedade e que também se refletem na comensalidade, como por exemplo, não comer com as mãos, não colocar os pés sobre a mesa, como usar os talheres a mesa, não falar de boca cheia, entre outras regras. O que pode parecer superficialmente uma descrição fútil sobre códigos de etiqueta social é, na verdade, uma análise interessante do quanto aquilo que parece ser natural atualmente, nada tem de natural, pois são

regras que foram sendo aprendidas à medida que o homem foi avançando nos estágios de civilização ocidental. O autor nos mostra o quanto foi delicado e difícil para o homem da cultura ocidental se tornar civilizado ao longo do processo histórico, pois o civilizar-se envolvia a mudança “obrigatória” de comportamento. Em seu livro, *O Processo Civilizador*, ele se refere à sociedade europeia, mas principalmente à França e à Alemanha.

No viés da sociologia e da antropologia, ocorre uma mudança de interesse no campo dos estudos sobre alimentação que se observa a partir da década de 1990, segundo Meneses e Carneiro (1997, p. 20), deslocando-se o interesse dos tabus para focar as “práticas culturais nos processos de aculturação e na identidade cultural”.

É importante destacar a observação feita por Contreras e Gracia (2011) de que tem sido cada vez maior o número de autores contemporâneos que não fazem distinção nos enfoques disciplinares entre a antropologia e a sociologia da alimentação.

Ainda não está bem definida a sucessão de paradigmas dentro da antropologia e da sociologia da alimentação, pois a cada uma das correntes foram vinculados trabalhos sobre diferentes aspectos alimentares sem que necessariamente se tenha produzido um questionamento ou uma invalidação decisiva das aproximações, perguntas ou respostas anteriores. Porém, dentro desse âmbito de estudo encontramos-nos em uma fase de tentativas e erros, ainda que já se comece a definir um núcleo teórico sólido que conte com um mínimo de generalizações e de hipóteses que podem ser organizadas em um programa teórico comum cujo núcleo consiste em defender a ideia de ‘sistema alimentar’, sem desconsiderar, contudo, a diversidade de definições e atribuições que tal sistema tem recebido (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 30).

García (2009) defende que, para a antropologia da alimentação o interesse está em encontrar a lógica do significado social e cultural da comida revelando como ela pode classificar ações, pessoas, espaços e tempos e correlacionar essas classificações e seus significados. Já na sociologia da alimentação o foco está no espaço social da comida, as transformações contemporâneas e a evoluções da comensalidade.

Outros autores contemporâneos utilizados como referência nesta pesquisa nos campos tanto da antropologia quanto da sociologia da alimentação, são: Jean Pierre Poulain, que é sociólogo e antropólogo, francês. Esse autor conduz estudos e pesquisas sobre comida, cultura e saúde nas

universidades de Toulouse (França) e Taylor (Malásia). Autor de “Sociologias da Alimentação” e “*Dictionnaire des cultures alimentaires*”, entre outros. Mabel Gracia Arnaiz é antropóloga e pesquisadora da universidade de Rovira e Virgili, na Espanha e membro da Comissão Internacional da Antropologia da Alimentação. Sua linha de investigação científica envolve estudos socioculturais da alimentação, saúde e gênero. Autora das obras “*Alimentación, salud y cultura: encuentros interdisciplinarios*”, “*Paradojas de la alimentación contemporánea*”, e mais recentemente, em 2015, publicou: “*Comemos lo que somos. Reflexiones sobre cuerpo, género y salud.*”. Também antropólogo e pesquisador na Espanha, Jesús Contreras é diretor do “*Observatorio de la Alimentación - ODELA*”, autor de “*Subsistencia, ritual y poder en los Andes*” e “*Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*”. Richard Wranglam, é um pesquisador inglês que atua na área de antropologia física e primatologia. Sua importante contribuição para os estudos da alimentação é o livro “Pegando Fogo”, em que aponta a importância do fogo para a transformação da comida, de natureza em cultura e para a promoção da sociabilidade humana. Igor de Garine é um antropólogo francês que pesquisa sobre comida e tradição, comida e identidade, comida e industrialização. Autor de “*Les Changements des habitudes et des politiques alimentaires en Afrique: Aspects des sciences humaines, naturelles*” e “*Social Aspects of Obesity (Culture and Ecology of Food and Nutrition)*”. Por fim, Michael Pollan, que é americano e, apesar de sua importante contribuição contemporânea sobre comida e cultura, o que o tem feito despontar na mídia sobre o assunto, sua formação acadêmica é o jornalismo. Autor de “O Dilema do Onívoro” e “Cozinhar: uma história natural da transformação”, e outros.

As referências de artigos de publicação internacional dos referidos autores e outros que utilizei nesta pesquisa fazem parte do banco de dados do “*Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires*”¹⁵ e do “*Observatorio de la Alimentación (ODELA)*”¹⁶.

Dentre os brasileiros na área da alimentação e cultura, abordados nesta pesquisa, além dos clássicos trabalhos de Gilberto Freyre e Câmara Cascudo, já citados, estão os seguintes autores: Renata Menasche, cujas pesquisas são mais centradas na alimentação e consumo no meio rural e patrimônio alimentar,

¹⁵ Site de acesso: <http://www.lemangeur-ocha.com/connexion/>

¹⁶ Site de acesso: <http://www.odela.org/?lang=es>

focadas na região sul do Brasil. Desta autora, encontrei avaliando o período 2005 a 2015, 26 artigos em periódicos envolvendo os temas relacionados acima (como autora e coautora), 07 deles, estão inscritos no portal de periódicos da CAPES e também é importante citar dois livros organizados pela autora, “A Agricultura Familiar à Mesa: saberes e práticas da alimentação”, publicado em 2007 e “Dimensões socioculturais da alimentação”, publicado em 2012. Maria Eunice Maciel, também pesquisa o sul do Brasil, em um viés mais geral da comida e cultura, menos voltado ao rural do que a pesquisadora anterior. Desta autora encontrei 08 artigos em periódicos, quase todos eles, voltados à estudos no sul do Brasil; 02 deles inscritos no portal de periódicos da CAPES. Ellen Woortmann, pesquisadora de Brasília, cujas pesquisas em alimentação concentram-se sobretudo em memória e patrimônio alimentar e aspectos de gênero e alimentação. Seu artigo mais recente na área de antropologia da comida, publicado em periódico é: “A comida como linguagem”. Carlos Alberto Dória, antropólogo, por meio da publicação de dois recentes livros: “Formação da Culinária Brasileira” e “e-Boca Livre”. Raul Lody, também antropólogo. Sua publicação recente mais importante para o campo da alimentação é “Brasil Bom de Boca”. Seus estudos têm sido mais concentrados na discussão de patrimônio e regionalismo alimentar. Já, o antropólogo Roberto DaMatta, embora não pesquise especificamente sobre antropologia e comida, possui importantes trabalhos clássicos sobre essa temática e os quais utilizei nesta pesquisa. Outras importantes contribuições brasileiras são as de Mônica Abdala, Eduardo Frieiro e Sônia Maria de Magalhães, com trabalhos sobre alimentação com foco em Minas Gerais, de abordagens, principalmente, históricas. No período de 2000 a 2015, encontrei 08 artigos de autoria e coautoria de Mônica Abdala sobre o tema da comida e cultura.

A leitura de alguns trabalhos dos autores destacados acima foi fundamental para minha compreensão quanto à necessidade de relativizar o tema da alimentação; conhecer as experiências conduzidas por eles e correlaciona-las com a discussão pretendida na minha pesquisa. As análises conduzidas pelos autores convidam à reflexão sobre os significados da comida e do comer na sociedade contemporânea. Foi possível perceber que existem lacunas nas discussões sobre a antropologia e sociologia da alimentação no Brasil, sobretudo no que se refere aos estudos voltados para as populações

rurais. Como o Brasil é constituído, culturalmente, de vários rurais variadas também são as relações simbólicas com a comida e merecem ampliação nos estudos para que seja possível alcançar toda a sua complexidade.

É importante destacar que as pesquisas nas áreas da sociologia e da antropologia da alimentação no Brasil ainda são muito recentes, apesar das tradicionais obras já citadas de Gilberto Freyre e Câmara Cascudo. Em levantamento feito no banco de teses da CAPES e da base do currículo lattes dos docentes citados acima, foi possível verificar que a maioria dos trabalhos no tema da antropologia e sociologia da alimentação estão vinculados a programas de pós-graduação na área de Antropologia Social. As teses e dissertações concluídas, pertencentes aos programas nos quais alguns dos pesquisadores citados acima atuam, totalizam 11 dissertações de mestrado e 04 teses de doutorado, iniciadas a partir de 2007 e concluídas até 2013.

Em relação às pesquisas mais recentes no Brasil, em levantamento feito no banco de periódicos da Capes – ao utilizar termos de busca sobre o tema de interesse desta pesquisa – encontrei as seguintes informações a respeito de publicações no período de 2005 a 2015: Sobre “alimentação e cultura”, 07 artigos. Sobre “comida e cultura”, 02 artigos. Sobre “alimentação e meio rural”, 08 artigos, sendo que 06 deles se referem ao “Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)” que não é objeto de interesse da minha pesquisa. Sobre “alimentação e consumo”, 12 artigos, sendo que a maior parte está relacionada aos aspectos nutricionais e fisiológicos e não de abordagem antropológica ou sociológica.

Para as análises referentes ao campo da alimentação e mundo rural brasileiro, destacando a cultura, modos de vida e a influência dos sistemas alimentares contemporâneos no contexto das novas ruralidades, os autores que trazem importantes contribuições a este trabalho, são: Maria de Nazareth Baudel Wanderley, José Graziano da Silva, Alfio Brandenburg, Antônio Cândido, Carlos Rodrigues Brandão, José de Souza Martins, Sérgio Schneider e Maria José Carneiro.

Neste capítulo, a área da história desempenha papel menos central do que a antropologia e a sociologia. Interessa-nos dessa disciplina, sobretudo, os registros que auxiliem a pensar a perspectiva cultural da alimentação, ponto central deste trabalho.

Dentre os autores em quem buscamos as contribuições nesse sentido, estão Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. Nas últimas três décadas eles têm trazido importantes contribuições para a compreensão da história da alimentação, sobretudo a história da alimentação na Europa. A obra mais importante que resultou da junção dos dois, trata de um volumoso livro de 885 páginas, organizado por eles, que reuniu vários pesquisadores da área com enfoques diferentes sobre a alimentação na história. O livro “A História da Alimentação” que foi publicado em 1996, possui um recorte temporal dividido em sete partes: 1. Pré-história e primeiras civilizações; 2. O mundo clássico; 3. Da antiguidade tardia à alta idade média; 4. Os ocidentais e os outros; 5. Plena e baixa idade média; 6. Da cristandade ocidental à Europa dos Estados; 7. A época contemporânea. Para a presente pesquisa interessa, sobretudo, a sétima e última parte que trata da alimentação contemporânea e nela dois capítulos, o que discute “as transformações do consumo alimentar” e “a emergência das cozinhas regionais”. Nesta obra, estão presentes artigos de historiadores, mas também de antropólogos e sociólogos da alimentação.

Também pesquisei e fiz uso de registros importantes da história da alimentação presentes na coleção organizada por Philippe Ariès e Georges Duby: “*História da Vida Privada*”, bem como da coleção organizada por Fernando A. Novais: *História da Vida Privada no Brasil*. Tais coleções foram organizadas por diversos autores, de acordo com os volumes. Utilizei trabalhos históricos dessa coleção nas discussões sobre o fogo, comensalidade e sociabilidades que ocorrem no espaço da cozinha.

Inclui-se ainda, as análises do espanhol L. Jacinto García e seu livro “*Una Historia Comestible: homínidos, cocina, cultura y ecología*” e ainda, Brillat-Savarin em “*A Fisiologia do Gosto*”. Recorri com frequência, nesta pesquisa, a Luce Giard, historiadora francesa. Sua importante contribuição para os estudos da alimentação está no v. 2, da obra de Michel De Certeau, “*A Invenção do Cotidiano II – Morar, cozinhar*”.

Daniel Roche, historiador social e cultural, também francês, escreveu sobre a cultura material francesa do século XVIII. Sua contribuição para a história da alimentação, encontra-se no livro “*História das Coisas Banais*” publicado originalmente em 1997, em que trata do nascimento do consumo nos séculos XVII ao XIX. Ao descrever aspectos cotidianos, modos de vida, comportamentos

e o funcionamento das sociedades da época, que passava por transformações, o autor, mostra a família como a unidade fundamental de produção e consumo, tanto na área rural quanto na urbana e isso se refletiu nas práticas e hábitos alimentares. Um capítulo do livro é dedicado à alimentação como cultura e como necessidade fisiológica em uma época em que obter a alimentação era a principal preocupação das famílias.

Na história da alimentação brasileira, as referências mais importantes que percorremos se referem aos trabalhos do historiador, e também folclorista, Luís da Câmara Cascudo. Suas obras nesta linha são *História da Alimentação no Brasil* e *Antologia da Alimentação no Brasil*. Recorremos também à vasta contribuição dada por Gilberto Freyre em “*Casa Grande e Senzala*” e “*Sobrados e Mucambos*” que, assim como Câmara Cascudo, continuam sendo referência no campo da história da alimentação no Brasil. Importante destacar que os dois autores não eram formados em curso de história, já que segundo Silva e Ferreira (2011), os primeiros cursos superiores de História no Brasil, datam da década de 1930 na USP, no qual Gilberto Freyre lecionava a disciplina de antropologia. Assim, os trabalhos de ambos, mais do que apenas registros históricos, perpassam fortemente pelas análises de cunho socioantropológico.

No contexto analítico desta pesquisa, em que importa compreender as mudanças, e, ou, permanências nos hábitos alimentares das famílias rurais, o uso do termo “sistema alimentar” é recorrente. Assim, importa compreender o seu significado, atribuído por especialistas na área de alimentação e cultura. Passaremos a essa discussão no próximo tópico deste capítulo.

3.2. Sistema alimentar¹⁷

Poulain (2001) define sistema alimentar como sendo:

L'ensemble de règles, qui résulte de l'organisation sociale, des conceptions relatives au plaisir alimentaire et à la santé. Les modèles alimentaires varient d'un espace culturel à l'autre et, au sein d'une

¹⁷ Nas disciplinas voltadas aos estudos de cunho fisiológico e nutricional da alimentação, o termo adotado é “padrão alimentar”. Na sociologia e na antropologia da alimentação utiliza-se principalmente a expressão “sistema alimentar”, sobretudo, na Europa, como é o caso de Poulain (2001, 2003, 2013), Contreras e Gracia (2011), Montanari (2008) e Mennell (1996). Já, Fischler (1995), que também é europeu, utiliza a expressão “sistema culinário” e, mais raramente, “cozinha” (cozinha moderna, cozinha tradicional, cozinha contemporânea), porém com o mesmo sentido que o usado pelos outros autores. Sistema alimentar é também utilizado pelos americanos como Harris (2011), Sahlins (2003) Mintz e Dubois (2002).

même société, évoluent avec le temps. Cette variabilité est rendue possible par le fait que les contraintes biologiques de la mécanique physiologique et de l'exploitation des ressources de la nature pèsent sur les mangeurs¹⁸ humains de façon relativement lâche (POULAIN, 2001, p. 24).

Para este autor, os sistemas alimentares são formados por um conjunto de conhecimentos tecnológicos herdados e repassados de geração em geração, que incluem o saber-fazer, o gosto, as regras e as etiquetas etc. Esses conhecimentos facilitam no processo de escolha dos recursos presentes num espaço natural e sua transformação em alimentos para consumo na forma de pratos atrativos a uma determinada cultura. Poulain afirma que esses conhecimentos se definem, concomitantemente, como sistemas de códigos simbólicos que retratam os valores de um grupo humano, participando da construção de identidades culturais. Na concepção de Poulain (2013), nesse sistema o alimento está em movimento desde o seu universo de produção agrícola até a chegada ao consumidor, sofrendo algumas transformações ao longo do percurso. O sistema alimentar envolve fatores que vão desde os econômicos até os do ambiente doméstico, quando se adquire alimentos pela compra, ou ainda, por meio de cultivo próprio ou criação de animais ou da pesca.

Em um sentido semelhante ao atribuído por Poulain (2013 e 2014), Fischler (1979 e 1995) define como sistema culinário, um conjunto de ingredientes e técnicas que são empregadas na elaboração de uma refeição, as combinações e correlações entre os alimentos utilizados e, ainda as regras que envolvem sua escolha, preparação e consumo. Atrelados às técnicas e aos ingredientes e, conseqüentemente, às normas que regem o processo da escolha ao consumo dos alimentos, estão crenças, valores, símbolos, representações e os hábitos que são indicadores de cultura de uma sociedade. Ou seja, normas essas, que estão atreladas ao valor simbólico envolvidos no sistema alimentar e não, somente, o valor de uso no sentido utilitarista, que neste caso, seria secundário, conforme discutido por Sahlins (2003). Afinal, como afirma o próprio Sahlins, há uma “razão cultural em nossos hábitos alimentares”.

Pelas definições dos autores acima, percebe-se que as questões que envolvem a alimentação ou culinária são estabelecidas pelas características e regras mais ou menos comuns adotadas por grupos de pessoas e pela

¹⁸ Termo já explicado na introdução.

sociedade a qual pertencem. Conforme Bourdieu (2007), o gosto, que irá formar o hábito, é construído no convívio familiar e escolar. Não por acaso, em relação à comida, quase sempre as preferências entre os membros de uma mesma família são semelhantes. É o gosto também que classifica e distingue uma pessoa de outra, um grupo de outro. Na formação do gosto alimentar estão presentes diferentes aspectos socioculturais que irão interferir nas escolhas.

Embora possa ocorrer, o sistema alimentar de um grupo não necessariamente será adotado por um outro, pois ele está ligado às questões culturais que, em função de diversos fatores, pode gerar uma rejeição a determinadas práticas alimentares. Um exemplo disso é a atribuição dada a um determinado alimento ou prato como sendo “exótico”, porém, exótico aos olhos de quem não está habituado a consumi-lo.

Para Helman (1994), é a cultura local que assume maior peso no processo de decisões alimentares. É ela que, primeiramente, define as regras alimentares, cabendo-lhe assim, determinar:

Quem prepara e quem serve o alimento para quem; quais indivíduos ou grupos comem reunidos; onde e em que ocasiões a ingestão do alimento acontece; a ordem em que os pratos são servidos dentro de uma refeição e a maneira como os indivíduos comem. Todos esses estágios de ingestão dos alimentos são padronizados rigorosamente pela cultura, e constituem uma parte do modo de viver consagrado por aquela comunidade (HELMAN, 1994, p. 48-49).

Harris (2011), ao tratar da questão, lembra que, por ser onívora, a espécie humana possui capacidade de ingerir alimentos tanto de origem animal quanto vegetal. Porém, por razões de adaptabilidade fisiológica, alguns alimentos são descartados do cardápio. Já outros, mesmo sendo biologicamente possíveis de ingestão, podem ser desprezados por algumas sociedades e apreciados por outras. O autor afirma que as razões de apreciação e rejeição de um alimento vão além da razão fisiológica da digestão. Tanto Harris (2011) quanto Lévi-Strauss (1983) apontam que os alimentos rejeitados por razões culturais ou sociais se tornam aceitos para consumo em caso de não haver mais nada a comer, ou seja, em caso de fome extrema.

Em sentido semelhante, García (2013) esclarece que homens e animais tendem a ser conservadores em matéria de gosto, embora isso não represente uma resistência absoluta a experimentações. Para o autor, a razão dos animais se dá por instinto biológico e a do homem por questões culturais. Como a

formação do gosto é de ordem cultural, também segundo Bourdieu (2007), isso faz sentido, uma vez que o gosto alimentar, apreendido no núcleo familiar, estabelece também o hábito de cada indivíduo. Um hábito, por ser condicionado pela cultura, é mais difícil de ser mudado, mas não impossível, pois há situações em que o gosto e, conseqüentemente, o hábito alimentar podem sofrer mudanças. Essa questão será relativizada mais à frente, neste trabalho.

Neste sentido, Garcia (2013) a esclarece que os comportamentos culturais se formam através dos costumes e aprendizados. Em geral os seres humanos preferem o conhecido ao novo ou exótico, sobretudo, em se tratando de comida. Isso pode estar tanto relacionado ao tipo de alimento como à forma de seu cultivo, colheita, preparo e armazenamento. Um mesmo alimento pode assumir diferentes sabores e aspectos dependendo da forma como é preparado. O peixe tanto pode ser cru na preferência de algumas culturas como pode ser frito, assado, ou ensopado, e com adição de temperos e condimentos, na preferência de outras.

3.2.1. Alimentos aceitos e rejeitados

Esses aspectos dos padrões culturais alimentares são também tratados por Sahlins (2003) ao chamar a atenção para o fato de que mesmo o determinismo cultural de uma sociedade não pode deixar de considerar a sobrevivência e, portanto, a continuação da espécie, como por exemplo, fazer a distinção entre alimentos comestíveis e não comestíveis. Mas o autor destaca que há uma junção e, por isso também, um conflito, entre o aspecto utilitarista (objetivo) e simbólico (subjetivo) na produção e no consumo de produtos. Em um dos capítulos o autor trata do sistema alimentar dos americanos do Norte, de suas preferências alimentares e dos tabus em relação ao consumo de animais domésticos. Destaca que o aspecto simbólico predomina sobre o de ordem prática. Segundo o autor, a relação produtiva estabelecida pela sociedade americana está pautada no aspecto do que é considerado por eles como comestível e não comestível, que envolve tanto a exploração do meio ambiente quanto as formas de lidar com a terra. Neste caso, baseado numa relação em que “a carne é elemento central e os carboidratos e legumes são apoios periféricos na dieta” (p. 171).

A carne como símbolo de “força”, evoca o polo masculino de um código social da comida o qual deve originar-se na identificação indo-europeia do boi ou da riqueza crescente com a virilidade. A indispensabilidade da carne como “força”, e do filé como a síntese das carnes viris permanece condição básica da dieta americana (SAHLINS, 2003, p. 171).

Segundo o autor, o que determina para os americanos qual carne é ou não comestível é a relação das espécies com a sociedade humana. Animais de estimação recebem afagos e carinho, tem nome próprio, diferente da situação dos animais para abate. Mas essa não é uma particularidade dos americanos do Norte. Também é condição para outras culturas, ainda que os motivos sejam religiosos, como por exemplo na Índia onde o consumo da carne de bovinos é evitado por razões religiosas do hinduísmo. Os judeus e muçulmanos, também por motivos religiosos, rejeitam a carne de porco, que é amplamente consumida na maior parte do ocidente. Por outro lado, no ocidente, é praticamente impensável a possibilidade de se tomar uma sopa a base de carne de cachorro, alimento relativamente comum ao paladar dos chineses e dos vietnamitas, por exemplo. Isso ocorre no ocidente porque cães são animais de estimação e estabelecem relações muito afetivas com os seres humanos, vistos como um membro da família, conforme aponta Sahlins (2003).

Da mesma forma, a carne de cavalo agrada a alguns grupos de regiões francesas, belgas e italianas. O Brasil, não tem por hábito consumir a carne de cavalo, apesar de ser um dos maiores exportadores. Em média 15 mil toneladas por ano¹⁹. Segundo Sahlins (2003), durante a crise inflacionária meteórica nos Estados Unidos no ano de 1973, foi sugerido pelos governantes que a população adotasse o hábito de consumir alimentos mais baratos, porém tão nutritivos quanto a carne de boi (vísceras, rins, coração). Isso soou como uma afronta para a população. A rejeição pelas vísceras se deu por razão socioeconômica. Para boa parte da população americana comer partes menos nobres do boi seria se aproximar socialmente de classes mais pobres. “A razão para essa repulsa parece pertencer à lógica semelhante que recebeu com desagrado algumas tentativas de substituir a carne bovina por carne de cavalo, durante o mesmo período” (p. 172). Em função disso foi realizado um ato como protesto dos “apreciadores dos cavalos como animais de estimação”.

¹⁹ <http://grandschefs.blogspot.com.br/2010/07/carne-de-cavalo-o-brasil-e-um-dos.html>.

Também é exótico para o ocidente o hábito da população chinesa em consumir escorpiões, ratos e uma variedade de insetos. Esses alimentos foram inseridos no cardápio chinês em período de crise alimentar com o objetivo de abastecer um país extremamente populoso. Atualmente, continuam sendo consumidos, no entanto, muito mais como atrativo à curiosidade de turistas do que por necessidade de consumo.

Os indígenas da América do Sul possuem o hábito de comer alguns alimentos que os não índios consideram exóticos, como por exemplo formigas, larvas de abelhas, cupins, lagartas, besouros, etc. Em algumas cidades do norte do Brasil é possível encontrar nas feiras misturas como farofas à base de formiga saúva. É interessante ressaltar que um alimento exótico perde essa classificação a partir do momento em que passa a agradar ao paladar e a ser consumido sem aversão a ele. Deixando assim de ser exótico para se transformar em familiar, parafraseando DaMatta (1978). Assim, o conceito de exótico varia de uma cultura a outra, mas também de uma pessoa a outra, em uma mesma sociedade.

Houve um tempo no Brasil em que comer formiga saúva frita ou tostada não fazia parte apenas da dieta indígena. Relatos de viagem apontam serem elas importante complemento num período de escassez alimentar nas viagens dos bandeirantes desbravando as Minas Gerais. Frieiro (1982), cita documento da viagem do Conde de Assumar, Dom Pedro, a Vila Rica em 1717, passando por São Paulo, quando lhe foi oferecido a ele e à sua comitiva, formigas saúvas (icá) torradas²⁰.

Dependendo do contexto, o exótico pode ser um emblema de classe, e aqui novamente se insere a argumentação do gosto como diferenciação ou distinção de classes como discutido por Bourdieu (2007). Por exemplo, o exótico considerado “chique” ou “gourmet” quando se trata de atribuir *status* de consumo, e, portanto, desejado, como por exemplo, o caviar ou o *foie gras*. Ao serem aceitos por um perfil de consumidores que aceitam pagar o elevado preço desses dois produtos, eles perderam o *status* de exótico rejeitável e passou a

²⁰ Dom Pedro, e sua comitiva, mais duma vez, nos ermos em que pousavam, quase passaram fome em razão do pouco ou quase nada que lhes ofereciam para comer. Em Santos e São Paulo, pequenas vilas de algumas centenas de casas, o passadio não foi de todo mau. Comia-se comumente o que as roças produziam, isto é, milho, mandioca, feijão, e algumas frutas da terra, que era o habitual sustento dos paulistas, não se comendo carne senão em alguns dias do ano. Penetrando no interior, com alguns dias de jornada, só encontraram para cear, no rancho dum paulista, meio macaco e umas poucas formigas. O Conde agradeceu a oferta e comeu (FRIEIRO, 1982, p. 62).

ser visto como um exótico aceitável, assim como já ocorre em boa parte do país em relação às comidas japonesas, italianas, indianas etc., que se popularizaram e já não são mais estranhas ao paladar de boa parte da população das áreas urbanas. No entanto, o exótico popular raramente é desejado, como a carne de rato, por exemplo, consumida pelos chineses, mas que no Brasil permanece sendo rejeitada.

Nessa discussão, está presente a necessidade de relativização da questão do gosto e do hábito alimentar, já que apesar de tenderem a ser tradicionais, é possível muda-los, ou incorporar novas percepções por meio de significados simbólicos (*status*, curiosidade pelo novo, para se inserir num determinado grupo de interesse).

García (2009), assim como Harris (2011), estabelece que a correlação entre alimentação e cultura ocorre devido ao fator fisiológico da atividade de comer estar condicionado culturalmente e isso envolve desde as maneiras de obtenção dos alimentos até os modos de consumi-los. Assim, para Garcia (2009), a escolha dos alimentos se dá por fatores primeiramente de ordem cultural e social e, em segundo lugar, pelas suas qualidades nutricionais e pelo aspecto econômico. Nesse sentido, o alimento escolhido precisa ser “bom para comer”, fazendo uso da expressão utilizada por Harris (2011): “*Los alimentos preferidos (buenos para comer) son aquellos que presentan una relación de costes y beneficios prácticos más favorables que los alimentos que se evitan (malos para comer)*” (HARRIS, 2011, p. 17).

3.2.1.1. Hábitos alimentares orientados por costumes e tradições

Retomando a discussão de Harris (2011), o autor explica que os costumes culturais e as tradições alimentares de cada sociedade é que orientam os hábitos alimentares e essa diversidade deve ser respeitada e valorizada por aqueles que estudam o tema da alimentação. “*Como antropólogo, también suscribo el relativismo cultural em matéria de gustos culinarios: no se debe ridiculizar ni condenar los hábitos alimentarios por el mero hecho de ser diferentes*” (HARRIS 2011, p. 15).

Essa defesa também foi feita por Mary Douglas e Ravindra Khare, em 1979, quando escreveram uma apresentação sobre a antropologia da

alimentação no importante periódico *“Social Science Information”*. Nesse artigo, as autoras informaram sobre a criação da *“comisión internacional sobre la antropología de la alimentación”*. A criação da comissão ocorreu em função da necessidade de se discutir as políticas e estratégias que estavam sendo desenvolvidas e implementadas nas situações de fome aguda e/ou crônica em algumas nações naquela época. Pontuaram neste artigo aspectos importantes que devem ser observados na implantação de políticas alimentares para solucionar a fome. Estes aspectos dizem respeito à necessidade de se planejar a solução de problemas que acometem países em situação de fome que são as questões que envolvem política sanitária e higiene, conhecimento de técnicas de armazenamento e distribuição, mas chamaram a atenção de forma enfática para o respeito aos aspectos culturais: *“Ha de basarse em el análisis de la sociedad. La convicción de fondo es que los patrones locales de selección de alimentos no pueden ser impuestos, sino que dependen de la vida doméstica, de las ideas locales sobre procesos fisiológicos, de división de trabajo, de horario...”* (DOUGLAS; KHARE, 1979, apud GARCÍA, 2009, p. 30).

Essa argumentação deixa claro o entendimento diferenciado das autoras sobre a necessidade da interação dos antropólogos da alimentação com profissionais de outras áreas, nutricionistas, ecologistas, economistas, agrônomos, políticos e outros atuantes em políticas sobre o combate à fome, para que a cultura alimentar seja respeitada nas intervenções sociais. Questão também defendida por Valente (2003), ao criticar a limitação que existe nos trabalhos isolados em cada especialidade e ao defender a interdisciplinaridade na elaboração de projetos, porque, feitos de forma isolada cada profissional tende a ver o problema da fome com suas próprias lentes, desprezando outras possibilidades.

O profissional da saúde “enxerga” desnutrição e doença e propõe vacinação, saneamento, aleitamento materno etc. O agrônomo “diagnostica” falta de alimentos e propõe maior produção de alimentos, ajuda alimentar, etc. O educador vê “ignorância e hábitos alimentares inadequados” e propõe educação alimentar. Os economistas clássicos “identificam” má distribuição de alimentos e propõem uma melhor política fiscal, geração de emprego e renda etc. Os planejadores diagnosticam “falta de coordenação” e propõem a criação de conselhos de alimentação e nutrição e capacitação (VALENTE, 2003, p. 52).

Recentemente a FAO/ONU (2013) apresentou um projeto em que propõe a introdução de insetos como alimentos no combate à fome. Como

justificativa, informou que aproximadamente dois bilhões de pessoas no mundo já se alimentam de insetos como besouros, lagartas, abelhas, vespas, formigas, gafanhotos, grilos, cupins, libélulas e moscas. À prática de se comer insetos, dá-se o nome de entomofagia, segundo a FAO/ONU (2013). As justificativas da FAO estão relacionadas a aspectos de saúde, pois são altamente nutritivos e ricos em proteína, podendo substituir facilmente, em termos nutricionais, as carnes de porco, de boi, de frango e também de peixe; aspectos ambientais, pois sua produção gera baixo impacto ao meio ambiente; e aspectos relacionados a fatores econômicos e sociais. Segundo este órgão, a criação de insetos pode vir a se tornar uma opção de investimento com pouco capital e pode ser importante fonte de renda e de consumo para camadas mais pobres e população sem acesso à propriedade da terra, além de ser uma atividade que não necessita de tecnologia sofisticada.

Sobre isso, é importante de tecer algumas observações críticas ao considerar que tal projeto representa um desafio ao propor a inserção de insetos na dieta em nível global, o que significa, torná-la atrativa também naquelas culturas onde são atualmente rejeitadas. Todos esses aspectos conduzem a uma reflexão sobre outro tipo de escolha alimentar, que está relacionada à questão de ordem social e econômica. Ou seja, está em pauta se as pessoas que sofrem de fome aguda ou crônica são obrigadas a se adaptar ao exótico se assim lhes for oferecido em função de uma política pública ou se isso lhes seria oferecido como escolha passível de adoção ou de rejeição.

Tal reflexão remete às observações sobre direito à liberdade na forma como é tratada por Sen (2000, p. 23): “a privação de liberdade econômica pode gerar a privação de liberdade social, assim como a privação de liberdade social, da mesma forma, pode gerar a liberdade econômica”. O que implica em perda de acesso e do direito de escolhas, inclusive alimentares. Portanto, acredita-se que caso esse tipo de alimentação seja imposta, o projeto vai no sentido contrário ao proposto pela comissão de antropologia da alimentação citado acima, por Douglas e Khare (1979 apud GARCÍA, 2009). A imposição de um determinado alimento, ou o convencimento em adotá-lo, pode também ocorrer de forma velada, utilizando-se campanhas com os grupos locais e, ou, através da mídia, como ocorre em relação a vários alimentos que passam a ser

consumidos, sobretudo, pelas crianças à partir de campanhas publicitárias, muitas vezes, utilizando-se argumentos apelativos.

Certamente essa proposta recente poderá ter o debate ampliado nos próximos anos. O que nos interessa aqui é, sobretudo, chamar a atenção para a inserção de novas práticas alimentares na contemporaneidade. Práticas essas que se mesclam num processo de ampliação do multiculturalismo alimentar.

O próximo item trata da discussão sobre a percepção do alimento como característica cultural e ainda, sobre os reflexos do sistema alimentar contemporâneo na vida dos comedores.

3.3. Alimento, comida e cultura

Além de ser uma atitude biológica, a alimentação assume também um comportamento cultural. Discussão já iniciada nos itens anteriores.

Biológica, por uma questão de sobrevivência sendo um fator insubstituível para a manutenção da vida e condição *sine qua non* para todos os seres humanos. Relaciona-se diretamente à vitalidade do indivíduo, à necessidade fisiológica de ingerir nutrientes capazes de manter o corpo em funcionamento, sendo sob esse aspecto um comportamento relativo à natureza humana. O que ingerir, e as quantidades a serem ingeridas para suprir as necessidades, variam de uma pessoa para outra, de acordo com fatores como idade, altura, peso, tipo de atividade, quadro clínico, entre outros.

Corresponder a uma atitude natural e de caráter instintivo não torna, necessariamente, o ato de alimentar-se como algo consciente sob o aspecto nutricional, porque nem todos os indivíduos conhecem a composição dos alimentos e, aqueles que conhecem, nem sempre pensam a respeito disso ao realizar as refeições cotidianas, aspecto que foi tratado por Harris (2011) e García (2009).

O termo “alimento” surgiu, segundo Poulain (2013), por volta do ano 1120, mas o seu significado atual somente foi utilizado a partir do século XVI, quando passou a substituir a expressão “carne” e esta última passou a se referir apenas à carne tal qual a conhecemos, ou seja, a dos animais comestíveis. O autor explica que anteriormente, a expressão “carne” era utilizada para se referir a tudo o que era bom para manter a vida, fossem alimentos cárneos ou não.

Para este autor, um alimento deve possuir essas quatro qualidades: nutricionais, organolépticas, higiênicas e simbólicas. Sobre as simbólicas, o autor destaca:

Para ser um alimento, além das três primeiras características de qualidade, um produto natural deve poder ser o objeto de projeções de significados por parte do comedor. Ele deve poder tornar-se significativo, inscrever-se numa rede de comunicações, numa constelação imaginária, numa visão de mundo (POULAIN, 2013, p. 240).

De Garine (1987, p. 4) ao resgatar o pensamento de Margaret Mead destaca que as escolhas alimentares dos seres humanos estão relacionadas às possibilidades de alimentos disponibilizados pelo meio e ao potencial técnico que possuem.

La supervivencia de un grupo humano exige por supuesto que su régimen alimenticio satisfaga las necesidades nutritivas. No obstante, el nivel de satisfacción de estas necesidades, cuya definición sigue siendo controvertida, varía cualitativa y cuantitativamente de una sociedad a otra. También cambia en el interior de cada una según la categoría de edad, el sexo, el nivel económico y otros criterios (DE GARINE, 1987, p. 4).

De acordo com Contreras e Gracia (2011) e Woortmann (2007), as escolhas alimentares, que são as formadoras dos hábitos, se constituem em uma parte da totalidade cultural. Para Contreras e Gracia (2011) pode-se afirmar que “somos o que comemos”²¹, tanto no aspecto fisiológico como também no espiritual ao “incorporar” psicossocialmente os elementos culturais daquilo que ingerimos, que pode ser desde elementos ligados à espiritualidade como também à memória afetiva. Pela mesma razão defendem que “comemos o que somos”.

Comemos aquilo que nos faz bem, ingerimos alimentos que são atrativos para os nossos sentidos e nos proporcionam prazer, enchemos a cesta de compras de produtos que estão no mercado, e na feira, e nos são permitidos por nosso orçamento, servimos ou nos são servidas refeições de acordo com nossas características: se somos homens ou mulheres, crianças ou adultos, pobres ou ricos. E escolhemos ou recusamos alimentos com base em nossas experiências diárias e em nossas ideias dietéticas, religiosas ou filosóficas (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 16).

²¹ Conhecido aforismo proferido pelo filósofo alemão Ludwig Feuerbach, na obra: “O mistério do sacrifício ou o homem é o que ele come” (1862). Também Brillat-Savarin, escreveu em seu tratado sobre ‘A Fisiologia do Gosto’: “Dize-me o que comes e te direi quem és”. (SAVARIN-BRILLAT, 1995, p. 15). Os dois aforismos são muito utilizados por aqueles que escrevem sobre alimentação.

Em uma percepção semelhante, Woortmann (2007), em estudos sobre dimensões sociais da comida entre os camponeses, defende a ‘comida’, para este grupo, como sendo uma “categoria cultural nucleante que se articula a ‘trabalho’ e a ‘terra’ e que as escolhas alimentares que incluem alimentos proibidos, permitidos e os preferidos estão ligadas às dimensões de gênero, de memória, de família, de identidade, de religião etc.

DaMatta (2001, p. 56) defende que “o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere”. Pode-se afirmar, portanto, que comer é mais do que apenas um ato de sobrevivência, é também um comportamento simbólico e cultural.

A diferença entre o alimento como fator biológico e o alimento como cultura é discutida principalmente por Montanari (2008), Delormier et al. (2009), DaMatta (2001 e 1987), Maciel (2001), Ishige (1987), Silva Mello (1956), Crotty (1993), De Garine (1987), Câmara Cascudo (2004) e Woortmann (1985).

Crotty (1993, apud DELORMIER et al., 2009) defende que a prática alimentar abrange duas acepções. Aquela posterior à ingestão do alimento e que está relacionada ao universo da biologia (fisiologia e bioquímica) e aquela anterior à ingestão. Este último está relacionado às questões culturais e sociais, ou seja, à natureza social do comer. Segundo a autora, no campo da disciplina da nutrição dá-se pouco valor a este último aspecto, até mesmo devido aos seus objetivos técnico-científicos. Concordando com a percepção de Crotty (1993), Delormier et al. (2009) defendem que não considerar os aspectos sociais e culturais no campo de interesse representa, de certa forma, uma limitação a qualquer disciplina. Estes autores também analisam que o processo de escolha alimentar, na maior parte das vezes, não se dá primeiramente pela opção nutricional, mas sim pelas influências do convívio social cotidiano, que podem estar presentes nas relações familiares, mas também no local de trabalho, na escola e em outros locais de convivência que permitem trocas e ajudam a moldar as escolhas alimentares dos indivíduos.

A atribuição de *status* simbólico dado ao alimento e ao ato de comer é definida, segundo alguns autores, pela diferença semântica entre “comida” e “alimento”. DaMatta (1987), ao estudar a comida brasileira, defende que toda substância nutritiva é um alimento, mas nem todo alimento é comida. Alimento, aponta o autor, é universal e geral, é o que o indivíduo ingere para se manter

vivo, já a comida ajuda a situar uma identidade e definir um grupo, uma classe, uma pessoa. “Temos o alimento e temos a comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se” (DAMATTA, 2001, p. 56). Em uma aproximação a DaMatta (1987), Woortmann (1985) aponta “comida” como sendo o oposto de mantimento, embora derive dele. Pois comida é a transformação do mantimento através da culinária.

Neste sentido, comer proporciona uma relação de intimidade com o ser humano, pois há ainda o investimento psicossocial, no processo de escolha dos alimentos. O próprio processo de ingerir demonstra a intimidade existente entre a comida e o corpo, considerando que trata daquilo, que segundo Mintz (2001, p. 31), “é colocado para dentro do corpo”. O autor defende que, “nenhum outro comportamento não automático se liga de modo tão íntimo à nossa sobrevivência”. Corroborando esse pensamento, Câmara Cascudo (2004, p. 348), defende que é “inútil pensar que o alimento contenha apenas es elementos indispensáveis à nutrição. Contém substâncias imponderáveis e decisivas para o espírito, alegria, disposição criadora, bom humor”.

Maciel (2001) também compartilha da ideia de diferenciação entre “comida” e “alimento” ao reconhecer a junção entre natureza e cultura quando se trata de alimentação humana, pois poucas horas após o nascimento, instintivamente, a criança chora em busca pelo leite materno. Porém, a amamentação em humanos é um ato também cultural, considerando que o recém-nascido ao ser amamentado experimenta a sensação de aconchego, favorecendo o vínculo entre mãe e filho e ainda, o prazer de comer. A criança gosta do sabor do leite e não o rejeita. O leite é assim, alimento e comida – natureza e cultura²².

Comida é, assim, o alimento transformado pelas representações sociais e culturais. É o que sugere também Montanari (2008). Para este autor, diferentemente das outras espécies animais, o homem aproveita os alimentos que encontra na natureza, mas isso não o impede de querer também criar a própria comida usando esses alimentos básicos encontrados, mas transformando-os pelo uso do fogo e uso das práticas tecnológicas que se

²² Silva Mello (1956), Sandre-Pereira (2012), Mead (1969) e Bosi; Machado (2005) são outros autores que discutem mais profundamente a questão sobre amamentação e cultura.

desenvolvem nas cozinhas. “Os valores de base do sistema alimentar se definem como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação e a reinterpretação da natureza” (p. 15). O consumo dos alimentos também é tratado como cultura pelo autor, uma vez que o homem escolhe o que comer baseado em critérios de ordem econômica, nutricional, preferências, mas também em simbologias atribuídas ao alimento, portanto, comida. Por essas razões, “a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la” (p. 16). A natureza produz os alimentos, mas a cultura faz surgir códigos importantes, como por exemplo, as diferentes opções de cardápios, as receitas, os hábitos, que por sua vez, se relacionam ao paladar, ao prazer relacionado às propriedades organolépticas dos alimentos e, sobretudo, ao prazer da degustação.

3.3.1. A importância social e cultural do uso do fogo e sua relação com a comensalidade

O valor cultural do alimento se fortalece a partir da descoberta do fogo e do início do processo de cozimento dos alimentos. Os pesquisadores das Ciências Sociais que primeiramente deram ênfase ao papel fundamental do fogo na transformação do alimento, atribuindo-lhe assim uma função cultural para além da biológica, foram: Claude Lévi-Strauss, Jean Anthelme Brillat-Savarin, Richard Wrangham e Massimo Montanari.

Segundo Montanari (2008), para os seres humanos, a comida é cultura e não apenas pura natureza devido à adoção – como parte essencial de suas técnicas – dos modos de produção, de preparação e de consumo de alimentos, bem como o conhecimento sobre plantas próprias para consumo. Para o autor, o uso do fogo é fundamental na transformação do alimento bruto em produto cultural, em comida. Referente à esta percepção, Lévi Strauss discute em “O Cru e o Cozido” como o uso do fogo permitiu de certa forma o homem passar do estado da natureza – ao se referir a ingestão do alimento de caça ou coleta na forma crua – para o estado da cultura, a partir da transformação do alimento em cozido. Numa analogia da linguagem verbal dos grupos, em seu artigo denominado “O Triângulo Culinário”, o autor propõe explicar a relação natureza

– cultura, com a linguagem da comida, conferindo *status* de linguagem universal à comida: “assim como não existe sociedade sem linguagem, não existe nenhuma que, de um modo ou de outro, não cozinhe pelo menos alguns de seus alimentos” (LÉVI-STRAUSS, 1968, p. 25). O Triângulo culinário proposto pelo antropólogo se forma pelo cru, pelo cozido (assado e fervido) e pelo apodrecido.

Está claro que em relação à cozinha, o cru constitui o polo não marcado e que os dois outros, o são acentuadamente, mas em direções opostas: com efeito, o cozido é uma transformação cultural do cru, enquanto que o apodrecido é uma transformação cultural dele. Subjacente ao triângulo primordial, há, portanto, uma dupla oposição entre: elaborado/não elaborado de um lado e, entre: cultura/natureza, de outro. Sem dúvida alguma, estas noções constituem formas vazias: nada nos ensinam sobre a cozinha de tal ou tal sociedade particular, uma vez que apenas a observação pode nos dizer o que cada um entende por “cru”, “cozido” e “apodrecido”, e uma vez que pode se supor que não será a mesma coisa para todas (LÉVI-STRAUSS, 1968, p. 25).

Em uma escala de relevância cultural, o cru está na base mais simples da escala, na sequência viria o assado, ocupando segunda posição, pois necessita apenas do fogo. Os mais elaborados são assim, fervidos ou ensopados, que por necessitar de maior envolvimento humano e de uma vasilha com água, estando num patamar de elaboração mais complexo e, portanto, numa escala de maior relevância cultural.

Após Lévi-Strauss, que analisou a mitologia dos povos ameríndios e seu “mundo” culinário buscando traduzir, entre outras questões, os mitos sobre a origem do fogo a partir da representação desse grupo, surgiram outros estudos destacando a importância do fogo na prática de cozinhar. Um desses estudos recentes é do antropólogo Wrangham (2010) que também defende a descoberta do fogo e o cozimento como sendo definidores da humanidade e responsável por diferenciar os humanos dos macacos, originando o gênero *Homo*. Semelhante afirmação é feita por García (2013):

La conquista del fuego supuso (de manera metafórica) la separación definitiva del mundo de los seres vivos en dos grupos: de un lado quedaron los hombres, de otro los demás animales. El fuego nos transformó en humanos. La domesticación del fuego supuso, en definitiva, un impulso decisivo en la historia humana, un impulso fecundador que permitió que se produjeran nuevos avances que a su vez abrieron la vía a otros progresos, generando una reacción en cadena que ha desembocado en el complejo y tecnificado mundo actual (GARCÍA, 2013, p. 167).

Cozinhar aumentou o valor da comida. Assim, o uso do fogo alterou fisicamente o corpo humano, reduzindo o aparelho digestivo e aumentando o tamanho do cérebro, mas também alterando o uso do tempo e a vida social. O impacto recaiu ainda, sobre as relações com a natureza, que, conforme (WRANGHAM 2010, p. 7), “transformou-nos em consumidores de energia externa e assim criou um organismo com uma nova relação com a natureza, dependente de combustível”.

O valor cultural do fogo na transformação do alimento é tão claro que conforme aponta Leach (1970, apud WRANGHAM, 2010, p. 15): “As pessoas não precisam cozer sua comida, elas o fazem por razões simbólicas, para mostrar que são homens e não animais”. Afinal, somos os únicos animais capazes de cozinhar o próprio alimento.

Por outro lado, não se pode afirmar que ingerir alimento cru não possua característica cultural, pois como argumenta Giard (2012, p. 232): “Mesmo cru e colhido diretamente da árvore, o fruto já é um alimento culturalizado, antes de qualquer preparação e pelo simples fato de ser tido como comestível.” Para a autora, a noção de alimento comestível irá variar de um grupo a outro, ou seja, é definido pela cultura, questões que vimos anteriormente neste capítulo.

Há outro fator muito importante a se destacar, o qual se pode atribuir à descoberta do fogo, que é o fato de ter propiciado às pessoas e aos grupos juntarem-se em torno dele, para se aquecer, mas também para preparar a comida, distribuí-la e ingeri-la. Facilitou-se assim o estabelecimento de relações de comensalidade²³ que com o tempo foram se tornando encontros cotidianos e transformando-se em uma atividade socializadora. Conforme argumenta Fladrin e Montanari (1998) independentemente da forma, e das diferenças nas normas de comportamento existentes em cada sociedade, o fato é que “a comensalidade é percebida como um elemento ‘fundador’ da civilização humana em seu processo de criação” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 109) e, para Carneiro (2003), a comensalidade se constitui em “um complexo sistema simbólico de

²³ Etimologicamente, comensalidade deriva do latim “*comensale*”. Ação de comer junto, na mesma mesa. *Com*: “junto” e, *Mensa*: “mesa”. Implica em partilhar do mesmo momento e local das refeições. Para Poulain (2013), a comensalidade estabelece e reforça a sociabilidade. “É pela cozinha e pelas maneiras a mesa que se produzem as aprendizagens sociais mais fundamentais, e que uma sociedade transmite e permite a interiorização de seus valores. A alimentação é uma das formas de se tecer e se manter os vínculos sociais” (POULAIN, 2013, p. 182).

significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc. (CARNEIRO, 2003, p. 2).

Ao redor do fogo é possível se aquecer, preparar os alimentos e a comida, mas também estabelecer o diálogo. Segundo García (2013), nos primórdios da humanidade, os encontros diários dos grupos se davam em torno do fogo para trocar experiências do dia e traçar estratégias de caça, por exemplo. Para Wrangham (2010), o advento do fogo mudou a maneira de nossos ancestrais se relacionarem. Passava-se mais tempo junto se aquecendo e alimentando-se em grupo. No volume I da primeira obra dirigida por Philippe Ariès e Georges Duby (1990), *História da Vida Privada*, a importância do fogo é destacada logo no início do capítulo, de autoria de Yvon Thébert, que trata da vida privada e da arquitetura doméstica na África Romana. Nas habitações não havia chaminé nem fogões e sim lareiras “cuja fumaça saía por um buraco no teto e constituía paradoxalmente um dos celebrados prazeres da rude existência rural, quando a neve cobria os campos” (THÉBERT, 1990, p. 303).

Segundo Flandrin e Montanari (1998), o uso do fogo permitiu ao homem alimentar-se em conjunto, inicialmente ao seu redor em áreas externas e com o passar dos anos com a criação do espaço social alimentar, nos ambientes domésticos (a cozinha e a sala de jantar) e, na sequência, com a criação de espaços externos às residências (os restaurantes, lanchonetes etc.). Assim, a comida, que é o alimento transformado pela cultura, passa a possuir também a função agregadora para os seres humanos. A essa função denomina-se de comensalidade que tem como significado a capacidade de estabelecer relações de sociabilidade importantes, pois implica em reunir as pessoas em torno da mesa. Ou seja, enquanto come, o grupo tem também a oportunidade de dialogar e trocar experiências do cotidiano.

Para Fischler (2011), a comensalidade é uma das características mais significantes no que se refere à sociabilidade humana, relacionando-se não apenas à ingestão de alimentos, mas também aos modos do comer, envolvendo hábitos culturais, atos simbólicos, organização social, além do compartilhamento de experiências e valores. Nesse sentido, Woortmann (1985) esclarece que na cultura brasileira, a refeição é considerada um ato social e que, portanto, deve ser feita em grupo para ser percebida efetivamente como uma refeição. Também em nossa cultura, segundo o autor, criamos significados diferentes para essa

ação, como comer cotidianamente e comer em eventos especiais, comer em casa e comer fora de casa.

O caráter simbólico-ritual do comer se expressa claramente no hábito de convidar pessoas para jantar em nossa casa, no “jantar fora” em determinadas ocasiões ou no “almoço de domingo”. Nessas, e em outras ocasiões análogas, há mais em jogo que necessidades nutricionais. Não convidamos pessoas para jantar em nossa casa para alimentá-las, enquanto corpos biológicos, mas para alimentar e reproduzir relações sociais, isto é, para reproduzir o corpo social, o que supõe que sejamos em troca convidados a comer na casa do nosso convidado. O que está em jogo é o princípio da reciprocidade e da comensalidade. A presença da comida é, contudo, central, reconstruindo-se necessidades biológicas em necessidades sociais (WOORTMANN, 1985, p. 3).

Em semelhante percepção, Algranti (1997) aponta que há registros de que, desde o período colonial no Brasil, a reunião familiar durante as refeições, pelo menos uma vez ao dia, se tornou um costume que se perpetuou nas famílias rurais, bem como nas urbanas. Também Franco (2001) discorre sobre a comensalidade no meio rural como sendo uma importante maneira de promover a solidariedade e reforçar laços entre os membros de um grupo de afinidade. Neste sentido, “o comer” é um ato tanto social quanto político e envolve costumes, diálogos, usos, sabores, odores e até mesmo as etiquetas, que correspondem às maneiras de comer, que são aprendidas no próprio processo de comensalidade que se dá nos grupos. E, segundo Giard (2012), momentos de comensalidade demarcam relações sociais e afetivas entre os membros de uma família e também influencia fortemente o desenvolvimento do gosto alimentar²⁴. A percepção da autora corrobora a discussão de Bourdieu (2007) sobre a formação do gosto e da preferência alimentar.

3.3.1.1. O local do fogo e da prática da comensalidade na arquitetura doméstica

Na sociedade ocidental, o local do fogo em uma habitação, é principalmente a cozinha que primeiramente era anexa à casa e o equipamento que o representa é o fogão. A cozinha, segundo Flandrin (1990), surge em

²⁴ É preciso ressaltar que nem todas as culturas apreciam comer em conjunto. Porém, não se pode considerar como regra os preceitos da comensalidade. Como nos mostra Geertz (2008, p. 190) sobre a cultura balinesa, onde comer é considerado uma atividade que gera repulsa: “(...) mas até comer é visto como uma atividade desagradável, quase obscena, que deve ser feita apressadamente e em particular, devido à sua associação com a animalidade”.

função das transformações nos costumes sociais ao longo do tempo. Assim, o prazer no comer e beber junto foi se modificando. Isso ocorre concomitantemente às mudanças nas sociedades. Ao longo dos anos, e dos séculos, a vida privada passou a ser preferida em lugar da vida pública, sobretudo, nos aspectos de convivência, de desfrutar da intimidade e aconchego familiar. Avanços tecnológicos e encontros com outras culturas favoreceram a vida e a criação de espaços internos à casa, destinados à comensalidade, por exemplo. A cozinha que antes era compartilhada com várias pessoas ao redor do pátio, passa a ser parte interna de cada habitação. O espaço privado está associado à intimidade e ao refúgio em contraste a um espaço público do qual o cotidiano doméstico das famílias vai se afastando aos poucos. As refeições que eram feitas ao ar livre ou em locais de fácil acesso, passam a ser feitas em casas de alvenaria que possuem portas da rua que ficam fechadas, impedindo o acesso a qualquer pessoa que chegar, exceto sob o convite dos donos da casa.

Mesmo que inicialmente a cozinha tenha se mantido distante dos outros cômodos, ocupava um lugar de destaque nas características habitacionais, das mais simples às mais requintadas, desde o período Colonial no Brasil, conforme aponta Lemos (1996) em seu estudo sobre as casas urbanas e rurais brasileiras. “Em Portugal até há pouco tempo e no Brasil Colonial, sempre se chamou a moradia de ‘fogo’ ou ‘fogão’. Qualquer recenseamento dizia que determinada cidade possuía tantos habitantes em tantos ‘fogos’” (LEMOS, 1996, p. 11).

Segundo Lemos (1976) e Abrahão (2007), as cozinhas do período de colonização no Brasil, estavam sempre voltadas para o exterior da casa, em seus fundos, ficando assim distantes dos cômodos de dormir, mantendo-os livres do cheiro de fumaça e de gordura. Por não haver água encanada na época, a cozinha se localizava muitas vezes na área externa da habitação. Porém, segundo Algranti (1997), já a partir do século XVIII estabeleceu-se dois tipos de cozinhas, a “cozinha suja”, onde se preparavam carnes, doces e frituras, ou seja, destinava-se às atividades mais pesadas e, portanto, permanecia fora da casa e a “cozinha limpa” que se acopla à residência e onde se prepara o café, os bolos, as saladas, etc.

Segundo Abdala (2007), o espaço da cozinha nas casas do período colonial em Minas Gerais, e que perdurou pelo século XIX, era amplo, bem ventilado e o fogão a lenha, feito de barro ou de pedra sabão ocupava local de

destaque. Era ainda um espaço íntimo, não sendo permitida a entrada de estranhos²⁵.

A sala de jantar, segundo Câmara Cascudo (2004), surgiu no final do século XVIII e início do XIX. Antes disso qualquer cômodo da habitação servia a esta finalidade, mesmo nos imensos castelos, onde o conforto era pequeno apesar dos grandes espaços. Saint-Hilaire em seu registro da passagem por Minas Gerais, assim descreve a sala de jantar das casas que visitou:

Nas casas dos pobres, assim como nas dos ricos, existe sempre uma peça denominada *sala*, que dá para o exterior. É ali que se recebem os estranhos, e se fazem as refeições, sentado em bancos de madeira em torno de uma mesa comprida. A gente abastada tem o cuidado de reservar na frente de sua casa uma galeria ou *varanda*, formada pelo teto que se prolonga além das paredes, e é sustentado por colunas de madeira (SAINT-HILAIRE, 1938, p. 186).

Ambos os cômodos se constituíram ao longo da história nos espaços principais destinados à comensalidade. E era também um espaço, assim como a cozinha, em que as mulheres precisavam provar seus dotes como donas de casa, a sua capacidade de receber visitas, atividades que faziam parte dos saberes transmitidos das mães para as filhas, de forma que por mais simples que fossem, as salas de jantar refletiam a personalidade da dona da casa, segundo Abrahão (2010).

As modificações nos tamanhos e estrutura desses espaços domésticos nos tempos atuais sinalizam que os arranjos destinados a esta atividade estão sendo redefinidos socialmente, mas não desapareceram. No sul do Brasil ainda é comum nos dias de hoje os fogões a lenha, mesmo nas residências urbanas do interior. Diferentemente da região sudeste, destacando-se Minas Gerais, em que o fogão a lenha é, em sua maioria, feito de alvenaria, nos estados do Sul, eles são feitos industrialmente em ferro esmaltado. Nos dias frios é em torno dele que a família e os amigos se reúnem para cozinhar e degustar o pinhão, por exemplo, acompanhado de vinho e muita conversa. Em Minas, o fogão a lenha está presente em quase todas as habitações rurais e é um equipamento que permanece no imaginário das pessoas ao pensar em interior e cozinha rural.

²⁵ Durante trabalho de pesquisa para mestrado, realizado em 1998-1999 na zona rural de Minas Gerais, tive uma experiência interessante em relação a cozinha e a intimidade das famílias pesquisadas. No início das vistas, as conversas se davam sempre na sala ou na área externa da casa, à medida que ia me tornando uma pessoa mais frequente, em função de novas visitas, passei a ser recebida na cozinha. Isso ocorreu em quase todas as habitações em que estive naquela fase.

Martins (1998), em pesquisa realizada na região amazônica, expõe os detalhes de uma casa, da sua cozinha e suas funções de sociabilidade. Sua descrição deixa clara também a relação da cozinha como espaço de pessoas da intimidade do grupo.

Nos povoados da fronteira, onde há algum recurso, a porta sempre aberta continua no corredor comprido que leva à cozinha. Ela é o lugar de conversação dos não estranhos, daqueles com quem os moradores da casa têm familiaridade e não necessariamente parentesco. Lugar dos que podem ir entrando, bastando gritar o costumeiro “Ó de casa!”. Não são estranhos, mas também não são parentes. Na entrada, fica a saleta para receber os propriamente estranhos, limite de seu acesso ao interior da casa (MARTINS, 1998, p. 695).

Nos falamos sobre isso também, Luís da Câmara Cascudo e Gilberto Freyre, em suas obras já citadas anteriormente. Freyre (2006), ao tratar sobre as características das casas do período dos engenhos de cana, explica que havia diferenças entre as cozinhas existentes nas casas grandes de sítios, sobrados, assobradadas de subúrbio com aquela da casa de engenho. Nestas últimas, informa o autor, a cozinha foi mais importante. Essas diferenças se refletiam inclusive no tamanho da mesa destinada às refeições e que abrigavam quem chegasse para almoçar.

Viajantes e mascates, além dos compadres que nunca faltavam, dos papa-pirões, os parentes pobres, do administrador, do feitor, do capelão, dos vaqueiros, das visitas de passar o dia: famílias inteiras que vinham de outros engenhos em carro de boi. Eram mesas de jacarandá às vezes de seis, oito metros de comprimento como as que ainda conhecemos na casa-grande – vasto sobrado rural do engenho Noruega²⁶ (FREYRE, 2006, p. 143).

O autor esclarece que as mesas grandes – geralmente de cinco por dois metros (5x2) – para receber famílias enormes eram comuns nas casas grandes de sítios e nos sobrados, mas o que ocorria é que nas cidades e subúrbios o modo de vida era mais retraído e sem muita movimentação, diferentemente do que ocorria nas casas de engenho, já que aí “se recebia o viajante a qualquer momento com bacia de prata, toalha de linho, um lugar à mesa, uma rede ou uma cama para dormir” (FREYRE 2006, p. 144).

Marcel Mauss (2003), em seu *Ensaio sobre a Dádiva*, cita a “Távola Redonda” das crônicas de Artur, mesa cujo formato circular tinha o objetivo

²⁶ Este engenho foi retrato na forma de gravura aquarelada, 1933, por Cícero Dias. Esta aquarela compõe o livro *Casa-Grande & Senzala* de Gilberto Freyre (1º Tomo, 1964) como documento anexo ao livro e disposto em dobradura.

simbólico de ajudar forma a seus cavaleiros a viver em harmonia, pois viviam em disputas e alimentando inveja entre si. A ideia era que ao se sentarem ao seu redor se reconhecessem como iguais, já que nela não havia local de destaque ou de superioridade.

Porém, nem sempre o móvel “mesa” era ou é utilizado. Comer assentado no chão faz parte da cultura indígena e também oriental. Os índios, sentam-se diretamente no solo nu ou em esteiras e os orientais sobre tapetes, nos informa Câmara Cascudo (2004, p. 794). Segundo o mesmo autor, no Brasil colonial os pobres também comiam dessa maneira, o que fez surgir o termo “comida de esteira”. Os menos pobres comiam em mesa de madeira. “A história da alimentação na esteira decorre precisamente da herança cabocla, do escravo negro, dos mestiços humildes”. Mesmo entre os ricos, no século XIX, a mesa existia, mas era improvisada, feita em tábuas aplainadas, na maioria das vezes. Apesar de ser um objeto frequente usado como apoio para os pratos, os copos, bebidas e os vasilhames com as comidas, durante as refeições, nas discussões antropológicas e sociológicas importa principalmente o seu sentido figurado da mesa, relativo ao “comer junto”, independentemente de ser assentado ao chão, no sofá, ou em torno de uma mesa de madeira ou de ferro.

Neste sentido, importa-nos a conotação entendimento da comensalidade no processo socializador e agregador, como aquele usado por Poulain (2013), de que a comensalidade envolve comer acompanhando, que é também semelhante ao sentido atribuído por Sobal e Nelson (2003). Fischler (2011) acrescenta um atributo de espaço a este sentido e diz que literalmente significa “comer na mesma mesa”. A mesa neste caso podendo ser até mesmo um círculo no meio de uma floresta ou o momento e local onde ocorrem as refeições dos operários da construção civil com suas marmitas nas mãos ou ainda, uma toalha posta para um *pic nic* ou em uma roda que se forma em um evento social. Toda a discussão em torno da relação mesa e comensalidade aponta que não ser obrigatório a existência de um local físico e de um móvel chamado de mesa para que a comensalidade e sociabilidade alimentar ocorra, basta que haja disponibilidade entre as pessoas e uma certa familiaridade na convivência. Isso tanto vale para o meio rural quanto para o meio urbano. No meio rural, até mesmo o local de trabalho no meio de um roçado, distante da

casa, onde come-se de marmita, é um local de relações, de diálogo e de comer tendo uma companhia.

Os momentos festivos, são outras possibilidades de também haver sociabilidade e de ocorrer a comensalidade. Nestes momentos, come-se, não necessariamente por fome, mas pelo prazer do convívio, ainda que temporário, conforme Fladrin e Montanari (1998):

O homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas também (e sobretudo) para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação (FLADRIN; MONTANARI, 1998, p. 108).

Muitas vezes a sociabilidade inicia-se na própria organização dos festejos. Nas áreas rurais é mais comum que as festas comunitárias ou as da esfera familiar sejam organizadas pelos moradores locais com ajuda da vizinhança, o que propicia maior sociabilidade, para além dos momentos de comensalidade que ocorrem durante o evento. Na cidade, pela maior facilidade de contratar por serviços de organização de festas, há um menor envolvimento das pessoas que participarão das festas no processo de sua organização. Porém, como a cultura é dinâmica, sofrendo o efeito dos modos de vida modernos, as relações de sociabilidade e também de comensalidade – antes mais tradicionais e com maior constância de momentos em grupo – têm sido alteradas, conforme aponta alguns autores no tópico a seguir.

3.4. Práticas alimentares na contemporaneidade: entre o tradicional e o moderno

Apesar de as mudanças no consumo alimentar terem ocorrido de forma tímida antes do século XIX, é a partir da metade dele que autores como Fischler (1998), Montanari (1998), Teuteberg e Fladrin (1998), Péhaut (1998), Capatti (1998), Levenstein (1998), Câmara Cascudo (2004), Pollan (2014), Rossi (2014) e Contreras e Gracia (2011) consideram como o início de mudanças mais substanciais nas práticas alimentares, principalmente na Europa, período marcado por profundas transformações nesse continente, dentre elas a expansão da industrialização que altera os modos de vida das famílias, o aumento da população, os avanços na produção agrícola que gera em pouco

tempo o desenvolvimento da indústria alimentar. Esses efeitos se ampliam destacadamente nos séculos XX e XXI. Muitas dessas mudanças ocorrem paulatinamente com a introdução de elementos característicos de outra cultura, como já visto.

Autores como Poulain (2013), Montanari (2008), Lody (2008), Pollan (2014), Woortmann (2007 e 2013), De Garine (1987), Flandrin e Montanari (1998) e Maciel (2001) discutem como alguns dos aspectos do modo de vida moderno – tempo escasso para executar as várias atividades, facilidade de acesso à informação, estímulo ao consumismo, economia de tempo gerado pelo uso de produtos alimentícios industrializados, dentre outros - influenciam as práticas alimentares e suas interfaces, fazendo surgir diversas maneiras de se alimentar na contemporaneidade.

Maneiras essas que podem interferir nos hábitos alimentares, nos horários e locais das refeições, no consumo de alimentos e nas práticas alimentares. Por exemplo, receitas de família que antes estavam nos cadernos e eram repassados por gerações atualmente são encontradas no verso das embalagens de alimentos, na internet, em revistas e em programas de televisão. Os horários de alimentação nem sempre coincidem entre os membros da família, tampouco o espaço doméstico é mais o único a ser usado para tal finalidade. A vida contemporânea propõe adaptações às novidades que são apresentadas constantemente. Nesse contexto, as mudanças atingem também as famílias rurais que encontram formas de se adaptar, criando alternativas para lidar com o novo.

Em função dessas questões alguns desses autores analisam criticamente a tendência atual de homogeneização das práticas alimentares, sendo este, talvez um caminho sem volta. Essa homogeneização igualaria os comedores contemporâneos ocidentais, que sob a influência da globalização, passariam rapidamente a ter hábitos e gostos alimentares muito semelhantes. Estas considerações estão presentes nas análises de Arnaiz (2005), que a partir do estudo sobre a alimentação dos espanhóis e com base nas argumentações de autores, como Warde (1997) e Germov e Williams (1999), apresenta quatro tendências para o sistema alimentar moderno:

O fenômeno da homogeneização do consumo em uma sociedade massificada; a persistência de um consumo diferencial e socialmente

desigual; o incremento da oferta personalizada (pós-fordista, nos termos dos autores), avaliada pela criação de novos estilos de vida comuns, e finalmente o incremento de uma individualização alimentar, causada pela crescente ansiedade do comensal contemporâneo ARNAIZ, 2005, p. 148).

Fischler (1979) se refere a essa tendência alimentar nas sociedades contemporâneas como sendo 'hiper-homogênea'. Em função disso, citando o estudo realizado por Mennell et al. (1992), Fischler (2011) chama a atenção para o fato de que as práticas alimentares contemporâneas colocam em risco a comensalidade enquanto poder de sociabilidade, de agregação, considerando que o mundo moderno tem facilitado a individualização, inclusive no que se refere à alimentação. Exemplo disso é o número crescente de pessoas que mesmo no ambiente doméstico, servem o seu prato e se assentam na frente da televisão ou do computador. Situações que sinalizam que outras dinâmicas têm surgido no campo da comensalidade no mundo contemporâneo. Para esses autores, é fato o surgimento de um padrão alimentar. Essa percepção parece não levar em consideração a variação de culturas, realidades locais e modos alimentares diferenciados entre os diversos povos, mesmo no contexto ocidental.

Arnaiz (2005), Fischler (1979 e 2011) e Pollan (2014) afirmam que na sociedade ocidental, globalizada e industrializada o tempo, além de escasso, é usado prioritariamente em prol da produtividade e do desenvolvimento capitalista. Nesse contexto, o que sobra deste tempo é dividido entre as tantas outras tarefas sociais, como aquelas desenvolvidas no espaço doméstico em família ou entre amigos. Pollan (2014) aponta que o hábito de cozinhar em casa vem diminuindo. Arnaiz (2005) cita que outro motivo que contribui para isso, está relacionado às facilidades geradas pelo processo agroalimentar, ou seja, várias atividades de preparo de alimentos que antes ocupavam muito tempo da cozinheira, atualmente são feitas pelas indústrias de alimentos.

Porém, é arriscado afirmar uma tendência à homogeneização alimentar, pois a cultura é dinâmica e os indivíduos tendem a buscar formas de adaptação aos modelos propostos e nessa adaptação podem buscar práticas alimentares que mesclam novidade e tradição. Há que se levar em consideração a diversidade cultural dos grupos, mesmo no contexto ocidental. Se por um lado, busca-se acompanhar os avanços, há também interesse em preservar

características culturais consideradas importantes, dentre elas aquelas relacionadas a algumas práticas alimentares. Portanto, por mais que o peso da homogeneização exista, há também o peso dos elementos da tradição que exerce importante influência nas decisões e nas escolhas pessoais.

Percebe-se, na discussão dos autores abordados neste tópico, a ocorrência de três vertentes ou movimentos. Um primeiro, apontado por Anaiz (2005), Fischler (1979) e Pollan (2014) de que a sociedade tende a adotar um padrão alimentar homogêneo, baseado no consumo prioritário de alimentos industrializados, de acordo com um estilo de vida moderno e atrelado às novidades. Um segundo movimento defendido por De Garine (1987) de que há uma divisão perceptível na sociedade ocidental formada, por um lado, por consumidores prioritariamente tradicionais no seu estilo de exercer as práticas alimentares e de outro lado por consumidores com tendências às práticas modernas. Por fim, um terceiro movimento encontrado em Dória (2014), Giard (2012), García Canclini (2013), entre outros, que defendem a coexistência da tradição com a modernidade no que se refere também às práticas alimentares, conforme discussão que será apresentada mais à frente.

Pollan (2014), apesar de acreditar que o ritmo de vida moderno estimule modos de se alimentar mais homogêneos, com o comedor recorrendo prioritariamente aos aspectos de praticidade, por outro lado pondera algumas questões que são relativas. Defende, por exemplo, que a despeito das mudanças em curso na sociedade ocidental contemporânea, a magia e o prazer que envolvem a atividade culinária ainda permanecem. Mesmo que, para um grande número de pessoas, isso possa corresponder a uma atividade esporádica em eventos especiais ou nos finais de semana. Por outro lado, ainda que a constância do convívio cotidiano nos momentos das refeições se reduza, isso não implica na perda da qualidade desses momentos. Mas o autor concorda com Fischler (2011), que a diminuição desta atividade implica em consequências como, transformações no campo da comensalidade, com seus significados e simbolismos. Com isso, o estilo de vida acelerado e o tempo escasso para realizar todas as demandas sociais afastam as pessoas do encontro familiar cotidiano no compartilhamento da comida, da manutenção de um horário fixo para as refeições e também da produção do próprio alimento.

Em relação à essas questões Flandrin e Montanari (1998) consideram a crença absoluta na homogeneidade dos comportamentos alimentares exagerada. Apesar das mudanças em curso, os autores afirmam não ser evidente, pelo menos ainda, o desaparecimento das composições e elementos tradicionais no campo da alimentação. Sinalizam que, sobretudo na Europa, a função social da comida ainda é importante. Apontam as reuniões entre amigos que ocorrem nos diferentes países do planeta ou a reunião familiar em alguns dias na semana, e que não ordinariamente no cotidiano, ainda assim, são momentos de sociabilidade e comensalidade e defendem a necessidade de relativização sobre o assunto:

A “normalização” dos comportamentos alimentares ainda não se tornou irreversível: se os modelos de consumo tendem a se assemelhar cada vez mais, sua homogeneidade permanece bastante relativa e mais aparente do que real, já que os elementos que tem em comum são, de fato, interpretados segundo a cultura de cada povo e país, inserindo-se em estruturas ainda fortemente marcadas pelas particularidades locais que, por sua vez, foram-se formando na sequência de um processo histórico longo e articulado (FLADRIN; MONTANARI (1998, p. 867).

As possibilidades de as práticas alimentares contemporâneas serem responsáveis por manter ou de extinguir as tradições alimentares, são discutidas por alguns autores, como Berman (2000), Giddens (1991), Bauman (2007) García Canclini (2013) e Giard (2012). O mundo contemporâneo está relacionado ao modo de vida moderno e em constante transformação, tendendo ao dinamismo, mesmo que aspectos do tradicional permaneçam, ainda que com pesos diferentes de acordo com cada cultura. No mundo moderno nada permanece fixamente e é neste contexto que os contrastes entre o moderno e o tradicional ficam mais aflorados, conforme defende Berman (2000):

Ser moderno é encontrar-se em um ambiente que promete aventura, poder, alegria, crescimento, autotransformação e transformação das coisas em redor – mas ao mesmo tempo ameaça destruir tudo o que temos, tudo o que sabemos, tudo o que somos (BERMAN, 2000, p. 15).

Nesse contexto de transformações e dinamismo, da substituição do antigo pelo novo e da valorização do moderno, aspectos expostos pelo autor, um dos fatores mais marcantes no campo das práticas alimentares contemporâneas é a industrialização dos alimentos e suas consequências para os comedores, com suas benesses e problemas. Este sistema apresenta um

novo jeito de vivenciar as práticas alimentares no mundo contemporâneo, sugerindo a ideia de praticidade e economia de tempo. A indústria de alimentos pode ser considerada um dos mais importantes promotores de mudanças nos hábitos alimentares das sociedades industriais. Mudanças essas que trazem consequências importantes, como as que são discutidas a seguir, por Arnaiz (2015), Pollan (2014), Silva Mello (1956), Câmara Cascudo (2004) e De Garine (1987).

Para Arnaiz (2005), em relação ao acesso aos alimentos, a indústria possui aspectos que podem ser considerados positivos e negativos. Dentre os positivos, ela destaca o custo relativamente baixo de obtenção dos bens alimentares pelos consumidores dos países ocidentais industrializados e, também, a algumas parcelas populacionais dos países em processo de industrialização. Outro fator, segundo a autora, é que a tecnologia de produção e organização da indústria de alimentos beneficiou os consumidores que passaram a contar com maior diversidade de alimentos.

A diversificação alimentar é, supostamente, mais saudável em termos nutricionais, uma vez que permite obter a adequação de certos nutrientes e evita, por exemplo, doenças como a pelagra, que durante o século XIX disseminou-se nas populações mais pobres, que tinham o milho como base de sua alimentação, ou ainda doenças como o cretinismo e o bócio, até recentemente (ARNAIZ, 2005, p. 148-149).

Para a autora algumas situações negativas se contrastam com as positivas. Cita por exemplo que, apesar do acesso aos produtos em termos de disponibilidade e a um preço relativamente baixo, a manutenção da desigualdade social limita o acesso a muitos desses alimentos. Outros fatores destacados pela autora incluem ainda, “a diferenciação, conforme a bagagem sociocultural, que condiciona certos estilos alimentares de grupos de indivíduos e a persistência das heterogeneidades intra e interterritorial e socialmente vertical” (ARNAIZ, 2005, p. 149).

Outro aspecto positivo, mas não citado pela autora, diz respeito às praticidades e facilidades geradas pela industrialização dos alimentos. Este tipo de alimento, já pré-processado contribuiu para reduzir o peso do trabalho doméstico, que historicamente e tradicionalmente era atribuído exclusivamente às mulheres. Porém, o lado positivo da comida industrializada, como facilitadora do dia-a-dia, não neutraliza outros fatores negativos tanto do aspecto

sociocultural, como no aspecto da saúde humana, conforme apontado por Pollan (2014), Silva Mello (1956) e Câmara Cascudo (2004).

Pollan (2014) destaca o peso da comida industrializada para a saúde e bem-estar humanos ao argumentar que as grandes empresas alimentícias processam alimentos, o que para o autor é diferente de produzi-los. Ele alerta para o excesso de sal, açúcar e gordura nos produtos processados industrialmente, além dos produtos químicos que permitem maior durabilidade aos alimentos nas prateleiras dos supermercados.

Em um sentido semelhante, Silva Mello (1956) defende a manutenção de aspectos importantes da tradição alimentar, tanto para a saúde como para a cultura, ao criticar o excesso de modificações provocadas pela indústria alimentar, como por exemplo, a transformação do açúcar natural escuro e grosso em branco refinado e as vitaminas em cápsulas, como discorre em seu livro 'Alimentação, Instinto, Cultura'. "Não é com vitaminas que se mata a fome. A culinária, já que a alimentação é a condição vital do homem, se impõe como obrigação cultural (...). A chamada política cultural começa pela comida" (SILVA MELLO, 1956, p. 622).

Focando o prejuízo à saúde dos jovens no Brasil, Câmara Cascudo (2004) faz ressalvas à prática alimentar moderna que é adotada por esse grupo. Para o autor, os jovens têm maior atração pelas refeições rápidas e substituição por lanches. Possuem escassez de tempo para participar dos momentos sociais familiares destinados à alimentação, pois sempre têm atividades e compromissos, característicos dessa fase da vida. Na era dos lanches rápidos, eles acabam "perdendo a personalidade do paladar, sua fisionomia, exigências, predileções, simpatias. Habitam-se à comida vulgar e venal, rápida, atendendo aos reclamos imediatos do estômago" (p. 350). Afirma ainda:

Não é o alimento em si, na potência intrínseca de sua substância, a fonte isolada da força vital. São os elementos psicológicos decorrentes da refeição. Cada vez menos refeição e cada vez mais comidas fáceis, encontráveis, vendidas nos botequins elegantes ou nas cantinas universitárias (CÂMARA CASCUDO, 2004, p. 348).

Muitas informações têm sido veiculadas nos últimos anos sobre a relação saúde-alimentação referindo-se, sobretudo, aos alimentos industrializados. No Brasil, o "Guia Alimentar para a População Brasileira", publicado em 2006 com uma característica prioritariamente quantitativa, foi

atualizado em 2014, trazendo um perfil mais qualitativo do que o primeiro e discute sobre os perigos à saúde de uma alimentação baseada em uma dieta de produtos muito processados, ou seja, industrializados, ao mesmo tempo em que oferece sugestões mais saudáveis para melhorar a qualidade de vida alimentar da população, evitando-se frituras e alimentos com grande quantidade de aditivos químicos. O Guia Alimentar sugere aos comedores uma priorização pelos alimentos *in natura* e uma maior aproximação com uma cultura alimentar mais voltada às práticas tradicionais.

De Garine (1987) não acredita que o consumo de alimentos industrializados é adotado de maneira generalizada pelas pessoas, seja de forma individualizada, seja por grupo familiares. Para o autor, se por um lado é verdadeiro que a globalização tem propiciado uma homogeneização dos hábitos alimentares, por outro observa-se também a permanência da tradição alimentar com seus modelos locais de alimentação. A manutenção da tradição alimentar está ligada à identificação com as raízes culturais que são passadas por gerações e se esforçam por manter alguns rituais e simbologias dessa tradição alimentar e, portanto, não cedendo prontamente ou totalmente aos apelos da indústria pela adoção completa dos alimentos processados. Assim, para esse autor, não é correto generalizar o poder da industrialização de alimentos, pois a cultura local e a tradição oferecem um peso que pode também influenciar nas escolhas alimentícias. Neste sentido, o autor defende, inclusive, que os países em desenvolvimento se livrem de boa parte do peso das importações valorizando os alimentos autóctones. Na percepção deste autor, existem dois tipos de comedores. Aqueles que tentam manter uma relação tradicional e aqueles que buscam pelo moderno.

Possivelmente Gilberto Freyre concordaria com essa conclusão de De Garine, pois era defensor da tradição culinária como forma importante de manutenção e continuidade de uma identidade regional e nacional. Em texto escrito em 1924 e publicado em “Tempo de Aprendiz” (1979), defende que “o paladar é talvez o último reduto do espírito nacional: quando ele se desnacionaliza está desnacionalizado tudo o mais” (p. 367). O autor tratou, sobretudo, da cozinha e da comida nordestina de Pernambuco. Em seu “Manifesto Regionalista” (1996) – lido para a plenária durante o 1º Congresso Brasileiro de Regionalismo, ocorrido em Recife em 1926 – o maior destaque

sobre a importância de se manter a tradição foi dado à parte culinária. Nele, Freyre propõe uma retomada à valorização da cozinha regional, seus modos de fazer e de suas práticas. Após discorrer longamente, e detalhadamente, sobre as características da culinária pernambucana, ele conclui:

Feitos estes reparos, estou inteiramente dentro de um dos assuntos que me pareceu dever ser versado por alguém neste congresso: os valores culinários do Nordeste. A significação social e cultural desses valores. A importância deles: quer dos quitutes finos, quer dos populares. A necessidade de serem todos defendidos pela gente do Nordeste contra a crescente descaracterização da cozinha regional (FREYRE, 1996, p. 59).

No entanto, esta não é a percepção para outros autores, que defendem a existência de um terceiro movimento mais coerente e menos radical, que privilegia a comunicação entre tradição e modernidade alimentar. Afirmam isso, baseando-se nas rápidas transformações que ocorrem no campo da alimentação. Observam que os espaços para os contornos tradicionais da produção da comida e dos modos de comer vão sendo diluídos, porém, não se extinguem, embora ao analisar a tradição na ótica de um mundo em constante mudança, surge sempre a dúvida sobre a sua capacidade de permanecer. Assim, Dória (2014), Giddens (2012), García Canclini (2013), Cândido (1982), Câmara Cascudo (2004) e Giard (2012) defendem que a modernidade pressupõe e impõe mudanças de formato, mas não necessariamente isso significa o rompimento absoluto com os moldes tradicionais. Para estes, o caminho mais interessante é o de uma complementaridade, pela convivência dos “fatores de persistência, ou permanência, que contribuem para a continuidade dos modos tradicionais de vida (práticas e saberes alimentares) com os de transformação, que representam a incorporação aos padrões modernos” (CÂNDIDO, 1982, p. 200).

Dória (2014) estimula um novo caminho para a culinária: a junção da tradição com a inovação, pois a inovação não existe sem a tradição, não se chega a uma culinária, dita como “nova”, sem conhecer profundamente os segredos da tradição. Assim, pressupõe-se a necessidade de um terceiro caminho: uma mescla culinária possível, na qual o tradicional incorpore elementos modernos e vice-versa.

Sobre o potencial de as tradições alimentares resistirem, ocupando outros espaços, ou seja, unindo-se ao moderno, Poulain (2013, p. 35) acena

esperançosamente que “a história da alimentação mostrou que, cada vez que identidades são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência”.

Em sentido semelhante ao exposto acima por Jean Pierre Poulain, Câmara Cascudo (2004), defende o peso da tradição: “Espero mostrar a antiguidade de certas predileções alimentares que os séculos fizeram hábitos, explicáveis como uma norma de uso e um respeito de herança dos mantimentos da tradição” (p. 14). No entanto, diferentemente de Gilberto Freyre que defendia uma tradição culinária irretocável, Luís da Câmara Cascudo, apesar de defensor das tradições alimentares, parecia compreender, de forma menos resistente do que Freyre, que a inserção de atributos modernos no campo alimentar se ampliaria, para o bem e, sobretudo, para o mal, segundo as observações negativas do autor a respeito. Mas ele entendia a necessidade de que isso passasse a ser administrado ao invés de puramente combatido.

No povo há dois elementos autômatos e harmônicos, coexistentes no assunto alimentar. O primeiro estático, basilar, típico, indeformável. O segundo renovável, dinâmico, plástico. Dos primeiros, alguns podem desaparecer ou constituir uso minoritário. Dos segundos, outros descem à estratificação, tornando-se tradicionais, superpondo-se imediatamente à camada profunda dos velhos usos, participando do antigo patrimônio preferencial. Essa mecânica regulariza a permanência do cardápio familiar. Todos os grupos humanos têm uma fisionomia alimentar (CÂMARA CASCUDO, 2004, p. 373).

Para García Canclini (2013), a busca por aspectos tradicionais na contemporaneidade sinaliza uma necessidade de distanciamento dos indivíduos com o excesso de modernidade e a insegurança vivida no mundo contemporâneo. No que se refere a alimentação, as inseguranças ou desconfianças não são poucas. Isso talvez explique a busca que tem ocorrido pela comida de nossos antepassados.

Não obstante, o tradicionalismo aparece muitas vezes como recurso para suportar as contradições contemporâneas. Nessa época em que duvidamos dos benefícios da modernidade, multiplicam-se as tentações de retornar a algum passado que imaginamos mais tolerável. Frente à impotência para enfrentar as desordens sociais, o empobrecimento econômico e os desafios tecnológicos, frente à dificuldade para entendê-los, a evocação de tempos remotos se reinstala na vida contemporânea arcaísmos que a modernidade havia substituído (GARCÍA CANCLINI, 2013, p. 166).

Outro exemplo para que a tradição mantenha sua importância social e de formação da sociedade brasileira pode ser demonstrado através das Leis de Incentivo à cultura e ao patrimônio cultural, valorizando tanto a culinária típica quanto o turismo rural com foco na tradição local. No campo alimentar, a forma artesanal de fazer o queijo mineiro e o ofício das baianas do acarajé são exemplos de alimentos que estão entre os patrimônios imateriais do país catalogados pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional). Outros saberes envolvendo a comida e a cultura encontram-se na lista de espera. É o caso da produção de doces tradicionais pelotenses; do modo de fazer tradicional da cajuína do Piauí e o saber fazer do queijo artesanal serrano de Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Em nível mundial, muitas cozinhas internacionais já são consideradas Patrimônio Imaterial da Humanidade pela Unesco, como é o caso das cozinhas Mexicana, Francesa e Mediterrânea (Grécia, Itália, Espanha e Marrocos).

Pelo objetivo deste trabalho é fundamental dar continuidade à discussão no presente item, analisando os reflexos dos hábitos alimentares contemporâneos sobre as dinâmicas especificamente rurais, buscando compreender como o rural na atualidade se comporta diante das práticas alimentares tradicionais e modernas.

3.5. Modernidade e tradição no contexto alimentar rural contemporâneo

Ao longo de sua história, pode-se dizer que o Brasil é um país de muitos rurais, por sua dimensão geográfica, por suas regiões de clima diferenciados e formação cultural diversa, como exposto por Del Priore e Venâncio (2006), o Brasil é formado por:

Grupos sociais em suas interconexões territoriais; grupos que são filhos de uma história, ou seja, de um conjunto de costumes comuns ligados à religião, ritos, mitos, práticas econômicas, crenças, técnicas e usos do corpo relacionados com as culturas agrícolas ou com a criação de animais (DEL PRIORE; VENÂNCIO, 2006, p. 14).

Esses muitos rurais implicam também em hábitos e práticas alimentares peculiares. Alimentos e práticas que são valorizados em uma determinada cultura rural pode ser desinteressante para outra. Outras tantas características, porém, podem se assemelhar. No entanto, é cada vez mais tênue a linha que

separa o rural do urbano e o dinamismo parece ser constante atualmente na maior parte desses rurais. Isso tem gerado a necessidade de reorganização do trabalho e da vida cotidiana das famílias como demonstram as análises desenvolvidas por Graziano da Silva (1997), Wanderley (2000 e 2010) e Carneiro (2005).

Definir o que é cultura rural hoje é um desafio. Segundo Camarano e Abramovay (1998, p. 46), não existe um critério universal que seja válido para definir as fronteiras entre o rural e o urbano e que essa definição varia de país a país. Assim, “no Brasil é considerado como situação rural os domicílios e a população recenseada que abrange toda a área fora do considerado urbano, inclusive os aglomerados rurais de extensão urbana, os povoados e os núcleos”. Mas esse critério não explica, por si só, a cultura rural contemporânea, incluindo as suas práticas alimentares.

Carneiro (2005, p. 8) considera outros aspectos para além da definição de limites geográficos entre as duas categorias. Segundo a autora, durante muito tempo a oposição entre o rural e o urbano prevaleceu para a sociologia rural como abordagem teórico-conceitual, em que o rural era determinado pela “centralidade na atividade agrícola, isolamento geográfico e cultural, fraca mobilidade etc.” e também o espaço de manutenção e reprodução da tradição e dos costumes. Mais correto seria dizer, por concordarmos com a percepção da autora, de que nos tempos atuais, não cabe mais classificar categorias como rural ou urbano, partindo apenas de justificativas de limites geográficos que uma determinada população ocupa, mas sim pelas relações sociais que se dão no interior desses espaços. Reportando ao trabalho de Marc Mormont, Carneiro (2005), apresenta a distinção entre o rural como categoria analítica e como categoria operacional, destacando que a dificuldade em pensar o rural está no uso do termo que é feito tanto por pesquisadores e na academia, quanto por agências que elaboram estatísticas, e ainda, utilizada no senso comum.

Nos termos de Mormont, as propriedades do rural são possibilidades simbólicas, mas também possibilidades práticas. Elas orientam as práticas sociais sobre um determinado espaço de acordo com os significados simbólicos que lhes são atribuídos, sendo, portanto, inútil procurar em uma realidade física, econômica ou ecológica os fundamentos de uma ruralidade. Também seria inútil procurar nesta realidade apenas um imaginário que faria do rural uma pura construção mental (CARNEIRO, 2005, p. 9).

Nos interessa compreender nessa discussão teórica o que prevalece no rural contemporâneo brasileiro: uma continuidade atrelada aos modos tradicionais dos modos de vida e a reprodução social, destacando aquelas questões relacionadas às práticas alimentares. Ou, por outro lado, se a aproximação com o urbano tem transformado o rural a ponto de se estar perdendo algumas peculiaridades e tradições, que historicamente foram construídas. Para instrumentalizar essa análise, torna-se necessária uma reflexão sobre a dinâmica no mundo rural.

3.5.1. A dinâmica do rural: entre a tradicional e o moderno

Segundo Carneiro (1998 e 2005), compreender o dinamismo que ocorre no campo é importante no sentido de não congelar o conceito de rural como uma categoria imutável, onde seus habitantes sejam incapazes “de absorver e de acompanhar a dinâmica da sociedade em que se insere e de se adaptar às novas estruturas sem, contudo, abrir mão de valores, visão de mundo e formas de organização social definidas em contextos sócio-históricos específicos” (CARNEIRO, 1998, p. 1). A autora também argumenta sobre a possibilidade e a ocorrência de uma nova ruralidade, aquela que é capaz de fazer conviver com os reflexos do moderno sobre o tradicional, sem que isso signifique um rompimento com a tradição, descaracterizando o rural. Tampouco cabe falar em uma volta ao passado, mas sim do surgimento de uma ruralidade que resgate determinadas práticas do passado, cujo conhecimento pertence aos mais velhos.

Desvendar os distintos significados socialmente atribuídos a espaços e manifestações culturais tidos como rurais sinaliza uma perspectiva de que o mundo rural não estaria sucumbindo às pressões do universo urbano, nem representaria uma ruptura com o urbano. Esse processo, entendido superficialmente por alguns como de “urbanização” do campo, produziria novas sociabilidades e novas identidades sociais que dificilmente caberiam em uma única classificação, mas que continuam a ser representadas socialmente como rurais (CARNEIRO, 2005, p. 9).

O que os estudos dos autores citados aqui têm apontado é que as oposições entre rural e urbano não devem mais ser usadas para pensar a ruralidade atual brasileira. Para Brandenburg (2010), o mundo rural se insere no processo de modernização, e até busca por ele, mas sem deixar de lado

totalmente o modo tradicional de vida. Essa coexistência significa a necessidade de seguir resolvendo os conflitos que surgem a partir dessa dinâmica. O autor defende que existam rurais em tempos diferentes no Brasil, mas que “persistem, ora na sua forma típica, ora sobrepostos, ora expressos na forma de um rural novo, reconstruído ou reflexivo” (BRANDEMBURG, 2010, p. 423). O autor cita Wanderley (1996) quando discorre que este rural reconstruído é aquele em que o moderno não substitui ou extingue o tradicional, mas lhe permite passar por ressignificações e que se reorganiza socialmente em um grupo ou comunidade local.

Algumas mudanças que vem ocorrendo no meio rural podem alterar os modos de vida e interferir nas escolhas alimentares das famílias rurais. A facilidade de acesso ao comércio da cidade mais próxima ou à existência do comércio na própria comunidade pode gerar interesse em consumir alguns alimentos que não faziam parte da dieta em tempos passados, como os produtos processados. Alguns símbolos do estilo de vida moderno chegam mais facilmente às famílias rurais, como o uso dos eletrodomésticos que equipam a cozinha, facilitando o trabalho e a reprodução das práticas alimentares, como por exemplo o fogão a gás e a geladeira.

Referimos muito no presente trabalho à dicotomia “práticas alimentares contemporâneas” e como contraponto a existência de uma prática voltada ao tradicional. Assim, o tradicional e o novo (ou moderno) surgem como aspectos importantes, às vezes conflitantes, às vezes em interação. Refletir sobre o mundo moderno, pensar sobre modernidade é pensar também em passado, em tradição. Porém não se pode afirmar que o moderno implica na morte da tradição, isso foi apontado por Dória (2014), Montanari (2008) e Giard (2012).

Ao analisar-se um tema em que se evidenciem traços de oposição e, ou, de relação, entre o tradicional e o moderno, percebe-se que há uma tendência no senso comum em acreditar que a modernidade é capaz de extinguir a tradição. Porém, estudiosos do assunto, como Giddens (2012), Bartolomé (2006) e García Canclini (2013) têm mostrado que o caminho mais interessante, e que está em evolução, é uma ligação entre os dois polos da questão.

Para Giddens (1991), o tradicional é quase sempre atrelado ao passado idealizado, mas que, por sua vez, se torna dinâmico com o processo de

modernização e de novas interpretações dadas pelas gerações que recebem os conhecimentos e experiências vividas por seus antepassados.

Nas culturas tradicionais, o passado é honrado e os símbolos valorizados porque contêm e perpetuam a experiência de gerações. A tradição é um modo de integrar a monitoração da ação com a organização tempo-espacial da comunidade. A tradição não é inteiramente estática, porque ela tem que ser reinventada a cada nova geração, conforme esta assume sua herança cultural dos precedentes (GIDDENS, 1991, p. 31).

Em semelhante linha de pensamento, Bartolomé (2006) entende a tradição como um importante veículo para se recriar identidades. Em seu contínuo processo de construção e reconstrução as identidades mesclam aspectos do passado com os elementos do presente, no mundo contemporâneo, além de enfrentar as mudanças necessárias para construir novas relações entre o tradicional e o moderno. “Em um de seus níveis, implica uma busca no passado para instituir uma nova relação com a realidade contemporânea” (BARTLOMÉ, 2006, p. 58).

Giddens (2012) e Sinsom (2003) nos falam sobre o papel da tradição e da transmissão dos saberes de uma geração a outra feita com a presença dos “guardiães”. Para Giddens (2012), tradição e memória andam juntas. A tradição possui “guardiães” e combina o conteúdo moral com o emocional. O autor entende a memória como um processo ativo e não apenas como lembrança. Processo ativo porque as memórias são continuamente reproduzidas por esses guardiães que lhes conferem um modo de continuidade das experiências. A presença desses guardiães se torna ainda mais importante no mundo contemporâneo para que as experiências passadas, seus erros e acertos não se percam da sociedade.

Se nas culturas orais as pessoas mais velhas são o repositório (e também frequentemente os guardiães) das tradições, não é apenas porque as absorveram em um ponto mais distante no tempo que as outras pessoas, mas porque têm tempo disponível para identificar os detalhes dessas tradições na interação com os outros da sua idade e ensiná-las aos jovens. Por isso podemos dizer que a memória é um meio organizador da memória coletiva (GIDDENS, 2012, p. 100-101).

É possível considerar que muitas tradições têm sua origem no rural. O rural do passado, com características muito tradicionais na produção e na cultura, é descrito e analisado por Cândido (1982) e Brandão (1981). Antônio Cândido mostra um dos rurais brasileiros, com suas peculiaridades no que se

refere a alimentação e a cultura. Em “Parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida”, o autor apresenta suas análises antropológicas e sociológicas do modo de vida caipira.

Neste estudo, o autor mostra detalhadamente os modos de vida do grupo pesquisado, seus meios de subsistência, a forma tradicional de condução dos trabalhos agrícolas, a composição de sua alimentação e seus recursos para obtê-la, a cultura caipira, as formas de solidariedade, o cotidiano do trabalho rural do momento de acordar, sair para o trabalho, ao momento de retornar ao sítio.

No aspecto da comensalidade, nos chama a atenção as observações do autor para a prática alimentar do agricultor estudado por ele, que no dia a dia levava o seu almoço em marmitta, depositada no embornal para ser consumido no local de trabalho. Os momentos das refeições em família na cozinha ficavam restrito aos domingos.

O uso da marmitta é também a realidade de muitas outras áreas rurais e, também urbanas, no Brasil em tempos passados, em período de grande movimentação no campo, onde o trabalho era realizado muito distante da habitação. Atualmente, isso permanece e nas áreas urbanas também é uma prática muito utilizada pelos trabalhadores. Mas a comensalidade pode se dar no local do trabalho havendo outras pessoas na mesma atividade. Como já visto anteriormente, para ocorrer a comensalidade não é necessário que o espaço físico seja a habitação.

Em relação ao tipo de comida, Cândido (1982) descreve uma alimentação simples baseada no arroz, feijão, milho, abóbora e a mandioca, frutas como jabuticaba e verduras como a couve eram as mais comuns. Do mato se coletava o palmito e se caçava a carne. Esse tipo de alimentação não difere do que Câmara Cascudo (2004) descreve como sendo os elementos básicos da alimentação presentes na cozinha rural brasileira, sendo comum também o cultivo de verduras, legumes e frutas para consumo próprio da família, bem como a produção de animais, sobretudo a galinha e o porco. A banha do porco era usada no lugar do óleo de cereais, os animais eram alimentados com milho e outros produtos plantados e colhidos no quintal.

O mesmo tipo de dieta foi descrito por Brandão (1981) em sua pesquisa com lavradores na região de Goiânia na década de 1970. Ao autor destaca que a dieta das famílias rurais também consistia basicamente de arroz, feijão, milho

e mandioca, os produtos da horta do quintal (legumes e verduras), frutas, tubérculos, carne de porco, de aves, de caça e de peixes. Com exceção da caça e do peixe, todos os outros itens eram produzidos por elas no entorno da moradia.

O rural tratado por Cândido (1982) e por Brandão (1981) produz mais do que alimentos, produz um modo de vida que é rico em significados e simbologias que orienta a reprodução social das famílias rurais.

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).

No rural contemporâneo não se pode mais afirmar que a tradição é determinante, nem que se mantém encerrada, fechada num mundo à parte, conforme já apontado por Brandenburg, (2010) e Wanderley (1996), embora muitos costumes, ritos, práticas alimentares e de reprodução social e econômica se mantenham. Isso se aplica também às práticas alimentares, cabendo às famílias rurais fazerem suas escolhas. Escolhas essas que não são tão simples, considerando um universo de possibilidades e a própria dificuldade de opção do ser humano diante do mundo moderno.

Nesse universo de possibilidades de escolhas alimentares, os consumidores contemporâneos buscam escolher aquilo que mais lhes apetece, de acordo com razões de ordem cultural, simbólica, econômica, social etc.

La variabilidad de las elecciones alimentarias humanas procede sin duda en gran medida de la variabilidad de los sistemas culturales: si no consumimos todo lo que es biológicamente comestible, se debe a que todo lo que es biológicamente comible no es culturalmente comestible (FISCHLER, 1995, p. 33).

Segundo o autor, as muitas opções no processo de escolha geram angústias alimentares, que é uma característica do comensal moderno. Inclusive, porque ele tem consciência de uma série de riscos no campo alimentar, sobretudo, os riscos que o alimento pode causar à sua saúde.

As discussões sobre ruralidade no Brasil não são conclusivas no sentido de afirmar que o peso da tradição alimentar se impõe. Especificamente sobre hábitos alimentares das populações rurais no Brasil contemporâneo, há necessidade de ampliar o leque de abrangência e regiões de estudo. No levantamento que fiz para a presente pesquisa, verifiquei que os estudos sobre alimentação no meio rural têm sido de caráter regional, a maior parte na região Sul do País. Outra informação que verifiquei é uma variedade de estudos sobre alimentação elaborados com consumidores na área urbana. Assim, o que existem de estudos sobre práticas alimentares no meio rural são apontamentos importantes e relevantes, porém, ainda incipientes para que sejam capazes de definir uma realidade sobre práticas alimentares para todo o rural brasileiro.

Se por um lado há autores que apontam para uma tendência a uma homogeneização alimentar nas sociedades ocidentais e por outro, aqueles que reforçam a importância da tradição e em sua capacidade de se sobrepôr, há uma terceira posição sobre a questão. São autores que percebem a possibilidade do meio termo ou de uma convivência entre os aspectos da contemporaneidade e da tradição no que se refere à alimentação. Dória (2014) aponta que o tradicional e o novo dão sinais de que sua interação é fundamental. Não se inventam novas comidas, elas estão sendo revisitadas e a indústria tem investido nisso.

Além de Dória (2014), Poulain (2013) e Lody (2008) partilham da opinião de que, mesmo que a cada dia modernas possibilidades alimentares – cujo foco seja a ampliação do consumo de alimentos processados e ultraprocessados – ampliem seus espaços na sociedade, não conseguimos abandonar completamente os vínculos com os hábitos alimentares herdados dos pais e avós. Há sempre aquele doce especial que a avó fazia, aquele bolo que só se comia na casa dos pais, aquele jeito de comer que aprendemos na infância e, por isso, sentimos falta, mesmo que adotemos um estilo de vida que nos afaste cada vez mais do espaço social alimentar doméstico. Os indivíduos se sentem emocionalmente ligados aos hábitos alimentares de sua infância, em geral marcados pela cultura tradicional.

Assim, apesar de estarem inseridas em uma cultura que lhes é peculiar, as famílias rurais não estão imunes às influências dos demais tipos culturais e também não são estáticas, como defende Carneiro (1998). Elas acompanham o ritmo das mudanças em sua realidade, nas quais estão incluídas também as

práticas alimentares. Como bem define Elias (1994, p. 145) “a relação entre sociedade e indivíduo é tudo, menos imóvel. Modifica-se com o desenvolvimento da humanidade”. No sentido dado por Norbert Elias para a noção de *habitus* social, empregado às sociedades modernas ocidentais, há uma tendência para a diminuição das diferenças regionais entre as pessoas à medida que o desenvolvimento cria maiores possibilidades de integração entre as regiões. O que não implica, obrigatoriamente, em substituição de todas as práticas tradicionais e adoção a outras.

3.6. O papel feminino nas práticas alimentares na família

No processo de decisão alimentar, envolvendo o cardápio cotidiano das principais refeições e as aquisições a serem feitas no mercado, é a mulher que, na maioria das vezes, exerce o poder de decisão, embora tome as decisões baseadas no gosto e nos hábitos familiares. Isso é apontado em Arnaiz (1996), Mennell et al. (1992), Carrasco (1992), Freyre (1964, 2006), Câmara Cascudo (2004) e Giard (2012). Segundo Dória (2012), mesmo após a revolução industrial e a inserção da mulher no mercado de trabalho a função alimentar continuou sendo atribuída como sendo da mulher.

Arnaiz (1996) destaca que um dos fatores que contribuíram para que a relação mulher – alimentação ocorresse é a sua ligação biológica com a maternidade. Historicamente a sociedade atribuiu ao papel feminino a transmissão natural dos trabalhos domésticos e, por consequência, os cuidados com os membros da família. Dentre as atribuições femininas está a de alimentar seus filhos. Citando Carrasco (1992), a autora destaca que a função de satisfazer as necessidades através da alimentação é, primeiramente, fisiológica, mas possui também outras. “*Sin embargo, esta tarea comporta, además, la reproducción y satisfacción de otras relaciones sociales, tales como identidad, reciprocidade, comensalidade y comunicación, que se expresan em cada uno de los contenidos de las atividades que incorpora*” (CARRASCO, 1992 apud ARNAIZ, 1996, p. 31).

Segundo Arnaiz (1996), o papel atribuído socialmente à mulher como responsável pela tarefa alimentar, para além de fisiológica, encontra principal argumento no final do século XIX, quando, tanto na família burguesa quanto na

trabalhadora, a função era basicamente reprodutiva. Diferentemente do espaço externo ao lar, no qual repousava o objetivo de produção de mercadorias. Assim, havia uma clara e explícita divisão sexual do trabalho. Ao homem (pai) cabendo o papel de provedor e à mulher (mãe) o papel de reprodução tanto biológica quanto social e a responsabilidade pela alimentação e por outras necessidades domésticas dos membros da família.

Woortmann (1985) trata da divisão também dos espaços físicos da constituição tradicional da família. Nessa percepção, a família supõe a divisão do trabalho entre homens e mulheres e cria o espaço do homem provedor como aquele externo ao lar, onde se constitui a relação racional dos negócios e da “frieza”. O espaço da mulher como sendo o da casa, o espaço das relações afetivas e, portanto, acolhedor, encontrando dentre as atividades domésticas, a responsabilidade pela elaboração da comida como a mais característica expressão dessa afetividade. Assim, para o autor:

O gênero é também construído no plano das representações, através da percepção da comida. A comida “fala” da família, de homens e de mulheres, tanto para o antropólogo que realiza a leitura consciente dos hábitos de comer, como para os próprios membros do grupo familiar – e através deste – que realizam uma prática inconsciente de um *habitus* alimentar (WOORTMANN, 1985, p. 2).

Ao atribuir diferença de significado entre “comida” e “mantimento”, o autor, mostra que essa diferenciação também possui conotação de gênero, pois além de existir o antes e o depois da ação culinária, existe também a conotação que envolve a mediação masculina e a feminina. O autor chama a atenção para o que observou em seu estudo realizado com camponeses no Nordeste, em que mantimento era considerado um produto do roçado, portanto, de domínio masculino. Mas esse mantimento se converteria em comida ao ser “queimado²⁷” na cozinha, que é compreendido como o espaço feminino.

O mantimento (natureza) é produto do roçado (cultura, quando é oposto ao mato) pelo trabalho do homem. Quando é queimado, isto é, quando de “cru” passa a “cozido”, processo que se realiza a casa, domínio da cultura, mas no espaço desta que corresponde à mulher (natureza), torna-se comida (cultura). Então, o homem-cultura produz o mantimento-natureza e a mulher-natureza, produz a comida-cultura (WOORTMANN, 1985, p. 9).

²⁷ Expressão muito utilizada pelos camponeses da região nordeste, segundo o autor.

Câmara Cascudo (2004) discute a identidade social feminina na história da alimentação no Brasil. O papel das mulheres indígenas, africanas e portuguesas que produziram uma importante miscigenação do paladar que tanto caracteriza a cozinha brasileira. Mulheres que foram responsáveis também, ao longo da história, pela transmissão dos segredos e da diversidade culinária que dominaram.

A culinária brasileira tem suas raízes nos saberes que foram repassados por gerações de mulheres desses três grupos étnicos e na junção dos seus saberes. De cada grupo étnico que formou a população brasileira, detalhes foram herdados e levados à mesa familiar ao longo da história. Muito do que está presente em nossas práticas alimentares cotidianas e em festejos especiais é reflexo de transmissão cultural e histórica.

Sobre a influência e importância da mulher indígena para a alimentação, Freyre (1964 p. 132) a descreve como sendo não apenas “a base física da família brasileira, mas valioso elemento de cultura material e alimentar na formação brasileira”. Vários alimentos usados até os dias atuais, remédios caseiros, formatos de utensílios de cozinha etc., são heranças das mulheres indígenas.

Da cunhã é que nos veio o melhor da cultura indígena. O asseio pessoal. A higiene do corpo. O milho. O caju. O mingau. As comidas preparadas à base de mandioca e que se tornaram a base do regime alimentar do colonizador. O brasileiro de hoje, amante do banho e sempre de pente e espelinho no bolso, o cabelo brilhante de loção ou de óleo de coco, reflete a influência de tão remotas avós (FREYRE, 1964, p. 132).

Segundo o autor, a culinária brasileira não seria a mesma sem os quitutes de origem indígena. Ele destaca como a mescla dos conhecimentos da mulher indígena e da mulher portuguesa, que se deu nas cozinhas das casas grandes, foi importante para tornarem esses quitutes com sabor “abrasileirado”. O autor ainda ressalta a contribuição da cultura africana, por meio das mulheres africanas para a culinária brasileira. Originam dessa cultura a introdução de: azeite de dendê, pimenta malagueta, quiabo, farofa, quibebe, vatapá, mungunzá, caruru, milho assado, acarajé, pipoca, cuscuz de peixe, novas variedades de preparo de peixes e da galinha, alguns doces, broas e pães de milho. Segundo o autor, muitas mulheres alforriadas tiravam seu sustento com os tabuleiros de doces, vendiam cocadas, quindins, mães bentas etc. Algranti (2007), menciona que antes de se tornarem populares e vendidos em tabuleiros, os doces eram

considerados iguarias e apenas servidos em ocasiões especiais e, eram por isso, demarcadores de distinção social.

Assim como a junção dos saberes das mulheres indígenas, africanas e portuguesas produziu comidas mais saborosas. A troca de conhecimentos propiciou novas adaptações aos pratos, sobretudo aos doces. A herança portuguesa no que se refere aos doces é muito forte, segundo Freyre (2007), mas era preciso a mão de obra e a intuição das mulheres negras para dar o toque certo nos pontos.

Com sabores, temperos, superstições e hábitos das três raças que nos formaram, a convivência espontânea entre o cristal daquele açúcar, o sabor selvagem da fruta tropical, e aquele que era o alimento básico dos nossos índios – a mandioca. Juntando pilão, urupema, saudade, peneira de taquara, raspador de coco, esperança, colher de pau, panela de barro, mais a fatura de porcelana do oriente e bules e vasos de prata. Eram doces preparados em tachos de cobre pesado, herança portuguesa, largos quase três palmos grandes, duas alças, ardendo sobre velhos fogões a lenha. Jovens negras tiravam os tachos pesados do fogo, sem pedir ajuda. As mais velhas usavam experiência e sabedoria, trazidas de terras distantes, com olhares atentos para não deixar o doce passar do ponto. E sempre com aquela mesma forma de fazer – tranquila, bem devagar, sem pressa, quase dolente (FREYRE, 2007, p. 13-14)

Bruit et al. (2007) citam doces como as marmeladas, goiabadas, rapaduras, doces de frutas em calda acompanhados, muitas vezes, de queijo como aqueles mais servidos nos jantares festivos que ocorriam nas casas-grandes no interior de São Paulo e Minas Gerais. Tanto as referências de Câmara Cascudo (2004) como as de Freyre (1964, 2003 e 2007) revelam as práticas alimentares que ocorriam no Brasil colonial, sobretudo nas casas-grandes e dos sobrados que foram características, primeiramente, das regiões dos engenhos de cana.

Abdala (2007) afirma o controle da cozinha pelas mulheres no Brasil colonial. Referindo-se principalmente às escravas, que viviam quase reclusas na cozinha e, por isso, se tornaram personagem central na atividade da culinária. Segundo a autora, essa era a realidade em Minas Gerais, mas também em outras partes do país. As escravas e as mulheres pobres executavam o serviço cotidiano. Às senhoras ricas cabia dar as ordens e administrar os trabalhos relativos à produção da comida. Somente em algumas ocasiões elas se dedicavam à elaboração de algum prato. “Em casa, no decorrer dos dias, nas festas íntimas, durante visitas, como também na rua, no comércio ambulante ou

das vendas, cabia à mulher toda a função relacionada à comida” (ABDALA, 2007, p. 80). Essa condição também é apontada por Vasconcellos (1968), que apresenta a mulher deste período em Minas Gerais, como a dona absoluta dos seus domínios no interior das casas, que compreendia também a cozinha, local onde o homem raramente acessava.

O domínio feminino dos grupos étnicos: indígenas, africanos e português é perceptível na alimentação brasileira, ainda nos dias de hoje, muito embora com a chegada dos imigrantes europeus, e também de outras regiões, a partir da metade do século XIX, mulheres de outras culturas trouxeram importantes contribuições para a culinária brasileira. Destacando as italianas e as alemãs, cuja influência se iniciou no Sul do Brasil, mas também na cidade de São Paulo. No interior do estado do Espírito Santo e na região serrana do Rio de Janeiro as culturas italianas e alemãs também tiveram papel importante na formação das práticas alimentares locais.

Segundo Claval (2001), os saberes culinários foram repassados matrilinearmente ao longo da história e foram feitos principalmente por oralidade pelas mulheres que podem ser chamadas de as “guardiãs”, termo usado por Giddens (2012) e Simson (2003). Muitas mulheres mais velhas, que não tiveram a oportunidade de estudar e sabiam apenas assinar o próprio nome, guardavam na memória as receitas de suas mães e avós. Pode-se dizer que a transmissão pela oralidade parece contribuir mais para aproximar as gerações pela relação de proximidade necessária entre as mulheres. Independente da forma, se escritas ou orais, o importante é a compreensão de que receitas repassadas pelas gerações carregam também uma história, rica em significados e experiências vividas pelas mulheres das gerações. Afinal, como dito por Dória (2006, p. 103), “receitas como meros ‘modos de fazer’ são inúteis”.

Também Giard (2012), atribui às mulheres – as guardiãs da tradição – a influência na preferência por determinados pratos. Somos “visitados” pelos sabores e cheiros que a memória muitas vezes insiste em trazer à tona, as comidas de tempos de infância e juventude que nos reporta a ocasiões específicas da vida. Em pesquisa etnográfica realizada com mulheres dedicadas a culinária, a autora concluiu que:

A aquisição dos ingredientes, a preparação e as regras de compatibilidade podem muito bem mudar de uma geração à outra, mas

o trabalho cotidiano das cozinhas continua sendo uma maneira de unir matéria e memória, vida e ternura, instante presente e passado que já se foi, invenção e necessidade, imaginação e tradição – gostos cheiros, sabores, formas, consistências, atos, gestos, coisas e pessoas, especiarias e condimentos (GIARD, 2012, p. 296).

Apesar do papel central da oralidade, o caderno de receita é um instrumento importante para se reportar aos hábitos alimentares de tempos passados. Talvez o primeiro registro de uma receita seja a que aponta Sitwell (2012). Trata-se de um registro de 1700 a.C., na antiga Mesopotâmia, de uma receita de ensopado de legumes e carne que foi esculpido em tábuas de argila em fixada a um túmulo. Segundo Claval (2001), os registros de receitas em cadernos tiveram início em meados do século XIX. Há quem o tenha herdado de pessoas da família e, mesmo que não o utilize no dia-a-dia, o mantém como herança afetiva.

Abraão (2007) aponta que não apenas receitas eram registradas em muitos desses cadernos, mas também outras anotações necessárias naquele momento. Ele menciona que as receitas culinárias que foram arquivadas em cadernos traziam ricas informações, inclusive, sobre outros aspectos alimentares das épocas, como preços, ofertas e carências temporárias de produtos.

Atualmente, e desde o surgimento da sociedade industrial, as atividades das mulheres passam por transformações com a saída para o mercado de trabalho externamente ao lar, a dupla jornada de trabalho, as mudanças sociais, políticas e econômicas que interferiram na dinâmica da sociedade e, conseqüentemente, na divisão sexual do trabalho. Isso propiciou a aproximação masculina da cozinha, numa possível divisão do trabalho doméstico, espaço antes ocupado exclusivamente por mulheres. Mas, ainda assim, segundo Dória (2012), a mulher é a principal responsável pela alimentação da família. “Não há dúvidas de que, ainda hoje, a cozinha feminina é um dos pilares do poder da mulher, em que ela segue administrando a tradição alimentar (DÓRIA, 2012, p. 255).

Segundo Giard (2012), “dentro de uma cultura, uma mudança das condições materiais ou da organização política é o que basta para modificar a maneira de conceber e de repartir este tipo de tarefas cotidianas, podendo também alterar a hierarquia dos diferentes trabalhos” (GIARD, 2012, p. 211).

Para esta autora, não há nada de essência feminina no fato de as mulheres de ontem e as de hoje ainda serem as que mais se envolvem nas questões relativas à alimentação. A questão é puramente histórica, social e cultural.

Diante das mudanças e da permanência feminina como principal responsável pela alimentação familiar, as novas tecnologias disponibilizadas aos espaços da cozinha, o acesso e a variedade de alimentos industrializados facilitam a condução desse papel pelas mulheres que desejam manter a responsabilidade pela alimentação da família, mas cujo tempo é escasso para se dedicarem a todas as atividades que executam. Por mais que possa haver algum conflito em usá-los, nos termos citados por Fischler (1995), há, porém, o aspecto da comodidade e economia de tempo que atuam como fatores estimuladores ao seu uso.

A dupla jornada de trabalho feminino não ocorre apenas nas áreas urbanas, mas também, nas rurais, seja para aquelas que possuem atividade remunerada fora da propriedade em que moram, seja para as que trabalham apenas na propriedade. As atividades das mulheres agricultoras envolvem o ambiente interno e externo da casa e ainda, o seu entorno e, para muitas, as atividades também do roçado, conforme Panzutti (2006):

Na vida cotidiana, a mulher se ocupa de cozinhar e servir a comida, lavar a roupa, cuidar dos animais, prover a lenha, costurar as roupas, lavar a louça, além de trabalhar na roça, sempre acompanhada da prole que é de seu cuidado. Eventualmente é auxiliada nessas tarefas por uma filha (PANZUTTI, 2006, p. 62).

Segundo a autora, no meio rural, a oposição entre a casa e o roçado, apesar de socialmente ser dividida e hierarquizada mostrando os domínios dos homens e os das mulheres, não as livra de exercer muitas atividades no espaço considerado masculino. Por outro lado, a cozinha é um espaço bem definido como sendo o da mulher, mãe de família.

Alguns estudos feitos no Sul do Brasil, como o de Zanetti e Menasche (2007), De Grandi (2003), Paulilo et al. (2003) e Heredia (1984), relatam a experiência de mulheres atuando nas atividades agrícolas como o cuidado com pequenos cultivos, pomar, pequenos animais, mas também mantendo a responsabilidade pelas práticas alimentares na preparação e organização da alimentação da família.

Na apresentação dos dados empíricos discuto as situações vivenciadas pelas famílias e o papel desempenhado pelas mulheres na alimentação dos membros da família. Tanto daquelas que trabalham apenas no sítio, como daquelas que exercem atividade remunerada fora dos sítios. As mulheres relataram sobre a dinâmica exercida por elas no que se refere às práticas alimentares e cultura rural. Na pesquisa de campo, foram apontados pelos entrevistados, elementos aqui discutidos, como a transmissão de saberes culinários e a relação entre modos tradicionais e modos contemporâneos das práticas culinárias.

4. ASPECTOS METODOLÓGICOS DA PESQUISA E A CHEGADA AO CAMPO

Neste capítulo são apresentados os aspectos metodológicos que orientaram a pesquisa de campo, bem como os resultados obtidos. O trabalho de campo foi conduzido utilizando-se um delineamento qualitativo, à luz da abordagem etnográfica no sentido dado por Peirano (1995), dando atenção especial ao diálogo com o outro. Quivy e Campenhoudt (1992) defendem que o trabalho de investigação em Ciências Sociais proporciona uma melhor análise dos eventos qualitativos bem como uma compreensão mais detalhada e sutil das dinâmicas de funcionamento do grupo estudado.

Já os direcionamentos de Poulain e Proença (2003) tratam da pesquisa voltada ao estudo das práticas alimentares num contexto socioantropológico. Esses autores sugerem atenção conjunta por parte do pesquisador aos comportamentos dos informantes naquilo que chamam de “práticas observadas” e “práticas reconstruídas”. Para os autores, aquilo que o pesquisador observa durante a entrevista age em conjunto com os relatos dos entrevistados, auxiliando a interpretação dos dados.

As práticas observadas dizem respeito ao que é testemunhado pelo pesquisador; são detalhes muitas vezes relevantes, mas que nem sempre são fornecidos pelos interlocutores por razões diversas. Para facilitar posteriormente o acesso às informações obtidas por meio da observação, o uso de alguns instrumentos de apoio é importante: o caderno de campo, a câmera fotográfica e o gravador. As práticas reconstruídas dizem respeito ao trabalho de memorização. Interessa investigar e comparar vivências passadas com as atuais: no caso da alimentação, práticas que foram adotadas, alimentos que fizeram parte da dieta, traços de comensalidade, comemorações festivas onde a comida esteja presente, o que permanece e o que foi abandonado.

Entre outras questões, busquei verificar junto às famílias a influência da herança culinária envolvendo a cultura imaterial (eventos relacionados à comida que são tradicionais na família); a representação das práticas alimentares no tempo passado e presente e o papel dos guardiões da tradição da culinária familiar; a relação com a tradição, bem como com os modos de alimentação moderna.

4.1. Técnica de pesquisa

A entrevista semiestruturada foi a técnica de pesquisa utilizada para obtenção de informações das práticas reconstruídas e observadas. (POULAIN; PROENÇA, 2003) justificam como sendo a forma mais confiável quando dirigida pelo próprio pesquisador e ainda, por permitir aprofundamento das questões. As entrevistas podem ser reformuladas ao longo da sua ocorrência com o objetivo de redirecionar a discussão para o assunto, porém sem se prender totalmente à pergunta inicial. “As digressões são importantes porque permitem perceber as representações e os quadros de referência mais ou menos conscientes nos quais se manifestam as lógicas dos atores” (p. 373).

A entrevista permite ao pesquisador uma variedade de interpretações. A atenção do pesquisador e seu *feeling* também são muito importantes pois é preciso estar atento para fazer tanto abordagens objetivas e palpáveis como simbólicas. Neste último caso, estar atento ao que não aparece claramente na mensagem e fica implícito na fala.

4.2. Os sujeitos da pesquisa

A definição dos sujeitos da pesquisa foi realizada a partir de dados fornecidos pela Emater relativos a cada município selecionado. Porém, como o trabalho de campo é dinâmico, novos informantes surgiram durante esta fase, pois ao entrevistar uma família, surgiram, durante as conversas, nomes de outras pessoas da própria comunidade que, pelos objetivos da pesquisa, foi interessante entrevistar. Assim, as informações da Emater representaram a porta de entrada, mas não uma limitação para a seleção dos entrevistados.

O único pré-requisito para a pesquisa era que os interlocutores morassem na área rural dos três municípios delimitados. O objetivo era conhecer as práticas que ocorriam no conjunto familiar e não necessariamente as práticas individuais.

Foram realizadas 40 entrevistas, abrangendo 17 comunidades rurais, sendo 05 em Piranga, 07 em Porto Firme e 05 em Presidente Bernardes, cujos nomes constam no Quadro 1, bem como o número de famílias entrevistadas: 14 em Piranga, 12 em Porto Firme e 14 em Presidente Bernardes. O número de

famílias entrevistadas por comunidade é aquele que consta entre os parênteses no referido quadro.

Quadro 1 – Municípios, comunidades e número de famílias, 2015

Municípios	Comunidades
Piranga	Boa Vista (2), Manja (3), Mestre Campos (4), Bom Jesus do Bacalhau (2), Tatu (3)
Porto Firme	Água Limpa (2), Bom Retiro (1), Vinte Alqueires (1), Limeira (2), Posses (2), Jacuba ²⁸ (2), São Domingos (2)
Presidente Bernardes	Itapeva (3), Mato Dentro (3), Ribeirão (3), Xopotó (3), Bananeiras (2)

Fonte: Pesquisa de campo, 2015.

4.3. A condução da pesquisa: o caminho percorrido

A pesquisa de campo teve como objetivo analisar, à luz da teoria sistematizada, o significado da comida e as relações de comensalidade, atendo-se às mudanças e permanências referentes às práticas alimentares das famílias. Mais especificamente, analisar a articulação entre o tradicional e o moderno, o processo de escolha alimentar e os princípios que a determinam, como hábitos, tradição, praticidade, custo, etc., a influência dos guardiães da tradição na reprodução do gosto, no processo de significação e ressignificação da comida atrelada às práticas, aos saberes e aos hábitos, tanto no cotidiano quanto nos rituais.

A pesquisa de investigação teórico/bibliográfica me conduziu a pensar as categorias analíticas e as variáveis para a condução do processo empírico. Assim, a alimentação em seu sentido cultural e simbólico, como o que foi discutido nos campos teóricos da antropologia e da sociologia da alimentação

²⁸ Perguntei aos entrevistados desse local se eles sabiam porque a comunidade se chamava Jacuba, mas não souberam responder. Os nomes das comunidades estão quase todas relacionadas ao nome de primeira fazenda implantada na localidade. Perguntei isso porque “jacuba” é um termo indígena usado para se referir a um tipo de comida, parecida com o pirão, à base de água e farinha de mandioca e rapadura, muito consumida pelos tropeiros no período da mineração em Minas. Antônio Cândido também se refere a ela na descrição dos caipiras paulistas.

no capítulo anterior, é eleita como categoria analítica central. A partir dela foram definidas outras quatro subcategorias de suporte: 1. As práticas alimentares; 2. A comensalidade; 3. O espaço social da alimentação; 4. A cultura. Como atributos importantes para a análise dessas categorias, delineei as variáveis norteadoras da pesquisa empírica e que me ajudaram a observar, a descrever, a analisar e a interpretar os dados.

Sobre a cultura, o interesse foi traçar uma caracterização ou um “retrato” das famílias quanto à origem (rural ou urbana), o tempo em que moram na região pesquisada, se a terra é herdada ou adquirida, a faixa etária aproximada, se são idosos ou jovens, a produção de alimentos e as atividades realizadas no cotidiano.

Nas práticas alimentares, o interesse foi o de conhecer as informações relativas aos alimentos mais consumidos no cotidiano e nos eventos especiais; o que é produzido no local e o que é comprado; o horário das refeições; a relação com a atividade (por prazer ou por obrigação); a comida tradicional (o papel dos guardiões da cultura alimentar; os cadernos de receita; o aprendizado por oralidade); a comida de antigamente e a comida de hoje; a comida para visita e a comida para os de casa; os aspectos levados em consideração na escolha dos alimentos (tradição, praticidade, custo e atração pelo moderno).

Para analisar a comensalidade, foi preciso identificar se ela está presente nos hábitos familiares no cotidiano e em datas especiais; os locais onde ela ocorre (cozinha, copa, área externa da casa, sala de visita) e o tempo aproximado de duração das refeições.

O espaço social da alimentação se refere ao local de preparo e de consumo das refeições. Importa saber, a este respeito, quem prepara as refeições e quais são os equipamentos existentes neste espaço; por exemplo, a presença do fogão a lenha e a gás e a constância de seus usos, ou seja, qual deles é mais utilizado. Também a existência e usos de equipamentos elétricos, como geladeira, freezer, forno elétrico, forno de micro-ondas, batedeira de bolo, etc. Neste sentido, analisar se nesse espaço social ocorre a relação entre tradição e modernidade na posse e uso dos equipamentos ou o predomínio de uma dessas características. Buscou-se ainda, analisar se permanecem os costumes alimentares quanto aos locais destinados à comensalidade ou este espaço social está passando por transformações.

4.4. A entrevista semiestruturada

As entrevistas foram gravadas com a permissão dos interlocutores da pesquisa. Apenas uma família na comunidade de Ribeirão, em Presidente Bernardes não se sentiu à vontade com o gravador e realizei as anotações em caderno de campo. Os nomes dos entrevistados, citados no decorrer deste capítulo, são pseudônimos que substituíram os verdadeiros para preservar a identificação dos participantes, conforme exigência constante no Parecer Consubstanciado do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP) da Universidade Federal de Viçosa.

O estilo da narrativa para apresentação dos resultados da pesquisa segue o direcionamento proposto na perspectiva etnográfica, discutida por Peirano (1995 e 2008), Marcus e Cushman (1998) e Uriarte (2012). Para Marcus e Cushman (1998, p. 175-176), a narrativa etnográfica do século XX tem se baseado no que chamam de realismo etnográfico, sendo *“un modo de escritura que busca representar la realidad de todo un mundo o de una forma de vida”*. Outras características da narrativa etnográfica realista, segundo os autores, são: *Una cuidadosa atención hacia los detalles y demostraciones redundantes de que el escritor compartió y experimentó ese mundo”*.

Para Peirano (2008, p. 6), “o trabalho de campo se faz pelo diálogo vivo e, depois, a escrita etnográfica pretende comunicar ao leitor (e convencê-lo) de sua experiência e sua interpretação”.

4.5. A imersão em campo: a chegada e a travessia

Se a ação de comer é algo tão íntimo ao ser humano, conforme reflete Mintz (2001), analisar os hábitos e as práticas alimentares de pessoas e grupos se torna uma atividade de grande responsabilidade. Trabalhar os dados de forma analítica e crítica, à luz das abordagens teóricas e, portanto, longe do julgamento do senso comum é o papel do pesquisador. Foi com essa percepção que enveredei no campo, pensando a pesquisa empírica como descobertas a serem feitas pelo caminho, naquele sentido absorvido quando li Grande Sertão: Veredas, de Guimarães Rosa, pela primeira vez:

O real não está na saída nem na chegada: ele se dispõe para a gente é no meio da travessia (...) Assaz o senhor sabe: a gente quer passar um rio a nado, e passa; mas vai dar na outra banda é num ponto muito mais em baixo, bem diverso do que em primeiro se pensou... (ROSA, 2001, p. 51 e 80).

Fazer pesquisa de campo é algo semelhante. Faz-se um planejamento, mas durante o percurso é preciso lidar, por um lado, com os “imponderáveis da pesquisa”²⁹ e por outro, com a expectativa das descobertas a serem feitas na travessia. A prática empírica é também trabalho analítico e reflexivo, mas é sobretudo – concordando com a ideia de Peirano (1995, p. 57) – “trabalho artesanal, microscópico, detalhista e que traduz, como poucas outras, o reconhecimento do aspecto temporal das explicações”. Ela argumenta ainda que a condução de uma pesquisa de campo “depende, entre outras coisas, da biografia do pesquisador, das opções teóricas, do contexto sociohistórico e das imprevisíveis situações que se configuram, no dia-a-dia, no próprio local de pesquisa entre pesquisador e pesquisados” (p. 22).

Para esta pesquisa, as questões em torno dos hábitos, práticas alimentares e sociabilidades das famílias rurais foram importantes para a investigação científica pretendida. Assim, foi necessária a compreensão por parte dos interlocutores sobre a importância de sua participação. Coube a eles, após o entendimento da pesquisa, abrir a sua intimidade alimentar cotidiana. Fui convidada pelos entrevistados – mulheres, na maior parte – a “adentrar e puxar assento” na cozinha. Também me convidaram para conhecer o quintal, colher verdura na horta e, inclusive, a participar das refeições em todas as casas visitadas, fosse almoço, fosse “merenda” ou mesmo apanhar frutas diretamente do pé durante conversas ocorridas no pomar.

Assim, percorri regiões rurais de Piranga, Porto Firme e Presidente Bernardes entre os meses de fevereiro a junho de 2015 fazendo descobertas, aprendendo, apreendendo, dialogando, analisando, questionando e refletindo sobre os sentidos da comida e do comer no espaço rural contemporâneo das famílias pesquisadas.

²⁹ Termo que foi utilizado primeiramente por Bronislaw Malinowski (1976) ao falar sobre os “imponderáveis da vida real” para se referir a rotina do trabalho diário do nativo; os detalhes de seus cuidados corporais; o modo como prepara a comida e come; as simpatias ou aversões e etc. Utilizo o termo semelhante para pensar os eventos inesperados da pesquisa empírica.

Naquelas famílias em que fui apresentada diretamente pelos técnicos da Emater e a quem acompanhei em algumas de suas visitas às comunidades atendidas no mês de janeiro de 2015 e, mesmo naquelas onde minha prévia apresentação foi feita via telefone, a chegada para a pesquisa foi mais simples. Entretanto, naquelas em que houve indicação por parte dos próprios entrevistados o processo foi mais lento, mas não difícil ou impeditivo. Apenas levei mais tempo para organizar a visita. Em um dia ia ao local, me apresentava, explicava sobre a pesquisa que havia sido realizada com seus conhecidos na mesma comunidade, respondia às perguntas e curiosidades e, por fim, agendava um retorno. Considero, como mais provável, é que tenham aceitado participar da pesquisa em função de eu ter citado o mesmo trabalho feito com pessoas conhecidas. Não sei dizer se foram buscar confirmação sobre isso. A técnica da Emater de Piranga, que estava se aposentando, se propôs a percorrer comigo algumas comunidades em alguns dias da segunda quinzena de janeiro de 2015, me mostrando os caminhos e apresentando a algumas pessoas.

Em geral, as pessoas foram atenciosas. Algumas se mostraram mais interessadas do que outras e, por isso, o envolvimento foi maior. Porém, todas deram contribuições muito importantes. Houve dois casos em que precisei retornar em outro dia. Em um dos casos porque houve falecimento de um parente na manhã do dia da entrevista e não tiveram como me avisar antes. Na outra situação, o casal de aposentados precisou ir à cidade resolver problemas pessoais e pediu para marcarmos um outro dia. Foi necessário também o adiamento da pesquisa em dias de chuva, devido às condições ruins das estradas.

Optei por dividir o horário das entrevistas em manhã e tarde para conviver com dois momentos do cotidiano das famílias, respeitando os horários delas. Assim, consegui realizar 15 entrevistas na parte da manhã e as outras 25 na parte da tarde. O horário de chegada pela manhã era entre 8:00 e 8:30, também em acordo com as famílias. Na parte da tarde o horário era entre 13:30 e 14:00. Almocei, porque era convidada, nas casas onde iniciava o trabalho na parte da manhã, o que me permitia acompanhar o processo de elaboração do almoço; as conversas, no geral, aconteciam na cozinha, mas parte delas ocorria também nas hortas e nos quintais.

A partir do próximo item passo a apresentar os dados obtidos em campo, baseados em informações fornecidas pelos interlocutores da pesquisa e também nas observações que fiz. Os itens e subitens estão relacionados às variáveis elencadas no projeto de pesquisa que compuseram o roteiro de entrevista.

No item 4.6, apresento dados de caráter descritivo-analítico sobre a cultura e os modos de vida do grupo pesquisado, as atividades cotidianas de trabalho, as impressões empíricas e sua relativização à luz dos dados do IBGE (2010) sobre uma região que, aos olhos dos entrevistados, parece estar envelhecendo. Apresento e discuto também outras percepções culturais do cotidiano. Em todo o item, algumas reflexões sobre as práticas alimentares são sinalizadas ou apontadas. No entanto, as discussões mais específicas sobre as práticas alimentares são feitas no capítulo 5.

4.6. Descobrendo a cultura local dos entrevistados

4.6.1. Perfil das famílias

Na região pesquisada predomina a agricultura de base familiar, que é aquela em que a propriedade, a gestão e o trabalho estão ligados à família, no sentido dado por Gasson e Errington (2003, p. 20). O marido, a esposa e também os filhos adolescentes quando chegam da escola são os que trabalham na propriedade. Entre os casais idosos, as atividades de produção são muito reduzidas por dificuldades físicas em executar alguns trabalhos. Em alguns sítios há filhos, casados ou solteiros, se responsabilizando pelas atividades dos pais.

As áreas rurais dos três municípios se assemelham tanto ao que se relaciona às atividades agrícolas quanto à cultura e hábitos cotidianos, inclusive os alimentares. A maior parte das famílias (89,9%) mora em pequenos sítios que se formaram por divisão de herança de propriedades maiores. O restante adquiriu por meio de compra. Em todos os casos de herança, ela provém dos pais do marido. Essas informações obtidas em campo coincidem com o que é apresentado por Maria José Carneiro (2001 e 1998b), Abramovay et al. (1998), Woortmann (1995), Spanevello e Lago (2010), Paulilo (2003), Mendonça et al. (2013) e Moura (1978), ao discutirem o processo sucessório do meio rural. Apontam que historicamente a herança é dada ao filho de sexo masculino que

assume a continuação das atividades, “enquanto as mulheres se tornam agricultoras por casamento” (Paulilo, 2003, p. 188). Situação semelhante foi verificada na minha pesquisa. As mulheres disseram não ter herdado terra dos pais agricultores, sendo possuidoras de terra a partir do momento em que se casaram e passaram a partilhar a terra herdada pelo marido.

Outros estudos, como os de Woortmann (1995), Carneiro (1998b) e Camarano e Abramovay (1998), têm sinalizado uma mudança nos últimos anos. Uma das razões está associada às transformações de perspectivas da juventude rural em relação ao campo. Segundo os autores, muitos jovens não demonstram mais tanto interesse em permanecer no campo e assumir a incumbência total pela manutenção da terra que pertenceu aos pais. Em minha pesquisa, não tive como objetivo discutir a questão sucessória, mas as famílias cujos filhos moravam nos sítios dos pais (66,6%) eram, sobretudo, aquelas compostas por casal de idosos e aposentados. Nestes casos, os filhos não moravam, necessariamente, na mesma casa. Quando se tratava de filhos casados, eles moravam em casas separadas.

A origem rural é predominante no grupo pesquisado, sendo a realidade de 95% das famílias entrevistadas. As famílias são pequenas, sendo 3,6 pessoas o tamanho médio incluindo aquelas de casais aposentados e não aposentados, que têm os filhos morando em casa. Predominam aquelas compostas por aposentados que moram sozinhos, existindo, no entanto, algumas cujos filhos solteiros moram com os pais. Em alguns dos casos, um dos filhos casados mora no sítio, mas em casa separada dos pais.

As famílias compostas por casais de aposentados correspondem a 24 delas (60%). Desse total, 11 famílias estão em Presidente Bernardes, 08 em Piranga e 05 em Porto Firme. O município de Presidente Bernardes representa aquele com maior percentual de aposentados: 80%. Em Piranga eles representam 68,75% e em Porto Firme, 50%.

As outras 16 famílias são compostas por casais cuja faixa etária varia de 30 a 50 anos. Nestas famílias, os filhos a partir dos 16 anos têm saído para estudar em outras cidades próximas, como Viçosa, Ouro Preto ou Ouro Branco, onde possam cursar o nível superior. Essa foi a realidade encontrada em sete delas. Isso tem ocorrido por interesse também dos pais que desejam vê-los formados em um curso superior.

Em relação à escolaridade, a maior parte (64,6%) das pessoas com idade acima de 60 anos tinham o ensino fundamental incompleto; 18,7% concluíram o ensino fundamental; 10,4% disseram ter sido semialfabetizado, ou seja, sabem assinar o nome e ler e escrever muito pouco³⁰ e 6,3% possuem o ensino médio completo. Entre o público na faixa etária de 30 a 50 anos, predomina o ensino médio completo (53,2%); 37,3% não completou o ensino médio e 9,5% possuem apenas o ensino fundamental completo. As mulheres representam o maior percentual dentre o público que concluiu o ensino médio. Os filhos que moram na casa dos pais, com idade inferior a 30 anos, estão estudando; a maior parte deles crianças e adolescentes.

Embora o tema desse subitem não seja objetivo analítico deste trabalho, considere interessante inserir uma breve discussão, em função de que durante as entrevistas, muitos depoimentos destacaram a saída dos jovens e a permanência dos casais de aposentados das regiões em que vivem. A busca pela continuidade dos estudos tem determinado a saída dos jovens. Sem disponibilidade de ensino superior nos municípios em que moram os filhos têm saído para outras regiões próximas e contam com o estímulo dos pais para isso. Os pais alegam que não tiveram oportunidade de fazer um curso superior ou mesmo técnico e que desejam isso para os filhos porque percebem que a realidade de trabalho no campo atualmente está mais difícil do que em tempos atrás. Relataram que seus pais conseguiram criar famílias grandes com maior facilidade do que hoje, obtendo renda da agricultura. Realidade que, segundo os entrevistados, está cada vez mais distante na contemporaneidade.

Para Zefa, moradora de Mato Dentro, Presidente Bernardes, uma das explicações para o baixo número de pessoas mais novas morando na área rural da região decorre da divisão das propriedades, chegando ao ponto de não ter mais como dividi-las entre os herdeiros e explica: *“Esse sítio aqui já foi dividido quando meu sogro deixou aqui para nós. Se a gente fosse dividir para nossos nove filhos, não ir dar nada... então os filhos foram pra cidade, achar um jeito melhor... porque na roça é tudo mais difícil mesmo”*.

Muitos pais ao falarem dos seus filhos jovens destacam que eles se sentem atraídos por bens e tecnologias que não estão disponíveis no campo, o

³⁰ Percebi o constrangimento de alguns quando eu lhes explicava sobre a necessidade de assinatura dos entrevistados ao “Termo de Consentimento Livre e Esclarecido” do Comitê de Ética em Pesquisa.

mais citado foi o acesso à internet. O filho de Lola e Marcos, que tem 10 anos de idade, possui um celular que só utiliza quando vai à cidade. Consegue acessar a rede por lá, com o uso da senha que um amigo disponibilizou. Os filhos de Carmem, quando visitam os pais, reclamam de não ter como acessar a internet no sítio. Por outro lado, os depoimentos apontaram que os filhos que moram fora dos sítios, não tem a mesma reclamação em relação à comida, ao contrário, sentem o desejo de comer a comida tradicional que consumiam quando moravam no local.

Quando os filhos vêm eles querem comer comida daqui... eles falam que é "comida de mãe"... estão enjoados do que comem na cidade... eles falam isso porque é com essa comida daqui que foram acostumados... comida deles lá na cidade tem muito tempero artificial, igual esse tal de sazón... (Doca, moradora de Boa Vista, Piranga, MG, 2015).

Há no comportamento dos filhos jovens das famílias que entrevistei um conflito de ordem cultural. Desejam manter identidades culturais locais, sentem necessidade da comida da mãe, da comida tradicional e de sempre que possível visitar os pais, como é o caso das filhas de Nilsa e Jonas, de São Domingos Porto Firme, que estudam em Viçosa. Quase todos os finais de semana visitam os pais. Por outro lado, sentem falta do acesso a tecnologias e outras opções oferecidas a eles na cidade.

Mas o outro lado também existe. Há o exemplo dos filhos que optam por permanecer junto dos pais por mais tempo, embora eu tenha encontrado apenas dois casos nas famílias entrevistadas. Um exemplo é o da filha mais nova de Naná e Custódio, moradores de Xopotó em Presidente Bernardes. Ela continua morando com os pais, trabalha na cidade de Presidente Bernardes e o uso de uma moto permite que vá almoçar em casa. Ela também estuda, cursa Letras na modalidade à distância. Como não possui internet em casa, se dedica ao curso nos finais de semana na casa da irmã casada, que mora em um sítio localizado muito próximo à cidade e tem acesso à internet. Seu objetivo depois que se formar é permanecer na região como professora na escola estadual do município. Seu irmão de 27 anos também permanece no sítio. Após concluir o ensino médio, optou por trabalhar na agricultura junto com o pai e é ele quem assumia essas atividades na ocasião da pesquisa.

Martins (2012) discute que uma das grandes dificuldades da modernidade para o “homem comum” é conseguir superar as irracionalidades e as contradições impostas por ela que geram conflitos de ordem cultural, “de permanente proposição da necessidade de optar entre isto e aquilo, entre o novo e fugaz, de um lado e o costumeiro e tradicional, de outro” (p. 20).

A literatura sobre juventude rural, como os trabalhos de Carneiro e Castro (2007), Brumer (2007), Abramovay et al. (1998), Durston (1994), entre outros, tem apontado os desafios para esse grupo etário em encontrar formas de permanecer no campo, desenvolvendo atividades de trabalho que lhes sejam atrativas no mundo contemporâneo. Dentre os motivos que estimulam a saída e a busca de trabalho em atividades fora da área rural estão as dificuldades tanto para conduzir quanto para obter retorno financeiramente favorável da atividade rural e a pequena disponibilidade de terra familiar para empreender uma atividade própria e constituir família.

Como visto, a literatura aponta para uma tendência ao envelhecimento e masculinização do campo. Esta foi a minha percepção empírica também. Apesar disso, é preciso considerar que a entrevista abrangendo 40 famílias nos três municípios não permite classificar essa situação como generalizada, pois a realidade que encontrei em relação à faixa etária na região pesquisada não coincide com a realidade apontada pelo IBGE (2010), em termos percentuais como será mostrado a seguir. Isso, porém, não interfere nos objetivos da pesquisa, pois se trata de uma abordagem qualitativa.

No grupo de 40 famílias que pesquisei a população idosa é predominante. Encontrei um público constituído por 24 famílias cujos casais tinham acima de 60 anos e 16 famílias cujos casais tinham entre 30-50 anos. Como não havia pessoas viúvas, a proporção de homens e mulheres era a mesma, 50%.

No montante das 40 famílias, 20 delas possuem filhos morando na casa dos pais. Dentre eles, 10 são crianças, 08 são jovens e 02 são adultos. Nenhum filho casado mora com os pais. Dentre os vinte filhos, 08 são mulheres e 12 são homens. Assim, o universo de pessoas que constituíam as famílias entrevistadas foi de 100 pessoas, o que representa apenas 0,48% do total da população rural total da pesquisa do IBGE (2010) mostrado na Tabela 4.

Assim, o perfil etário do grupo pesquisado se constitui de 48% de população idosa; 34% de população adulta; 8% de população jovem e 10% de população infantil.

Exceto para o perfil adulto, os demais perfis etários no grupo que pesquisei apresentam dissonância em relação ao perfil etário rural do IBGE (2010), mostrado nas Tabelas 3 e 4. Pelo IBGE, o perfil etário da região se constitui de 13% de população idosa; 36% de população adulta; 26% de população jovem e 23,7% de população infantil (Tabela 5).

Tabela 5 – Comparativo entre perfil etário do IBGE (2010) e da pesquisa de campo, 2015 (%)

Fonte	População rural	1-14 anos (%)	15-29 anos (%)	30-59 anos (%)	Acima de 60 anos (%)
IBGE (2010)	20.755	23,7	26	36	13
Pesquisa de campo (2015)	100	10	08	34	48

Fonte: IBGE (2010) e Pesquisa de campo (2015).

A composição de gênero das famílias pesquisadas se aproxima muito ao perfil dos dados do IBGE (2010), sendo o público masculino um pouco maior do que o público feminino em ambos os casos (Tabela 6).

Tabela 6 – Comparativo da composição de gênero, do IBGE e da pesquisa de campo, 2015

Fonte	População rural	Mulheres (%)	Homens (%)
IBGE (2010)	20.755	48,1	51,7
Pesquisa de campo (2015)	100	48	52

Fonte: IBGE (2010) e Pesquisa de campo (2015).

Em função dos dados acima, é possível afirmar a ocorrência de um processo de envelhecimento no grupo pesquisado, não sendo possível afirmar semelhante situação para toda a região rural dos municípios.

4.6.2. A produção agrícola local

A produção agrícola é pequena, mesmo naqueles sítios cuja produção também se destina à comercialização. A pequena produção de milho objetiva a produção de fubá, que possui importância fundamental para a alimentação das famílias e dos animais. O fubá obtido do milho possibilita suprir as famílias com o produto que é utilizado na preparação do angu, alimento consumido diariamente no almoço e no jantar e na elaboração da broa, uma das principais quitandas que é elaborada diariamente para abastecer a família com a “*merenda*” do cotidiano e para ter o que oferecer às visitas que chegarem de surpresa.

A cana também atende às necessidades alimentares animais. Apenas em um sítio ela é usada para fabricação de cachaça e em outros dois, na fabricação de rapadura e melado.

As principais atividades geradoras de renda das famílias pesquisadas são leite, carvão, café, feijão e cachaça. As famílias que produzem para comercialização praticam de duas a três atividades ao mesmo tempo: leite e carvão; café e feijão consorciados e carvão; leite e café. Apenas uma família produz cachaça para comercialização e tem nessa atividade uma importante fonte geradora de renda. Nos demais sítios, cuja produção se destina apenas ao autoconsumo, a produção se baseia em milho, feijão, leguminosas, hortaliças, frutas, frangos e porcos caipiras.

No Quadro 2 é apresentada a origem da renda das famílias. Entre aquelas em que a aposentadoria é a única fonte de renda, a produção agrícola se destina apenas para o autoconsumo. Naquelas em que a aposentadoria e a atividade agrícola estão presentes, a produção é administrada por um filho, seja casado ou solteiro, mas a maior parte é casada e mora próximo aos pais. É importante ressaltar que são sempre os filhos homens que exercem tal função. Para os pais a presença dos filhos por perto assumindo os trabalhos é fator positivo, pois leva-os a se sentir mais tranquilos.

Quadro 2 – Fonte de renda das famílias pesquisadas, 2015

Fonte	Nº de famílias	%
Apenas aposentadoria	14	35,0
Aposentadoria e atividade agropecuária no sítio	10	25,0
Atividade agropecuária no sítio e outra	09	22,5
Atividade agropecuária	07	17,5
Total de famílias	40	100,0

Fonte: Pesquisa de campo, 2015.

Nas famílias em que a renda é obtida da atividade agrícola e de outra fonte, a maior parte desta última é gerada pelo trabalho das mulheres (88,9%), envolvidas nas seguintes atividades: serventes e merendeiras nas escolas rurais (Marina, Ivone e Juliana)³¹; servente na escola da cidade (Solange); diarista em casas próximas (Arminda). Há também aquelas mulheres que utilizam atividades em casa, como é o caso de Nilsa, Marcelina e Ivone, que produzem quitandas e salgados para vender no entorno ou na cidade próxima e Naná, que trabalha como costureira³². Na outra situação, trata-se de uma família que possui um pequeno comércio na comunidade, fora do sítio onde vive.

4.6.3. Atividades cotidianas de trabalho nos sítios

A maior parte de meus interlocutores foi composta por mulheres, e, mesmo quando os homens estavam presentes, elas eram as mais ativas no diálogo. Assim, muitas das informações sobre o trabalho do cotidiano estão atreladas à realidade vivenciada por elas.

Naquelas famílias cuja renda é apenas a atividade agropecuária, o trabalho envolve também a mulher e os filhos que estejam morando com os pais. As mulheres se envolvem em todas as atividades, seja na lavoura de feijão, na colheita de café, na limpeza do suíno abatido, como é o caso de Lola (41 anos,

³¹ Marina, Ivone, Marcelina e Nilsa, são moradoras de Porto Firme. Arminda e Juliana, de Piranga. Naná e Solange, de Presidente Bernardes.

³² Em duas famílias há filhas solteiras (uma em cada família) que trabalham fora do sítio, mas informaram que suas rendas não contribuem necessariamente para complementar a dos pais.

moradora de Xopotó, em Presidente Bernardes) ou na atividade leiteira e do carvão, como é o caso de Neiva (39 anos, moradora de Posses, em Porto Firme) que fez questão de mostrar a suas unhas ainda manchadas do trabalho na carvoaria no dia anterior.

Mesmo as mulheres que trabalham fora dos sítios, são unânimes em afirmar que continuam sendo agricultoras, já que continuam a exercer a função de cuidados da casa – incluindo aqueles referentes à alimentação – assim como as atividades agrícolas no quintal, principalmente nos cuidados com a horta. *“Sou diarista, mas sou agricultora também...eu cuido da horta, da casa, mas quando precisa de fazer algum trabalho na roça eu vou, mas não vou muito...”*, informou Arminda, moradora de Mestre Campos, em Piranga.

Ivone (38 anos; Posses – Porto Firme) se envolve muito com todas as atividades do sítio. As manhãs são passadas na escola da comunidade onde é cantineira, mas ao chegar em casa no início da tarde se junta ao marido para o trabalho na atividade leiteira, na colheita, na lavoura e também na atividade da carvoaria. Costuma, ainda receber encomendas de quitandas vindas da cidade de Porto Firme e, de acordo com o tempo disponível, atende aos pedidos.

Observei, pelos depoimentos, que o trabalho com a horta não é visto como uma atividade agrícola. Ela é percebida como extensão do quintal e da cozinha e, portanto, está atrelada aos elementos da casa. Trabalhar na roça, para eles, significa o serviço de capina, de roçar o milho, o feijão, colher café, etc. Nos sítios em que estive, as hortas, em sua maioria, também eram muito próximas à cozinha.

As atividades de trabalho cotidiano das mulheres são muito diversificadas, como já visto. Envolvem os cuidados da casa, do quintal, da horta, a alimentação da família, atividade leiteira, de roçado e carvoaria e, em alguns casos, trabalho externo ou não ao sítio, que lhes garantem renda própria.

Marcelina (34 anos; São Domingos – Porto Firme) diz ter encontrado na culinária remunerada motivos para a família desistir de se mudar para a cidade. Há pouco mais de um ano sua família esteve prestes a se mudar para Viçosa em busca de trabalho assalariado. O principal motivo é que Marcelina não estava satisfeita com suas atividades no campo. As considerava exaustiva, mas eram necessárias para aumentar a renda do casal, que era obtida principalmente da atividade leiteira, mas que, por ser dividida entre outras duas famílias de irmãos

do marido – que também moram na propriedade que pertenceu aos pais – originava uma renda insuficiente para manter sua família. Uma iniciativa, porém, trouxe oportunidade de o casal repensar a saída do campo. A irmã de Marcelina, que reside em Viçosa, produz salgados que são vendidos em bares da periferia da cidade. Marcelina, por insistência da irmã aprendeu as técnicas de produção de salgados e passou a produzi-los e vende-los para bares da zona rural de Porto Firme e Guaraciaba. Na ocasião da pesquisa, um ano depois de iniciar esse trabalho, ela conseguiu comprar um *freezer* novo com a renda dos salgados, o que lhe permitiu aumentar a produção. Os salgados são vendidos na forma congelada e a entrega é feita pelo marido, de moto. Ela compartilhou essa experiência como sendo muito satisfatória em sua vida e da família. Afirmou que esse foi o principal motivo de eles terem permanecido no campo.

Agora o trabalho é muito melhor, não preciso trabalhar debaixo do sol ardendo, não tenho mais dor nas costas... trabalho em casa, perto dos meninos, posso dar o almoço para eles e ver quando eles chegam da escola... antes meu marido é que tinha que esquentar o almoço e dar para eles... (Marcelina, moradora de São Domingos/Porto Firme, MG, 2015).

A experiência de Marcelina sinaliza uma situação nova na região pesquisada que é a produção de alimentos congelados diretamente para abastecer bares e vendas no meio rural. Está presente nesta realidade a inserção de elementos modernos: o trabalho desenvolvido por Marcelina que é uma novidade também para ela, pois precisou aprender a preparar esse tipo de alimento a partir de métodos básicos de congelamento de alimentos e a utilizar o freezer. Outro aspecto de modernização se refere ao uso da moto como veículo para fazer a entrega dos produtos que, por sua vez, é realizada pelo marido, agricultor, ao final do dia, após finalizar, os trabalhos do sítio. Por outro lado, a própria família pouco consome os produtos congelados feitos por Marcelina, por não fazer parte do hábito alimentar da família, que permanece com preferência pela comida tradicional. *“Eles não pedem os salgados...não ligam...às vezes eu até faço uns pra gente experimentar e ver como ficou”*, pondera Marcelina. Percebi que essa família está buscando se adaptar às novas estruturas e dinâmicas da sociedade, no sentido discutido por Carneiro (1998), incorporando elementos modernos importantes para sua reprodução, sem, contudo, abandonar o meio rural e abrir mão de suas práticas alimentares tradicionais.

Chama a atenção também nessa experiência, o fato de haver consumo no meio rural para os salgados congelados, pelo menos pelos frequentadores dos bares ou “vendas” onde Marcelina fornece seus produtos. Isso aponta que se os congelados não fazem parte do consumo doméstico das famílias, há um espaço para seu consumo nos bares (“vendas”) da região.

Vemos na situação exposta aqui, um modo de vida tradicional agregando fragmentos do moderno, sem, contudo, converter-se a ele, como discutido por Martins (2012), percepção semelhante a apresentada por Carneiro (1998).

Os estudos sobre perspectivas e possibilidades para se pensar os rumos de um novo rural brasileiro, ou um rural reinventado, vêm sendo desenvolvidos por autores como Wanderley (2000 e 2010) e Carneiro (1998, 2005 e 2012) em seus grupos de pesquisa. Uma das discussões diz respeito às novas estratégias e possibilidades no campo que não sejam necessariamente agrícolas, como é o caso do turismo, do artesanato, da agroindústria etc.

O cotidiano das mulheres que trabalham fora do sítio envolve mais de uma jornada de atividades que se inicia antes das 6:00 da manhã e segue até à noite, após o jantar ser servido e a louça ser lavada. No capítulo anterior introduzi a discussão sobre a dupla jornada de trabalho das mulheres também no meio rural, apresentando as pesquisas de Panzutti (2006) com agricultoras no interior de São Paulo e de Zanetti, assim como as pesquisas de Menasche (2007) com agricultoras do Sul. Ainda sobre essa temática no sul do país há os trabalhos de pesquisa de Paulilo et al. (2003) e de De Grandi (2003). Analisando os casos das mulheres da região que pesquisei, as características são muito semelhantes às descritas pelas pesquisadoras ao estudarem outras regiões.

O trabalho doméstico da mulher é considerado infinitamente elástico, uma vez que ela transita por ambos os espaços: o da produção e o da reprodução, o que demonstra que há uma flexibilização das atividades consideradas produtivas, o que não acontece com as atividades reprodutivas e domésticas (DE GRANDI, 2003, p. 40).

Em outra pesquisa, neste caso, em uma região açucareira do Nordeste do Brasil, Heredia et al. (1984) discutem a divisão de gênero existente na execução do trabalho da produção rural. Apontam o roçado como o lugar do homem e como o espaço de trabalho da mulher, a casa, envolvendo a sua organização e a elaboração da comida para a família. Mas também indicam que apesar da divisão existem etapas do roçado onde a mulher atua, como na

semeadura e limpeza ao redor das mudas. No entanto, o contrário não ocorre, como apontam Heredia et al. (1984) e Woortmann (1985). Em suas pesquisas não foi registrado participação masculina nos trabalhos voltados à organização da casa e da elaboração das refeições destinadas à família. Tampouco em minha pesquisa identifiquei essa situação, pois são atividades exercidas basicamente pelas mulheres.

Porém, encontrei na minha pesquisa uma sinalização de que mudanças, ainda que tímidas, estão ocorrendo na região analisada e isso implica diretamente nas práticas alimentares. Em depoimentos de duas famílias, as mulheres e os maridos, que estavam presentes durante a conversa, falaram da participação destes na preparação do almoço. O primeiro caso é o de Marcelina e Luiz. Durante um tempo, quando Marcelina trabalhava como diarista, Luiz (39 anos; São Domingos – Porto Firme) que tem seu trabalho principal na atividade leiteira, assumiu a função de alimentar os filhos. Marcelina deixava o almoço adiantado, quase pronto, mas cabia a ele concluir algumas coisas, aquecer a comida e servi-la aos filhos. O outro caso é o de Marina e Rui. Marina sai de casa cedo com as filhas para a escola, onde trabalha como cozinheira. Ela deixa já pronto o arroz e a carne, restando ao marido e ao filho jovem temperar o feijão e refogar a verdura.

Esses exemplos apontam para a necessidade de adaptação à realidade das mulheres rurais que buscam espaços de trabalho remunerado fora dos sítios onde moram e que contam com o apoio dos maridos, pelo menos nas experiências que conheci em campo. Os conflitos que permeiam esses ajustes familiares, se por ventura existirem, não foram declarados pelos interlocutores. Ao contrário, tanto mulheres quanto homens, ao falarem sobre o assunto, expressaram naturalidade diante da situação. É importante considerar que a renda proveniente do trabalho feminino é usada para cobrir despesas familiares e às vezes até para cobrir pequenos custos de produção agrícola, como relata Solange (30 anos; Itapeva - Presidente Bernardes), que trabalha como servente em uma escola: *“Eu ganho um salário mínimo, mas com esse dinheiro eu compro coisas para a casa, para mim e para minha menina... ah é uma preocupação a menos... já aconteceu de ter que comprar adubo e pagar veterinário que veio ver as vacas...”*

As famílias formadas por aposentados, que representam a maioria nesta pesquisa, têm uma realidade cotidiana de trabalho que é menos ativa. Executam menos atividades no sítio, embora não deixem de trabalhar. Ao falarem de seu cotidiano, os homens disseram que quase não executam mais atividades agrícolas como capina e roçado. Fazem uma ou outra atividade, como cuidar do paiol, do galinheiro, da horta, preparar a comida para dar aos porcos. Fazem isso “*para não ficar parado de tudo*”, conforme justificou Nélio (morador de São Domingos em Porto Firme). Os homens afirmaram se sentirem desconfortáveis quando não realizam algum trabalho no dia, apenas evitam serviços que exijam grande esforço físico.

No caso das mulheres mais velhas, elas continuam se responsabilizando pela elaboração das refeições e de todas as outras atividades domésticas, além do cuidado com a horta e o quintal, o que faz com que seu dia seja mais dinâmico. Além do preparo das refeições, elaboram também, cotidianamente, quitandas como broas e rosquinhas, o que será visto no próximo capítulo.

5. CULTURA E PRÁTICAS ALIMENTARES NO SISTEMA FAMILIAR RURAL: RELAÇÕES COM A COMIDA, PERMANÊNCIAS E MUDANÇAS

“A arte da cozinha é a mais brasileira de nossas artes. A mais expressiva do nosso caráter e a mais impregnada do nosso passado”.

(Gilberto Freyre, 1968)

Os tópicos de discussão deste capítulo estão subdivididos nos seguintes temas: A discussão sobre a comida considerada como “forte” e a classificação da comida como cultura e como fator de necessidade fisiológica; as mudanças em curso na nos hábitos alimentares; o papel ocupado pelo milho e seus derivados na culinária cotidiana das famílias; a comida do cotidiano, a comida dos dias de festa e as relações de comensalidade nesses contextos; os alimentos comprados e os alimentos cultivados nos sítios; as permanências de consumo e as mudanças com a inserção de novos alimentos; a mescla cultural alimentar do tradicional com o moderno; as manifestações de perpetuação tradicional na elaboração das quitandas e as suas funções no passado e no presente nas práticas alimentares do grupo pesquisado e, por fim, a oralidade no saber fazer e na transmissão das receitas.

5.1. Comida “forte” e comida “fraca: contradições, mudanças e permanências

Percebi nos depoimentos dos interlocutores a existência de categorização da comida entre “forte” e “fraca”. Comida forte é aquela que “sustenta”, sendo capaz de permitir um intervalo maior entre as refeições e, ao mesmo tempo, executar as atividades mais pesadas sem sentir “fraqueza” física. Para eles isso tem a ver com a lógica de trabalho, ou seja, o objetivo é não precisar interromper as atividades com frequência para se alimentar. Os horários apontados para as refeições são: café da manhã entre 5:30 e 6:00, merenda³³ entre 8:30 e 9:00, almoço entre 11:00 e 11:30, merenda da tarde entre 14:30 e 15:00 e jantar entre 6:30 e 19:00. Em algumas famílias foi citada a “merenda da noite”, que é feita pouco antes de dormir.

³³ “Merenda”, é o termo que todos usam para se referir ao que se come nos intervalos entre o café da manhã e o almoço e entre o almoço e o jantar e à noite, antes de dormir.

As informações relativas aos horários são semelhantes para todas as famílias, inclusive os aposentados disseram manter o ritual de acordar cedo, ainda que suas atividades de trabalho não sejam mais intensas como no passado.

A percepção sobre “comida forte” das famílias se assemelha àquela discutida por Brandão (1981), em sua pesquisa com agricultores em Goiânia. O autor aponta que, para o grupo que pesquisou, a relação forte/fraco que atribuíam à comida estava diretamente ligada à capacidade desse alimento em garantir ao agricultor maior tempo de trabalho sem sentir fome.

Homem forte é o homem sadio e resistente para o trabalho. A comida forte é a que “tem sustança” cujos efeitos são reconhecidos de dois modos: a) na sua capacidade de manter o trabalhador “alimentado” por mais tempo, sem vontade de comer de novo; b) no seu poder de produzir e de conservar mais energia para a atividade braçal. É neste sentido que a “comida forte” equivale ao “alimento”, categoria de que se exclui a “comida fraca” (BRANDÃO, 1981, p. 109-110)

Para meus interlocutores, comida forte é principalmente aquela feita com gordura suína. Essa observação é feita em contraposição ao óleo vegetal, que é um produto considerado “fraco” e, portanto, não oferece a “sustança³⁴” desejada por eles.

Para quem trabalha na roça, a comida feita com óleo não dá muita sustança. A pessoa fica com fome, fica meio fraco logo depois. A gordura de porco segura mais (Maria, 66 anos, moradora do Córrego de Itapeva, Presidente Bernardes, MG, 2015).

Aqui, se fizer a comida com óleo, a barriga começa a roncar rapidinho... o óleo é fraco... não sustenta... a gordura de porco é forte... no serviço que a gente mexe assim que é pesado, tem de comer comida que sustenta (Carlos, 49 anos, morador de Posses, Porto Firme, MG, 2015).

Sahlins (2003), ao discutir sobre a categoria de “força” atribuída a comida, relata que algumas culturas, destacando a norte americana, tem na carne, essa representação, fazendo dela um alimento básico em sua dieta. Pela mesma razão, é grande consumidora de bacon. No público da pesquisa a representação da gordura e da carne tem uma aproximação ao que é discutido pelo autor, por se tratar de alimento de origem animal como responsável pela “força”. Porém, a relação de força para consumo de carne e de bacon na cultura

³⁴ O termo é a forma popular dada a “substância”. A capacidade de um alimento dar força, energia e sustentar a fome.

norte americana está atrelada à fator socioeconômico, como símbolo de riqueza. Para o grupo pesquisado, a força está atrelada à capacidade que a gordura de porco tem de ampliar o tempo de saciedade, mas também pelo paladar que confere à comida. Neste último aspecto, ou seja, o da preferência pelo sabor da gordura se comparada ao óleo. Essa preferência é também justificada pela razão prática do uso da gordura, que é o de ser um alimento mais forte e o que melhor dá sustentação.

Zaluar (1979) observou a importância da classificação da comida em estudo com comunidade de baixa renda na área urbana. Descreve que o grupo classifica alimentos que consideram como “comidas” porque conferem saciedade (carne, gordura de porco, arroz, feijão e macarrão) e alimentos que apenas “enganam a fome” (saladas, frutas, verduras, peixe etc.), servindo para o grupo apenas como complemento. Nesta classificação, há uma diferença do conceito de comida, que se difere de alimento, atribuída por DaMatta (1987). Tanto no caso do grupo pesquisado por Zaluar, na área urbana, quanto no grupo que pesquisei, em área rural, a razão prática para classificar alimentos como forte está associada à necessidade de garantir condições fisiológicas no tempo dedicado ao trabalho pesado.

No grupo que pesquisei, visando facilitar o consumo da gordura mais da metade das famílias cria suínos para essa finalidade. Engordam um animal de cada vez. Em apenas uma dessas famílias, cria-se um número maior para comercialização do animal.

Há um ditado que diz que “do porco só não se aproveita o grito”, pois é possível usar também o intestino para envolver as massas de linguiças e chouriços; o pé, o rabo, a orelha e o focinho para feijoada; a pele para fazer torresmo. Não é difícil entender porque a criação dos suínos caipiras demonstrou ser tão importante no grupo pesquisado. A alimentação dos porcos pode ser produzida nos próprios sítios, como o fubá, a cana de açúcar, a silagem de mandioca e até abóboras e batatas doces cozidas misturadas ao fubá. Nos sítios que visitei o mais usado era o fubá.

Segundo os agricultores que “engordam o capado”³⁵, o animal é abatido sempre que a gordura acaba, mas mata-se também em véspera de festas como

³⁵ Termo que escutei com frequência durante a pesquisa. Trata-se do porco castrado destinado à engorda.

natal e ano novo e ainda, em casamentos e demais festividades que acontecem na área rural. Em 2012, na festa de bodas de ouro dos sogros de Lola, moradores da comunidade de Xopotó em Presidente Bernardes, parte da criação existente no sítio foi abatida. Segundo Lola: “*matamos dois capados de 17 arrobas e mais de 15 galinhas caipiras...a carne de boi, nós compramos...ah e muita linguiça também*”. Da mesma forma, Eliana (69 anos, moradora de Itapeva, em Presidente Bernardes), compartilhou que para a sua festa de bodas de ouro com Saturnino, ocorrida em junho de 2014 no quintal da casa, a família matou dois suínos e aproximadamente 10 frangos caipiras.

No cotidiano das famílias, engordar um porco no quintal tem a função tanto de obter a gordura (*banha*) como a carne que, na maioria das casas, é conservada na gordura. O que mais ocorre é a carne acabar primeiro do que a gordura. Se em tempos passados usar a gordura para conservar as carnes era uma necessidade já que não havia geladeira, atualmente esse hábito permanece por razões culturais e também pelo sabor diferenciado, prevalecendo assim, seu consumo, como apontado no depoimento de Laércio, 68 anos:

Mesmo tendo geladeira, a gente ainda conserva a carne na gordura de porco... tempera a carne hoje, amanhã a gente cozinha e frita um pouco, quando ela está coradinha a gente põe na gordura e ela pode ficar até 3, 4 meses na gordura, não estraga não. Uma parte a gente até põe na geladeira e congela, mas não é gostoso igual não. Muda muito... com o frango é a mesma coisa. Se a gente arruma ele para comer logo depois que mata o sabor é um, se congela, quando vai comer depois, é outro gosto. Não fica bom (Laércio, morador de Itapeva em Presidente Bernardes, MG, 2015).

Também na área urbana o consumo da gordura de porco tem suas ramificações. Não raro é possível verificar em lojas especializadas em produtos artesanais em Minas Gerais, principalmente em lanchonetes de beira de estrada e pequenos armazéns, a venda do chamado “porco na lata”.

O sabor conferido à comida foi constantemente relacionado com a gordura suína. Os interlocutores deixaram transparecer em suas falas que a apreciação do sabor da comida refogada na gordura tem suas raízes no gosto herdado de gerações passadas. Cresceram comendo dessa forma. Todos afirmaram preferir o sabor da comida preparada na gordura à que é feita no óleo, principalmente a verdura, o feijão e o arroz, como declara Afonso (79 anos, morador de Ribeirão, em Presidente Bernardes): “*Para mim, a verdura tem que ser feita na gordura...a couve na gordura tem outro sabor*” e Gilberto (75 anos,

morador de Manja, em Piranga): “A comida feita na gordura de porco é mais saborosa, a gente já acostudou com o sabor, a couve feita no óleo, fica lisa, na gordura ela fica suculenta...”

A gordura é usada principalmente para refogar³⁶ hortaliças, legumes e feijão. Todos as famílias apreciam a couve refogada na gordura...“*Deus o livre de comer uma verdura feita com óleo, não fica gostoso do mesmo jeito...*”. Verdura é o termo utilizado pelos interlocutores para todos os produtos derivados da horta, inclusive os legumes. Encontramos em Frieiro (1982), a explicação sobre essa herança cultural:

É de recente data o uso de gorduras vegetais alimentícias. Antes não era assim: a gordura geralmente usada era a de toucinho, a banha de porco. Os dois alimentos de maior importância para a gente mineira sempre foram o feijão e o toucinho. *Feijão é que escora a casa*, diz um ditado popular. Sim, e o toucinho dá substância ao feijão, podia agregar-se. Sem a banha que o tempera, seria comestível “o feijão nosso de cada dia”? A comida tradicional dos mineiros nada em banha de porco. Dos assados e frituras, de todos os guisados e ensopados, das sopas, dos molhos e farofas pinga a gordura em que são preparados (FRIEIRO, 1982, p. 156).

Garcia (2013) discute a relação de comportamentos culturais associados à alimentação, afirmando que a herança do gosto por certo tipo de comida e pela forma de preparação é responsável, na maioria das vezes pela resistência em adotar práticas novas e experimentar comidas diferentes e aceitar novos sabores e texturas ao paladar tradicional. Uma das razões para a couve permanecer como verdura predileta do cotidiano não é apenas por ser a hortaliça mais resistente da horta, mas principalmente pela sua preparação combinada com a gordura de porco. Essa forma de preparação compreende aquele “sistema culinário” tratado por Poulain (2013 e 2014) e Fischler (1979 e 1995) que envolvem regras determinantes (crenças, valores, símbolos, representações e hábitos) na escolha, preparo e consumo de alguns alimentos. O que Sahlins (2003) chama de “razões culturais” que envolvem o hábito alimentar. Essa discussão de sistema culinário se aplica também a outras práticas tradicionais que fazem parte do grupo pesquisado, como a tradição de fazer as próprias quitandas mais consumidas.

³⁶ Refogar, segundo Câmara Cascudo (2004, p. 522), significa “ferver na gordura”.

A estratégia de quem não tem essa criação no sítio é comprar a gordura produzida pelos vizinhos ou mesmo no açougue da cidade. É comum ocorrer o abate em parceria familiar ou com a participação de vizinhos próximos com a distribuição entre eles das partes do animal, mesmo porque para o abate são necessárias pelo menos três pessoas, segundo a explicação de Lola. O sistema de partilha no abate de suínos é tradicional em muitas áreas rurais brasileiras e uma herança dos portugueses. Moura (2013), em seu interessante livro sobre a tradição dos embutidos e da produção de suíno caipira na região de Trás-os-Montes e Auto Douro em Portugal, mostra que os procedimentos de criação, matança e distribuição das carnes se assemelham muito às que ocorrem no meio rural brasileiro. Também Cândido (1982), relata em sua pesquisa como se dava o processo relativo à distribuição da carne suína e de caça entre os caipiras paulistas.

Segundo os velhos, desde sempre é hábito – quase se diria – instituição a oferta daqueles tipos de carne aos vizinhos imediatos que moram à vista ou constituem uma unidade vicinal. Quando se mata um porco ou uma caça envia-se um pedaço a cada vizinho. (...) Do ponto de vista alimentar essa prática funciona como uma forma de regularização do abastecimento cárneo, já que cada um mata um porco de tempos em tempos (CÂNDIDO, 1982, p. 163-164).

Compreendo que este contexto de sociabilidade entre vizinhos e/ou familiares que envolve também doar ou receber uma parte do animal, se assemelha à relação “dádiva-troca”, discutida por Mauss (2003), como forma de manter a sociabilidade, os laços e a dependência recíproca entre os grupos. No caso de vizinhos que ajudam na atividade, quando aquele que recebeu vier a matar o seu animal, a reciprocidade ocorrerá, ou seja, ele doará ao outro vizinho parte do animal. O que também se aproxima do que Cândido (1982) discute sobre a informalidade e obrigação moral que compõe as relações de mutirão no meio rural.

Mas há nesse sistema algo mais do que simplesmente uma troca de favor, como no entendimento de Mauss (2003) de que a dádiva não é meramente uma retribuição formal ou proveniente de um contrato verbal. Ela se constitui em uma relação que envolve respeito e um tipo de acordo que é simbólico, tanto assim que a parte da carne a ser doada é escolhida pelo doador sem nenhum acordo anterior.

Apesar do sabor da gordura de porco ser preferido ao óleo em todas as famílias, em algumas, esse consumo tem sido reduzido como nas famílias de Zefa e Armando e de Maria e Laércio. Nos dois casos, há restrições alimentares para os filhos que são transplantados renais³⁷. Em função disso, os pais já aposentados, optaram pela redução do consumo de gordura de porco e outros alimentos gordurosos. Disseram que por um tempo tentaram acompanhar totalmente a dieta dos filhos, mas não conseguiram sucesso por sentirem falta, tanto da gordura quanto da carne suína. Assim, a comida tem sido preparada de forma separada. Como esse preparo separado é mais trabalhoso, Zefa, 67 anos e o marido, 75 anos, continuam no esforço de adaptação ao consumo do óleo, demonstrando solidariedade ao filho, 42 anos, cuja abstinência alimentar tem sido difícil.

Os outros dois casos de restrição à gordura de porco são de mulheres que demonstraram preocupação com a saúde, embora não tenham apontado nenhum problema específico. Relacionam o consumo da gordura como prejudicial e, em função disso, também têm tentado reduzir o seu consumo. Nilsa (42 anos, moradora de São Domingos em Porto Firme), justificou: *“Todo mundo fala que gordura de porco faz mal para a saúde”*. Na sua família tem havido resistência por parte do marido que não abre mão da carne de porco e da verdura refogada na gordura. Embora ela admita preferir o sabor da comida com a gordura de porco, acredita que para ter uma qualidade de vida melhor, devem abrir mão de seu consumo. O marido discorda da esposa, não abrindo mão do consumo da gordura e nem da carne de porco. A diminuição tem ocorrido com dificuldade e tem gerado algum tipo de conflito sobre as escolhas alimentares deste casal que mora sozinho, pois os filhos estudam em outras cidades.

O depoimento acima de Nilsa está relacionado às divulgações sobre saúde em programas de televisão matinais que ela informou assistir de vez em quando enquanto cuida dos afazeres da casa. Informações sobre pesquisas de alimentos e sobre saúde têm sido divulgadas frequentemente pelos meios de comunicação. O risco de tais informações é confundir as pessoas quando não se faz uma reflexão sobre o assunto. Para o consumidor leigo, o resultado de

³⁷ Interessante a coincidência de haver dois adultos jovens do sexo masculino com problemas renais e que passaram por transplante. Ambas famílias pertencem à mesma comunidade, mas não há grau de parentesco entre eles.

uma pesquisa divulgada em meios de comunicação pode dar uma ideia distorcida sobre o consumo de um alimento. No caso de Nilsa, ela demonstrou considerar que o consumo de gordura de porco prejudica a saúde de sua família baseado no que “escuta dizer”. Ainda assim, houve um momento da conversa em que ela ponderou criticamente: *“Agora eu não sei porque faz mal...nossos pais e avós a vida inteira comeram comida com gordura e não sei de nenhum deles que ficou doente por causa disso...”*

Em relação à carne vermelha e a gordura, principalmente o bacon e outras carnes processadas, a Organização Mundial de Saúde (OMS), acaba de publicar o relatório do *International Agency for Research on Cancer (IARC)*³⁸ sobre a associação do consumo desses alimentos ao câncer de intestino. O resultado da pesquisa foi amplamente divulgado por jornais de televisão e na internet. É constante a divulgação de novas pesquisas de alimentos associados à saúde, repassar esta informação é função da OMS, como pondera Contreras (2015). No entanto, vários alimentos já foram apontados como vilões da saúde, e tempos depois, a partir de novas pesquisas, deixaram de ser. Em função disso, Fischler (2015) denomina essa situação como uma espécie de cacofonia sobre o tema da comida, já que o conhecimento científico é dinâmico e passível de sofrer alterações e cita o exemplo do café que foi classificado como cancerígeno para depois ser considerado como símbolo de longevidade.

Profissionais de saúde e sociólogos da alimentação têm se manifestado publicamente a respeito da divulgação recente sobre a carne vermelha. Alertam para o risco que uma leitura apressada sobre o assunto possa gerar ao comedor, fazendo com que abandone por completo o consumo de carne e com isso apresente problemas de outra natureza, por carência de proteínas, por exemplo. Destacam a necessidade de relativizar e discutir mais sobre o quanto se come de um determinado alimento. O que não se deve é “demonizar alimentos”, pondera Rivera (2015), para não gerar pânico desnecessário nos consumidores. *“Es necesaria una estrategia de comunicación que explique bien las conclusiones de un informe sin caer en el drama”*, esclarece o antropólogo Xavier Medina (2015). Para a antropóloga Vilà (2015), falar dos riscos à saúde causado por alimentos que fazem parte da cultura alimentar de boa parte da população

³⁸ Disponível em: http://www.iarc.fr/en/media-centre/pr/2015/pdfs/pr240_S.pdf. Acesso em: 28 out. 2015.

mundial é assunto que merece muito cuidado. Assim, defende que o mais interessante seria divulgar que as pessoas, sem quadro de doenças, podem comer de tudo, mas sempre com moderação.

Outra família entrevistada, a de Carmem (48 anos, moradora de Jacuba, em Porto Firme), tem optado por reduzir o consumo de vários alimentos aos quais sempre esteve habituada em função da dieta de emagrecimento, por recomendação profissional. Assim, abriu mão da carne e da gordura de porco, de alimentos que contenham glúten, do leite de vaca e seus derivados. Como no caso anterior, seu marido também não adotou a mesma dieta. A diferença é que ela prepara separadamente a comida do casal³⁹. No dia a dia Carmem tem uma atividade de trabalho pesada: cuida da casa, da horta, prepara todas as refeições, tira leite, lava o curral, varre o quintal em torno da casa – atividade que estava fazendo quando cheguei em sua casa pela manhã. Ela reclama que sente fome, mas ainda assim está resistindo e seguindo a restrição alimentar.

Eu agora só posso tomar leite de soja com biscoito de polvilho de manhã cedo... ai eu tomo isso... mas eu tenho que tirar leite muito cedo... quando eu acabo, eu já estou morrendo de fome... aquilo não sustenta... ai, eu vou comer a mesma coisa de novo? Não... eu faço um mingau de fubá... não fica gostoso como como o com leite de vaca, mas ajuda a esperar o almoço... (Carmem, 48 anos, moradora de Jacuba, em Porto Firme, MG, 2015).

Nossa conversa continuou na cozinha, onde a observei preparando as comidas separadas. Almoçamos às 11:30. Comi a mesma comida feita para o marido: arroz, feijão, couve, carne de porco cozida e meio frita, angu e moranga. Carmem comeu moranga com feijão, que cozinhou separadamente, sem gordura e sem óleo, temperados com sal e alho, ovo frito e couve refogada no óleo de soja.

Carmem demonstrou ansiedade em relação ao que comer ao longo do dia, sendo que parte dessa preocupação está presente em seu depoimento acima. A outra ansiedade foi demonstrada pela dificuldade em obter resultados satisfatórios em relação à perda de peso. Ela precisa fazer a dieta, mas ao mesmo tempo precisa se sentir “forte” para realizar os trabalhos no sítio. A situação vivenciada por ela está relacionada à discussão feita por Arnaiz (2005) e Fischler (1995 e 2015) sobre a ansiedade do comedor contemporâneo. Para os

³⁹ Seus filhos também estudam e moram em outras cidades.

autores, é cada vez mais difícil saber o que se está comendo e é também mais complexo fazer escolhas alimentares. No processo de escolha, o alimento precisa ser de boa aparência e qualidade, ter baixas calorias, não fazer mal à saúde, não ser caro. Além disso, o autor menciona a necessidade de identificação do alimento se identificar com a opção moral do comedor, por exemplo: seu cultivo não deve ser prejudicial ao meio ambiente, não deve utilizar mão de obra escrava, etc. Tudo isso gera ansiedade na escolha do que comer. Dessa forma, Fischler (1995 e 2015) defende que uma nova patologia está surgindo para aquelas pessoas obcecadas por dieta: a ortorexia nervosa, que tem como uma de suas características o fato de uma pessoa passar mais de três horas diárias preocupada com o que vai comer⁴⁰.

Há ainda o caso da família de João e Marli (81 e 72 anos, respectivamente, aposentados, moradores de Água Lima, em Porto Firme). Em seu sítio a atividade leiteira gera renda para o casal, mas sobretudo para o filho, que administra a atividade e mora na cidade. A família optou por abandonar a criação extensiva de suínos porque escutava falar “*que a gordura faz mal ao coração*”. Em função disso, o consumo foi reduzido, acreditando não compensar manter a criação. Além disso, segundo João, antes havia muitos filhos em casa para alimentar, assim, “*engordar o porco*” era mais barato do que comprar a carne e a gordura. Embora tenham reduzido o uso da gordura de porco, não a retiraram da dieta por completo. Compram no açougue e ela continua sendo usada dois dias na semana, aproximadamente. Como criam gado, costuma-se matar um animal e, assim, o consumo de carne de boi não é raro nesta família, como o é nas outras. O depoimento de João, a seguir, chama a atenção para o fubá, assunto que será discutido no tópico específico mais à frente nesse trabalho e essa parte de seu depoimento será retomado na discussão. A dificuldade de acessar o único moinho d’água existente na região também foi um motivo que levou a família a desistir da criação dos suínos.

Eu engordava porco, mas os médicos estão proibindo a gente de comer gordura, ai nem engordo mais porco não...quando dá vontade, a gente compra um toucinho... a carne compra sempre. Também não compensa engordar não, porque o moinho de fazer fubá pra porco é longe daqui e esses fubás moídos nessas maquinas de hoje (elétrica) nem os porcos gostam muito sabe... a gente até que tem um moinho

⁴⁰ Mais informações sobre esse assunto, ver Martins et al. (2011).

bem pequeno aqui, mas é só pra moer o milho para gente fazer angu e broa... (João, morador de Água Limpa, em Porto Firme, MG, 2015).

As situações das cinco famílias citadas acima sinalizam o quanto mudar o hábito alimentar e abrir mão do costume e do gosto aprendido é uma tarefa difícil mesmo que o apelo para isso seja a saúde, principalmente quando o alimento em questão está relacionado a uma atividade produtiva que também possui um apego tradicional, como é o caso do porco caipira. Para Bourdieu (2007), formação do gosto e a construção do hábito alimentar, que é algo aprendido na convivência social, sendo a família o principal grupo de aprendizado. De Garine (1987) discute que, em função do hábito alimentar estar ligado aos costumes herdados de gerações passadas, a mudança de uma alimentação mais tradicional para uma industrializada não ocorre facilmente, tampouco se dá de maneira rápida. É um processo lento e que encontra resistência do comedor, o quanto for possível.

O óleo vegetal é um desses exemplos de resistência, mas que aos poucos se insere nas práticas alimentares das famílias. Seu uso está presente em quase todas as casas pesquisadas, exceto na família de Eliana e Saturnino que não se adaptaram ao seu consumo para o preparo de nenhum alimento que consomem no dia a dia. No restante das famílias, o óleo tem sido usado com parcimônia, principalmente para algumas frituras, conforme os relatos a seguir: *“Porque o óleo deixa a batata mais bonita e mais sequinha, o peixe também fica melhor, mais crocante”* (Margarida, 74 anos, moradora de Xopotó em Presidente Bernardes); *“o arroz fica mais solto...”* (Luisa, 57 anos, moradora de Bom Retiro, em Porto Firme); *“não uso mais gordura para fritar batata doce não... só óleo... até para lavar a panela é mais fácil”* (Juliana, 48 anos, moradora de Tatu em Piranga).

Apesar da preferência pela gordura suína, o óleo vegetal tem dividido espaço com a gordura de porco no sistema culinário das famílias. Nestes casos, é um exemplo da possibilidade de introdução de um produto industrializado na alimentação sem que tenha sido necessário abrir mão radicalmente de um produto tradicional, excetuados os casos onde há restrição alimentar, como já citado.

O apego ao sabor e à crença na capacidade de sustentação alimentar gerada pelo uso da gordura de porco faz com que seu consumo permaneça

como prioritário nas famílias. Porém, novos hábitos podem ser aprendidos, conforme argumenta Nevot (2011). Para este autor as mudanças de hábitos alimentares na sociedade atual são permanentes. Quanto mais novidades alimentares emergem com novas tecnologias de produção, novas informações sobre os alimentos são fornecidas, ampliando a possibilidade de mudanças de hábitos. Surge a necessidade de se aprender cada vez mais a escolher o que comer. Se por um lado herdamos hábitos alimentares, as circunstâncias nos fazem adquirir outros novos.

Por outro lado, o excesso de novidades alimentares faz com que alguns alimentos tradicionais sejam colocados em questão gerando a angústia alimentar do comedor contemporâneo, apontada por Fischler (1995, 2011 e 2015). No caso da gordura de porco, de um lado está um alimento habitual que é herança cultural, tradicional e repassado oralmente por avós e pais; um alimento considerado importante, “forte”, de paladar agradável e que não era visto como prejudicial à saúde dos seus antepassados. De outro lado, existe a preocupação gerada nos tempos atuais que indica o mesmo alimento como maléfico à saúde e, portanto, a ser evitado e substituído por um produto de fonte vegetal e industrializado, o óleo.

No grupo pesquisado, a questão relacionada à origem do óleo vegetal não surgiu como preocupação. Nenhum interlocutor tocou no assunto da transgenia associado a esse produto, por exemplo. Apenas destacaram como pouco saudável o consumo da gordura do porco. Por outro lado, a opção da maioria das famílias em continuar a consumir a gordura de porco sinaliza uma influência mais acentuada dos fatores culturais em relação aos fatores nutricionais e científicos na escolha dos alimentos, questão discutida por Garcia (2009) e Mintz (2001).

5.1.1. Outras comidas “fortes”

No capítulo 2, utilizei Frieiro (1982) e Zemella (1951) para destacar a importância histórica da criação dos suínos no quintal das casas, com objetivo de mitigar o problema da fome surgida durante a fase da mineração em Minas Gerais. Surgiu daí o hábito de consumir a carne, a gordura e o uso de outras partes do animal adicionadas ao feijão, que se constituía em alimento de grande

valor energético e proteico, muito usado em função disso como alimento dos escravos. Dessa mistura surgiu o que hoje conhecemos como feijoada. O feijão foi tão importante quanto o milho, a mandioca, a couve, a gordura, o toucinho e o arroz para a manutenção das atividades mineradoras.

No cotidiano alimentar das famílias pesquisadas é hábito cozinhar o feijão com toucinho, que é também considerado como alimento “forte”. O feijão é item diário nas refeições e seu consumo e cultivo tem laços de herança cultural e histórica, assim como o suíno caipira. Apenas três famílias não cultivam o feijão. Uma parte do que é produzido é comercializada por seis famílias, nas demais, em 31 delas, a produção destina-se apenas ao autoconsumo. Durante a pesquisa de campo algumas famílias estavam começando a fase da colheita e pude observar algumas pessoas no trabalho, homens no geral. É um trabalho difícil, pois é feita no modo tradicional, arrancados à mão. O trabalho das mulheres se dá principalmente na hora de bater e limpar o produto, que será armazenado no paiol.

Para além da gordura, da carne suína e do feijão, outros alimentos são considerados como sendo “fortes” para manter o organismo bem nutrido para o trabalho e são consumidos com muita frequência. São eles o arroz, a batata doce, a mandioca, o angu e as farinhas de milho e de mandioca.

O arroz, consumido diariamente, não é mais produzido pelas famílias pela dificuldade que seu cultivo tem representado nos últimos anos, segundo os depoimentos de alguns dos interlocutores:

Nós colhíamos muito arroz, não precisava comprar... mas já tem uns cinco anos que a gente parou de mexer com arroz, porque fica muito caro produzir do que comprar e tem os passarinhos que atacam a plantação de arroz, um passarinho preto, que a gente chama de chupin. A gente não pode fazer nada contra eles, porque é proibido, mas quando chega a hora da colheita não tem mais quase nada nos cachinhos de arroz... (Lucio, 46 anos, morador de Bom Jesus do Bacalhau, em Piranga, MG, 2015).

Até uns anos atrás, a gente plantava arroz... socava no pilão só para o consumo da família...mas começou a dar problema... na última vez que plantamos, quando chegou a época de cachear, veio o sol muito forte, ai não saiu o cacho...ai resolvemos acabar com a plantação... (Onofre, 67 anos, morador de Mestre Campos, em Piranga, MG, 2015).

Os entrevistados mencionaram uma diferença no sabor e no aspecto do arroz industrializado em comparação ao que cultivavam, como mostra o depoimento de Mafalda (57 anos, moradora de Ribeirão, em Presidente

Bernardes) a seguir. Destacaram que o aspecto do tradicional, que eles cultivavam, era mais grosseiro e amarelado e que o sabor era diferente, além de ser mais macio e poroso, o que fazia com que o tempero impregnasse melhor. Por outro lado, disseram que o industrializado leva menos tempo para ser cozido. Apesar de preferirem o arroz tradicional adquirir arroz no mercado, atualmente, é mais interessante do que cultivá-lo levando-se em consideração o custo-benefício. Mais uma vez aparecem aqui aspectos que pesam na escolha alimentar, semelhante ao que acontece com a escolha do óleo vegetal e da gordura de porco. Mafalda, expõe em seu depoimento, os aspectos que considera positivos do arroz atual, industrializado (ficar soltinho, com a cor clara) e os negativos (menos saboroso, demora para absorver o tempero, não dá a “liga” considerada necessária na elaboração do arroz doce).

Tem bastante diferença. O arroz que a gente colhia, ele nunca ficava clarinho, sempre tinha uns grãos amarelos no meio... porém, ele era um arroz mais gostoso. Ele era mais macio e pegava mais o tempero. Ele era melhor também para fazer arroz doce, porque ele dava mais liga. Esses comprados, não dá liga, então o arroz de hoje não é igual ao que a gente fazia antes. Mas ele também não ficava soltinho na panela como o arroz que a gente refoga hoje. Antigamente para ele ficar soltinho a gente tinha que espremer um limão. Hoje ficou mais fácil pra gente fazer... (Mafalda, moradora de Ribeirão, em Presidente Bernardes, MG, 2015).

Os demais alimentos considerados “fortes” como a mandioca, a batata doce e o milho são produzidos nos sítios e são consumidos quase que cotidianamente, seja no café da manhã, no almoço e no jantar.

A batata doce é quase sempre frita ou assada na brasa do fogão a lenha. Usa-se consumi-la pela manhã, acompanhada de café⁴¹. O mesmo ocorre em relação à mandioca. Mas, para consumo no almoço e jantar, o mais comum é servi-la cozida ou ensopada com carne.

O polvilho, derivado da mandioca, também não é mais produzido pelas famílias, em todas elas esse produto agora é comprado. O polvilho é usado principalmente para fazer brevidade, um tipo de bolo que é elaborado esporadicamente. Observei que em todas as casas há o consumo do biscoito de polvilho assado, porém é também comprado no mercado. Às vezes se faz o biscoito de polvilho frito, mas as mulheres alegam que por espirrar muito durante

⁴¹ O café é feito em água adoçada e passado no coador de pano. Não vi o uso de coadores de papel em nenhuma das casas.

a fritura e ser bom para comer apenas por algumas horas após o preparo, ele não é mais habitual como no passado. Foi um tempo, segundo as mulheres, em que sempre havia muita gente para comer e os produtos industrializados eram baratos e caros no mercado. Além disso, o acesso aos mercados era mais difícil tornando necessário produzir praticamente tudo o que era destinado a alimentação das famílias. Os depoimentos a seguir, de Anita (71 anos, moradora de Manja, em Piranga) e de Lena (70 anos, moradora de Ribeirão em Presidente Bernardes), também sinalizam, assim como ocorreu com o arroz, que em razão da praticidade alguns modos tradicionais são substituídas ou passam a ser retomados apenas em momentos específicos, como naqueles que envolvem reunião familiar e um grupo maior de pessoas nas casas. Lena, menciona o fato da redução do tamanho das famílias, quando comparadas com as famílias dos antepassados. Outros entrevistados fizeram a observação de que “antes havia muita gente na roça”, “antigamente as famílias eram maiores”. A redução do número de pessoas nas famílias – na minha pesquisa, o tamanho médio é 3.6 pessoas por família – interfere nas práticas alimentares, seja há menos pessoas para se alimentar no dia a dia, seja pelo fato de não haver quem ajude na cozinha e na elaboração das quitandas. Motivos que geram um certo tipo de desânimo em investir em pratos mais trabalhosos que eram feitos e socializados nos grupos familiares de antigamente.

“Na casa da minha mãe fazia muito polvilho. Naquela época todo mundo fazia muita brevidade... agora ficou tão fácil comprar o polvilho... mas dá muito trabalho fazer o biscoito frito... e o assado não é caro no mercado... quase todo mundo prefere comprar...” (Anita, moradora de Manja, Piranga, MG, 2015).

“Eu fazia muito biscoito de polvilho frito quando os meninos eram pequenos, eles gostavam. Mas hoje eu quase não faço mais... só se eles, quando estão aqui, me pedem, aí eu faço. Só para nós dois, a gente compra esse do mercado mesmo...” (Lena, moradora de Ribeirão em Presidente Bernardes, MG, 2015).

Além do polvilho, obtido da mandioca, o milho e os seus derivados fazem parte da cultura alimentar mineira, como foi mostrado no capítulo 2 a partir dos apontamentos de Frieiro (1982), Zemella (1951), Meneses (2007), Arruda (1999), Câmara Cascudo (2004) e Abdala (2007). O milho, nesse período, foi considerado mais importante do que a mandioca em função de ser muito usado também para alimentação animal, conforme Meneses (2007). Com o passar dos anos, o milho assumiu lugar mais destacado do que a mandioca na culinária

mineira, conforme Frieiro (1982) e Abdala (2007). A região da pesquisa, como já visto no referido capítulo, é uma das primeiras a serem ocupadas por ocasião da mineração em Minas Gerais. Isso pode ter influenciado a permanência da tradição do consumo do fubá, que como mostrarei a seguir tem presença marcante na dieta das famílias.

5.2. Considerações sobre a importância do milho e do fubá

Oração ao Milho (Cora Coralina)

*Fui o angu pesado e constante do escravo
na exaustão do eito.
Sou a broa grosseira e modesta do pequeno sitiante.
Sou a farinha econômica do proprietário, sou a polenta
do imigrante e a amiga dos que começam a vida
em terra estranha.
Alimento de porcos e do triste mu de carga,
o que me planta não levanta comércio,
nem vantagem dinheiro.
Sou apenas a fartura generosa
e despreocupada dos paióis.
Sou o cocho abastecido donde ruma o gado.
Sou o canto festivo dos galos
na glória do dia que amanhece.
Sou o cacarejo alegre das poedeiras
à volta dos ninhos.
Sou a pobreza vegetal agradecida a vós,
Senhor,
que me fizestes necessário e humilde.
Sou o milho!*

Com exceção das famílias de Antônio e Marieta e de Marília, todas as outras cultivam o milho. A produção é pequena e destinada à alimentação animal, mas também à elaboração de fubá, produzido em todos os sítios onde a planta é cultivada. Apenas uma família possui moinho movido à água, o restante utiliza moinho elétrico. Na ocasião da pesquisa o moinho d'água era uma raridade na área rural pesquisada, segundo informação dos entrevistados. Tive a oportunidade de ver um moinho muito antigo em funcionamento no sítio de Manoel e Donana (72 e 54 anos, respectivamente, moradores de Limeira, em Porto Firme) (Figura 7). Este moinho tem sua estrutura feita em madeira e já apresentava sinais de sua idade, com algumas peças presas com arame. O trabalho é perfeito, porém lento. Pertenceu aos pais de Manoel, foi muito utilizado no passado e permanece em uso para autoconsumo familiar. O moinho se localiza na margem da estrada por onde passa o córrego. A porta de acesso fica

constantemente entreaberta, mas nunca houve roubo de fubá ou depredação do local.



Fonte: Romilda Lima, pesquisa de campo, 2015.

Figura 7 – Moinho d'água no sítio de Manoel e Donana na Comunidade Limeira, Porto Firme.

A Figura 8 mostra o moinho elétrico, adotado atualmente pelas famílias. O moinho da figura pertence à família de Naná e Custódio, na comunidade Xopotó, em Piranga. Muito diferente do anterior, executa o trabalho com maior rapidez do que o de moinho d'água, porém com qualidade inferior, como apontado pelos entrevistados. Neste tipo de moinho, não pode observar o moinho sendo feito, já que ele segue direto para o pequeno silo acoplado à máquina.

Apesar da preferência pelo fubá feito no moinho d'água, meus interlocutores afirmaram ter sido necessária a adaptação ao moinho elétrico que se tornou mais usual, principalmente, em função da redução de água disponível nos últimos anos. Mencionaram, ainda, outro fator que consideram importante para a redução da utilização do moinho d'água. Segundo eles, as pessoas mais velhas se importavam mais em manter os moinhos d'água por ser considerada uma prática tradicional, mas quando os moinhos elétricos surgiram, o apelo à praticidade falou mais alto e o moinho d'água foi perdendo espaço nos sítios administrados pelas gerações mais novas.



Fonte: Romilda Lima, pesquisa de campo, 2015.

Figura 8 – Moinho elétrico no sítio de Naná e Custódio, na Comunidade Xopotó, em Piranga.

Antigamente muita gente tinha moinho d'água... aqui mesmo tinham uns 3 ou 4 numa distância de 5 Km por aqui...foi acabando... os velhos foram morrendo e os mais novos não quiseram saber de mexer com isso não... (Alonso, 82 anos, morador de Xopotó, em Presidente Bernardes, MG, 2015).

Os moinhos tocados a água ficam, quase sempre, mais longe da casa, perto de onde corre uma água, né? O elétrico pode ficar em qualquer lugar debaixo de uma cobertura ou perto do paiol... dá menos trabalho... e, de primeiro, tinha muita gente na roça... não tinha problema ter muito serviço, mas hoje... dessa gente nova, não tem quase ninguém mais aqui... (Francisco, 64 anos, morador de São Domingos, em Porto Firme, MG, 2015).

A redução no uso desses moinhos começou a ocorrer há aproximadamente 15 anos, quando ainda era possível encontrar mais facilmente o “fubá de moinho d'água para comprar. Se por um lado a adoção do moinho elétrico facilitou o trabalho, por outro o fubá produzido por ele sofreu alteração na textura e sabor. João (81 anos, morador de Água Limpa em Porto Firme) pondera que o fubá originado do moinho elétrico *“não agrada nem aos animais”*.

Segundo os depoimentos, o fubá de moinho d'água era fino e mais úmido. A diferença para o produto do moinho elétrico é que ele produz um fubá mais grosso e ressecado. Essas características alteraram o sabor e a textura de dois alimentos muito importantes na culinária da região pesquisada: a broa e o

angu. Segundo as mulheres, “*a broa de antes, tinha mais liga*”. Assim, para melhorar sua textura, a broa que era elaborada de puro fubá passou a ter a adição de uma parte de farinha de trigo.

As discussões em torno das mudanças ocasionadas no fubá foram longas e contaram com participação interessada de muitos homens que culturalmente não costumam a discutir assuntos culinários. Talvez isso se explique pelo fato de os produtos derivados do fubá serem tão importantes na alimentação cotidiana de todas as famílias e por ser utilizado uma máquina para produzi-lo, objeto considerado culturalmente como de domínio masculino. Em função da importância desses alimentos, considero interessante adicionar um número maior de depoimentos, mesmo ciente de que em um viés etnográfico deve-se tomar cuidado com o excesso de depoimentos em que estejam evidenciadas ideias semelhantes, conforme observação feita por Peirano (1995).

(...) pena que hoje quase não acha mais fubá de moinho d'água... o fubá era fininho e dava uma broa macia...hoje as máquinas quase que torram o fubá. A broa fica mais ou menos, né? Eu faço uma broinha com rapadura que ficava muito deliciosa mesmo era quando feita com o fubá fino... (Neuzeli, 63 anos, moradora de Vinte Alqueires, em Porto Firme, MG, 2015).

A broa feita com fubá do moinho elétrico, fica muito solta... o sabor da comida mudou muito, tá tudo muito mudado em tudo na roça... (Vanilda, 55 anos, moradora de Mestre Campos, em Piranga, MG, 2015).

Por ser raridade, o fubá produzido no moinho d'água tem ganhado valorização no mercado. Encontrado à venda apenas nos mercados de produtos artesanais, o seu preço é superior ao fubá industrializado. Poucos produtores colocam o produto à venda, pois como a produção é pequena ela objetiva atender às necessidades das famílias, como o caso de Manoel e Donana. Ter um moinho d'água na propriedade no período colonial significava haver ali um grande uso do fubá para diferentes funções no local. Era considerado na época, um equipamento sofisticado, segundo Andrade (2014). Atualmente ele é visto como ultrapassado, de trabalho lento e atividade trabalhosa, perdendo seu espaço para a tecnologia oferecida pelo moinho elétrico. A relação tradicional e moderno referente aos moinhos reportam às diferentes gerações no grupo pesquisado. Em vários depoimentos foi constante a associação dos moinhos d'água como objetos de desinteresse das gerações mais novas. Assim, o produto gerado pelo moinho tradicional, apesar de ser preferido, em termos de

sabor e textura, não é um argumento forte o suficiente para que seu uso se mantenha sob os cuidados dos mais jovens.

Ao tratar sobre as substituições dos equipamentos modernos pelos tradicionais no preparo dos alimentos, Giard (2012) discute que a mudança não se dá apenas pela substituição do aparelho ou utensílio, mas também da relação instrumental entre o utilizador o objeto utilizado. O moinho d'água é mais trabalhoso de ser utilizado porque se localizava distante das casas, como o exemplo daquele da família que visitei. É preciso controlar o tempo e fazê-lo parar de funcionar manualmente diferente do moinho elétrico que desliga sozinho. Além disso, a sua produção é lenta, produz-se muito menos fubá no moinho d'água do que no moinho elétrico no mesmo espaço de tempo. Na contemporaneidade, em uma sociedade líquido-moderna, adaptar-se às novas tecnologias é uma forma de não perder tempo, como reflete Bauman (2009). Para Giard (2012), algumas mudanças nas práticas alimentares são inevitáveis e, para usufruir as vantagens de uma cultura material, é preciso estar pronto para lidar com seus inconvenientes. Em alguns casos, a convivência entre uma prática tradicional e uma moderna é possível, mas nem sempre. No caso do fubá do moinho tradicional e do elétrico, por exemplo, não há alternativa. É preciso fazer a escolha. No caso do fubá produzido nos dois tipos de moinhos, a lembrança do produto tradicional ainda está na memória, inclusive a do paladar, como mostra a fala de Jonas:

Fubá de moinho d'água é coisa rara demais...quando eu falo, chego a sentir o gosto do bolo feito de fubá de antigamente... e angu... o angu de fubá de moinho d'água era alaranjado, assim meio avermelhado... hoje ele fica branco... (Jonas, 53 anos, morador da comunidade São Domingos, em Porto Firme, MG, 2015).

Sobre a ligação entre memória e tradição, Giddens (2012), citando Halbwachs (1992, p. 100), diz que “o passado desmorona, mas só desvanece na aparência, pois continua a existir no inconsciente”. As observações sobre o passado em que existia o moinho d'água, foram carregadas de memórias, lembranças de sabores e, por que não, de idealização. Um passado que, para meus interlocutores, se opõe ao presente em vários aspectos, dentre eles, o alimentar: o artesanal versus o industrial, ou seja, ou moinho d'água versus o moinho elétrico. Identificar e destacar a comida e os modos de fazer do passado, como no depoimento anterior de Jonas é um exemplo dos momentos em que

somos visitados pelos cheiros e sabores do passado, discutido por Giard (2012), sobre a memória afetiva e do quanto o presente e o passado se entrelaçam no imaginário das pessoas quando se trata de falar sobre comida. Para Moulin (1975, apud GIARD, 2012), o tipo de comida preferida de uma pessoa é sempre o mesmo ou muito semelhante àquele dos pais.

Em suma, nós comemos o que nossa mãe nos ensinou a comer. Gostamos daquilo que ela gostava, do doce ou do salgado, da geleia de manhã ou dos cereais, do chá ou do café, de tal forma que é mais lógico acreditar que comemos nossas lembranças, as mais seguras, temperadas de ternuras e de ritos, que marcaram nossa primeira infância (MOULIN apud GIARD, 2012, p. 251).

Depoimentos semelhantes àquele dado por Vanilda sobre as mudanças relacionadas à comida: “*o sabor da comida mudou muito, está tudo muito mudado em tudo na roça*”, me conduziam a perguntar: O que mudou na comida? As respostas dos interlocutores foram no sentido de apontar aqueles alimentos que eram comuns para eles no passado, na infância e juventude e que já não são mais facilmente encontrados. Além da gordura animal que já foi discutida, o fubá também permanece no cotidiano. Mesmo não sendo mais aquele preferido produzido no moinho d’água, ainda continua presente em várias elaborações de quitandas, principalmente na broa e no angu, alimento que é consumido diariamente pelas famílias.

O angu mineiro possui uma mistura simples: fubá e água. No capítulo 2 mostrei que esse alimento não usava sal pois era um produto raro na região mineradora e, portanto, caro.

Outra maneira de consumir o angu, além daquela servida em almoço e jantar foi apontada pelas famílias como sendo muito apreciada pelos mais velhos. É o angu adicionado ao leite e sal, formando um mingau grosso; geralmente se comia assim na merenda usando a sobra do angu.

Antigamente, a merenda mais comum...isso quando eu ainda era solteira, era leite com angu, no leite quente ou frio... às vezes quando me dá saudade de comer, ai eu faço... quando a gente era criança, tinha sempre... (Mercês, 41 anos, moradora de Bom Jesus do Bacalhau, em Piranga, MG, 2015).

O curau, doce à base de milho, foi citado como uma iguaria feita em dias festivos como no Natal. O mingau salgado que também é a base de fubá é muito consumido, principalmente, em dias frios. Trata-se do “mingau de couve” ou

“bambá de couve”. Este prato é, assim como a canjiquinha de milho, um dos caldos preferidos.

A canjiquinha e o mingau de couve, a gente faz muito aqui...mas quando está muito calor não, né? Porque é para comer bem quentinho, que é gostoso... eu também faço quando a comida do almoço é pouca para o jantar, aí a gente costuma jantar uma sopa, coloca muita couve e cebolinha... você não conhece essas comidas não, né?⁴² (Selma, 68 anos, moradora de Tatu, em Piranga, MG, 2015).

Outro derivado do milho que já foi muito consumido, mas que raramente é elaborado hoje, é o cuscuz doce, à base de fubá, açúcar, água e queijo⁴³. Esse tipo de cuscuz, segundo ele, pode ser comido puro, com café ou com leite. Um doce que, segundo os interlocutores, pode ser comido com colher por ter a consistência de uma farofa grossa. Apesar de ser doce, ele possui queijo na mistura e que também era preferencialmente consumido nas merendas. Geralmente é feito em uma panela própria, o cuscuzeiro, mas as mulheres disseram que nem todos tinham o cuscuzeiro, por isso, se fazia em uma panela dentro de outra com água, semelhante à técnica do banho maria. O cuscuz salgado não foi citado e quando perguntei sobre ele disseram não ser conhecido na região.

Antônio, 78 anos, que além de agricultor teve uma pequena padaria em Piranga, há décadas atrás, foi, dentre os homens entrevistados, o que se mostrou mais interessado em culinária e relatou algumas de suas experiências como padeiro e sobre as quitandas, pães e bolos que fazia. Contou detalhadamente como era o cuscuz que fazia. Ao compartilhar sua experiência e reviver as lembranças de épocas passadas, Antonio demonstrou emoção, pois esse era um alimento que sentia prazer em fazer e em degustar. Ele guarda as receitas de tudo que fazia na memória, revelando a importância que a padaria teve em sua vida.

O cuscuz não é mais elaborado pelas famílias como antes porque é possível encontrar outros alimentos que os substituem e porque alguns alimentos permaneceram como hábitos cotidianos como os bolos, broas, que

⁴² Eu também era constantemente “entrevistada” por eles. Respondi que conheço os dois pratos e que gosto muito de ambos.

⁴³ O queijo, usado em muitos ingredientes e consumidos no dia a dia, é produzido por todas as 34 famílias (85%) que tem atividade leiteira nos sítios, mas a produção do queijo é basicamente para autoconsumo. Já a manteiga é um produto menos comum de ser fabricado atualmente pelo trabalho de sua produção. Mas é um alimento que permanece como hábito alimentar. Compra-se a industrializada ou de vizinhos que porventura fabriquem.

são feitas em casa e caso contrário, são facilmente encontradas no mercado. Segundo Giard (2012), uma explicação para o abandono de algumas práticas passadas na culinária está nas mudanças das provisões e ofertas no mercado. Nesse caso, “permanece apenas a lembrança interiorizada dos sabores antigos” (p. 274), como é o caso das recordações de Antonio sobre o cuscuz que fazia com frequência no passado e que tinha muita aceitação de seus clientes da padaria.

Uma coisa que eu já fiz muito e que você não deve nem nunca ter ouvido falar: Cuscuz torrado! Veja bem... não é cuscuz cozido no vapor não, é assado. O cuscuz torrado eu fazia assim: Socava no pilão: 1 quilo e meio de fubá, 3/4 de rapadura, uma pitada de sal, socava até que desmanchava e ficava um beiju, sabe? Ai, levava na fôrma, peneirava, quando enchia, apertava bem, cortava e punha no forno brando para torrar...oh! Mas ficava uma coisa fora do comum! Já vendi demais isso aqui por essas bandas... depois que eu parei de fazer, nunca mais eu vi. Ele esfarinhava na hora de comer...você conhece paçoca? A consistência era parecida com a paçoca de amendoim... (Antonio, 78 anos, morador de Boa Vista, em Piranga, MG, 2015).

Segundo Câmara Cascudo (2004), o cuscuz é originário dos Mouros na África (Egito a Marrocos) e se escreve originalmente “*kuz-kuz*”. À base de arroz, farinha de trigo ou sorgo, passou a ser feito de milho com o avanço do cultivo da plantam do a partir do século XVI. Mas tanto os africanos quanto os portugueses já conheciam o cuscuz quando chegaram ao Brasil; se em Portugal era considerado prato aristocrático em final do século XVII, “No Brasil, pela humildade do fabrico, era manutenção de famílias pobres, julgava-se ‘comida de negros’, trazida pelos escravos” (p. 190).

A pesquisa mostrou que o fubá assume posição de destaque no cotidiano alimentar das famílias. Além de alimento considerado “forte”, guarda também um significativo papel cultural; as recordações de alimentos que eram elaborados antes e que não se fazem mais, os modos de moer o fubá de antes e de agora, interagem com os lugares de emoção relacionados à comida. Ao lembrar de como um alimento ou uma prática ocorria, acontece também o resgate daqueles que o faziam, ou seja, dos “guardiães da tradição”, dos quais nos falam Giddens (2012) e Sinsom (2003). A razão alegada para explicar o porquê de alguns alimentos do passado, que faziam parte da merenda terem deixado de ser consumidos, como o angu com leite e o cuscuz, foi que na contemporaneidade existem muitas opções de merenda, que a opção passa a

ser pela praticidade, neste caso. São alimentos a serem feitos quando se sente vontade de comê-los. No cotidiano, é a broa que assumiu o lugar das outras merendas à base de milho, justamente pela rapidez de sua elaboração.

5.3. Comida de todo dia, comida de festa e as relações de comensalidade

5.3.1. Comida de todo dia: o trivial

Aqui na roça, falando a verdade, o que a gente come mesmo é angu, arroz, feijão e uma verdura. (Afonso, 79 anos, morador de Ribeirão em Presidente Bernardes, MG, 2015).

A comida de todo dia é angu... até mesmo para alimentar os animais (cachorro, gato, galinha...), couve, arroz, feijão e uma carne, quase sempre de porco... (Ana Luisa, 45 anos, moradora de Bom Jesus do Bacalhau, em Piranga, MG, 2015).

Destaco o início do item com dois depoimentos porque eles sintetizam o que é a comida cotidiana das famílias pesquisadas, inclusive naquelas famílias que possuem crianças, adolescente e jovens, embora eu tenha conversado com apenas cinco jovens que se encontravam no sítio na ocasião da entrevista. Segundo os meus interlocutores, os pais cultivam nos filhos, os seus hábitos alimentares ao manter o mesmo tipo de alimentação para adultos e crianças. Assim, pelo menos em casa dos pais, a comida não varia em função de outras preferências alimentares e, segundo as informações, não ocorre disparidades nesse sentido.

Em todas as famílias quatro alimentos estão presentes no almoço de todos os dias da semana: angu, arroz, feijão, ovo ou carne e verdura refogada em gordura de porco. Mesmo havendo variação para a verdura, como serralha, almeirão e mostarda, a couve é a mais consumida na contemporaneidade, assim era também no período da mineração e da ruralização.

Todas as famílias têm hortas nos quintais, algumas bem cuidadas e com grande variedade de plantas; outras fragilizadas e com poucos cultivos. A estiagem do período foi a grande responsável pelas “*hortas fracas*”, mas em todas elas havia couve. Em uma horta, por exemplo, havia apenas couve, cebolinha, salsa, quiabo e jiló. As hortaliças e “cheiro verde” mais presentes eram a couve, a serralha, a mostarda, o almeirão, a alface, a cebolinha de folha, a

salsa, o manjeriço e a hortelã. Uma hortaliça comum na culinária mineira, a taioba, estava presente em poucas hortas. Segundo as mulheres, por ser período de estiagem, a produção dessa hortaliça estava prejudicada, pois necessita de muita umidade.

Friero (1982), Magalhães (2004) e Arruda (1990) tratam da importância que o cultivo da horta teve para a região mineradora em Minas Gerais numa fase de escassez de alimentos. Ela era cultivada nos quintais de todas as casas para garantir o acesso nas refeições às fontes de legumes, frutas, hortaliças e tubérculos. Passado a fase da escassez alimentar na região mineradora de Minas, as hortas permaneceram sendo cultivadas. Atualmente cultivar a horta não se dá mais por carência alimentar, já que o acesso à compra no mercado é possível e a baixo custo. Mas, é importante para os entrevistados ter o prazer de colher a hortaliça fresca, pouco antes de preparar a refeição. As razões são, sobretudo, culturais e simbólicas, para manter a tradição como no caso das famílias que pesquisei. Ter uma horta “bonita” é motivo de orgulho. Maria (66 anos, moradora de Itapeva, Presidente Bernardes), enquanto mostrava e falava com tristeza de sua horta que estava sofrendo com a estiagem, comentou: *“minha horta está mirrada, feia...parecendo até horta de gente preguiçosa...”* Outro motivo para a importância da horta para as famílias pesquisadas é a certeza da qualidade do alimento que cultiva. As famílias demonstraram preocupação com o uso de agrotóxico e não sentem segurança na aquisição de alimentos in natura que às vezes precisam adquirir no mercado.

Os demais vegetais cultivados pelas famílias pesquisadas são: abóbora, moranga, batata doce, mandioca, inhame, chuchu, jiló, quiabo, berinjela e tomate do mato. Esses vegetais são produzidos em todas as hortas e muito consumidos nas refeições diárias. A exceção é para o tomate que não é hábito de consumo local. Esporadicamente consomem o tomate que chamam de “tomate do mato”, que nascem naturalmente sem precisar cultivar. O principal motivo para não cultivarem e não consumirem o tomate é a necessidade de utilizar muito inseticida. Evitam o máximo o uso de agrotóxico nos produtos cultivados no sítio, mas não conseguem deixar de usá-lo no milho, para substituir o roçado manual com a enxada e também no feijão armazenado. É interessante que esse receio não os impede de consumir a massa de tomate na macarronada dos domingos.

Vegetais como cenoura, beterraba, batata baroa, berinjela, couve-flor, brócolis, repolho, cebola de cabeça e alho são produzidos por poucas famílias. Mas a cebola e o alho já foram cultivados com frequência na região. No sítio de Maria e Laércio em Itapeva, Presidente Bernardes, as hortaliças estavam muito fragilizadas e havia pouquíssimas plantas: basicamente couve, quiabo e cebolinha, mas ela mostrou orgulhosa sua colheita de cebola de cabeça e alho que estava no paiol (Figura 9), dois produtos que não são cultivados por todas as famílias, embora muito consumidas. A cebola de cabeça, por exemplo, era um produto comprado no comércio da comunidade pela maioria das famílias. Isso aponta para a importância que tem, para essa família, a produção de alimentos que consomem no dia a dia. Percebi na conversa com Maria e Laércio a valorização dada à produção para autoconsumo. Em função disso, o lamento pela ausência de chuvas foi muito presente durante o diálogo.



Fonte: Romilda Lima, pesquisa de campo, 2015.

Figura 9 – Cebolas e alhos armazenados no paiol do sítio de Maria e Laércio na comunidade Itapeva, em Presidente Bernardes.

A pesquisa ocorreu em período de colheita do amendoim, cultivadas por quase todas as famílias basicamente para autoconsumo, embora uma delas tenha produzido o suficiente para comercializar. Tive a oportunidade de em uma delas acompanhar parte da colheita e até experimentar arrancar a planta do chão. Algumas mulheres disseram que iriam aproveitar para fazer pé-de-moleque. A rapadura teria que ser comprada no mercado da cidade já que não

é mais produzida no sítio e em toda a região é um produto pouco encontrado. Das famílias que entrevistei, apenas três produziam rapadura e melado. No período de campo, a cana estava sendo toda utilizada para alimentação do gado.

A horta de Eliana e Saturnino (69 e 75 anos, respectivamente) também de Itapeva, Presidente Bernardes (Figura 10) é bem diversificada e bem cuidada. Eliana, que gosta de cultivar plantas medicinais me mostrou uma delas e perguntou: *“Você conhece o remédio “Vick”? Olhe ele aqui... eu tenho plantado... cheire uma folha... muita gente aqui de perto vem buscar para tratar a gripe, chiado no peito... sempre tratei a gripe dos meus filhos com ela”*. Marília (62 anos, moradora de Mestre Campos, Piranga) também possui uma horta muito rica e com grande variedade de plantas medicinais. Tanto ela quanto Eliana se mostraram detentoras do conhecimento tradicional dos cultivos e das funções terapêuticas das ervas medicinais e disseram ter aprendido com as mães e avós. Apesar de eu eleger as hortas das famílias de Eliana e de Marília como as melhores, encontrar hortas bem cuidadas e diversificadas foi comum durante a pesquisa. Há uma preocupação especial das mulheres em mantê-las produtivas.



Fonte: Romilda Lima, pesquisa de campo, 2015.

Figura 10 – Horta no sítio de Eliana e Saturnino em Itapeva, Presidente Bernardes, MG.

Os vegetais produzidos nos sítios das famílias são aqueles consumidos nas refeições diárias. No dia a dia, raramente algum produto vegetal é comprado no mercado, exceto quando se deseja algum legume *“diferente”*, como dizem. O período de estiagem também interfere nisso, devido ao fato de que algumas

plantas são menos resistentes à seca prolongada. Durante o período da pesquisa, isso ocorria em relação a alface, que não é uma hortaliça consumida com frequência, pois a preferência é pelas verduras que podem ser refogadas. A batata inglesa também é um produto muito raro na dieta dessas famílias; passa-se meses sem consumi-la, a preferência é pela batata doce, bem como o inhame e a mandioca.

Percebi que a alimentação cotidiana das famílias é muito semelhante àquela da fase da mineração e ruralização descritas pelos autores que utilizei no capítulo, como Frieiro (1982), Magalhães (2004), Arruda (1990) e Torres (2011). A tradição se perpetuou na região sem grandes modificações. Os mesmos cultivos nas hortas, as mesmas práticas alimentares são mantidas, embora novidades sejam inseridas como a panela elétrica de fazer arroz, que será discutida mais à frente.

Outra hortaliça muito comum na culinária mineira, o *ora-pro-nóbis* ou lobrobrô, estava presente em quase todas as hortas, embora seu consumo não seja cotidiano como as demais já citadas. Embora não seja uma hortaliça muito apreciada, encontrei uma criança que prefere o ora-pro-nóbis à couve. Ao perguntar à Marcelina e Luiz, moradores de São Domingos, em Porto Firme, sobre as verduras que cultivavam e quais eram as mais consumidas, imediatamente o filho Fábio, de 9 anos, acrescentou: *“lobrobô, taioba...”*. Perguntei-lhe, então, se gostava de verduras e ele confirmou. Segundo a mãe: *“ele adora todas as verduras... lobrobrô ele come as folhas até cruas e taioba e folha de batata doce ele também adora... pede para eu fazer com angu e carne de frango”*. Lola, de Presidente Bernardes compartilhou situação semelhante sobre seu filho André, de 10 anos. O filho aprecia suco de couve (mais que os refrigerantes). *“Eles são assim porque não foram acostumados com isso... sempre ensinei que essas coisas fazem mal pra gente”*.

Conhecer o gosto destas duas crianças por verduras e saber que esse gosto está atrelado aos hábitos alimentares dos pais nos conduz mais uma vez à discussão sobre herança dos hábitos e gosto alimentar, já discutido no capítulo anterior. Na casa dos pais de Fábio e também em sua escola rural, a presença de verduras de todos os tipos de acordo com a sazonalidade é comum. Desde muito novos os filhos deste casal foram introduzidos nos hábitos alimentares dos pais. Não há o hábito familiar de consumir refrigerante que só é comprado para

a casa em dias de festa. As bebidas do dia a dia da família são água e suco de fruta da estação. Insisti em saber se era uma preocupação com a saúde e a resposta foi que a saúde vem como consequência. Para eles, a prioridade é consumir alimentos que produzem no local e evitar gastos com alimentação no mercado. Além disso, é a comida que estão acostumados.

Não tive a oportunidade de conversar com outras crianças durante a entrevista, mas tive depoimentos dos pais a respeito dos hábitos alimentares dos filhos quando eram crianças e que ainda sendo adolescentes, mantém hábitos alimentares muito parecidos com os dos pais. Há o caso, por exemplo dos filhos de Antonina (74 anos, moradora de Bananeiras, em Presidente Bernardes Antonina) que moram em São Paulo e que mesmo sendo adultos, quando visitam os pais nas férias pedem para a mãe fazer *“a comida que eles estavam acostumados a comer quando eram pequenos”*. Esta fala coincide com a compreensão de Bourdieu (2007) sobre a formação de hábitos alimentares que sofrem grande influência da convivência dos grupos, o que gera gostos muito semelhantes entre os membros. O hábito alimentar é construído nesse contexto e podem ser diferentes de uma cultura para outra.

Fui convidada a participar da mesa de refeições *“de todo dia”* em 15 casas onde fui convidada a almoçar com a família. O horário de almoço variou de 11:00 a 11:30 e essa variação tem a ver com o horário em que acordam e iniciam as atividades, que já não é mais tão rígido como já foi no passado. Como parte das conversas aconteciam geralmente nas cozinhas, enquanto o almoço era preparado, pude acompanhar todo o processo. Me ofereci para ajudar em alguma coisa na atividade da cozinha, mas a única ajuda permitida foi acompanhá-las até a horta para *“apanhar”* verdura.

Em todos os almoços que participei estavam presentes no cardápio o *“trivial mineiro”*, denominação atribuída por Eduardo Frieiro para *“feijão, angu e couve”*. O autor, após as pesquisas sobre a alimentação em Minas Gerais da fase mineradora até meados da década de 1950, sugeriu alguns dos alimentos que considerava possível serem caracterizados como típicos de Minas Gerais. A sugestão se deu em função da peculiaridade de seus preparos, são eles: o tutu de feijão com torresmo ou linguiça, o lombo de porco assado, a couve cortada fina e refogada e o angu sem sal.

Além do feijão, do angu e da couve, havia todos os dias também o arroz nas refeições que participei. Assim, eu elegeria como a comida típica do almoço, do conjunto das famílias desta pesquisa, a seguinte composição: arroz, feijão batido no liquidificador, angu, couve refogada e carne (de frango ou porco). O feijão batido é comum em Minas e no interior de São Paulo, mas quase desconhecido nos outros estados. É comum associar a Minas Gerais o feijão tropeiro e ao tutu, mas nas famílias que pesquisei a forma de servi-lo é predominantemente batido, temperado com gordura de porco e alho. Antes de haver o liquidificador, o feijão era amassado à mão com o uso de um “socador”, depois adicionava-se água, o resultado era um feijão de caldo grosso e, diferentemente do tutu e do tropeiro, não lhe é adicionado farinha o que o torna mais diferente do tutu e mais leve, já que a farinha lhe confere a categoria de comida com “sustança”. Embora a carne de porco tenha sido a mais presente, a de frango também foi marcante. A carne de boi eu comi em apenas duas casas, na forma moída e cozida. O frango sempre frito ou ensopado, algumas vezes era acompanhado de quiabo. O peixe foi servido em uma casa, pescado no rio que passa na propriedade. A disponibilidade da carne não era farta, mas suficiente para tê-la no prato sem esbanjamento e proporcionar satisfação. Mas os outros alimentos eram preparados em grande quantidade.

Foi recorrente ser servida mais de uma fonte de carboidrato nas refeições, por exemplo: arroz, angu e, ou, moranga e, ou, mandioca e, ou, batata doce e, ou, farinha e, ou, macarrão. O carboidrato é responsável pelo suprimento de energia do organismo. Para as famílias esses alimentos são importantes para dar “sustança” e também são responsáveis por compor um almoço “forte”, assim como sinalizaram em relação à gordura de porco. Esse aprendizado é por transmissão cultural, a mesma lógica para o consumo da gordura de porco.

5.3.2. Comida de domingo, de dias festivos e comensalidade

A comida de domingo varia pouco. O arroz e o feijão são consumidos também nesse dia. Às vezes, o feijão batido é substituído pelo tutu com cebola e pelo feijão tropeiro. A macarronada com frango ou com carne de panela também é um prato presente com frequência aos domingos. Todas as famílias que têm os filhos morando próximos, inclusive em Viçosa, afirmaram que aos

domingos o almoço é dia de reunião em família, os filhos e netos chegam para o almoço e lá passam o dia. Quando os sogros dos filhos moram perto, é feita uma divisão: almoço em uma casa, café da tarde ou jantar em outra. As filhas e, ou, noras ajudam no preparo do almoço e de lavar a louça. Os casais aposentados que ficam muito sozinhos durante a semana, consideram esses momentos fundamentais, porque “*o dia fica mais alegre*”.

(...) eu fico só por conta de cozinhar para eles... a mesa, essas duas aí, ficam sempre cheias de coisas em cima... é biscoito, é bolo, é doce... eu gosto de ver os filhos e os netos trançando por aí... eles gostam de ficar na cozinha... na mesa não cabe todo mundo, aí eles colocam umas cadeiras e ficam aqui também... eles gostam de pegar ovos no galinheiro e bater gemada... acostumei eles a comer gemada desde pequenos... e eles só comem gemada aqui por causa do ovo daqui... (Eliana, 69 anos, moradora de Itapeva, em Presidente Bernardes, MG, 2015).

Nos dias de domingo, a casa fica cheia... minhas filhas costumam trazer um prato feito por elas e junta com o que eu faço aqui... é muita fartura... é muito bom, todo mundo conversa, ri... pena que no fim do dia vai todo mundo embora... (Laurinda, 77 anos, moradora de Tatu, em Piranga, MG, 2015).

A “fartura” da comida, destacada por Laurinda, nas ocasiões de encontro familiar é um grande valor atribuído pelas famílias rurais. Fartura de alimentos, significa uma boa produtividade de alimentos na roça, mas significa também segurança. Ter “o de comer” todos os dias garantido na mesa é um atributo que lhes é importante nas suas condições de famílias agricultoras.

O espaço de comensalidade nessas ocasiões é basicamente a cozinha, lugar preferido da família quando está reunida. Lody (2008) defende que muitos hábitos alimentares só se desenvolvem na medida em que a casa e sua cozinha tornaram-se capazes de permitir a reunião da família e amigos. Talvez por isso, as cozinhas das casas que visitei fossem amplas, mesmo que outros cômodos da casa, como a sala, fossem pequenos. Em todas as cozinhas havia um cômodo acoplado, pequeno e que funcionava como despensa. A presença de mais de uma mesa foi comum: mesa na cozinha com pelo menos seis cadeiras e bancos de madeira recostados a uma das paredes; a outra mesa ficava em uma copa ou em uma área externa, geralmente de meia parede, também próxima à cozinha, onde foi ficava instalado o forno de barro, quando existia; em algumas casas ele costumava estar próximo ao paiol, embaixo de uma coberta. Assim, esses são os espaços onde ocorre a comensalidade nas famílias,

sobretudo, em ocasiões especiais como nos almoços de domingo e nos momentos de convivência familiar nos finais de ano.

A comensalidade, no grupo entrevistado, ocorre também nos eventos maiores. Nesse caso pode-se formar uma rede de cooperação de trabalho para fazer os festejos acontecerem. Duas mulheres contaram, com riqueza de detalhes, sobre as festas de bodas de ouro que ocorreram no quintal das casas. Coincidentemente, trata-se de duas famílias de Presidente Bernardes. A festa dos sogros de Lola e Marcos, ocorreu no sítio dos sogros, na comunidade de Xopotó em 2011. A festa de Eliana e Saturnino ocorreu também no sítio, na comunidade de Itapeva, em 2014. Já citei essas duas festas anteriormente ao falar dos animais que foram abatidos para o almoço. Em ambas, algumas características são comuns: uma delas é que a festa aconteceu no quintal, o que segundo Eliana, *“é costume na região... aqui é muito pouca gente que aluga salão pra fazer festa e mesmo casamento... acontece tudo aqui na roça mesmo”*. Os vizinhos dos sítios próximos foram convidados. Filhos e outros parentes que moram fora também estiveram presentes. Nas duas festas a comida servida foi a *“comida de roça”* e como já dito antes, suínos e frangos criados no local, foram abatidos. O prato principal foi a carne, o restante foi acompanhamento, porque como destacou Lola, *“em dias de festa, tem que ter muita carne, que é do que o povo gosta”*.

Eliana contou que as mulheres da vizinhança ajudaram com a organização e também a fazer *“a comida de véspera... descascando batata, cozinhando mandioca, matando e depenando os frangos... para o dia da festa os meus filhos contrataram umas cozinheiras”*.

Foi realizada uma missa no pátio na frente da sua casa. No quintal foram colocados dois grandes *“fogões de cupim”*, e seu funcionamento será detalhado mais à frente. Nestes fogões foram feitos os seguintes pratos: macarrão com pato; tutu; arroz; frango frito, farinha torrada, mandioca frita e batata doce. Não foi servida salada. De bebida, foram servidos refrigerante e cerveja. A sobremesa servida foi o *“bolo de festa bem grande”* que os filhos encomendaram da cidade.

Foi muito boa a festa, a missa, a ajuda das mulheres... aqui é assim, todo mundo ajuda uns aos outros quando precisa. Teve música e dança, as pessoas podiam dançar se quisessem (Eliana, Itapeva, Piranga, MG, 2015).



Fonte: Romilda Lima, pesquisa de campo, 2015.

Figura 11 – Fogão de cupim no quintal do sítio de Eliana e Saturnino em Itapeva, Presidente Bernardes.

Para a festa de bodas de ouro dos sogros de Lola, estiveram presentes em torno de 200 pessoas entre familiares e vizinhos de sítios próximos. Pelas informações de Lola, a festa teve maior investimento em produção. Foi colocado um telão no quintal onde se mostrou a retrospectiva do casal, desde o casamento, com montagens de fotos. Soltaram muitos foguetes e teve música de forró com espaço para as pessoas dançarem no quintal. Os filhos que moram em cidades vizinhas e em São Paulo foram os responsáveis pela organização do evento e, ao contrário da festa do primeiro casal, esta não contou muito com a participação cooperativa dos vizinhos. Todo o trabalho de véspera da cozinha foi feito pela família: filhas, filhos, noras e genros do casal. Foram contratadas mão de obra para cozinhar no dia e servir a comida. O cardápio desta festa consistiu de churrasco de carne bovina e suína (a carne suína de produção local), linguiça, frango frito, arroz, salpicão, farofa de milho, vinagrete e uma mesa de frutas. Assim como na primeira festa, nesta também não teve um prato

de saladas ou verduras refogadas, apesar de elas estarem presentes nas comidas de todo dia.

Reportamos a Woortmann (1985), quando ele trata dos convites para refeições em casa com o objetivo de reestabelecer sociabilidades e que nestas ocasiões o aspecto fisiológico ou nutritivo da alimentação é pouco relevante. Mais importante é o papel social que ela exerce para agradar aos olhos, ao olfato e, por fim, ao paladar. É importante que as pessoas ao irem embora da festa façam elogios à comida e por isso ela precisa também ser farta. Como foi visto no capítulo 2, a carne em Minas nos primórdios da mineração era uma raridade nas refeições, e por isso, passou a assumir um *status* simbólico importante na refeição a partir da fase da ruralização. Fazer uma festa sem servir muita carne seria motivo de crítica e não de elogios. Ao contrário, o excesso de carne é tanto valorizado quanto classifica um “*almoço na roça*” como farto e bom.

Brandão (1982), em sua pesquisa com agricultores do interior de Goiás, trata da comida de festa na roça. Para o seu grupo pesquisado, o sabor e a fartura da comida oferecida também foi declarado como sendo o principal para o sucesso de uma festa.

O valor da comida “boa”, “com gosto”, está em seu modo de preparo rústico e na fartura; o tempero forte, “muita banha de porco, muito toucinho, pimenta à vontade” sobre uma comida também forte e abundante, “muita carne de capado, muito arroz e feijão, mandioca à vontade” (BRANDÃO, 1982, p. 136).

Também Falci (1995) relata sobre as festas de casamento na roça, região do Piauí, no final do século XIX, onde muita quantidade de comida era servida; mesmo sendo simples, a festa de casamento precisava ser farta e era também importante que se convidasse toda a vizinhança rural.

Para a festa havia toda a organização, pois não se dispunha de armazenamento. Os porcos tinham já sido postos a sevar nos chiqueiros e estavam no ponto (de uns 8 a 10 kg cada um), assim como os outros animais. Até os parentes ajudavam no abastecimento da festa: engordavam leitões ou perus para a festa da sobrinha ou afilhada e no dia, faziam-se assados em muitas casas amigas ou de parentes dos noivos (FALCI, 1995, p. 260).

Nessas ocasiões, mais do que em dias normais, a comida se apresenta como um código que expressa níveis de relacionamento e de interação social como no sentido atribuído por Douglas (1972). Em festas ou manifestações culturais tradicionais, o alimento assume uma categoria de “comidas-código” que

se apresenta com a função binária de alimentação e socialização, sendo carregada de mensagens simbólicas.

If food is treated as a code the message it encodes will be found in the pattern of social relations being expressed. The message is about different degrees of hierarchy, inclusion and exclusion, boundaries and transactions across the boundaries. Like sex, the taking of food has a social component as well as a biological one. Food categories therefore encode social events (DOUGLAS, 1972, p. 61).

Em um sábado pela manhã, em que passei no sítio de Ana Luisa e Lucas (45 e 52 anos, respectivamente) na comunidade de Bom Jesus do Bacalhau para agendar entrevista para a semana seguinte, havia uma movimentação de pessoas. Logo descobri que eram parentes que vieram de Ouro Preto e de Belo Horizonte para passar o final de semana e, como uma das sobrinhas estava fazendo 15 anos de idade naquele dia, a família resolveu organizar, improvisadamente, uma comemoração no sítio. Muitos balões coloridos estavam sendo pendurados no teto e nos pilares da varanda. Logo que entrei no corredor externo que dá acesso à cozinha, avistei um bolo de aniversário sendo montado. O bolo já estava com três camadas e recheado de doce de leite e ameixa, faltando ainda a cobertura que seria com creme de coco. Para a execução do bolo foram utilizados leite longa vida, doce de leite e coco ralado, ambos industrializados. O bolo estava sendo feito pelas irmãs de Ana Luísa, enquanto ela e o marido se dividiam na cozinha preparando “tira-gostos” e a carne para o almoço. Em um tacho de ferro sobre a trempe do fogão a lenha, Ana Luisa fritava pedaços de carne de porco e outra panela estava sendo frito o “milhopã” (Figura 12), produzido por Ana Luisa. Esse salgado é feito de uma mistura à base de fubá, caldo de galinha e polvilho azedo. Segundo Lucas, cujo avô foi tropeiro, o “milhopã” artesanal é tradição em sua família e foi com a sogra que Ana Luisa diz ter aprendido a fazer. *“Todo mundo gosta, a gente vende muito dele lá no mercado...”*



Fonte: Romilda Lima, pesquisa de campo, 2015.

Figura 12 – Processo de fritura do “milhopã”.

A mesa da cozinha estava posta com rosquinha de sal amoníaco, queijo, bolo de milho e café. Fui convidada a tomar “*um cafezinho e comer alguma coisa*” e também a experimentar o milhopã frito. Em um dia tumultuado para a família, minha visita se encerrou logo.

Pude perceber alguns aspectos relacionados às práticas alimentares que são tratados nesta pesquisa: a sociabilidade demonstrada no trabalho conjunto de organização da festa; a utilização de produtos industrializados na elaboração do bolo; a produção do “milhopã, alimento de receita tradicional da família; a carne e o torresmo de porco caipira criado no sítio. Nessas práticas alimentares desenvolvidas na cozinha dessa família estiveram presentes à praticidade em utilizar os produtos industrializados, mas também a manutenção de práticas tradicionais, sinalizando nessa mescla fatores de permanência e de mudança, no sentido tratado por Poulain (2013), Giard (2012), Câmara Cascudo (2004) e Dória (2014).

A comensalidade também ocorre envolvendo formas não tradicionais à cultura local. É o caso que ocorre na família de Antônio e Marieta (78 e 73 anos respectivamente). Antonio, o ex-padeiro já citado aqui, que para agradar os netos – crianças e adolescentes que moram em área urbana – quando passam férias em seu sítio, promove o que os netos chamam de a noite da “*Pizzada do vovô*”. Neste evento, ele é o responsável por produzir pizzas no forno de barro do sítio. Disse já ter virado uma tradição familiar dos últimos anos. Ele prepara as massas e convoca os netos para ajudar a rechear as pizzas. Esses são momentos de

comensalidade familiar muito interessantes: além de comerem juntos, produzem a comida em conjunto. Gerações diferentes partilhando os saberes e prazeres da comida e da convivência.

A produção das *pizzas* chamou a atenção por não ser um alimento que faz parte da cultura da região pesquisada. Nenhum entrevistado, além de Antônio falou sobre esse alimento. Tampouco ela é citada por Frieiro (1982) ou Câmara Cascudo (2004) como alimentos consumidos em Minas Colonial. A *pizza* tem sua origem atribuída à Itália e passou a ser consumida no Brasil, justamente com a chegada desses imigrantes ao País. Segundo Antonio e Marieta, as *pizzas* começaram a ser produzidas por ele no forno de barro nos encontros de férias dos filhos e netos no sítio. Uma de suas filhas mora no Rio Grande do Sul e é casada com um descendente de italiano. Com um número grande de familiares em casa nessas ocasiões e para agradar aos netos, Antônio, que domina a atividade de panificação, optou em aprender a fazer as *pizzas*. Um exemplo de hibridismo cultural alimentar em função de hábitos diferentes de membros da família. O avô, valorizando o hábito alimentar dos netos e praticando ao mesmo tempo a atividade de produzir massas, que considera como muito prazerosa. Outro aspecto interessante é que se trata de um alimento associado ao mercado *fast food* nos centros urbanos, mas no caso especificamente dessa família, o seu consumo tem uma lógica que se associa ao ritmo do *slow food*.

Juntar a família para fazer a “*pizzada* do vovô” é uma forma de Antonio resgatar esse tempo vivido, onde era produzida grande quantidade de quitandas, além de pães e é para os netos um importante momento de aprendizado com o avô como aquele que agrega a família, usando da comida e assim, assumindo seu papel de guardião da cultura. Nos dias atuais, segundo o casal, o forno de barro raramente é utilizado, só mesmo em dias de festa nos finais de ano. Nos depoimentos de Antonio está presente a memória afetiva ligada às práticas culinárias que lhe foram muito presentes no passado, mas que se distancia do seu cotidiano na contemporaneidade. Não por acaso, a chegada dos netos é sempre um evento ansiosamente esperado pelo casal.

5.3.3. Os doces

Em relação às frutas, as mais comuns nos pomares e quintais eram a laranja bahia e serra d'água, a poncã, a mexerica, o limão galego ou limão capeta, o limão taiti, a goiaba, a banana, a jabuticaba, o figo, a cidra, a pitanga, a acerola, a amora, a manga e o abacate. As frutas são consumidas de acordo com a sazonalidade e algumas, mesmo estando presentes não são preferenciais, como é o caso do mamão, exceto para fazer doce de mamão verde. Os sucos mais consumidos são de laranja, acerola, limão e manga.

Os doces mais produzidos a partir de frutas locais são os de goiaba, banana e figo. Em uma das famílias, tive a oportunidade de provar dois doces recém elaborados por Marieta, moradora de Boa Vista, Piranga: doce de ameixa em calda e doce de figo.

Câmara Cascudo (2004) relata que o doce representava grande importância social no período Colonial brasileiro herança de Portugal. Quando se queria presentear alguém ou homenagear, uma bandeja de doce era sempre uma excelente escolha. Era considerado uma boa qualidade feminina saber fazer o doce de receita de família e esse ensinamento era repassado às jovens pelas mães. Também Algranti (2007) destaca que nesse período, os doces não faziam parte do trivial, mas de eventos festivos e por isso consideradas iguarias. Mesmo que com o tempo, eles tenham ganhado espaços mais populares e vendidos em tabuleiros, nas ruas.

Essa relação com os momentos especiais, descrito pela autora, parece persistir na região pesquisada. Dentre as famílias que entrevistei, a elaboração de doces não é uma atividade culinária cotidiana; seu consumo e fabricação estão associados aos dias de domingo e às datas festivas, sobretudo às festas de final de ano, Natal e Ano Novo.

Laurinda, 77 anos, moradora de Tatu, em Piranga, relatou que fazia doces para agradar a todos os filhos quando havia festas de aniversário em casa, quando eles ainda eram crianças e adolescentes: *“Para aquele que preferia rocambole, eu fazia rocambole... para aquele que preferia pudim eu fazia pudim, agradava a todos os filhos... eu gostava”*.

Zefa, 67 anos, moradora de Mato Dentro, em Presidente Bernardes, também disse gostar das épocas de elaborar doces. Para as festas de final de

ano, ela começa a fazer um mês antes do Natal. Os doces tradicionais da sua família são o rocambole de doce de leite e o doce de figo. Ela descreveu o processo de elaboração:

O doce de leite eu começo a fazer ele às 08:00 e só vou tirar ele do fogo às 14 horas... ponho num tacho grande... ele vai fervendo aos pouquinhos, até secar e ficar cremoso... mas tem que ser com leite de roça, leite gordo... e leva pouco açúcar. Para 8 litros de leite só duas xícaras de açúcar. O doce de figo, antigamente, quando não tinha geladeira, a gente tinha que ficar fervendo ele... para ele não azedar... enquanto tivesse doce tinha que fazer isso. Hoje não, a gente faz o doce e guarda na geladeira e fica verdinho e pode ficar muito tempo guardado (Zefa, 67 anos, moradora da Comunidade Mato Dentro, Presidente Bernardes, MG, 2015).

O depoimento de Zefa deixa transparecer a dedicação de tempo ao preparo do doce e a tenção cuidadosa às etapas para não passar do ponto. Não se podia ter pressa. Por isso a elaboração dos doces eram atividades esporádicas para eventos especiais, principalmente para as festas de final de ano, consideradas eventos familiares de grande importância para essas famílias. Percebi durante a pesquisa que essa percepção permanece entre as mulheres ao falarem da elaboração dos doces. Há nos gestuais descritos por Zefa, uma relação semelhante ao que é tratado por Giard (2012) ao relacionar ao trabalho das cozinheiras de tempos passados em que a paciência para conduzir as práticas culinárias era a tônica:

Outrora a cozinheira se servia de um instrumento simples, de tipo primário, cujas funções também eram simples, era ela que dirigia o desenrolar da operação, vigiava a sucessão dos momentos da sequência de ação e podia representar mentalmente o processo. Nessa forma de cozinhar havia uma habilidade de artesanato, empenhado em aperfeiçoar seu método ou variar suas produções (p. 284).

Outros dois pontos no depoimento de Zefa, merecem destaque. O primeiro quando ela fala de um tempo em que a geladeira não existia. Havia a necessidade de ferver constantemente o doce para não estragar. Aqui presente a relação com a modernidade. Atualmente, com o acesso à geladeira, esse trabalho foi reduzido. Nesse sentido, é preciso considerar o quanto a tecnologia industrial facilitou a fabricação de alimentos sem que necessariamente tenha alterado a obtenção de um produto de igual qualidade e sabor. Zefa continua fazendo o doce de figo, assim como as outras mulheres, mas utilizando uma tecnologia de conservação moderna e muito importante.

O segundo ponto diz respeito ao uso do tacho. Todas as mulheres que entrevistei tinham um tacho de cobre que foi herdado de mãe, da avó ou que foi comprado por elas. Fazer doces em tacho de cobre faz parte da tradição da culinária em vários lugares do Brasil. Porém, há atualmente uma discussão sobre o seu uso. Em Minas Gerais, a Vigilância Sanitária Estadual proibiu o seu uso para fabricação de doces, em função dos resíduos tóxicos que podem ser liberados, exceto se forem revestidos por banho de ouro, prata, níquel ou estanho, material que não estão presentes nos tachos mais comuns na zona rural, o mais comum e mais barato é o revestimento em estanho. Surgiu em função disso, movimentos que defendem a manutenção do uso do tacho de cobre e que é possível conscientizar as pessoas sobre o uso e higienização correta do tacho, sem extinguir seu uso. Zefa, por exemplo, limpa o seu tacho com sal e limão para retirar todo o azinhavre⁴⁴. Além do tacho de cobre há o caso da colher de pau, cuja proibição fez surgir o “Manifesto Colher de Pau”, de autoria do antropólogo da alimentação, Raul Lody e apoiado pelo FBSSAN (Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Tradicional). O objetivo do Manifesto é cobrar dos órgãos fiscalizadores um canal de discussão com a sociedade civil, no sentido de encontrar soluções menos radicais como a extinção de usos tradicionais na fabricação de doces e outros produtos culinários⁴⁵.

Joana, 39 anos, moradora de Jacuba, em Porto Firme, contou sobre a festa de casamento de uma parente que aconteceu na roça e em que todos os doces servidos foram feitos pelas mulheres da família e outras amigas do casal. Ela própria ajudou na elaboração. Fizeram goiabada, figo, doce de leite, cajuzinho, brigadeiro, doce de abóbora com coco e outros.

A Figura 13 mostra o doce de ameixa que Marieta estava preparando. Trata-se da ameixa vermelha (também conhecida como ameixa japonesa). Não é uma fruta muito comum na região da pesquisa, mas Marieta possui uma árvore que todos os anos dá muito fruto e ela aproveita para fazer o doce, que é muito saboroso.

⁴⁴ Nome que se dá a oxidação do cobre, a camada esverdeada que resulta desse processo.

⁴⁵ Para ver mais sobre o Manifesto e acessá-lo na íntegra, ver o *site* da FBSSAN (http://www.fbssan.org.br/index.php?option=com_content&view=article&id=419:manifesto-colher-de-pau&catid=79&Itemid=672&lang=pt-br).



Fonte: Romilda Lima, pesquisa de campo, 2015.

Figura 13 – Doce de ameixa feito por Marieta na comunidade Boa Vista, em Piranga, MG.

5.4. A comensalidade para além das festas e datas especiais

A comensalidade ocorre de forma diferenciada nas famílias pesquisadas. Em todas elas, a maior frequência é no jantar, indicando o fechamento de um dia de trabalho, mesmo que ela se dê na sala, com o prato na mão e assistindo à programação da TV, costume citado pela maioria das famílias. Nesses momentos, a conversa gira em torno dos assuntos divulgados no programa (em geral o telejornal).

Se não se dá nesse ambiente, ela ocorre na cozinha e em ambos os casos, não é um momento demorado. Mas a comensalidade ocorre sempre no café da manhã, já que quase todos se levantam na mesma hora e tomam o café juntos. O café da manhã também *“toma-se ligeiro”*, muitas vezes de pé, que *“é para não dar preguiça”*, observou Carlos (morador de Posses, em Porto Firme). No horário de almoço dos dias de semana, as refeições são feitas em tempo curto e o assunto costuma ser basicamente em torno de trabalho, pelo menos foi o presenciei nas casas onde almocei. A possibilidade de a família estar reunida para o almoço irá depender da disponibilidade de tempo e das atividades de quem está à frente do trabalho no local. Nas famílias onde as mulheres trabalham fora do sítio, elas raramente estão presentes para essa refeição, quase sempre só aos finais de semana. As crianças chegam entre 12:00 e 12:30

horas e é comum almoçarem na escola. Neste caso, a comensalidade das crianças e das mulheres ocorre com outro grupo que não o familiar. Não há uma restrição para que a comensalidade se dê apenas no grupo familiar. O próprio conceito definido por Poulain (2013) destaca isso bem como a discussão de Fladrin e Montanari (1998) sobre o assunto.

Em uma das casas visitadas em Presidente Bernardes, almoçamos na mesa da cozinha apenas eu e a Naná (dona da casa). O filho que estava trabalhando na lavoura de café saiu de moto pouco antes do almoço para buscar uma ferramenta de trabalho no sítio da irmã; o marido foi almoçar em outro cômodo, escutando o rádio e a filha, que trabalha na cidade e almoça em casa, serviu o seu prato e foi almoçar na frente da televisão, na sala. Perguntei a Naná se eles não costumavam almoçar juntos na cozinha; ela apenas sorriu e disse: *“É assim mesmo, tem dia que eles preferem ir para lá...”*. Apesar de sua resposta, fiquei na dúvida se o motivo de isso ter ocorrido, foi minha presença, afinal, tratava-se de uma pessoa desconhecida. O marido, Custódio, participou da conversa todo o tempo até o almoço ser servido. Me mostrou a lavoura de café e a local onde passará o mineroduto cortando seu sítio⁴⁶ e me explicou o funcionamento do moinho elétrico. A filha chegou pouco antes do almoço e pudemos conversar um pouco quando ela falou do curso que faz na modalidade à distância e de seus planos para o futuro. Em todas as outras famílias almocei em companhia dos que estavam em casa e não percebi constrangimento semelhante, embora tenha observado uma certa timidez inicial, principalmente por parte dos homens e, talvez por isso, os diálogos eram curtos. Em quase todas as casas escutei expressões que tinham conotação semelhante: *“Você não repara não...a comida é simples”*. Entendi isso como uma reação normal a uma visita que é de fora do seu núcleo íntimo. Os homens se levantavam e se ausentavam da cozinha assim que terminaram a refeição e as mulheres lavavam a louça.

Se hoje é mais fácil para as pessoas interromperem o trabalho e almoçarem em casa, em tempos passados a situação era diferente. Quando o trabalho era mais intenso, as atividades eram quase ininterruptas e as refeições

⁴⁶ Boa parte do sítio de Naná e Custódio será desapropriado em função da passagem do Mineroduto. Isso tem gerado efeitos em suas vidas desde que o processo se iniciou. O processo se arrasta há anos e eles não sabem muito bem o que vai acontecer. Continuam plantando e vendendo o café que comercializam e outras pequenas lavouras, como milho e cana, enquanto aguardam o desenrolar da situação.

aconteciam distante da casa com o uso de marmitas, como explica Neuzeli, moradora de Vinte Alqueires, em Porto Firme:

O almoço... quando o povo trabalhava na roça direto...os trabalhadores comiam de marmita. Eu arrumava uma marmita caprichadinha para meu marido e meus filhos. Mas na casa de meus pais, não levava marmita não... levava era uns panelões grandes de comida... em um punha feijão, em outro punha a sopa de mandioca ou de inhame com uns pedaços de carne e tinha que encaixar aqui no ombro...como uma canga e necessitava de duas e três pessoas para levar. E lá na roça juntava todo mundo pra comer junto... cada um servia o seu coité⁴⁷... (Neuzeli, 63 anos, moradora de Vinte Alqueires, Porto Firme, MG, 2015).

Mais um exemplo de como a comensalidade ocorria nas áreas rurais, por mais rápidas que fossem as refeições. Este exemplo, assim como aquele em que as refeições ocorrem na sala assistindo televisão, falam de momentos de comensalidade onde a presença do objeto “mesa” não é necessário, precisa-se é que os momentos das refeições sejam partilhados por mais de uma pessoa.

5.5. Mescla cultural: práticas de consumo alimentar de ontem e de hoje

Tem sido comum nos últimos anos, na região pesquisada, a circulação de veículos que comercializam frutas, hortaliças e legumes. Os alimentos são vendidos aos moradores locais, mas também para os pequenos comércios rurais. Por razões diversas alguns agricultores estão optando em comprar determinados produtos *in natura* ao invés de cultivá-los. O principal motivo citado foi a estiagem dos últimos anos, aliado ao custo-benefício (praticidade – preço). São vendidos produtos tais como batata inglesa, inhame, batata doce, moranga, banana, alface, laranja, tomate, maçã, pera, abacaxi e outros. Segundo os interlocutores, os produtos são do CEASA.

Aqui em Presidente, tem caminhão que vem vender fruta e verdura pro povo das roças. Aqui em casa, nós compramos, às vezes, mas é maçã que aqui não dá, mamão também porque aqui não dá mamão bom mais... mas é só... mas eu vejo gente aqui comprando inhame, mandioca do caminhão... ah isso eu não concordo não... (Germana, 58 anos, moradora de Mato Dentro, em Presidente Bernardes, MG, 2015).

Tem muita gente na roça hoje que tá é comprando mesmo...eles acham difícil criar um frango...preferem comprar...aqui, o frango é criado solto...no quintal...dá uns frangos bons, gordinhos...alguns falam assim, gente daqui mesmo... que fica mais caro plantar do que

⁴⁷ Cuiá feita a partir do fruto da árvore Coité, que depois de colhido maduro, cortado ao meio e retirado as sementes, é utilizado como utensílio na cozinha e em outras atividades.

comprar... ai eu falo para eles, que às vezes fica mesmo... só que plantar, a gente gasta devagar e se for para comprar a gente tem que tirar tudo de uma vez só para pagar... aquele montão... além disso tem a saúde... a gente compra tudo hoje com remédio... esses frangos ai de granja... eu sei porque meu cunhado tem uma granja... aquilo ali o pintinho chega com 45 dias ele já é frango pra abate... e isso não é com comida só que consegue não...deve ter algum remédio ali... (Mário, 44 anos, morador de Posses, em Porto Firme, MG, 2015).

Os interlocutores na pesquisa disseram que comprem tais alimentos muito raramente, só mesmo em situações muito específicas, como estiagem longa; um exemplo é o da alface, que no ano de 2015, quando foi realizado o trabalho de campo, teve produção muito ruim, assim como algumas outras hortaliças. Segundo as informações que deram, essa forma de aquisição é relevante entre essas famílias. Os aposentados que não possuem filhos para ajuda-los na produção ponderaram que não acham ruim o caminhão levar esses produtos até eles, porque muitas vezes a produção de alguns alimentos é muito pequena e quando acaba, eles precisam mesmo comprar e se o caminhão vai até os sítios, isso facilita; não se trata, todavia, de um costume, mas de uma ocorrência esporádica.

O depoimento anterior de Mario demonstra uma preocupação que foi manifestada por outros entrevistados também. Há nas famílias uma grande preocupação com agrotóxicos; até por isso, evitam cultivar tomate, como já mencionado anteriormente. Pelo fato de os alimentos serem provenientes do CEASA, a desconfiança em relação a eles é fator de resistência no consumo, acreditam que os alimentos possuem “muito veneno”. Assim, esses alimentos representam para eles o oposto dos alimentos que produzem nos próprios sítios, considerados como mais saudáveis do que os comprados. Novamente pode-se associar essa preocupação à “angustia alimentar” tratada por Fischler (1995 e 2011).

Esse tipo de comercialização também foi identificado por Sacco dos Anjos et al. (2010) em sua pesquisa na região rural de Pelotas, no Rio Grande do Sul. Os consumidores de lá tinham como justificativa a especialização em uma determinada atividade produtiva, como fruticultura e aviário. A falta de tempo para produzir para autoconsumo e o alto custo da produção os fez priorizar a aquisição dos alimentos que consumiam no dia a dia.

Apesar de os alimentos cultivados no sítio predominarem na alimentação das famílias, os alimentos industrializados também são consumidos. Pude ver alguns desses produtos expostos em móveis da cozinha. Outros foram informados pelos entrevistados. A lista dos industrializados consta de manteiga, margarina, óleo de soja, sal, arroz, biscoito de polvilho, biscoito de maisena, biscoito de água e sal, farinha de trigo, farinha de milho, farinha de mandioca, leite longa vida, leite de soja, açúcar, macarrão, massa de tomate, polvilho, leite condensado e pó de café (naquelas famílias que não o produz ou quando o produto local acaba). Não houve registro de compra de refrigerantes (usado apenas em ocasiões festivas), alimentos congelados (massas, pães de queijo e carnes etc.), embutidos (salsichas, presunto, mortadela). Nem todos os produtos listados são consumidos por todas as famílias, trata-se de uma lista de produtos consumidos pelo montante das famílias.

Duas das famílias de Piranga, a de Ana Luisa e Lucas e a de Juliana e Jacinto, são proprietárias de um pequeno comércio rural nas comunidades de Bacalhau e Tatu, respectivamente. Em ambos é comercializado parte do que produzem nos sítios. Os alimentos mais vendidos são óleo vegetal, arroz (que passou a ser vendido há cerca de 15 anos, quando se reduziu drasticamente o cultivo nas regiões), farinha de trigo, biscoito de polvilho do tipo “papa-ovo”, macarrão, massa de tomate, ovos (de granja), nos períodos mais frios do ano, porque a produção de ovos de galinhas caipiras diminui, e finalmente, a laranja (da CEASA), a partir dos meses de novembro, quando a produção nos pomares diminui.

A escolha de consumo referente aos alimentos industrializados pelas famílias se dá pela praticidade aliada a preço, pela necessidade de consumo ou por terem se tornado inviáveis, a sua produção nos sítios. É o caso do arroz, do polvilho, do açúcar, da rapadura, do biscoito de polvilho assado e da manteiga. Sobre as opções atuais de consumo e as mudanças nos modos de vida, os depoimentos abaixo apresentam importantes reflexões:

O ritmo na roça tá muito corrido... parece que o pessoal não tem muito prazo mais de ficar cuidando das coisas igual antigamente... acho que o pessoal também era mais pobre, precisava trabalhar mais na roça pra produzir e arrumar renda... hoje consegue comprar mais coisa. Antes só compravam sal... agora é mais fácil comprar de tudo... antes todo mundo plantava arroz e colhia à vontade e ainda sobrava para vender... (Joel, 71 anos, morador de Limeira, em Porto Firme, MG, 2015).

A gente compra muita coisa que não compensa mais produzir e nem gente suficiente para produzir aqui na roça. Tem coisa que não dá pra produzir aqui... igual macarrão... e rapadura, não dá mais pra fazer, nem arroz... porque não compensa... café a gente ainda planta um pouquinho e feijão... mas só dá para o gasto mesmo... (José, 47 anos, morador de Mato Dentro, Presidente Bernardes, MG, 2015).

Outro item comprado por todos é o açúcar cristal, que veio a substituir a rapadura, o açúcar mascavo e o melado, que antigamente eram produzidos. Mesmo nas famílias que ainda possuem um pequeno engenho, o açúcar cristal também é consumido, por exemplo, para adoçar o suco de frutas, fazer bolo, broa e outras quitandas. Segundo os meus interlocutores, o uso do açúcar cristal industrializado é recente, datando de cerca de 30 anos.

Meus pais tinham um engenho de cana e faziam rapadura e melado... hoje a gente planta cana só para dar às vacas...os que tinham engenho e que continuam a plantar cana usam só para produzir cachaça ou alimentar as vacas... (Lucas, 52 anos, morador de Bom Jesus do Bacalhau em Piranga, MG, 2015).

A gente fazia muito melado, açúcar mascavo, rapadura... meus filhos cresceram comendo inhame com melado... era muito gostoso e um alimento forte (Luisa, 57 anos, moradora de Bom Retiro em Porto Firme, MG, 2015).

Marília, 65 anos, moradora de Mestre Campos, em Piranga, explica como a sua avó fazia o que denominava de “açúcar branco”, mas que nada tem a ver com o açúcar cristal industrializado. Recebia esse nome porque era mais claro do que o açúcar mascavo; constituía também em um modo rústico de fabricar o açúcar no sítio, conforme sua descrição:

Ela batia o caldo para rapadura, mas sem chegar no ponto de rapadura... ai colocava essa massa numa mesa de madeira com beiral... por cima da massa ainda quente, ela colocava argila escura e deixava... no dia seguinte, a massa ficava toda quebradiça e bem mais clara do que a mascavo. Tirava os torrões de argila que ficavam bem sequinhos e duro e ficava só o açúcar... (Marília, 65 anos, moradora de Mestre Campos, em Piranga, MG, 2015).

Sobre o que chamei de mescla alimentar no subtítulo, ou seja, o consumo concomitante de produtos tradicionais e produzidos pelas próprias famílias e aqueles adquiridos no mercado ou no caminhão, o que a pesquisa apontou é que apesar de as famílias considerarem que o sabor do fubá e do açúcar ficou ruim comparando-se ao que conheceram anos atrás, as famílias se mostraram adaptadas ao consumo das formas atuais desses produtos. O arroz permanece nas refeições de todos os dias, mesmo sendo industrialmente

produzido. De forma semelhante, o fubá do moinho elétrico continua sendo usado para a fabricação da broa e do angu a serem consumidos cotidianamente. O açúcar cristal é usado com frequência para adoçar bolos, sucos, cafés e doces. Não observei no grupo pesquisado resistência aos produtos industrializados que consomem. Apenas o consumo do óleo vegetal sofreu um pouco de rejeição, embora tenha sido bem aceito para preparo de frituras, exceto para o casal Eliana e Saturnino, que continua resistindo em consumi-lo.

O arroz não perdeu a importância que tinha por ser industrializado, nem o fubá perdeu seu lugar nas refeições e nas quitandas de todos os dias por deixar de ser produzido no moinho d'água; tampouco a manteiga deixou de ser consumida por ser industrializada e a margarina é usada na elaboração de bolo e quitandas, embora não seja usada para passar no pão. O que percebi foi uma certa resignação dos meus interlocutores diante de uma realidade alimentar em transformação, uma vez que as mudanças em curso não ocasionaram drásticas adaptações alimentares. Na medida do possível continuam a comer o que sempre comeram e a preparar os alimentos da forma que sempre fizeram seus pais. Isso sinaliza que a cultura é dinâmica e está em constante transformação. Em função de eventos diversos, novos elementos vão surgindo, outros vão sendo incorporados. Alguns permanecem na memória e nas histórias das famílias, assim como outros caem no esquecimento.

5.6. As quitandas para a merenda e para servir às visitas

O termo quitanda, segundo Silva (2014) e Dourado (2006), origina da palavra *Kitanda*, da língua quimbundo, falada em Angola. No Brasil, em Minas Gerais principalmente, assumiu a significação também para comidas feitas nos intervalos das refeições e à noite antes de dormir.

Nas famílias pesquisadas as quitandas são elaboradas com frequência. Sempre que estão próximas de acabar é o momento de fazer outra fornada, mas os dias de sábado, especialmente, são os dias de abastecer a casa para receber as visitas no domingo, que geralmente são a própria família, os filhos, os netos e mesmo os irmãos. Nos demais dias da semana a quitanda não pode faltar, pois supre a necessidade diária pelas merendas. A principal quitanda é a “rosquinha de sal amoníaco” que tive a oportunidade de experimentar. Algumas

mulheres também a produzem sob encomenda, geralmente para moradores das cidades próximas. As outras quitandas comuns são a broa e o bolo de milho. O cobu de milho (Figura 14) que é uma broa enrolada e assada em folha de bananeira, já foi muito comum nas famílias, mas por ser de elaboração mais trabalhosa, foi deixando de ser produzido e hoje o é muito raramente. Às vezes nos finais de ano, quando as casas ficam cheias com a chegada dos filhos e outros parentes, algumas quitandas tradicionais são resgatadas pelas famílias.



Fonte: Romilda Lima, pesquisa de campo, 2015.

Figura 14 – Broa do tipo Cobu ou “pau a pique”.

A broa de fubá da Figura 15, havia recém-saído do forno e fui a primeira a experimentar ainda em temperatura morna. Comer bolo quente possui um prazer especial e muitas pessoas tem essa preferência. Não é pelo sabor, mas sim pelo fato de saber que se trata de bolo fresco, que acaba de sair do forno, com o seu perfume ainda espalhado pelo ambiente. A broa feita por Eliana (69 anos, moradora de Itapeva, Presidente Bernardes) me fez sentir essa sensação e neste momento, minha memória afetiva é que me levou de volta à infância no sítio de meus avós e me trouxe o cheiro que exalava de sua cozinha pela manhã. Neste momento da pesquisa, senti fortemente a atuação do tal “imponderável da pesquisa”, ao ser recebida com essa delicadeza tão presente nas mulheres

rurais com quem tive o prazer de conviver durante a pesquisa. Sensação semelhante tive ao chegar para a entrevista no sítio de Marília (65 anos, moradora de Mestre Campos em Piranga) e encontrar uma mesa posta com bolo, queijo, suco e café. As conversas foram longas com essas e outras mulheres. Experimentei durante a pesquisa o poder da comensalidade.



Fonte: Romilda Lima, pesquisa de campo, 2015.

Figura 15 – Broa de fubá feita por Eliana, em Itapeva, Presidente Bernardes.

Menos comuns de serem feitos são o bolo à base apenas de farinha de trigo e a “*rosca da rainha*”, que é um tipo de pão e que utiliza a farinha de trigo e fermento biológico, que são opções à broa de milho. Como quitandas características da região pesquisada eu elegeria as duas que são consumidas em todas as casas em que estive: broa de fubá e rosquinha de sal amoníaco. Mesmo naquelas casas em que não se faz a rosquinha, ela é consumida porque é comprada nas proximidades.

A elaboração de quitandas sempre foi fundamental na zona rural desde os tempos dos avós. Tanto em tempos atrás quanto na contemporaneidade ela é a principal “merenda” nas famílias. Nos tempos antigos, os motivos para ter a despensa abastecida com quitandas eram o difícil acesso às cidades e a necessidade de economizar com essa alimentação. Mas pelos depoimentos das mulheres com quem conversei e ainda, segundo Frieiro (1982), as razões são também culturais e simbólicas. No período colonial em Minas, quitanda era algo

que se fazia em todas as casas, nos fornos de barro. Era uma característica de virtude que se atribuía à mulher. Para ser considerada prendada a mulher precisava ser boa quitandeira, assim, cada uma devia dominar bem uma receita de quitanda que fosse sempre elogiada por quem a degustasse. Freyre (2007) também reforça a valorização dada à mulher que dominasse muito bem a elaboração de uma receita. Essas receitas só se passavam oralmente e a pessoas muito íntimas, geralmente para às filhas e netas.

Nas famílias pesquisadas essa tradição perpetuou com poucas modificações ao longo do tempo. As receitas elaboradas são as mesmas que as mães, tias e avós faziam. Atualmente os sítios das famílias pesquisadas não distam mais do que 20 quilômetros das cidades mais próximas, mas ainda assim as idas à cidade, exceto para quem lá trabalha ou estuda, não é constante. O normal é o deslocamento com o objetivo de fazer compras, receber aposentadoria e/ou resolver outros assuntos e ir à missa, uma vez ao mês. Assim, semelhantemente aos que ocorria nos tempos passados dos antepassados, *“é preciso ter a quitanda pronta para o caso de chegar uma visita e ter o que servir com um café”*.

As quitandas, a gente faz em casa. Broa, eu faço todos os dias. Broa de fubá, às vezes, bolo de farinha... o biscoito é comprado, mas eu faço rosquinha. Aqui na roça, a gente tem que estar prevenida porque se chegar alguém, a gente não tem tempo de fazer e nem tem onde achar as coisas perto. A venda não tem muita coisa...chega uma visita rápida...não dá nem tempo pra fazer as coisas, então tem que ter uma broa pronta, um bolinho, uma rosquinha... (Lucia, 61 anos, moradora de Manja, em Piranga, MG, 2015).

Na fala acima Lucia se refere a biscoito e rosquinha. Biscoito, para eles, é o que se compra, como o de polvilho assado – que também é consumido com muita frequência - o de maisena e o de água e sal; para eles, pode-se servir os biscoitos comprados para as visitas, mas é preciso ter também uma quitanda feita em casa, neste caso, a broa ou a rosquinha. A expressão “bolinho” não se refere a bolinho de alguma coisa como “bolinho de chuva”, mas ao bolo no diminutivo, modo comum de se expressar em Minas Gerais.

Em tempos passados a elaboração das quitandas era também um momento de socialização, havia mais mulheres envolvidas no trabalho, geralmente mães e filhas, como citaram minhas interlocutoras. As rosquinhas e broinhas de rapadura, o cobu e outras quitandas eram armazenadas em grandes

latas bem vedadas para não perder a textura e o sabor. De maneira semelhante se dava o armazenamento na ocasião da pesquisa. Porém, o espaço de socialização no preparo não é como outrora, mas um trabalho feito de forma praticamente individualizada. Em algumas ocasiões, como em períodos de férias das filhas, pode ocorrer de haver uma filha que ajude, mas não é a regra. Porém, trata-se de uma atividade de execução totalmente feminina.

No dia da entrevista com Zefa (67 anos, moradora de Mato Dentro, Presidente Bernardes), não havia quitanda sendo preparada no forno a lenha, mas sim um tabuleiro grande de amendoim em casca colhido no quintal, que estava sendo torrado para a elaboração do 'cajuzinho', doce que seria servido na festinha de aniversário de um ano do neto que mora na cidade de Presidente Bernardes. Ela e suas filhas que moram na cidade iriam organizar juntas essa festinha familiar.

As quitandas são assadas atualmente nos fornos do fogão a lenha, já que os fornos de barro só compensam ser acesos para assar grandes quantidades. Assim, a broa, por ser mais simples, é assada durante o preparo do almoço; já as rosquinhas são assadas na parte da tarde, quando as mulheres estão mais livres dos outros trabalhos, por necessitarem de maior tempo na elaboração e muita atenção ao tempo de forno. A massa da broa ou do bolo é batida à mão, apesar de a batedeira estar presente em todas as cozinhas e que são, quase sempre, presente de filhos. *“Eu bato bolo é na mão mesmo... só uso batedeira quando um faço o “bolo d’água” que precisa de clara em neve...”* (Neiva, 41 anos, moradora de Posses, em Porto Firme). No caso de Marília (62 anos, moradora de Mestre Campos, Piranga), a batedeira que possui pertenceu à sogra e fica guardada no sótão da casa, muito raramente utilizada. A praticidade atribuída às batedeiras não convenceu as mulheres que entrevistei. Na realidade, elas consideram mais trabalhoso lavar as pás da batedeira do que bater a massa do bolo e da broa na mão. O uso para as claras em neve, compensa pela rapidez do processo usando o equipamento elétrico. Ou seja, a batedeira é usada apenas quando se quer um bolo menos rústico. O método tradicional prevalece neste caso.

Eu tenho dois fornos de barro grande no quintal...fazia quitanda umas duas vezes na semana... a família era grande, sete filhos... hoje acabou...eu faço as coisas é no forninho do fogão a lenha mesmo... eu

já vou fazendo o almoço e assando a quitanda do dia (Úrsula, 78 anos, moradora de Bananeiras, em Presidente Bernardes, MG, 2015).

Eu gosto de fazer quitanda... tem dia que a gente enjoa, mas eu gosto de fazer sim... faço broa, bolo, rosquinha... minha neta me ajuda a enrolar as rosquinhas... é assim que as filhas e netas aprendem a cozinhar... comigo também era assim... (Inês, 72 anos, moradora de Ribeirão, em Porto Firme, MG, 2015).

Para as mulheres, a elaboração das quitandas e doces é o que mais mexe com a memória afetiva relacionada a alimentos por remeter à infância, às quitandas feitas pela mãe, tias e avós. Giard (2012), Lody (2008) e Câmara Cascudo (2004) mencionam como as lembranças e vínculos com as comidas ajudam a manter os hábitos vida afora. Mesmo que algumas mudanças nos modos de vida tenham ocorrido, permanece o desejo de manter as quitandas do passado.

O relato acima, de Inês sobre a participação da neta ajudando a enrolar as rosquinhas de sal amoníaco, que sinaliza o desejo de perpetuar uma receita tradicional da família bem como o de ensinar a neta, é também uma lembrança de si mesma quando ajudava a mãe e da forma como o repasse dessa tradição se deu em sua vida. Dessa maneira, o aprendizado ocorre de maneira lúdica. Gosta-se da rosquinha feita pela mãe ou avó também porque era divertido ajudá-las a enrolar e a pincelar com a gema. Para uma criança, a massa da rosquinha é quase como brincar com as massinhas coloridas na escola e neste caso, “brinca-se” com a massinha feita pela avó e em sua companhia e ainda, pode-se comê-la depois de assada porque tem sabor agradável ao paladar e à memória. A rosquinha que Inês faz com a neta é a mesma que ela aprendeu a fazer com a sua mãe e é a mesma que ensinou às suas filhas. A transmissão do saber-fazer e dos gestuais de enrolar as rosquinhas e pincelar as gemas são registros simbólicos que ficam na memória. Neste sentido, como pondera Lévi-Strauss (2003, p. 15): “Gestos aparentemente insignificantes, transmitidos de geração em geração e protegidos por sua insignificância mesma, são testemunhos geralmente melhores do que jazidas arqueológicas ou monumentos figurados”.

O papel de Inês nesses momentos é, pois, o da “Guardiã” da tradição (GIDDENS, 2012), assunto já discutido no capítulo teórico. Em vários momentos da entrevista, os agricultores reportavam à figura dos avós e dos pais: “A *minha*

mãe fazia assim...”, “Quando eu era criança, eu gostava de ficar acompanhando a minha avó na cozinha, na horta...eu aprendi muito com ela...”

Mesmo que a origem dos ingredientes mudasse, por exemplo, utilizando ovo de granja no lugar do ovo caipira e manteiga industrializada, o sentido simbólico da receita seria o mesmo. Para a neta, isso não faria diferença, tampouco para a avó transmitir seu saber, como pondera Giard (2012).

A aquisição dos ingredientes, a preparação, a cocção e as regras de compatibilidade podem muito bem mudar de uma geração à outra. Mas o trabalho cotidiano das cozinhas continua sendo uma maneira de unir matéria e memória, vida e ternura, instante presente e passado que já se foi, invenção e necessidade, imaginação e tradição – gostos, cheiros, cores, sabores, formas, consistências, atos, gestos, movimentos, coisas e pessoas, calores, sabores, especiarias e condimentos (GIARD, 2012, p. 296).

Outra questão também discutida no item 3.6 do capítulo anterior trata do papel historicamente e culturalmente atribuído à mulher no que se refere à alimentação e à cozinha. A herança culinária nas famílias é claramente feminina. A mãe ensina a filha e/ou a neta. Antônio, 78 anos, já citado anteriormente, agricultor que também foi padeiro, é o único exemplo de envolvimento masculino na atividade ligada à culinária, uma exceção.

Um assunto já mencionado no capítulo anterior trata da naturalização do gostar de cozinhar. Culturalmente, tende-se a imputar às mulheres o prazer da culinária, como se o normal fosse que todas gostassem de cozinhar e de assumir a responsabilidade de alimentar o outro. Essa naturalização ocorre, segundo Arnaiz (1996), primeiramente em função da função biológica da amamentação. Um aspecto biológico que se ampliou para a função doméstica como se fosse natural. Não é. Algumas mulheres podem gostar muito de cozinhar, outras podem gostar mais ou menos, o que parece ser o caso de Inês – quando diz: *“tem dia que enjoa”* e pode haver aquelas mulheres que não gostam. Durante a entrevista, após um longo tempo de conversa, eu lhes perguntava: – Você gosta de cozinhar? Algumas sorriam timidamente ao responder que não gostavam muito, o que me pareceu um certo constrangimento em negar uma condição atribuída como sendo natural ou normal, como se eu esperasse uma confirmação. Como resultado dessas respostas, apenas onze mulheres disseram realmente gostar da atividade e sentir prazer com as funções alimentares que assumem. O restante não gosta muito da atividade, mas

nenhuma delas disse detestar a atividade culinária. As falas reproduziam o sentido de fazer *“porque é preciso”*: *“Eu... pra falar a verdade... não gosto muito não... eu fico na cozinha porque não tem outro recurso, mas não gosto muito de cozinha não... eu preferiria ficar só costurando...”* (Naná, 62 anos, moradora de Xopotó, em Presidente Bernardes).

Eu gosto! Eu não faço por obrigação não... eu gosto... aprendi a cozinhar com minha mãe... aprendi ajudando. Faço broa todo dia. Você viu, né? hoje mesmo eu tô fazendo doce de figo e de ameixa... vou ali, colho e faço... faço doce de cidra, doce de manga, doce de goiaba, doce de banana que a gente colhe aqui também... (Marieta, 73 anos, moradora de Boa Vista, em Piranga, MG, 2015).

Assim... gostar, gostar, eu não gosto não... preferia não ter que cozinhar todo dia, porque cansa, mas também ficar parado sem ter o que fazer é ruim... pelo menos enquanto eu estou fazendo as coisas, eu distraio... (Antonina, 74 anos, moradora de Bananeiras, em Presidente Bernardes, MG, 2015).

As mulheres que dizem gostar de cozinhar, principalmente fazer quitandas e doces, são aquelas que mais relataram o prazer de ver a casa cheia de filhos e netos nas férias, feriados e aos domingos. São também as mulheres mais velhas, aposentadas. Os casais de aposentados relataram certa solidão de vida nos sítios, principalmente os que não têm filhos por perto, o que torna o fato de receber a família em casa uma forma de romper temporariamente com a solidão. Para essas mulheres, casa cheia é sinal de consumo de muita comida, principalmente porque a cozinha é sempre o lugar preferido da casa nessas ocasiões, como afirmaram.

Dentre as atividades culinárias preferidas, lidar com a elaboração das quitandas se destaca; preferem fazer bolos, broas e rosquinhas (a favorita entre todas as outras) do que preparar a comida do almoço e do jantar.

O pão francês, alimento comum nos lanches ou “merendas” na área urbana, não é comumente consumido e não faz parte dos hábitos alimentares das famílias pesquisadas. É um item às vezes adquirido nas idas à cidade, quando costumam comprar rosca doce ou outro pão doce. Algumas mulheres gostam de fazer, de vez em quando, a “rosca da rainha”. É o único pão que foi citado como elaboração em algumas poucas casas. Antonio informou durante nossa conversa que ele não conseguia vender pão na área rural porque as mulheres tinham o hábito de fazer broa diariamente. Só conseguia vender pães franceses para moradores da cidade.

5.7. Receitas: oralidade e registros em cadernos

Esse tema na pesquisa teve como objetivo verificar se as receitas são transmitidas por oralidade ou por registros escritos. O caderno de receitas não é comum para todas as mulheres, sobretudo entre as mulheres mais velhas, acima de 50 anos. Entre elas, são poucas as que possuem receitas escritas, predominando a oralidade na transmissão e o registro na memória das receitas que fazem com mais frequência; do arroz doce ao doce de figo, não se recorre às receitas escritas para elaborá-las.

Eliana, por exemplo, não possui cadernos de receitas. Tudo o que aprendeu foi repassado oralmente ao observar e ajudar a mãe e a avó.

Minha mãe não sabia escrever e nem ler então não tinha caderno... ela aprendeu vendo a mãe dela fazer... eu aprendi do mesmo jeito e as minhas filhas também aprenderam a cozinhar comigo assim, me vendo fazer... elas devem ter caderno de receita... eu nem sei... mas devem de ter sim... elas estudaram, são inteligentes... (Eliana, 69 anos, moradora de Itapeva, em Presidente Bernardes, MG, 2015).

A filha que mora aqui em casa não gosta de cozinhar, mas a outra filha casada gosta. Eu aprendi a cozinhar com minha mãe, desde novinha, mas eu não faço nada de receita não... minha mãe nunca teve caderno de receita... minha filha casada aprendeu comigo, ela me ajudava... mas ela tem caderno de receita, ela gosta de experimentar umas coisas diferentes para os filhos... (Naná, 62 anos, moradora de Xopotó em Presidente Bernardes, MG, 2015).

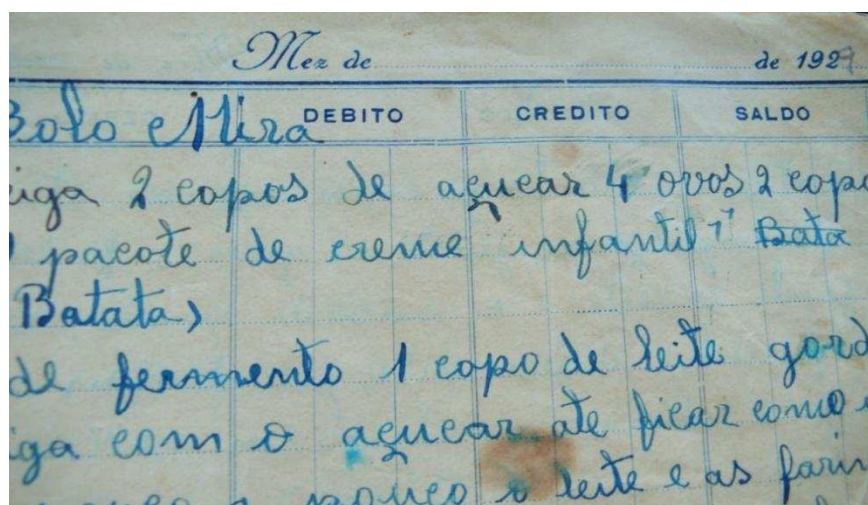
Naná aponta em sua fala que das duas filhas, uma que é casada e tem filhos, gosta de cozinhar e de experimentar novidades e ela associa as “coisas diferentes” das quais a filha gosta como sendo comidas modernas e por isso devem estar registradas em um caderno de receita, pois o que é tradicional fica registrado na mente, é memorizado. Sua outra filha, a mais nova, com 26 anos, que é solteira e estuda na faculdade, não gosta de culinária. No depoimento de Eliana, há uma associação do caderno de receitas com inteligência e a falta dele com o analfabetismo. A sua mãe não sabia ler, ela mesmo lê pouco e justifica isso como motivo pelo qual ela não tem um caderno, mas destaca que as filhas por terem estudado devem possuir um.

Giard (2012) relata depoimentos de mulheres que pesquisou na Europa, sobre cadernos de receitas tradicionais da família, que possuem semelhança ao depoimento de Eliana. Uma das mulheres do trabalho de Giard respondeu que

as avós eram tão pobres que mal tinham uma cozinha e caderno de receitas não tiveram também.

Se a oralidade é ainda a forma mais presente de transmissão dos saberes nas famílias pesquisadas, fica a reflexão de como isso poderá vir a ocorrer no futuro, com a tendência de saída dos jovens das áreas rurais. O maior comprometimento neste sentido seria em relação aos modos de fazer tradicionais nas famílias. A oralidade está muito ligada às mulheres mais velhas, acima de 50 anos. As mulheres mais novas, falando aqui da faixa etária aproximada de 30 a 45 anos, apesar de terem aprendido por oralidade com as mães, não têm aplicado a transmissão das suas práticas culinárias às filhas mesmo porque, segundo mencionaram não observam muito interesse “das filhas” (falaram em relação às filhas e não filhos) na atividade culinária.

Considerando que receitas culinárias atualmente são facilmente encontradas em banca de revista, na internet e no verso de embalagens industrializadas, registrar receitas na memória ou possuir um caderno de receitas personalizado pode não fazer muito sentido para as gerações mais jovens.



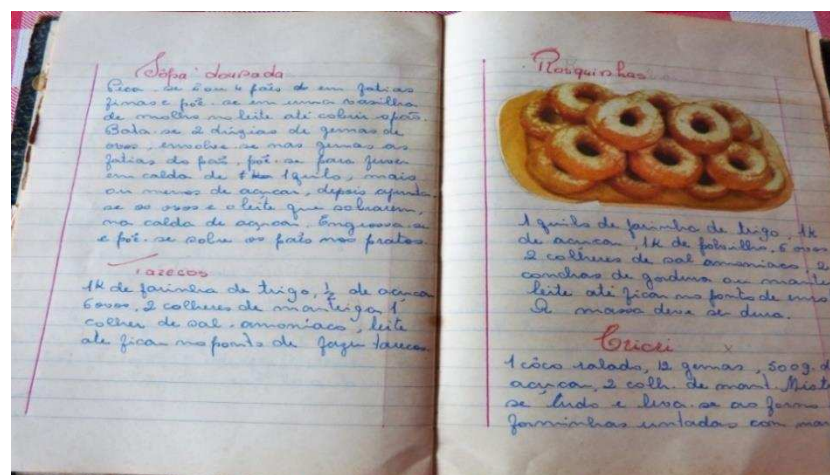
Fonte: Romilda Lima, pesquisa de campo, 2015.

Figura 16 – Caderno de receitas que pertenceu à mãe de Anita, moradora da Comunidade Manja, em Piranga.

A Figura 16 mostra um “caderno” que pertenceu a mãe de Anita (71 anos, moradora da Comunidade Manja, em Piranga), já falecida. Trata-se de um caderno de contas usado também para registrar as receitas. Na receita há uma

referência a um “pacote de creme infantil”. Pesquisei sobre isso e verifiquei que produtos da Marca Nestlé já eram vendidos no Brasil na década de 1920, e na fábrica na cidade de Araras, produtos “Lactogeno” (tipo de leite em pó infantil), farinha láctea e leite condensado. Também já se vendia na forma embalada a farinha de trigo, pó Royal e a Maisena. A dúvida que fica é se eram produtos que chegavam facilmente no interior de MG na época. Há que se observar também que o caderno de contas utilizado para anotações estava datado, o que não se sabe é se a receita anotada também pertence ao mesmo período ou se foi aproveitado como cadernos para anotações de receitas e o tal “bolo de Mira”, pode ter sido registrado em data posterior. Sobre anotações de receitas em diversos tipos de materiais reporto a Abrahão (2007) que aponta para registros de receitas culinárias que encontrou anotadas em diversos tipos de lugares e não raro em conjunto com lista de compras, informações sobre plantio etc.

A Figura 17 mostra um caderno feito com capricho, que pertence a Lucia (61 anos, moradora de Manja, Piranga). Ela possui três cadernos de receitas. Um deles pertenceu a sua mãe e os outros dois, ela mesma fez com a ajuda das filhas. Quando queria guardar uma receita, pedia a uma das filhas para copiar no caderno, outras vezes ela mesmo registrava e recortava figuras de revistas que encontrasse para ilustrar. Na ocasião da pesquisa ela mencionou que não tem mais paciência para registrar as receitas, mas como gosta de cozinhar, costuma fazer uma ou outra receita, porém a maioria dos pratos que gosta de fazer já está registrada na memória.



Fonte: Romilda Lima, pesquisa de campo, 2015.

Figura 17 – Caderno de receitas de Lucia, da Comunidade Manja, em Piranga.

Algumas mulheres demonstraram certo constrangimento em mostrar os cadernos. Diziam que estavam “*manchados*”, “*sujos*”, “*rasgados*”, “*bagunçados*”, “*mal escritos*”, mas outras se sentiram à vontade e mostravam as receitas que mais gostavam. Apenas um caderno estava mais organizado, o restante possuía folhas soltas, anotações diversas e desordenadas, inclusive endereços de pessoas, contas, lembretes e listas de compra. As anotações eventuais nesses cadernos ocorrem porque eles estão visíveis, em locais de fácil acesso na cozinha e, na falta de outro papel para anotações rápidas, ele assume esta função. Pela mesma razão, muitos possuem manchas de gordura e respingos de ingredientes que estavam sendo usados durante a elaboração da receita. São detalhes que também “falam” da cozinha e dos hábitos alimentares das famílias.

Eu tenho caderno de receita, só que tá tudo rasgado... elas são todas testadas... ou foi por minha mãe, ou minhas avós, ou minhas tias, primas... nada é copiado de televisão ou de revista. As folhas estão quase todas soltas... mas hoje quase tudo que faço, eu já sei de cabeça (Claudia, 66 anos, moradora de Limeira, em Porto Firme, MG, 2015).

Tenho uma agenda que uso como caderno de receita... é uma agenda que desde 1977, quando eu casei, que eu anotava tudo, inclusive coisa de costura... e tem até receita também... (Marília, 62 anos, moradora de Mestre Campos, em Piranga, MG, 2015).



Fonte: Luís Pereira, pesquisa de campo, 2015.

Figura 18 – Marília, da Comunidade de Mestre Campos, em Piranga mostrando seus livros e cadernos de receitas.

Folheando o caderno de Marieta (73 anos, moradora de Boa Vista, em Piranga), me deparei com uma receita de brevidade. Comentei que aprecio muito esse bolo, mas que seguindo a receita de minha mãe registrada em seu caderno, a minha nunca fica igual à que ela fazia. Marieta resolveu, então, me ensinar uma receita fácil, que prometi testar.

“Vou te ensinar uma receita fácil e muito gostosa. A receita chama assim: “5, 10, 15” e é assim: Você põe numa vasilha, 5 (cinco) ovos inteiros, 10 (dez) colheres de açúcar, bate bem e aí coloca as 15 (quinze) colheres de maisena e bate mais ainda. Coloca numa forma redonda, untada e põe no forno...” (Marieta, 73 anos, moradora de Boa Vista, Piranga, MG, 2015).

Em relação às receitas e à cozinha, Marieta e Zefa, de Presidente Bernardes, foram as mulheres mais empolgadas. Contaram detalhes de algumas quitandas que fazem e de outras que eram feitas por suas mães e avós. Elas fazem parte das poucas mulheres que entrevistei que confirmaram um grande prazer em cozinhar.

5.8. Os equipamentos da cozinha rural: do fogão a lenha à panela elétrica de arroz

Foi em torno do fogão a lenha que muitas das entrevistas aconteceram enquanto as mulheres preparavam o almoço. O fogão a lenha é o equipamento que eu egeria como o mais representativo na realidade das famílias, presente em todas as cozinhas que visitei durante a pesquisa de campo, dos mais tradicionais feitos de argila aos mais modernos revestidos por azulejo. Instrumento transformador do “cru em cozido” e da “natureza em cultura”, propiciador de socialização e de comensalidade nos dias de inverno por manter a cozinha aquecida, as pessoas gostam de ficar em torno dele, sendo assim um instrumento propiciador de sociabilidades. Além desses aspectos, é também usado para aquecer a água do chuveiro via serpentina.

Aquela copa ali com aquela mesa... eu falo que é pra enfeite, porque quando meus filhos vem pra cá com os filhos deles, eles juntam tudo é aqui na cozinha. Senta nesse banco aí, nas cadeiras, trazem mais cadeira e ficam aqui... tem um filho meu que gosta de fritar torresmo... aí já viu, né? (Antonina, 74 anos, moradora de Bananeiras, Presidente Bernardes, MG, 2015).

Eu fico até meio brava às vezes e já falo logo: - Se ficar em volta de mim no fogão, a comida não vai sair não... pode esparrodar todo

... mundo pra lá... (Anita, 71 anos, moradora de Manja, Piranga, MG, 2015).

Os fogões revestidos por azulejos representam um aspecto recente. Segundo os interlocutores, uma família reformou e revestiu o seu fogão, o vizinho viu, aprovou e também reformou o seu e em pouco tempo, vários fogões na região seguiram a mesma tendência. Para eles, o revestimento em azulejo mantém o fogão mais limpo por fora, porque é de fácil limpeza. Em 11 casas, nos diferentes municípios, o fogão estava revestido com esse material. No restante, o revestimento era de argila e tinta avermelhada, na tonalidade de tijolo ou amarelado. Todos possuem formato semelhante, com forno anexo, usado para assar a maior parte das quitandas, alguns possuem compartimento para armazenar lenha e outros não. A respeito dos dois modelos de revestimento, apesar de o azulejado dar ao fogão uma conotação “moderna”, pelo tipo de revestimento, isso não altera em nada a tecnologia do fogão. A modernidade conferida pelo revestimento do azulejo é de ordem mais estética do que funcional.

As Figuras 19 e 20 mostram os fogões a lenha comuns e de uso prioritário nas casas. O primeiro fogão (Figura 19) pertencente à Marília (62 anos, moradora de Mestre Campos, Piranga, MG), é feito em alvenaria, revestido por cimento queimado, no estilo tradicional e pintado de amarelo e com barras de contorno na cor vermelha. Sobre ele, panelas feitas de materiais diversos como alumínio, pedra, barro e ferro. Colher de pau e de aço inoxidável. O fogão está com o almoço do dia pronto para ser servido (feijão, arroz, angu, couve, carne de boi moída com cebolinha de folha). Para evitar sujeiras e proteger o fogão, uma tábua de madeira é usada como suporte para as panelas e uma lata de tinta foi reaproveitada para forrar o local do fogo.



Fonte: Romilda Lima, pesquisa de campo, 2015.

Figura 19 – Fogão a lenha no sítio de Marília.

O segundo fogão (Figura 20), pertencente à família de Naná e Custódio (61 e 72 anos, respectivamente, moradores de Xopotó, em Presidente Bernardes), é revestido por azulejo, no estilo mais moderno. Como é de mais fácil higienização não é necessária a proteção pela tábua de madeira e pela placa de lata que há no fogão anterior. Sobre este fogão estão apenas panelas de alumínio com o almoço a ser servido (feijão, angu, batata doce frita, couve e peixe frito (Carpa-capim, pescado no rio que passa nos fundos da casa). Também foi servido arroz, mas neste caso, feito em panela elétrica, um item moderno e do qual falarei mais adiante. Outro elemento da modernidade que se observa na foto, são os dois potes de margarina, em uma cozinha de caráter tradicional, mas onde elementos da modernidade também se fazem presentes. Nesta casa, a panela elétrica de fazer arroz fica sobre a pia e um moedor de café preso afixado na parede ao lado da mesma pia. O peixe e a batata doce por exemplo, foram fritos em óleo de soja e a verdura e o feijão refogados em gordura de porco. Nesta cozinha, observei muitos dos elementos da mescla cultural relativos às práticas alimentares.



Fonte: Romilda Lima, pesquisa de campo, 2015.

Figura 20 - Fogão a lenha no sítio de Naná e Custódio.

Um detalhe que observei também em todas as cozinhas é o cuidado com a higiene e organização das cozinhas. Na Figura 20, a pia possui uma cortina estampada feita pela própria Naná, que é também costureira. Coincidentemente ou não as cores das garrafas térmicas combinam com a cor da cortina. Na Figura 19 também os detalhes chamam a atenção. Há nessas cozinhas uma noção de estética e cuidado com a decoração que indicam o quanto a cozinha é parte importante da casa e merece destaque pelas famílias em sua organização.

A Figura 21 é outro exemplo. Mostra a cozinha pertencente a Eliana e Saturnino (69 e 75 anos, respectivamente, moradores de Itapeva, Presidente Bernardes), onde as cadeiras verdes combinam com a cor da porta do forno e ficam em local estratégico próximo ao calor do fogo. Em geral, todas as cozinhas das casas em que estive tem características como essas, umas mais tradicionais do que outras, mais bonitas esteticamente do que outras, mas todas muito organizadas e limpas.



Fonte: Romilda Lima, pesquisa de campo, 2015.

Figura 21 – Cozinha com fogão a lenha (azulejado) em sítio de Eliana e Saturnino.

O fogo é destacado por Lévi-Strauss (1968), Wrangham (2010), Montanari (2008) e outros, como sendo fundamental para a transformação do alimento em comida e no processo da transformação da natureza em cultura. Se em tempos remotos cozinhavam-se as caças e outros alimentos a céu aberto, com o passar do tempo o fogo passou a ser inserido no ambiente doméstico e a fazer parte do ambiente físico das casas. Lemos (1996), aponta que durante muito tempo, tanto em Portugal quanto no Brasil, as moradias eram chamadas de fogos ou fogões, tamanha a importância deste equipamento.

Wilson (2014, p. 126) aponta que o fogo foi aos poucos sendo apagado no mundo desenvolvido, uma condição necessária, inclusive, para que ele se incorporasse às estruturas das casas. Assim, surgiram na Inglaterra os “fogões fechados” que funcionavam à lenha e que serviam também para aquecer a água. “Um fogão nunca servia apenas para cozinhar, também era essencial para fornecer água quente a toda a família, esquentar ferros de passar e aquecer as mãos”. Com o evento da Revolução Industrial, surgiram os fogões à base de ferro fundido que funcionavam a carvão. Mas a autora explica que seu uso era comum nas cidades, pois nas áreas rurais permaneceu o uso do fogão à lenha por muitos anos. O avanço tecnológico logo propiciou o surgimento do fogão a gás, na década de 1880, considerado pela autora como um equipamento que

gerou “um progresso real na cozinha”. A sua aceitação foi rápida em função de sua facilidade e praticidade e, como mencionado pela autora, em 1939, na Inglaterra, três quartos das famílias cozinhavam no fogão a gás.

No que se refere ao grupo pesquisado, mesmo em virtude de sua praticidade, o fogão a gás não substituiu o fogão à lenha. Esse símbolo de modernidade não foi forte o suficiente para romper com a tradição do fogão à lenha. O fogão a gás é pouquíssimo utilizado – apenas para preparar o café da manhã enquanto acende-se o fogão a lenha ou para fazer “*coisa menor*”, como aquecer uma água ou o leite à tarde.

No caso das famílias em que as mulheres trabalham fora do sítio, o fogão a gás é mais usado para elaboração do almoço do que o fogão a lenha. A razão é a facilidade para os maridos e os filhos que aquecem o almoço que elas deixam pronto ou adiantado, mas o fogão a lenha permanece usado para aquecer a água aquecer a água do chuveiro pela serpentina, como citado por Ivone:

Usamos mais o fogão a gás no dia a dia porque eu trabalho na escola do arraial de manhã e quando eu chego, costumo ir ajudar meu marido... ai até acender o fogo, demora muito pra aquecer... então o fogão a gás é mais prático para nós...a gente liga o fogão a lenha mesmo, mais pra esquentar a água do chuveiro porque a gente tem serpentina... mas a comida mesmo é no gás. Mas à tarde é mais fácil esquentar a comida no fogão a lenha... ainda mais agora que o frio vai chegando, porque ele esquenta a casa... (Ivone, 38 anos, moradora de Posses, em Porto Firme, MG, 2015).

Nos que se refere ao uso dos fogões é também possível perceber a mescla cultural, o moderno e o tradicional convivendo sem que isso gere mudanças radical nos costumes.

As localizações das cozinhas nas casas que visitei são nos fundos da casa voltadas para o quintal, semelhantemente ao que é apontado por Lemos (1976) e Abrahão (2007) sobre a disposição do fogão e da cozinha das casas coloniais brasileiras. Os fogões a lenha, assim como o fogão a gás ficam na “cozinha limpa”, expressão usada por Algranti (1997), que é interna à casa. Em algumas casas havia também a “cozinha suja”, que possui mais um fogão a lenha e, ou, a gás para torrar pequenas quantidades de café, ligar o acendedor de “limpar” o porco após o abate, fazer frituras de toucinho, torresmo etc. Não se trata de uma outra cozinha de alvenaria fechada, mas sim de uma pequena coberta no quintal.

Outro fogão que fica externo à casa é o fogão de Cupim, já citado (Figura 21). Os fogões de cupim também são usados para fazer as comidas mais gordurosas como descreve Doca (55 anos, moradora de Boa Vista, Piranga): *“Quando a gente mata capado, a gente fritas as carnes, os toucinhos, no fogão de cupim lá fora...”* Os cupins são retirados dos pastos e transportados por carroça até o quintal. Neles são feitos um buraco na lateral e rente ao chão onde é colocada a lenha e outro buraco em cima, onde coloca-se a panela.

Como já mencionado, o forno de barro, apesar de existente nas casas, quase não é utilizado pelas famílias atualmente por motivos já expostos. Em uma das casas o forno estava sendo usado para guardar objetos em desuso.

Mas quando meus filhos vêm, ai sim, eu acendo o forno grande lá fora. Eles sempre vêm no natal. A casa fica cheia... ai dá gosto usar o forno... eles pedem pra fazer o que eles gostam... ai a gente faz, né? (Zefa, 67anos, moradora de Mato Dentro, em Presidente Bernardes, MG, 2015).

A Figura 22 pertence ao sítio de Selma e Lourival (68 e 76 anos, respectivamente), moradores da comunidade Tatu, em Piranga. Ao lado do forno em alvenaria, há uma espécie de churrasqueira coberta com uma chapa de ferro e uma churrasqueira menor de ferro fundido. Esse espaço, segundo Selma, é utilizado apenas quando a casa está cheia com a presença dos filhos que gostam e fazer churrascos quando estão reunidos. Nessas ocasiões ela também utiliza o forno para assar maior quantidade de quitandas.



Fonte: Romilda Lima, pesquisa de campo, 2015.

Figura 22 – Forno de barro e churrasqueira no sítio de Selma e Lourival.

As famílias possuem alguns equipamentos elétricos nas cozinhas: forno de micro-ondas, forno elétrico, panela elétrica de fazer arroz e *freezer*, mas nem todos faziam parte da realidade de todas as famílias. Já o liquidificador, a batedeira de bolo, o espremedor de frutas e a geladeira existentes em todas as casas. O forno de micro-ondas, o *freezer* e a batedeira de bolo são usados esporadicamente, como já visto no assunto sobre as quitandas, com exceção do *freezer* de Marcelina, que estoca os salgados que produz para vender. Não gostam de usar a batedeira, porque “*dá trabalho para lavar e depois guardar*”.

A gente usa o micro-ondas para esquentar uma comida, um leite à noite... às vezes para descongelar uma carne... comprar carne no açougue tá muito caro, assim eu mato um garrote... vem um moço do açougue da cidade e mata para nós... ele conhece as partes, desossa e aí congela as partes separadas... põe nome das carnes em todos os pacotes separados e fica num *freezer* que a gente tem só pra isso (João, 81 anos, morador de Água Limpa, Porto Firme, MG, 2015).

Considere interessante o desprendimento com o qual João, com seus 81 anos, falava sobre o uso do micro-ondas. Sabe utilizar o equipamento e apesar de não usar com frequência, não demonstrou resistência em utilizá-lo quando necessário, mas não foi sempre assim. O equipamento foi presente dado por um dos filhos que moram fora da região e durante muito tempo o casal atribuía utilidade a ele, até os filhos mostrarem alguns resultados de descongelamento e aquecimento, como o que a família mais utiliza, explicitado na sua fala. Wilson (2014), discute sobre a resistência que muitos equipamentos de uso corriqueiro na contemporaneidade – dentre eles, o micro-ondas – tiveram quando do seu surgimento, tendo sido recebido sob protestos de que os métodos antigos eram melhores e mais seguros

Em quatro das casas que visitei, havia a panela elétrica de fazer arroz. Foram presentes de filhos ou mesmo adquiridos pelas mulheres, inicialmente pela curiosidade associada ao preço relativamente baixo. Este equipamento surgiu no Japão na década de 1960, mudando completamente a rotina de produzir o tipo de arroz nas cozinhas asiáticas. Wilson (2014) destaca que esse tipo de panela é equipamento mais importante nas casas japonesas, do que a televisão. Nas famílias que pesquisei e, que possui a panela elétrica, ela nem de longe é mais importante do que outros equipamentos tradicionais, como o fogão, mas está ganhando espaço de convivência na cozinha sem maiores conflitos.

Em uma das casas onde almocei, tive a oportunidade de conhecer seu funcionamento e experimentar o arroz produzido. As mulheres elogiaram o equipamento, afirmando que: *“O arroz fica mais soltinho... é muito melhor fazer arroz nela, não dá trabalho nenhum”* (Naná, moradora de Xopotó, em Presidente Bernardes).

A presença e uso desses equipamentos são também exemplos da coexistência entre elementos modernos e tradicionais nas famílias. Enquanto se faz o restante da comida no fogão a lenha, a panela elétrica de arroz fica em funcionamento sobre a pia. Giard (2012), ao tratar da introdução dos equipamentos elétricos na cozinha, destaca que o uso de um aparelho elétrico envolve a relação instrumental que se estabelece entre utilizador e objeto utilizado. *“A cozinheira apenas alimenta esse objeto técnico com ingredientes que devem ser transformados, depois liga o aparelho apertando um botão elétrico e recolhe a matéria transformada sem controlar as etapas intermediárias da operação”* (GIARD, 2012, p. 284). Para esta autora, apesar da praticidade desses equipamentos elétricos, eles propiciaram rompimentos na transmissão de algumas habilidades culinárias, mas ainda assim, considera perfeitamente possível a junção da modernidade dos equipamentos elétricos com os utensílios tradicionais, usufruindo das comodidades oferecidas pelos primeiros e mantendo relação igualmente necessária e importante com os objetos tradicionais. Mas defende que são formas de convivência que não devem ser impostas, cada grupo ou pessoa deve fazer sua escolha de acordo com suas manifestações culturais.

Finalizando a pesquisa de campo, destaco que ela trouxe informações ricas sobre o modo de vida, a sociabilidade e a cultura das famílias pesquisadas no que se refere às práticas alimentares e a comensalidade. A pesquisa mostrou que as famílias estão inseridas em uma cultura que é dinâmica, mas que preserva e valoriza a cultural tradicional. Percebi, durante a investigação, muitas conexões e correlações com a pesquisa teórica, me conduzindo o tempo a fazer reflexões analíticas pensando na interface entre a teoria e a prática. Sobre as percepções finais relacionadas ao campo teço considerações no item a seguir.

CONCLUSÕES

Neste trabalho apontei características e peculiaridades das práticas alimentares das famílias rurais que entrevistei. O tema da alimentação não se conclui, pelo contrário, ele é dinâmico. Chamo de conclusão aqui, o fechamento analítico com outras discussões e reflexões sobre esta pesquisa.

Há uma discussão na antropologia e sociologia da alimentação sobre a tendência a homogeneização alimentar na sociedade ocidental, seguindo os rumos da sociedade moderna e globalizada como tratado por Bauman (2001). Esta premissa foi um dos pontos que me fez refletir inicialmente o problema de pesquisa, ao questionar se nela não estava implícita uma desconsideração às diversidades culturais. Nesse sentido, pensei a questão no contexto rural – especialmente no contexto rural da Zona da Mata mineira, por ser nele onde mais tive a oportunidade de conviver socialmente e academicamente até hoje.

Assim, conhecer e analisar o sistema alimentar de famílias rurais, seus hábitos, práticas e a comensalidade foi fundamental para ponderar e tecer considerações conclusivas a respeito dessa questão. Este trabalho permitiu compreender que tal premissa não se aplica à realidade sociocultural das famílias pesquisadas. No contexto cultural em que vivem não se verificou a adoção das práticas alimentares homogeneizantes das quais trata Fischler (1979 e 1998): homogeneidade considerada como um resultado natural na dinâmica da sociedade contemporânea, em função das constantes inovações na indústria de alimentos, tornando potencialmente inevitável a prática e o consumo alimentar cada vez mais padronizados no ocidente. Embora as famílias não estejam imunes às modernidades alimentares da indústria, demonstraram capacidade e interesse em selecionar o que desse contexto deve ser adotado e o que deve ser rejeitado por elas.

A pesquisa mostrou a existência de uma homogeneização alimentar na realidade cultural das famílias pesquisadas, porém uma homogeneização local e pontual que não é semelhante a homogeneização alimentar tratada pelo autor acima. Ao contrário, nas famílias que pesquisei, essa homogeneidade alimentar está inteiramente ligada à tradição e à produção local de alimentos. Ela é inclusive, compatível com o processo sociohistórico de ocupação da região e diretamente determinada por ele. Coincidindo com o que pondera Flandrin e

Montanari (1998), sobre a necessidade de relativizar a discussão sobre a homogeneização cultural e considerar as particularidades sociais e culturais dos grupos.

Todas as famílias pesquisadas, abrangendo os três municípios têm hábitos e práticas alimentares semelhantes, independente da faixa etária dos casais e filhos que formam o grupo familiar. A semelhança também se aplica aos produtos cultivados nos sítios, que representam quase que a totalidade da dieta básica das famílias. Assemelham-se também os alimentos adquiridos do mercado.

As mudanças observadas nas práticas alimentares tais como a adoção de novas tecnologias – entre elas, a substituição do moinho d'água pelo moinho elétrico e a opção de comprar alguns alimentos antes produzidos por eles, como o arroz e o açúcar – não implica um abandono total da tradição. As famílias estão convivendo ou se adaptando aos processos de mudanças no mundo contemporâneo sem transformar significativamente a própria cultura. O uso do moinho elétrico em lugar do moinho d'água, não tem colocado em risco o consumo do fubá na elaboração de comidas tradicionais como o angu e a broa. Esse comportamento se assemelha àquele entendimento apresentado por autores como Giddens (2012), Dória (2014) e Cândido (1982), que acreditam que a convivência possível e mais provável de ocorrer na contemporaneidade se dá por meio da mescla entre fatores de persistência e os de mudanças, que se complementam, mas sem extinguir as construções simbólicas tradicionais.

É importante ressaltar que a incorporação das opções de práticas alimentares modernas também não é acrítica. As famílias sabem que a substituição de uma prática por outra implica em riscos e em perdas e ganhos, como no caso da gordura de porco. Mostraram-se conscientes quanto à questão relativa à saúde no consumo desse alimento, mas ele continua sendo prioritariamente utilizado na preparação de comidas tradicionais. O que prevalece, neste caso, é a escolha pelo sabor do alimento e pelo significado simbólico e tradicional atrelado a ele. Tal como reforçado pelos interlocutores, a comida feita com gordura de porco é mais saborosa e é a que dá “sustança”. Ainda que algumas pessoas tenham demonstrado estar mais preocupadas com a saúde do que com o sabor e preferissem utilizar somente o óleo vegetal, não é essa opção que prevalece no montante das famílias, porque as mudanças são,

ou não, incorporadas nas práticas alimentares levando em consideração também a cultura familiar.

Pode-se afirmar também que a adoção pelas tecnologias e práticas alimentares modernas não tem sido radical. Um exemplo disso é a manutenção prioritária do uso do fogão a lenha. O fogão a gás assume um lugar importante no preparo do almoço nas famílias onde as mulheres trabalham fora do sítio, o que aponta para um dos ajustes necessários que as famílias têm precisado fazer para se adaptar às novas realidades vividas. Ainda assim, o fogão a lenha continua sendo utilizado para fazer o jantar e para aquecer a água do chuveiro, evitando-se com isso, o consumo de energia elétrica. Não houve também, nessas famílias, a substituição de alimentos *in natura* por industrializados congelados visando a praticidade na preparação do almoço. É importante ressaltar que nessas famílias ocorre uma alteração no papel masculino relativo a culinária, já que os maridos e os filhos passam a aquecer e a preparar alguns itens de sua alimentação. Se antes essa era uma responsabilidade exclusivamente feminina, as mudanças no papel masculino sinalizam, ainda que timidamente, novas negociações de gênero nessas famílias, sinalizando alterações em um espaço que, historicamente e culturalmente, é de domínio feminino. É uma herança que ainda vem resistindo e passando de avós para mães e netas e de mãe para filhas.

A articulação entre o tradicional e o moderno na cultura alimentar das famílias mostrou estar ocorrendo sem impasses ou conflitos significativos. Mesmo que a compra de um alimento *in natura* proveniente da CEASA, vendido pelos caminhões, gere receio da ingestão de agrotóxicos, essa aquisição ocorre ainda que eventualmente e por necessidade específica.

A tradição do consumo e elaboração das quitandas permanece em todas as famílias. Ela representa, além de uma “merenda” importante para as famílias no dia a dia, uma importante continuidade tradicional. Elaboram-se as mesmas quitandas há gerações e ao mesmo tempo, ocorrem ligeiras substituições, como o biscoito de polvilho frito pelo assado e adquirido no mercado local. O pão francês, que é tão consumido nas áreas urbanas, não faz parte do gosto alimentar das famílias, e é de consumo muito raro.

Na manutenção dos hábitos alimentares tradicionais está presente a influência dos guardiães da tradição na reprodução do gosto, no processo de

significação e ressignificação da comida atrelada às práticas, aos saberes e aos hábitos, tanto no cotidiano quanto nas comidas de dias festivos. A constância das expressões: *“aprendemos a comer assim”*, *“aprendi a cozinhar vendo minha mãe fazer”*, *“na casa de meus pais, fazia assim”*, denotam a valorização dos aprendizados e o interesse na perpetuação dos hábitos.

No que se refere à comensalidade no grupo familiar, a pesquisa mostrou que ela está passando por modificações importantes em algumas famílias. Naquelas em que as mulheres trabalham nas escolas, a comensalidade ocorre na escola em companhia de outras colegas e alunos nos horários de almoço. No restante do grupo, a comensalidade se dá entre aqueles que estão em casa, já que nessas famílias não foi citado casos de pessoas que almoçam na atividade local com o uso de marmita. A comensalidade no horário de jantar tem sofrido modificações nos últimos anos em todas as famílias, mesmo naquelas com pessoas mais velhas. Ocorre com frequência entre eles, servir o prato e se sentarem na sala para assistir televisão enquanto jantam. Houve então, um deslocamento da mesa da cozinha para o sofá da sala. Se em tempos passados o fogo era um fator socializador e propiciador da comensalidade que ocorria em torno da fogueira, da lareira e do fogão a lenha, como apontado por Wrangham (2010) e Montanari (2008), na modernidade a televisão pode também assumir essa função tanto no meio urbano, quanto no meio rural, pelo menos no que se refere às famílias que entrevistei.

Alimentos industrializados são consumidos em todas as famílias, embora não em grande quantidade e diversidade, proporcionalmente ao que se encontra disponível nos mercados e são itens importantes nos cardápios. As famílias adquirem alimentos que sempre fizeram parte dos hábitos alimentares e que em tempos passados já foram produzidos nos sítios. No entanto, compram também alguns alimentos que nunca foram produzidos localmente, mas que passaram a ser adotados, o que aponta para a dinâmica da cultura.

O significado da comida para as famílias tem importante ligação com a tradição e representa uma identificação significativa com as gerações passadas. Marca ainda a ligação com a terra, ao serem consumidos prioritariamente o que se produz no local. As comidas tradicionais e elaboradas de modo simples são as que mais agradam ao paladar das famílias e, apesar de ser um cardápio de certa forma monótono, não se torna indesejado e não foi apontado pelas famílias

algum desejo ou necessidade por experimentar comidas diferentes das que estão habituados. A prioridade do grupo pesquisados pela alimentação baseada em produtos cultivados localmente e em práticas mais tradicionais coincide com o que proposto pelo “Guia Alimentar para a População Brasileira” (2015), publicado pelo Ministério da Saúde, contendo diretrizes de uma alimentação saudável e considerando como importante também o aspecto cultural.

As famílias estão conscientes de que as transformações constantes que ocorrem na sociedade atual têm o poder de interferir em suas práticas e hábitos alimentares. Consideram que vai se tornando cada vez mais difícil manter seus hábitos alimentares por fatores de caráter mais externos do que internos e que interferem na sua dinâmica de reprodução social e econômica.

Inseridas no processo que envolve tanto o desejo de manter sua autonomia produtiva e cultura alimentar, quanto à necessidade de ceder a algumas mudanças, essas famílias estão aprendendo a se adaptar com as experiências do cotidiano; não se fecham em seus núcleos culturais e nem se posicionam avessos às mudanças; demonstram uma atitude resignada, porém crítica, acatando os itens da modernidade alimentar que lhes agrada e lhes são importantes e rejeitando o que não lhes interessa, respeitando prioritariamente a cultura local, no sentido tratado por Helman (1994), no processo de escolha alimentar. Há nessa percepção um sentido de resistência identitária alimentar, semelhante à que Poulain (2013) discute como sendo uma das características das culturas alimentares locais.

Por fim, concluo que, na ocasião da pesquisa, a comida possuía a mesma centralidade cultural para as famílias que pesquisei que aquela da época de seus antepassados. Apesar de estarem inseridas na dinâmica contemporânea de mudanças, a vida cotidiana ainda segue um ritmo lento, que, de certa forma difere do ritmo das áreas urbanas, o que permite ainda este *status* central da comida em sua cultura.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. 2.ed. Uberlândia: EDUFU, 2007. 180 p.

ABRAHÃO, Eliane Morelli. Agricultura familiar e serviço público: novos desafios para a extensão rural. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, Brasília, v. 15, n. 1, p. 137-157, jan./abr. 1998.

_____. **Morar e viver na cidade**: mobiliário e utensílios domésticos. São Paulo: Alameda, 2010. 219 p.

ABRAHÃO, Fernando Antônio et al. (Orgs.). **Delícias das sinhás**: história e receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do século XX. Campinas: CMU/Arte Escrita, 2007. 127 p.

ABRAMOVAY, Ricardo et al. (Orgs.). **Juventude e agricultura familiar**: desafios dos novos padrões sucessórios. Brasília: UNESCO, 1998. 104 p.

ALGRANTI, Leila Mezan. Famílias e vida doméstica. In: SOUZA, Laura de Mello (Org.). **História da vida privada no Brasil**: cotidiano e vida privada na América portuguesa. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. p. 83-154.

_____. Prefácio. In: BRUIT, Héctor Hernán et al. (Orgs.). **Histórias e receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do século XX**. Campinas: Arte Escrita/CMU, 2007. 127 p.

ALVES, Eliseu; MARRA, Renner. A persistente migração rural-urbana. **Revista de Política Agrícola**, ano 18, n. 4, p. 5-17, out./dez. 2009.

ANDRADE, Francisco de Carvalho Dias de. A presença dos moinhos hidráulicos no Brasil. **Anais do Museu Paulista**, São Paulo, v. 23, n. 1, p. 133-193, jan./jun. 2014.

ARNAIZ, Mabel Gracia. **Paradojas de la alimentación contemporánea**. Barcelona: Icaria, 1996. 309 p.

_____. Em direção a uma nova ordem alimentar? In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 147-164.

ARON, Jean Paul. **Le mangeur du 19^{ème}**. Paris: Laffont, 1976.

ARRIÈS, Philippe; DUBY, Georges. **Coleção História da Vida Privada**. São Paulo: Companhia das Letras, 2009. v. 1-5.

ARRUDA, Maria do Nascimento. **Mitologia da mineiridade**: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil. São Paulo: Brasiliense, 1999. 379 p.

BARBOSA, Waldemar de Almeida. **Dicionário histórico-geográfico de Minas Gerais**. Belo Horizonte/Rio de Janeiro: Itatiaia, 1995.

BARTOLOMÉ, M.A. As etnogêneses: velhos atores e novos papéis no cenário cultural e político. **Mana**, v. 12, n. 1, p. 39-68, 2006.

BAUMAN, Zygmunt. **Modernidade líquida**. Rio de Janeiro: Zahar, 2001. 258 p.

_____. **Tempos líquidos**. Tradução: Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: Zahar, 2007. 136 p.

_____. **Vida líquida**. Rio de Janeiro: Zahar, 2009. 210 p.

BERMAN, Marshall. **Tudo o que é sólido se desmancha no ar**: a aventura da modernidade. Tradução: Carlos Felipe Moisés e Ana Maria L. Ioriatti. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. 360 p.

BORGES, Márcio. **Cartas da humanidade**: civilização escrita à mão. Cinco mil anos de história em 141 cartas imemoriais. São Paulo: Geração Editorial, 2014. 466 p.

BOSI, Maria Lucia Magalhães; MACHADO, Marcia Tavares. Amamentação: um resgate histórico. **Cadernos ESP – Escola de Saúde Pública do Ceará**, v. 1, n. 1, dez. 2005.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção**: crítica social do julgamento. Tradução: Daniela Kern e Guilherme Teixeira. São Paulo: EDUSP; Porto Alegre: Zouk, 2007. 560 p.

BOXER, Charles Ralph. **A idade do ouro do Brasil**: dores de crescimento de uma sociedade colonial. Tradução: Nair de Lacerda. 2.ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1969. 390 p.

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

BRANDENBURG, Alfio. Do rural tradicional ao rural socioambiental. **Ambiente & Sociedade**, Campinas, v. 13, n. 2, p. 417-428, jul./dez. 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2.ed. Brasília, 2014. 156 p.

BRILLAT-SAVARIN, J.A. **A fisiologia do gosto**. Tradução: Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 379 p.

BRUIT, Héctor Hernán et al. (Orgs.). **Histórias e receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do século XX**. Campinas: Arte Escrita/CMU, 2007. 127 p.

BRUMER, Anita. A problemática dos jovens rurais na pós-modernidade. In: CARNEIRO, Maria José; CASTRO, Elisa Guaraná (Orgs.). **Juventude rural em perspectiva**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007. p. 35-52.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004. 954 p.

_____. **Antologia da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2008. 304 p.

CAMARANO, Ana Amélia.; ABRAMOVAY, Ricardo. Êxodo rural, envelhecimento e masculinização no Brasil: panorama dos últimos 50 anos. **Revista Brasileira de Estudos Populacionais**, Brasília, v. 15, n. 2, p. 45-65, 1998.

CAMARANO, Ana Amélia; BELTRÃO, Kaizô Iwakami. **Distribuição espacial da população brasileira**: mudanças na segunda metade deste século. Rio de Janeiro: IPEA, 2000. p. 1-28. (Texto para discussão, 766).

CÂNDIDO, Antônio. **Os parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e as transformações dos seus meios de vida. 6.ed. Rio de Janeiro: Duas Cidades, 1982. 284 p.

CAPATTI, Alberto. O gosto pelas conservas. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 779-805.

CARDIM, Fernão. **Tratados da terra e gente do Brasil**. 2.ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1939. 379 p. (Biblioteca Pedagógica Brasileira, 168).

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 185 p.

CARNEIRO, Maria José. Ruralidades: novas identidades em construção. **Estudos Sociedade e Agricultura**, n. 11, p. 53-75, out. 1998a.

_____. O ideal rurano: campo e cidade no imaginário de jovens rurais. In: SILVA, Francisco Carlos Teixeira da; SANTOS, Raimundo; COSTA, Luiz Flávio de Carvalho (Orgs.). **Mundo rural e política**. Rio de Janeiro: Campus, 1998b. p. 95-118.

_____. Herança e gênero entre agricultores familiares. **Rev. Estud. Fem.**, Florianópolis, v. 9, n. 1, p. 22-55, 2001.

_____. Identidades sociais: ruralidades no Brasil contemporâneo. Apresentação. In: MOREIRA, Roberto José; CARNEIRO, Maria José et al. (Orgs). **Identidades sociais: ruralidades no Brasil contemporâneo**. Rio de Janeiro: DP&A, 2005. p. 7-14.

_____. (Coord.). **Ruralidades contemporâneas: modos de viver e pensar o rural na sociedade brasileira**. Rio de Janeiro: Mauad X/FAPERJ, 2012. 268 p.

CARNEIRO, Maria José; CASTRO, Elisa Guaraná (Orgs.). **Juventude rural em perspectiva**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007. 311 p.

CARRARA, Angelo Alves. **Minas e currais: produção rural e mercado interno de Minas Gerais (1674-1807)**. Juiz de Fora: UFJF, 2007. 361 p.

_____. Economia de uma província em transformação: A pecuária – rebanhos e distribuição geográfica. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILLALTA, Luiz Carlos (Orgs.). **A província de Minas**. Belo Horizonte: Autêntica/Companhia do Tempo, 2013. p. 317-328.

CARRASCO, Silvia. **Cultura, alimentación y salud: una aproximación al caso de Catalunya a través de las mujeres**. Belaterra, resumen lección magistral. Barcelona: UAB, 1992.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. Tradução de Luiz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta. Florianópolis: UFSC, 2001. 453 p.

CONTRERAS, Jesús (Comp.). **Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres**. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995. 384 p.

_____. ¿Comer mata? El anuncio de la OMS ha desatado una alarma alimentaria que magnifica sus conclusiones. Expertos hablan sobre cómo se trata esta información. In: LEÓN, Pablo. **El País: Ciencia**. Madrid, 28 out. 2015. Disponível em: <http://elpais.com/elpais/2015/10/27/ciencia/1445973973_336425.html. Acessado em 28/10/2015>.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Tradução: Mayra Fonseca e Barbara Atie Guidalli. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2011. 495 p.

DAMATTA, Roberto. O ofício do etnólogo, ou como ter “anthropological blues”. In: NUNES, Edson de Oliveira (Org.). **A aventura sociológica**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978. p. 24-35.

_____. La cultura de la mesa em Brasil. **El Correo UNESCO Alimentación y Cultura**, Paris, v. 15, n. 7, p. 22-23, 1987.

_____. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 2001. 126 p.

DE GARINE, Igor. Alimentación, cultura y sociedad. **El Correo UNESCO - Alimentación y Cultura**, Paris, v. 15, n. 7, p. 4-7, 1987.

DE GRANDI, Alessandra Bueno. Relações de gênero em famílias agricultoras em Santa Catarina. In: PAULILO, Maria Ignez Silveira; SCHMIDT, Wilson (Orgs.). **Agricultura e espaço rural em Santa Catarina**. Florianópolis: UFSC, 2003. p. 39-70.

DEL PRIORE, Mary; VENÂNCIO, Renato Pinto. **Uma história da vida rural no Brasil**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2006. 223 p.

DELORMIER, Treena; FROHLICH, Katherine L.; POTVIN, Louise. Food and eating as social practice – understanding eating patterns as social phenomena and implications for public health. **Sociology of Health & Illness**, v. 31, n. 2, p. 215-228, 2009.

DÓRIA, Carlos Alberto. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cadernos Pagu**, n. 39, p. 251-271, jul./dez. 2012.

_____. DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014. 279 p.

DOUGLAS, Mary. Deciphering a meal. **Daedalus. Journal of the American Academy of Arts and Sciences**, v. 101, n. 1, p. 61-81, 1972.

_____. **Pureza e perigo**. Tradução: Mônica Siqueira Leite de Barros e Zilda Zakia Pinto. São Paulo: Perspectiva, 2014. 232 p.

DOUGLAS, Mary; KHARE, R. Commission on the Anthropology of Food: statement of its history and current objectives. **Information sur les Sciences Sociales**, v. 18, n. 16, 1979.

DOURADO, Autran. Hora das quitandas. In: CHRISTO, Maria Stella Libanio. **Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais**. Rio de Janeiro: Garamond, 2006. p. 24.

DULCI, Otávio Soares. Economia de uma província em transformação. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILLALTA, Luiz Carlos (Orgs.). **A província de Minas**. Belo Horizonte: Autêntica/Companhia do Tempo, 2013. p. 347-372.

DURSTON, John. Juventude rural, modernidade e democracia: desafio para os noventa. In: TAVARES, Doraci; LEMOS, Nelson (Comp.). **Juventude e desenvolvimento rural no Cone Sul Latinoamericano**. Santiago do Chile: PROCODER/Emater/IICA, 1995. 56 p.

ELIAS, Norbert. **A sociedade dos indivíduos**. Organizado por Michael Schröter. Tradução: Vera Ribeiro. Rio de Janeiro: Zahar, 1994. 200 p.

_____. **O processo civilizador**: uma história dos costumes. Tradução: Ruy Jungmann. Rio de Janeiro: Zahar, 2011. 262 p.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL – EMATER. **Relatório de atividades 2014**. Piranga, 2014. 17 p.

FALCI, Miridan Brito Knox. **Escravo do sertão**: demografia, trabalho e relações sociais: Piauí, 1826-1888. Teresina: Fundação Cultural Monsenhor Chaves, 1995. 333 p.

FISCHLER, Claude. Gastro-nomie et gastro-anomie. In: _____. **La nourriture**. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation. p. 189-210. 1979. (Communications, 31).

_____. Food, self and identity. **Social Science Information**, v. 27, p. 275-292, 1988.

_____. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Traducción de Mario Merlino. Barcelona: Anagrama, 1995. 422 p.

_____. A “McDonaldização” dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 841-870.

_____. Commensality, society and culture. **Social Science Information - 50th Anniversary Issue**, v. 50, p. 528-548, 2011.

_____. Aujourd’hui, il faut manger rationnellement. In: _____. **La croix**: actualité. Disponível em: <<http://www.la-croix.com/Actualite/France/Claude-Fischler-Aujourd-hui-il-faut-manger-rationnellement-2015-10-27-1373490>>. Acesso em: 28 out. 2015.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885 p.

FLANDRIN, Jean-Louis. Formas de privatização - a distinção pelo gosto. In: CHARTIER, Roger (Org.). **História da vida privada 3**: da Renascença ao Século das Luzes. Tradução: Hildegard Feist. São Paulo: Companhia das Letras, 1990. p. 267-310.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS – FAO/ONU. **Edible insects**: future prospects for food and feed security. Rome: 2013. 201 p.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: SENAC, 2001.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala**: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. Rio de Janeiro: José Olympio, 1964. 1165 p. 1º e 2º Tomo.

_____. **Região e tradição**. Rio de Janeiro: Record, 1968. 261 p.

_____. **Tempo de aprendiz**. São Paulo: Ibrasa e Instituto Nacional do Livro, 1979. v. 1, 385 p.

_____. **Manifesto regionalista**. 7.ed. Recife: FUNDAJ/Massangana, 1996. p. 47-75.

_____. **Sobrados e mucambos**: decadência do patriarcado e desenvolvimento do urbano. 16.ed. São Paulo: Global, 2006. 968 p.

_____. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. São Paulo: Global, 2007. 271 p.

_____. **Vida social no Brasil nos meados do século XIX**. 4.ed. São Paulo: Global, 2008. 160 p.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve**: ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Itatiaia/São Paulo: Edusp, 1982. 227 p.

FURTADO, Celso. **Formação econômica do Brasil**. 27.ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2000. 276 p.

GARCÍA, Julián López. Antropología de la alimentación: perspectivas, desorientación contemporánea y agenda de futuro. In: ARANDA, Antonio Garrido. **Comida y cultura**: nuevos estudios de cultura alimentaria. Córdoba: Universidad de Córdoba, 2009. p. 25-61.

GARCÍA, L. Jacinto. **Una historia comestible**: homínidos, cocina, cultura y ecología. Gijón: TREA, 2013. 270 p.

GARCÍA CANCLINI, Néstor. **Culturas híbridas**: estratégias para entrar e sair da modernidade. Tradução: Heloísa Pezza Cintrão. São Paulo: EDUSP, 2013. 385 p.

GASSON, Ruth; ERRINGTON, Andrew. **The farm family business**. Wallingford: CAB International, 1993. 290 p.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. 13.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. 323 p.

GERMOV, J.; WILLIAMS, L. (Eds.). **A sociology of food and nutrition**. Oxford: Oxford University Press, 1999. 332 p.

GIARD, Luce. "Cozinhar". In: CERTEAU, Michel de et al. (Orgs.). **A invenção do cotidiano II**: morar, cozinhar. 11.ed. Petrópolis: Vozes, 2012. p. 210-331.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. Tradução: Raul Fiker. São Paulo: UNESP, 1991. 178 p.

_____. A vida em uma sociedade pós-tradicional. In: BECK, Ulrich; GIDDENS, Anthony; LASH, Scott. **Modernização reflexiva**: política, tradição, e estática na ordem social moderna. Tradução de Magda Lopes. São Paulo: UNESP, 2012. p. 89-166.

GODOY, Marcelo Magalhães. Fazendas diversificadas, escravos polivalentes: Caracterização sociodemográfica e ocupacional dos trabalhadores cativos em unidades produtivas com atividades agroaçucareiras de Minas Gerais no século XIX. In: ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS POPULACIONAIS, 18, 2012, São Paulo. **Anais...** São Paulo: ABRAP, 2012. p. 1-13.

GRAÇA FILHO, Afonso de Alencastro. Economia de uma província em transformação: Riqueza e negócios na primeira metade do século XIX. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILLALTA, Luiz Carlos (Orgs.). **A província de Minas**. Belo Horizonte: Autêntica/Companhia do Tempo, 2013. p. 295-316.

GRAZIANO DA SILVA, José. O novo rural brasileiro. **Revista Nova Economia**, Belo Horizonte, v. 7, n. 1, p. 43-81, 1997.

GUIMARÃES, Carlos Magno; REIS, Flávia Maria da Mata. Agricultura e mineração no século XVIII. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILLALTA, Luiz Carlos (Orgs.). **História de Minas Gerais**: as minas setecentistas 1. Belo Horizonte: Autêntica/Companhia do Tempo, 2007. p. 321-335.

HALBWACHS, Maurice. **The social frameworks of memory**. On collective memory. Chicago: 1992. 254 p. (Heritage of Sociology Series).

HARRIS, Marvin. **Bueno para comer**. 3.ed. Tradução de Joaquín Calvo Basarín y Gonzalo Gil Catalina. Madrid: Alianza Editorial, 2011. 390 p.

_____. **Vacas, porcos, guerras e bruxas**: os enigmas da cultura. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978. 205 p.

_____. **Canibais e reis**. Lisboa: Edições 70, 1990. 300 p.

HELMAN, Cecil G. **Cultura, saúde e doença**. 2.ed. Tradução: Eliane Mussmich. Porto Alegre: Artes Medicas, 1994. 333 p.

HEREDIA, Beatriz; GARCIA, Marie France; GARCIA JR., Afrânio. O lugar da mulher em unidades domésticas camponesas. In: AGUIAR, Neuma (Coord.). **Mulheres na força de trabalho na América Latina**. Petrópolis: Vozes, 1984.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. 26.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 220 p.

IGLÉSIAS, Francisco. Periodização da história de Minas Gerais. **Revista Brasileira de Estudos Políticos**, v. 29, p. 181-194, jul. 1970.

INSTITUTO BIOATLÂNTICA – IBIO. Comitê de Bacia Hidrográfica do Rio Piranga. **Produto 8 (Presidente Bernardes e Porto Firme)**: relatório final do Plano Municipal de Saneamento Básico. São Paulo, 2007. 305 p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Informações sobre os municípios brasileiros**. Piranga. Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=315080&search=minas-gerais|piranga>>. Acesso em: 10 set. 2014a.

_____. **Censo agropecuário 2006**. Piranga. Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/temas.php?lang=&codmun=315080&idtema=3&search=minas-gerais|piranga|censo-agropecuário-2006>>. Acesso em: 15 set. 2014b.

_____. **Informações sobre os municípios brasileiros**. Presidente Bernardes. Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=315310&search=minas-gerais|presidente-bernardes>>. Acesso em: 10 set. 2014c.

_____. **Censo agropecuário 2006**. Presidente Bernardes. Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/temas.php?lang=&codmun=315310&idtema=3&search=minas-gerais|presidente-bernardes|censo-agropecuário-2006>>. Acesso em: 15 set. 2014d.

_____. **Informações sobre os municípios brasileiros**. Porto Firme. Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=315230&search=minas-gerais|porto-firme>>. Acesso em: 10 set. 2014e.

_____. **Censo agropecuário 2006**. Porto Firme. Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/temas.php?lang=&codmun=315230&idtema=3&search=minas-gerais|porto-firme|censo-agropecuario-2006>>. Acesso em: 15 set. 2014f.

ISHIGE, Naomishi. El hombre comensal. **El Correo UNESCO – Alimentación y Cultura**, Paris, v. 15, n. 7, p.18-21, 1987.

JUNIOR, Alterives Maciel; MELO, Danilo Augusto Santos. A fundação do subjetivo: o hábito para além da psicologia. **Revista do Departamento de Psicologia - UFF**, v. 18, n. 2, p. 69-82, jul./dez. 2006.

KAPLAN, Jane R. **Woman's conflict**: the special relationship between woman and food. Nueva Jersey: Prentice-Hall Englewood Cliffs, 1980. 276 p.

LEACH, Edmund. **Lévi-Strauss**. Londres: Fontana, 1970. 153 p.

LEMOS, Carlos. **Cozinhas etc.**: um estudo sobre as zonas de serviço da casa paulista. São Paulo: Perspectiva, 1976. 226 p.

_____. **História da casa brasileira**: a casa Colonial, casas urbanas e rurais, a habitação burguesa. São Paulo: Contexto, 1996. 83 p.

LEMOS, Gusthavo. Minas da Terra: família e organização do mundo rural. Guarapiranga, primeira metade do século XIX. In: Encontro Nacional de Estudos Populacionais, 18, 2012, São Paulo. **Anais...** São Paulo: APBEP, 2012. p. 1-18.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. In: CORDIER, Stéphane (Org.). **LéviStrauss**. São Paulo: Documentos, 1968. 102 p. (Série L'Arc, 2).

_____. **O olhar distanciado**. Tradução: Carmen de Carvalho. Lisboa: Edições 70, 1983. 413 p.

_____. Introdução à obra de Marcel Mauss. In: MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003. p. 11-46.

_____. **Mitológicas 1**: o cru e o cozido. Tradução: Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2004a. 443 p.

_____. **Mitológicas 2**: do mel às cinzas. Tradução: Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2004b. 504 p.

_____. **Mitológicas 3**: a origem dos modos à mesa. Tradução: Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2006. 460 p.

LEVENSTEIN, Harvey A. **Revolution at the table**: the transformation of the American diet. Oxford: Oxford University Press, 1988. 304 p.

_____. Dietética contra gastronomia: tradições culinárias, santidade e saúde nos modelos de vida americanos. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 825-840.

LODY, Raul. Diga-me o que comes e te direi quem és. **Folha de São Paulo**, p. 10, 5 fev. 1997.

_____. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: SENAC, 2008. 424 p.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, dez. 2001.

MAGALHÃES, Basílio de. **Expansão geográfica do Brasil Colonial**. 4.ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1978. (Coleção Brasileira, 45).

MAGALHÃES, Sônia Maria de. **A mesa de Mariana**: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850). São Paulo: Annablume/Fapesp, 2004. 159 p.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Argonautas do pacífico ocidental**: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia. São Paulo: Abril Cultural, 1976. 436 p. (Coleção Os Pensadores, 43).

MARCUS, George E.; CUSHMAN, Dick. Las etnografías como textos. In: CLIFFORD, J. y otros. **El surgimiento de la antropología posmoderna**. 4.ed. Compilación de Carlos Reynoso. Barcelona: Gedisa, 1988. cap. 5, p. 171-213.

MARTINS, José de Souza. A vida privada nas áreas de expansão da sociedade brasileira. In: NOVAIS, Fernando A. (Org.). **História da vida privada no Brasil 4**: contrastes da intimidade contemporânea. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. p. 659-726.

_____. **Sociologia da fotografia e da imagem**. São Paulo: Contexto, 2008. 206 p.

_____. **A sociabilidade do homem simples**. São Paulo: Contexto, 2012. 172 p.

MARTINS, Márcia Cristina Teixeira et al. Ortorexia nervosa: reflexões sobre um novo conceito. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 24, n. 2, p. 345-357, 2011.

MARTIUS, C.F.P. von; SPIX, J.B. von. **Viagem pelo Brasil**. Tradução: Lucia Furquim Lahmeyer. Rio de Janeiro, 1938. 3 volumes.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva. In: _____. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac-Naify, 2003. p. 281-314.

MAWE, João. Viagens ao interior do Brasil: particularmente aos distritos do ouro e do diamante em 1809-1810. In: JACOB, Rodolpho (Org.). **Coletânea de cientistas estrangeiros: assuntos mineiros**. Publicações do Centenário de Minas Gerais. Belo Horizonte: Imprensa Oficial do Estado de Minas Gerais, 1922. p. 5-158.

MEAD, Margaret. **Sexo e temperamento em três sociedades primitivas**. São Paulo: Perspectiva, 1969. 316 p.

MELLO, Evaldo Cabral de. **Olinda restaurada: guerra e açúcar no Nordeste, 1630-1654**. Rio de Janeiro/São Paulo: Forense/Universitária/Edusp, 1975.

MENASCHE, Renata et al. (Orgs.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: UFRGS, 2012. p. 81-99.

MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: UFRGS, 2007. 199 p.

MENDONÇA, Kenia Fabiana da Costa et al. Formação, sucessão e migração: trajetórias de duas gerações de agricultores do Alto Jequitinhonha, Minas Gerais. **Revista Brasileira de Estudos Populacionais**, Rio de Janeiro, v. 30, n. 2, p. 445-463, 2013.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A história da alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**, São Paulo, v. 5, p. 9-91, jan./dez. 1997.

MENESES, José Newton Coelho. A terra de quem lavra e semeia: alimento e cotidiano em Minas Colonial. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILLALTA, Luiz Carlos (Orgs.). **História de Minas Gerais: as minas setecentistas 1**. Belo Horizonte: Autêntica/Companhia do Tempo, 2007. p. 337-358.

MENNELL, Stephen. **All manners of food: eating and taste in England and France from the middle ages to the present**. 2.ed. Urbana-Champaign: Illini Books, 1996. 400 p.

MENNELL, Stephen et al. **The sociology of food: eating, diet and culture**. Londres: Sage Publications, 1992. 160 p.

MINTZ, Sidney W. **Sweetness and power: the place of sugar in modern history**. New York: Viking Press, 1986. 274 p.

_____. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.

_____. **O poder amargo do açúcar:** produtores escravizados, consumidores proletarizados. Recife: UFPE, 2003. 199 p.

MINTZ, Sidney W.; DU BOIS, Christine M. The anthropology of food and eating. **Annu. Rev. Anthropol.**, v. 31, p. 99-119, 2002.

MONTANARI, Massimo. Os ocidentais e os outros: modelos alimentares e identidades culturais. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação.** Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 312-317.

_____. **Comida como cultura.** Tradução: Letícia Martins de Andrade. São Paulo: SENAC, 2008. 207 p.

MORMONT, Marc. Vers une redéfinition du rural. **Recherches Sociologiques**, Louvain, v. 20, n. 3, 1989.

_____. Le rural comme catégorie de lecture du social. In: JOLLIVET, M.; EIZNER, N. (Orgs.). **L'Europe et ses campagnes.** Paris: Presses des Sciences Politiques, 1996.

MOURA, Margarida Maria. **Os herdeiros da terra.** São Paulo: Hucitec, 1978. 100 p.

MOURA, Fátima. **Sabores do ar e do fogo.** Lisboa: CTT, 2013. 208 p.

MOULIN, Léo. **L' Europe a table:** introduction a une psychosociologie des pratiques alimentaires. Paris: Elsevier Sequoia, 1975. 204 p.

MURCOTT, Anne. Women's place: cookbooks images of technique and technology in the British kitchen. **Womens's Studies Internacional Forum**, v. 6, n. 1, p. 9-33, 1983.

MUTTER, Matheus. **Historiateca Brasil:** Brasil Colonial, Brasil Imperial e Brasil Republicano. 101 p. Disponível em: <<http://static.recantodasletras.com.br/arquivos/4409161.pdf>>. Acesso em: 27 nov. 2015.

NEVOT, Juano Cáceres. Una perspectiva del aprendizaje alimentario em la vida adulta: el consumidor ante las nuevas tecnologías alimentarias. In: BERNAT, Elena Espeitx; NEVOT, Juano Cáceres. **Sabores culturales:** ensayos sobre alimentación y cultura. Montesinos, 2011. p. 36-64.

NOVAIS, Fernando A. (Org.). **História da vida privada no Brasil 4:** contrastes da intimidade contemporânea. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

NUNES, Sidemar Presotto. O desenvolvimento da agricultura brasileira e mundial e a ideia de desenvolvimento rural. **Boletim Eletrônico**, n. 157, p. 1-14, mar. 2007.

OMEGNA, Nélon. **A cidade colonial**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1961. 344 p.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS – ONU. Department of Economic and Social Affairs. Population Division. **World urbanization prospects: the 2014 Revision**. 2014. (ST/ESA/SER.A/352).

PANEGASSI, Rubens Leonardo. **O pão e o vinho da terra: alimentação e mediação cultural nas crônicas quinhentistas sobre o Novo Mundo**. São Paulo: Alameda, 2013. 212 p.

PANZUTTI, Nilce da Penha Migueles. **Mulher rural: eminência oculta**. Campinas: Alínea, 2006. 101 p.

PAULA, João Antônio de. A mineração de ouro em Minas Gerais do século XVIII. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILLALTA, Luiz Carlos. **História de Minas Gerais: as minas setecentistas**. 2007. p. 279-301.

PAULILO, Maria Ignez Silveira; DE GRANDI, Alessandra Bueno; SILVA, Marineide Maria. Mulher e atividade leiteira: a dupla fase da exclusão. In: PAULILO, Maria Ignez Silveira; SCHMIDT, Wilson (Orgs.). **Agricultura e espaço rural em Santa Catarina**. Florianópolis: UFSC, 2003. p. 15-38.

PÉHAUT, Yves. A invasão dos produtos além-mar. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 730-750.

PEIRANO, Mariza. **A favor da etnografia**. Rio de Janeiro: Relumê-Dumará, 1995. 180 p.

_____. Etnografia, ou a teoria vivida. **Ponto Urbe [online]**, v. 2, p. 1-9, 2008.

PIRES, Anderson. Economia de uma província em transformação: agricultura de exportação e diversidade econômica. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILLALTA, Luiz Carlos (Orgs.). **A província de Minas**. Belo Horizonte: Autêntica/Companhia do Tempo, 2013. p. 329-346.

PYNSON, Pascale. **La France à table**. Paris: L Découverte, 1987. 268 p.

POLLAN, Michael. **O dilema do onívoro**. Tradução: Claudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007. 479 p.

_____. **Cozinhar**: uma história natural da transformação. Tradução: Claudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014. 448 p.

POULAIN, Jean-Pierre. Les modèles alimentaires. In: POULAIN, Jean-Pierre. **Manger aujourd'hui**: attitudes, normes et pratiques. Paris: PRIVAT, 2001. p. 23-38.

_____. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Tradução: Rossana Pacheco da Costa Proença e Carmen Silvia Rial. Florianópolis: UFSC, 2013. 285 p.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 365-386, out./dez. 2003.

POHL, João Emanuel. **Viagem no interior do Brasil, empreendida nos anos de 1817 a 1821**. Tradução: Instituto Nacional do Livro da edição de Viena. Rio de Janeiro: INL, 1951. (Coleção Reconquista do Brasil, 14).

QUIVY, Raymond; CAMPENHOUDT, Luc Van. **Manual de investigação em ciências sociais**. Lisboa: Gradiva, 1992. 288 p.

RESENDE, Maria Efigênia Lage de. Itinerários e Interditos na territorialização das Geraes. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILLALTA, Luiz Carlos (Orgs.). **História de Minas Gerais**: as minas setecentistas. Belo Horizonte: Autêntica/Companhia do Tempo, 2007. p. 25-53.

RIBEIRO, Marina. Fome imperial. **Revista Aventuras na História**, São Paulo, n. 128, p. 48-53, 2014.

RIVERA, Fernando. ¿Comer mata? El anuncio de la OMS ha desatado una alarma alimentaria que magnifica sus conclusiones. Expertos hablan sobre cómo se trata esta información. In: LEÓN, Pablo. **El país**: ciencia. Madrid, 2015.

ROCHE, Daniel. **História das coisas banais**: nascimento do consumo – séc. XVII-XIX. Rio de Janeiro: Rocco, 2000. 395 p.

ROSA, João Guimarães. **Grande Sertão**: veredas. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001. 624 p.

ROSSI, Paolo. **Comer**: necessidade, desejo, obsessão. São Paulo: UNESP, 2014. 175 p.

RUGENDAS, João Mauricio. **Viagem pitoresca através do Brasil**. 2.ed. Tradução: Sergio Milliet. São Paulo: Quitanda, 1940.

SACCO DOS ANJOS, Flávio et al. Mudanças nas práticas de autoconsumo dos produtores familiares: estudo de caso no Sul do Brasil. **Agroalimentaria**, v. 16, n. 30, p. 115-125, 2010.

SAHLINS, Marshall. A preferência de comida e o tabu nos animais domésticos americanos. In: _____. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Zahar, 2003. 231 p.

SAINT-HILAIRE, Auguste. **Viagens pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais**. Tradução: Clado Ribeiro de Lessa. São Paulo: Biblioteca Pedagógica Brasileira, 1938. v. 126, 378 p.

SANDRE-PEREIRA, Gilza. Os bastidores de uma escolha: o aleitamento materno no Brasil e na França. In: MENASCHE, Renata et al. **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: UFRGS, 2012. p. 81-99.

SPANEVELLO, Rosani Marisa; LAGO, Adriano. A transmissão do patrimônio na agricultura familiar: uma análise a partir da compensação das filhas. **Revista Inter. Interdisc. INTERthesis**, Florianópolis, v. 7, n. 1, p. 222-141, jan./jul. 2010.

SCHNEIDER, Sergio; GAZOLLA, Marcio. Agricultura familiar, produção para autoconsumo e segurança alimentar. In: CASARIL, Bento; KERLEY, B.P.; PLEIN, Clério (Orgs.). **Segurança alimentar numa perspectiva multidisciplinar: contribuição ao debate brasileiro**. Francisco Beltrão: UNIOESTE, 2005. p. 29-58.

SEN, Amartya. **Desenvolvimento como liberdade**. Tradução: Laura Teixeira Motta. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. 410 p.

SILVA, Norma Lucia da; FERREIRA, Marieta de Moraes. Os caminhos da institucionalização do ensino superior de História. **História & Ensino**, Londrina, v. 2, n. 17, p. 283-306, jul./dez. 2011.

SILVA, Dionísio da. **De onde vem as palavras: origens e curiosidades da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Lexikon, 2014.

SILVA MELLO, Antônio da. **Alimentação, intuição, cultura**. 4.ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1956. v. 1-2, 901 p.

SIMSON, Olga Rodrigues de Moraes von. Memória, cultura e poder na sociedade de esquecimento. **Revista Acadêmica Augusto Guzzo**, n. 6, p. 14-19, 2003.

SITWELL, William. **A history of food in 100 recipes**. London: HarperCollins Publishers, 2012. 352 p.

SOBAL, Jeffery; NELSON, Mary Kay. Commensal eating patterns: a community study. **Appetite**, v. 41, n. 2, p. 181-190, 2003.

SOUZA, Gabriel Soares de. **Tratado descritivo do Brasil em 1587**. 3.ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1938. 494 p.

TEIXEIRA, Romeu do Nascimento (Org.). **O vale do Rio Doce**. Rio de Janeiro: EGB Serviços Gráficos, 2002. 129 p.

TEUTEBERG, Hans Jurgen; FLANDRIN, Jean-Pierre. Transformações do consumo alimentar. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 708-729.

THÉBERT, Yvon. Vida privada e arquitetura doméstica na África romana. In: VEYNE, Paul (Org.). **História da vida privada 1: do Império Romano ao Ano Mil**. Tradução: Hildegard Feist. São Paulo: Companhia da Letras, 1990. p. 301-398.

TORRES, João Camillo de Oliveira. **O homem e a montanha**: introdução ao estudo das influências da situação geográfica para a formação do espírito mineiro. *Historiografia de Minas Gerais*. Belo Horizonte: Autêntica, 2011. 220 p. (Série Alfarrábios. Edição comentada por Francisco Eduardo de Andrade e Mariza Guerra de Andrade).

TRAJANO FILHO, Wilson. **A troca silenciosa e o silêncio dos conceitos**. 1990. 25 p. (Série Antropológica, 107).

URIARTE, Urpi Montoya. O que é fazer etnografia para os antropólogos. **Ponto Urbe [online]**, v. 11, p. 1-11, 2012.

VAINFAS, Ronaldo (Org.). **Dicionário Brasil Colonial (1500-1508)**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001. 599 p.

VALENTE, Flávio Luiz Schieck. Fome, desnutrição e cidadania: inclusão social e direitos humanos. **Saúde e Sociedade**, v. 12, n. 1, p. 51-60, jan./jun. 2003.

VASCONCELLOS, Sylvio de. **Mineiridade**: ensaio de caracterização. Belo Horizonte: Imprensa Oficial, 1968. 200 p.

VENÂNCIO, Renato Pinto. Antes de Minas: fronteiras coloniais e populações indígenas. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILLALTA, Luiz Carlos (Orgs.). **História de Minas Gerais: as minas setecentistas 1**. Belo Horizonte: Autêntica/Companhia do Tempo, 2007. p. 87-102.

VILÁ, Miriam Bertran. Tras el anuncio de la OMS, ¿queda algo bueno para comer? **CNNExpansión: Opinión**, Miércoles, 28 out. 2015. Disponível em: <<http://www.cnnexpansion.com/opinion/2015/10/27/tras-el-anuncio-de-la-oms-queda-algo-bueno-para-comer>>. Acesso em: 29 out. 2015.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. Raízes históricas do campesinato brasileiro. In: ENCONTRO ANUAL DA ANPOCS, 20, 1996, Caxambu, MG. **Anais...** Caxambu, 1996.

_____. A emergência de uma nova ruralidade nas sociedades modernas avançadas: o “rural” como espaço singular e ator coletivo. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 15, p. 87-145, out. 2000.

_____. **O mundo rural como um espaço de vida**: reflexões sobre a propriedade da agricultura familiar e ruralidade. Porto Alegre: UFRGS, 2009. 330 p.

_____. A sociologia do mundo rural e as questões da sociedade no Brasil contemporâneo. **Ruris**, v. 4, n. 1, mar. 2010.

WARDE, A. **Consumption, food and taste**: culinary antinomies and commodity of the consumer. London: Sage Publications, 1997. 240 p.

WOORTMANN, Ellen F. **Herdeiros, parentes e compadres**: colonos do Sul e sitiantes do Nordeste. Brasília: UNB, 1995. 336 p.

_____. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar e a mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: UFRGS, 2007. p. 177-198.

_____. A comida como linguagem. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan./jun. 2013.

WOORTMANN, Klaas. **A comida, a família e a construção de gênero**. Brasília: UnB, 1985. 43 p. (Série Antropologia, 50).

_____. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: CONGRESSO DE GASTRONOMIA E SEGURANÇA ALIMENTAR, 1, 2004, Brasília. **Anais...** Brasília, 2004.

WRANGHAM, Richard. **Pegando fogo**: porque cozinhar nos tornou humanos. Tradução: Maria Luiza X. de A. Borges. Rio de Janeiro: Zahar, 2010. 226 p.

XAVIER MEDINA, F. ¿Comer mata? El anuncio de la OMS ha desatado una alarma alimentaria que magnifica sus conclusiones. Expertos hablan sobre cómo se trata esta información. In: LEÓN, Pablo. **El País**: Ciencia. Madrid, 28 out. 2015. Disponível em: <http://elpais.com/elpais/2015/10/27/ciencia/1445973973_336425.html>. Acesso em: 29 out. 2015.

ZALUAR, Alba. As mulheres e a direção do consumo doméstico (estudo de papéis familiares nas classes populares urbanas). In: ALMEIDA, Maria Suely Kofes de et al. (Orgs.). **Colcha de retalhos**: estudos sobre a família no Brasil. São Paulo: Brasiliense, 1982. p. 159-182.

ZANETTI, Cândida; MENASCHE, Renata. Segurança alimentar, substantivo feminino: mulheres agricultoras e autoconsumo. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar e a mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: UFRGS, 2007. p. 130-141.

ZEMELLA, Mafalda. **O abastecimento da capitania das Minas Gerais no século XVIII**. 1951. 276 p. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 1951.