

Livro de Atas

24 a 26
Maio de 2016

**III SEMINÁRIO
ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES
CULTURAIS TRADICIONAIS**

**II SIMPÓSIO INTERNACIONAL
ALIMENTAÇÃO E CULTURA:
TRADIÇÃO E INOVAÇÃO NA PRODUÇÃO
E CONSUMO DE ALIMENTOS**

LOCAL
UNIVERSIDADE DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO (UTAD), VILA REAL, PORTUGAL



Cetrad



Livro de Atas

III Seminário “Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais”

II Simpósio Internacional “Alimentação e Cultura: Tradição e Inovação na Produção e Consumo de Alimentos”

Organizadores: Manuel Luís Tibério; Ana Alexandra Marta-Costa; Xerardo Pereiro; Ana Barros; Sônia Menezes

Editora: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

ISBN: 978-989-704-094-8

Índice

COMISSÃO ORGANIZADORA	1
COMISSÃO CIENTÍFICA	3
NOTA INTRODUTÓRIA	15
SESSÕES PLENÁRIAS	17
DAS MEMÓRIAS À INOVAÇÃO - PRODUÇÃO, PESCA E CONSUMOS DE PEIXE NO ALGARVE	19
DA TRADIÇÃO À REINVENÇÃO: SABERES E FAZERES NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS COMO ESTRATÉGIA DE REPRODUÇÃO SOCIAL	27
ENTRE A ESCASSEZ E A ABUNDÂNCIA: CENÁRIOS DA MÁ-NUTRIÇÃO NO CONTEXTO DA PRODUÇÃO E DO CONSUMO DE ALIMENTOS	37
GRUPO DE TRABALHO 01 TRADIÇÃO E INOVAÇÃO NA PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS.....	49
A CADEIA PRODUTIVA DA MAÇÃ: DO TRADICIONAL AS NOVAS PERSPECTIVAS DE PRODUÇÃO EM SÃO JOAQUIM/SC/BRASIL	51
A PRODUÇÃO ARTESANAL DE ALIMENTOS TRADICIONAIS EM MUNICÍPIOS DA GRANDE FLORIANÓPOLIS (SC): ENTRE A TRADIÇÃO E A INOVAÇÃO	61
COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR E RESPONSABILIDADE SOCIAL: ESTUDO DE CASO EM UMA INDÚSTRIA DE ÓLEO VEGETAL DA REGIÃO SUL DO BRASIL	73
CONTINUIDADES E RUPTURAS NA GASTRONOMIA: O CASO MASSIMO BOTTURA EM CHEF’S TABLE	85
EFEITO DA PASTEURIZAÇÃO POR ALTA-PRESSÃO DE QUEIJO SERRA DA ESTRELA DURANTE ARMAZENAMENTO REFRIGERADO	91
INICIATIVAS DE REAGRARIZACIÓN Y PRODUCCIÓN ALIMENTARIA EN CATALUÑA. CONCIENCIA ECOLÓGICA, IDENTIDAD LOCAL Y RESISTENCIA	99
NOVOS ALIMENTOS PARA ATENDER A DEMANDA POR CONVENIÊNCIA: QUAIS OS PRINCIPAIS DETERMINANTES DESSE CONSUMO?	109
SISTEMA DE PRODUÇÃO DO QUEIJO DO SERRO: TRADIÇÃO EM MOVIMENTO	119
SUBPRODUTOS AGROINDUSTRIAIS - UMA NOVA FONTE DE INGREDIENTES FUNCIONAIS	131

GRUPO DE TRABALHO 02 OS ALIMENTOS E AS MANIFESTAÇÕES CULTURAIS EM FESTAS, FEIRAS E FESTIVAIS	139
ALIMENTOS TRADICIONAIS COMERCIALIZADOS NAS FEIRAS DO SERTÃO SERGIPANO: TRADIÇÃO, IDENTIDADE E TERRITORIALIDADE	141
AROMAS E SABORES DA NOITE MAIS LONGA DO PORTO: O SAGRADO E O PROFANO NAS FESTAS DE SÃO JOÃO	149
COMIDA COMO CULTURA: A FESTA DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO EM FARIA LEMOS-BENTO GONÇALVES - SUL DO BRASIL	157
DA FESTA FAMILIAR AO ESPETÁCULO: O ANIVERSÁRIO INFANTIL ENTRE PERMANÊNCIAS E ALTERAÇÕES.....	167
ENTRE O RIO E A ESTRADA: NOTAS SOBRE O BOM AÇÁI EM BELÉM DO PARÁ	175
FEIRAS LIVRES E O TURISMO: REVELANDO A CULTURA REGIONAL	183
GEOGRAFIA DA CULINARIA: OS NATAIS DOS ANOS 1960 NO SERTÃO DE SERGIPE/BRASIL.....	195
MERCADOS Y TIANGUIS DE ALIMENTOS ORGÁNICOS EN EL CENTRO DE MÉXICO: UNA OPCIÓN DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL	203
NO CAMINHO DE JUAZEIRO: A SIMBOLOGIA DA COMIDA NA IDENTIDADE DOS ROMEIROS DE PORTO DA FOLHA - SERGIPE/BRASIL	211
O ALMOÇO DO CÍRIO DE NOSSA SENHORA DE NAZARÉ EM BELEM DO PARÁ: UMA EXPERIÊNCIA CULTURAL E GASTRONÔMICA	221
PELA GRAÇA DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO: O PAGAMENTO DE PROMESSA DOS TEIXEIRAS EM MOSTARDAS (BRASIL/RS)	231
SABORES CONSUMIDOS NOS FESTEJOS JUNINOS: TRADIÇÃO ENRAIZADA NO MUNICÍPIO DE ESTÂNCIA/SE	239
VALORIZAÇÃO DAS CULINÁRIAS INDÍGENAS NAS AMÉRICAS: FESTAS, FEIRAS E FESTIVAIS.....	249
 GRUPO DE TRABALHO 03 A ALIMENTAÇÃO E A GASTRONOMIA COMO ATRATIVOS TURÍSTICOS.....	 261
A INTER-RELAÇÃO ENTRE GASTRONOMIA, CULTURA, TURISMO E COMÉRCIO LOCAL EM SANTIAGO DE COMPOSTELA. PRIMEIROS RESULTADOS	263
ALIMENTAÇÃO E TURISMO EM VILA REAL: O PAPEL DOS RESTAURANTES.....	281
PARCERIAS ENTRE CHEFS E PRODUTORES DE ALIMENTOS NO VALE DO PARAÍBA, BRAZIL	295
 GRUPO DE TRABALHO 04 O ALIMENTO COMO MEMÓRIA E IDENTIDADE NOS TERRITÓRIOS..	 305
A BANANA, O BANANEIRO E O LUGAR: A RESSIGNIFICAÇÃO DE IDENTIDADES TERRITORIAIS A PARTIR DE MERCADOS ORGÂNICOS E AGROECOLÓGICOS	307
A CARIJADA, O RESGATE E A PRESERVAÇÃO DA CULTURA E IDENTIDADE MISSIONEIRA	317
SABORES DAS TERRAS TROPICAIS: PRAZER E ESTRANHEZA NOS RELATOS DOS VIAJANTES	329
A DIVERSIDADE CULTURAL DA GASTRONOMIA DE PALMAS-TO REPRESENTADA NA SUA FEIRA DA 304 SUL....	339
A ESTRATÉGIA DO REGISTRO DE ALIMENTOS ENQUANTO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL: O CASO DO BRASIL.....	349
A HERANÇA DO BACALHAU NO BRASIL: PIRARUCU SALGADO	357
A HISTÓRIA DE UMA GARRAFA DE VINHO DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES	367
A INFLUÊNCIA DO RESTAURANTE PORTUGUÊS AUGUSTO NA CULINÁRIA DE SANTA MARIA/RS/BRASIL	377
A POLENTA HOSPITALEIRA DOS ITALIANOS NA HISTÓRIA DO BRASIL	387
A POTENCIALIDADE OCULTA DO QUEIJO COLONIAL DA QUARTA COLÔNIA / RS / BRASIL.....	397

O ENOTURISMO COMO FATOR DE RESGATE DA VITIVINICULTURA E RESSIGNIFICAÇÃO DAS PAISAGENS EM SÃO ROQUE-SP-BRASIL	407
CAMPANHA COMIDA É PATRIMÔNIO: COMUNICANDO A DIMENSÃO CULTURAL DA SEGURANÇA ALIMENTAR	417
CONTRIBUIÇÃO PARA A ELABORAÇÃO DE UM “ROTEIRO DOS LAGARES PRÉ-HISTÓRICOS DO CONCELHO DA MÊDA”	429
EL MEZCAL DE PROCESAMIENTO ANCESTRAL: LA BEBIDA ESPIRITUAL TRADICIONAL Y AUTÉNTICA DE MÉXICO	443
ESTUDIO DE DOS TERRITORIOS EN PUEBLA, MÉXICO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SELLO DISTINTIVO DE CALIDAD PARA LA TUNA ROJO VIGOR (<i>OPUNTIA FICUS-INDICA</i> L. MILL.)	455
IDENTIDADES GASTRONÔMICAS: A IMIGRAÇÃO ALEMÃ NO RIO GRANDE DO SUL/BRASIL E SUAS CONTRIBUIÇÕES	465
MEMÓRIA DO QUOTIDIANO ALIMENTAR DE UMA VILA DO BARROCAL ALGARVIO NO INÍCIO DO SÉCULO XX. O CASO DE LOULÉ	475
O <i>KOCHKÄSE</i> COMO PRODUTOR DE IDENTIDADE, SAÚDE E RENDA ENTRE AGRICULTORES FAMILIARES DO VALE DO ITAJAÍ (SC)	483
O LEGADO DOS INDIOS GUARANI NA REGIÃO MISSIONEIRA (BRASIL): RESGATE DOS CONHECIMENTOS TRADICIONAIS NA PRODUÇÃO DE ERVA- MATE	493
OS ALIMENTOS TRADICIONAIS NA CONSTRUÇÃO IDENTITÁRIA QUILOMBOLA DO VALE DO JEQUITINHONHA/ MINAS GERAIS - BRASIL: UM OLHAR SOBRE A MEMÓRIA E VIVÊNCIA ALIMENTAR DA COMUNIDADE AFRODESCENDENTE DE ALTO DOS BOIS	505
TEKOKHA, NHANDE REKO, KOKUE: O TERRITÓRIO COMO CONDIÇÃO PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E DO MODO DE VIDA BOM E BELO ENTRE OS GUARANI E KAIOWÁ	517
UM BREVE OLHAR SOBRE A HISTÓRIA E SEU PAPEL NOS ESTUDOS DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL	527
GRUPO DE TRABALHO 05 ALIMENTOS E SAÚDE: TRADIÇÃO E CIÊNCIA	535
ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SUSTENTABILIDADE: UMA PROPOSTA DE HORTAS PARA ESCOLAS PÚBLICAS	537
CIÊNCIA E TRADIÇÃO: PÃO, ÁGUA E VINHO NA ALIMENTAÇÃO	545
ESTRUTURA E ATIVIDADE IMUNOESTIMULADORA DOS POLISSACARÍDEOS PRESENTES EM EXTRATOS AQUOSOS DE INFLORESCÊNCIAS SECAS DE <i>P. TRIDENTATUM</i>	555
EXCESSOS ALIMENTARES E SAÚDE: O QUE DIZEM OS PROVÉRBIOS	565
RAPADURA: A TRADIÇÃO DO DOCE E O VALOR NUTRICIONAL NA DIETA ALIMENTAR DO BRASILEIRO	573
GRUPO DE TRABALHO 06 POLÍTICAS PÚBLICAS, ALIMENTOS TRADICIONAIS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS	583
AS CONVENÇÕES NOS MERCADOS DA PECUÁRIA FAMILIAR: O CASO DO TERRITÓRIO ALTO CAMAQUÃ	585
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL POR MEIO DA AGREGAÇÃO DE VALOR AOS PRODUTOS FABRICADOS PELAS AGROINDÚSTRIAS DA MICRO REGIÃO DE SANTO ÂNGELO/RS	597
GÊNERO, RENDA E CONHECIMENTO NA PRODUÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS NO RIO GRANDE DO SUL/BRASIL	607
GEOGRAFIA CULTURAL: O RESGATE E A INFLUÊNCIA DA CULTURA ALEMÃ NA ORGANIZAÇÃO ESPACIAL DO MUNICÍPIO DE FELIZ/RS/BRASIL	619
IDENTIDADE, CULTURA E ALIMENTAÇÃO: INTERFACES DISCURSIVAS NO MANUAL DO <i>SLOW FOOD</i> BRASIL	631
OS DOCES TRADICIONAIS PORTUGUESES COMO IDENTIDADE CULTURAL E VALORIZAÇÃO GASTRONÔMICA: AVALIAÇÃO DA TEXTURA EM ‘CASTANHAS DE OVOS DE VISEU’	641
POLITICAS PÚBLICAS PARA LA VALORIZACION, PROTECCIÓN Y PROMOCIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS TRADICIONALES EN COSTA RICA	649

UNIDADES DE PRODUÇÃO SOCIAL E ECONOMIA SOLIDÁRIA: A EXPERIÊNCIA DOS GRUPOS VINCULADOS AO PROJETO ESPERANÇA COOPERANÇA	663
USO DE TRADICIONES CULTURALES ALIMENTARIAS PARA LA PROMOCIÓN DE PRODUCTOS CON MARCAS DE CALIDAD CERTIFICADA	674
ORGANIZAÇÃO/APOIO.....	684
ENTIDADES ASSOCIADAS.....	684

Comissão organizadora

COMISSÃO EXECUTIVA

- Manuel Luís Tibério | UTAD/CETRAD
- Sônia de Souza Mendonça Menezes | GRUPAM - PPGeo/UFS
- Xosé Xerardo Pereiro | UTAD/CETRAD
- Ana Isabel Novo de Barros | UTAD/CITAB
- Ana Alexandra Marta-Costa | UTAD/CETRAD

COLABORADORES

- Artur Fernando Arede Correia Cristóvão | UTAD/CETRAD
- Carlos Jorge Fonseca da Costa | UTAD/CETRAD
- Fabiana Thomé da Cruz | GEPAC - GRUPAM - PGDR/UFRGS
- Renata Menasche | GEPAC - PPGAnt/UFPel - PGDR/UFRGS
- Timothy Koehnen | UTAD/CETRAD
- Alunos do 3º ano do 1º Ciclo em Turismo, ano letivo 2015-2016 | UTAD

SECRETARIADO

- Sónia Abreu | UTAD/CETRAD
- Lídia Nóbrega | UTAD/CITAB
- Manuela Mourão | UTAD/CETRAD

Comissão Científica

- Ada Graciela Nogar | Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, Argentina
- Alberto Moreira Baptista | Universidade Trás-os-Montes e Alto Douro, Portugal
- Alberto Pires Dias | Universidade do Minho, Portugal
- Ana Alexandra Marta-Costa | Universidade Trás-os-Montes e Alto Douro, Portugal
- Ana Carvalho | Instituto Politécnico de Bragança, Portugal
- Ana Isabel Amorim de Barros | Universidade Trás-os-Montes e Alto Douro, Portugal
- Angélica Espinosa | Universidad Autónoma del Estado de México, México
- António José Duque Pirra | Universidade Trás-os-Montes e Alto Douro, Portugal
- Artur Fernando Arede Cristóvão | Universidade Trás-os-Montes e Alto Douro, Portugal
- Carlos Jorge Fonseca da Costa | Universidade Trás-os-Montes e Alto Douro, Portugal
- Carmen Lozano Cabedo | Universidade de Sevilha, Espanha
- Claire Cerdan | Centre Internationale de Recherche Agronomique et de Coopération pour le Développement Durable, França
- David Gallar | Universidade de Córdoba, Espanha
- Eduardo dos Santos Rosa | Universidade Trás-os-Montes e Alto Douro, Portugal
- Elias Torres | Universidade de Santiago de Compostela, Espanha
- Elisabete Figueiredo | Universidade Aveiro, Portugal
- Ellen Woortmann | Universidade de Brasília, Brasil
- Emília Pietrafesa | Universidade de Campinas, Brasil
- Encarnacion Aguilar Criado | Universidad de Sevilla, Espanha
- Esther Katz | Institut de Recherche pour le Développement, França
- Fabiana Thomé da Cruz | Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil
- Fátima Regina Zan | IFFARROUPILHA - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Brasil
- Francesc Xavier Medina Luque | Universitat Oberta de Catalunya, Espanha
- Geisa Flores Mendes | Universidade Estadual Salvador Bahia, Brasil

- Irene Julia Velarde | Universidade de La Plata, Argentina
- Isabel Duran Salado | Universidade de Sevilha, Espanha
- Isabel Maria Gomes Rodrigo | Universidade de Lisboa, Portugal
- Isabel Mourão | Instituto Politécnico Viana do Castelo, Portugal
- Janine Collaço | Universidade Federal de Goiás, Brasil
- Jaqueline Sgarbi Santos | Universidade Federal de Pelotas, Brasil
- Jesús Contreras | Universitat de Barcelona, Espanha
- Jordi Gascón | Universitat de Barcelona, Espanha
- Leonardo Granados Rojas | Universidade Nacional de Costa Rica, Costa Rica
- Leonor Carvalho | Universidade de Évora, Portugal
- Lussandra Martins Gianasi | Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil
- Luzineide Carvalho Dourado | Universidade do Estado da Bahia, Brasil
- Mabel Gracia | Universitat Rovira i Virgili - Tarragona, Espanha
- Manuel António Coimbra | Universidade de Aveiro, Portugal
- Manuel Luís Tibério | Universidade Trás-os-Montes e Alto Douro, Portugal
- Marcelo Álvarez | Universidad de Buenos Aires, Argentina
- Maria Manuel Valagão | Universidade Nova de Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, Portugal
- Marta Vilar Rosales | Universidade de Lisboa, Portugal
- Martín Gómez Ullate | Universidad de Extremadura, Espanha
- Mônica Chaves Abdala | Universidade Federal de Uberlândia, Brasil
- Monica Truninger | Universidade de Lisboa, Portugal
- Patricia Aguirre | Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, Argentina
- Raquel Guiné | Instituto Politécnico de Viseu, Portugal
- Raquel Ventura Lucas | Universidade de Évora, Portugal
- Renata Menasche | Universidade Federal de Pelotas, Brasil
- Rut Marquette | Universidade Regional Integrada, Santo Ângelo, RS, Brasil
- Santiago Prado Conde | Universidade Internacional de la Rioja, Espanha
- Sônia de Souza Mendonça Menezes | Universidade Federal de Sergipe, Brasil
- Timothy Leonard Koehnen | Universidade Trás-os-Montes e Alto Douro, Portugal
- Valeria Paul Carril | Universidade Santiago de Compostela, Espanha
- Vanusa Andrea Casarin | Universidade Regional Integrada, Santo Ângelo, RS, Brasil
- Xosé Xerardo Pereiro Perez | Universidade Trás-os-Montes e Alto Douro, Portugal

PROGRAMA

TERÇA-FEIRA, 24 DE MAIO

09:00	Roteiro de Boas Vindas	Encontro na Praça do Município
12:00	Almoço Livre	Restaurantes na cidade de Vila Real
14:00	Visita Guiada à Cidade de Vila Real	Encontro na Praça do Município
17:30	Registo	Átrio do Edifício das Ciências Florestais
18:00	Sessão de Abertura	Auditório das Ciências Florestais
18:30	Sessão Plenária I	Auditório das Ciências Florestais
19:30	Manifestação Cultural: Grupo de Cantares Aléu	Auditório das Ciências Florestais
20:00	Jantar	Refeitório Codessais da UTAD
21:30	Roteiro Turístico	Encontro no Refeitório de Codessais da UTAD

QUARTA-FEIRA, 25 DE MAIO

09:00	Sessão Plenária II	Auditório das Ciências Florestais
10:00	<i>Coffee break</i>	Átrio do Edifício das Ciências Florestais
10:30	Sessões Paralelas A	Edifício do Polo II da ECHS
12:30	Almoço	Refeitório Quinta de Prados da UTAD
14:00	Sessão Plenária III	Auditório das Ciências Florestais
15:30	Sessões Paralelas B	Edifício do Polo II da ECHS
17:00	<i>Coffee break</i>	Átrio do Edifício das Ciências Florestais
17:30	Sessão Plenária IV	Auditório das Ciências Florestais
20:00	Jantar do Congresso Manifestação Cultural: Grupo de Pauliteiricos de Mogadouro; Rancho Folclórico S. Domingos de Gravelos	Restaurante Panorâmico da UTAD
22:00	Roteiro Turístico	Partida do Restaurante Panorâmico da UTAD

QUINTA-FEIRA, 26 DE MAIO

09:00	Sessão Plenária V	Auditório das Ciências Florestais
10:00	<i>Coffee break</i>	Átrio do Edifício das Ciências Florestais
10:30	Sessões Paralelas C	Edifício do Polo II da ECHS
12:30	Almoço/Encerramento	Snack Bar Ciências Agrárias da UTAD
14:00	Programa Social	Visita ao Douro Vinhateiro Património da Humanidade

PROGRAMA DETALHADO DAS SESSÕES

TERÇA-FEIRA, 24 DE MAIO

09:00 | 12:00 ROTEIRO DE BOAS VINDAS (Praça do Município)

Roteiro da Natureza

- Visita ao Parque Natural do Alvão

Roteiro “Doços da Bila”

- Experiência de fabrico e prova de doces típicos na Casa Lapão

14:00 | 17:00 ROTEIROS DO PATRIMÓNIO, DOS SABERES E SABORES DA BILA (Praça do Município)

Percurso pelo Centro Histórico de Vila Real

Exposição de Barro de Bisalhães

Prova de produtos típicos

18:00 | 18:30 SESSÃO DE ABERTURA (Auditório de Ciências Florestais)

António Fontainhas Fernandes | Reitor da UTAD

Sônia de Souza Mendonça Menezes | UFS/GRUPAM

Renata Menasche | UFPel/GEPAC

Ana Isabel Novo de Barros | UTAD/CITAB

Christopher Gerry | UTAD/CETRAD

18:30 | 19:30 SESSÃO PLENARIA I (Auditório de Ciências Florestais) Alimentação e Cultura

Moderador: Artur Cristóvão | UTAD/CETRAD

- Maria Manuel Valagão | Universidade Nova de Lisboa

A MODERNIDADE DAS TRADIÇÕES ALIMENTARES E O FUTURO DO PASSADO

- Renata Menasche | Universidade Federal de Pelotas

COMIDA ENQUANTO PATRIMÓNIO

QUARTA-FEIRA, 25 DE MAIO

09:00 | 10:00 SESSÃO PLENARIA II (Auditório de Ciências Florestais) Tradição e Inovação no Consumo de Alimentos

Moderador: Xerardo Pereira | UTAD/CETRAD

- Nídia Braz | Universidade do Algarve
DAS MEMÓRIAS À INOVAÇÃO - PRODUÇÃO, PESCA E CONSUMOS DE PEIXE NO ALGARVE
- Sônia de Souza Menezes | Universidade Federal de Sergipe
DA TRADIÇÃO À REINVENÇÃO: SABERES E FAZERES NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS COMO ESTRATÉGIA DE REPRODUÇÃO SOCIAL
- Paulo Vaz | Escola de Turismo e Restauração do Douro
COMO FAZEMOS DO TRADICIONAL CONTEMPORÂNEO...

10:30 | 12:00 SESSÕES PARALELAS A

Sessão Paralela A1 (Sala 1.16, Edifício do Polo II da ECHS)

Moderador: Ana Barros | UTAD/CITAB

- Jaqueline Barreto; Meri Bezzi; Ligian Gomes; Ricardo Neto:
A CADEIA PRODUTIVA DA MAÇÃ: DO TRADICIONAL AS NOVAS PERSPECTIVAS DE PRODUÇÃO EM SÃO JOAQUIM/SC/BRASIL
- Mariane Priesnitz; Angela Dullius; Jonas Fabris; Suzana Russo:
ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SUSTENTABILIDADE: UMA PROPOSTA DE HORTAS PARA ESCOLAS PÚBLICAS
- Ana Pereira; Celeste Antão; Maria Veiga-Branco; Filomena Sousa:
CIÊNCIA E TRADIÇÃO: PÃO, ÁGUA E VINHO NA ALIMENTAÇÃO
- Vitor Martins; M. Cruz; I. Ferreira; M. Coimbra:
ESTRUTURA E ATIVIDADE IMUNOESTIMULADORA DOS POLISSACARÍDEOS PRESENTES EM EXTRATOS AQUOSOS DE INFLORESCÊNCIAS SECAS DE *P. TRIDENTATUM*
- Celeste Antão; Ana Pereira; Maria Veiga-Branco; Filomena Sousa:
EXCESSOS ALIMENTARES E SAÚDE: O QUE DIZEM OS PROVÉRBIOS

Sessão Paralela A2 (Sala 1.17, Edifício do Polo II da ECHS)

Moderador: Martín Ullate | Universidad de Extremadura

- Maria José Araújo:
AROMAS E SABORES DA NOITE MAIS LONGA DO PORTO: O SAGRADO E O PROFANO NAS FESTAS DE SÃO JOÃO
- Hosana Cimadon; Cleber Prodanov; Claudia Schemes:
COMIDA COMO CULTURA: A FESTA DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO EM FARIA LEMOS-BENTO GONÇALVES - SUL DO BRASIL
- Maria Regina Rocha:
DA FESTA FAMILIAR AO ESPETÁCULO: O ANIVERSÁRIO INFANTIL ENTRE PERMANÊNCIAS E ALTERAÇÕES

- Esther Katz; Elaine Moreira; Marie Fleury; Pascale de Robert:
VALORIZAÇÃO DAS CULINÁRIAS INDÍGENAS NAS AMÉRICAS: FESTAS, FEIRAS E FESTIVAIS
- Sttefanie Escobar-López; Ivonne Vizcarra-Bordi; Humberto Thomé-Ortiz; Angélica Espinoza-Ortega:
MERCADOS Y TIANGUIS DE ALIMENTOS ORGÁNICOS EN EL CENTRO DE MÉXICO: UNA OPCIÓN DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL

Sessão Paralela A3 (Sala 1.18, Edifício do Polo II da ECHS)

Moderador: Luís Tibério | UTAD/CETRAD

- Luana Oliveira; Hellen Kato:
A DIVERSIDADE CULTURAL DA GASTRONOMIA DE PALMAS-TO REPRESENTADA NA SUA FEIRA DA 304 SUL
- Regina Perrotta; Fabíola Caielli:
A HERANÇA DO BACALHAU NO BRASIL: PIRARUCU SALGADO
- Ricardo Neto; Meri Bezzi; Jaqueline Barreto; Ligian Gomes:
A INFLUÊNCIA DO RESTAURANTE PORTUGUÊS AUGUSTO NA CULINÁRIA DE SANTA MARIA/RS/BRASIL
- Berenice von Dentz:
A PRODUÇÃO ARTESANAL DE ALIMENTOS TRADICIONAIS EM MUNICÍPIOS DA GRANDE FLORIANÓPOLIS (SC): ENTRE A TRADIÇÃO E A INOVAÇÃO
- Paulo Assunção:
SABORES DAS TERRAS TROPICAIS: PRAZER E ESTRANHEZA NOS RELATOS DOS VIAJANTES
- Pedro Fernandes; Dulcineia Wessel; Manuela Coimbra; Susana Cardoso:
SUBPRODUTOS AGROINDUSTRIAIS - UMA NOVA FONTE DE INGREDIENTES FUNCIONAIS

Sessão Paralela A4 (Sala -1.19, Edifício do Polo II da ECHS)

Moderador: Carlos Marques | UTAD/CETRAD

- Luísa Martins:
MEMÓRIA DO QUOTIDIANO ALIMENTAR DE UMA VILA DO BARROCAL ALGARVIO NO INÍCIO DO SÉCULO XX. O CASO DE LOULÉ
- Fátima Zan; Maria Aparecida Paranhos; Luís Tibério; Suzana Russo:
O LEGADO DOS INDIOS GUARANI NA REGIÃO MISSIONEIRA (BRASIL): RESGATE DOS CONHECIMENTOS TRADICIONAIS NA PRODUÇÃO DE ERVA- MATE
- Jaqueline Santos; Renata Menasche:
SISTEMA DE PRODUÇÃO DO QUEIJO DO SERRO: TRADIÇÃO EM MOVIMENTO
- Aline Crespe; Célia Silvestre:
TEKOHA, NHANDE REKO, KOKUE: O TERRITÓRIO COMO CONDIÇÃO PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E DO MODO DE VIDA BOM E BELO ENTRE OS GUARANI E KAIOWÁ
- Frederico Toscano:
UM BREVE OLHAR SOBRE A HISTÓRIA E SEU PAPEL NOS ESTUDOS DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

14:00 | 15:00 SESSÃO PLENARIA III (Auditório de Ciências Florestais) Alimentos, Saúde e Segurança Alimentar

Moderador: Ana Barros | UTAD/CITAB

- José Maria Tallon | Nutricionista

ALIMENTOS E BALANÇA: MITOS E REALIDADES

- Mónica Truninger | Universidade de Lisboa

SEGURANÇA ALIMENTAR: CRISES, ROTINAS E MUDANÇA NA VIDA QUOTIDIANA

- Fabiana Thomé Cruz | Universidade Federal Rio Grande do Sul

ENTRE A ESCASSEZ E A ABUNDÂNCIA: MUDANÇAS E TENDÊNCIAS NA PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS

15:30 | 17:00 SESSÕES PARALELAS B

Sessão Paralela B1 (Sala 1.16, Edifício do Polo II da ECHS)

Moderador: Carlos Fonseca | UTAD/CETRAD

- Nicole Benemann:

CONTINUIDADES E RUPTURAS NA GASTRONOMIA: O CASO MASSIMO BOTTURA EM CHEF`S TABLE

- Ana Rita Inácio; Ana Maria Gomes; Jorge Saraiva:

EFEITO DA PASTEURIZAÇÃO POR ALTA-PRESSÃO DE QUEIJO SERRA DA ESTRELA DURANTE ARMAZENAMENTO REFRIGERADO

- Montserrat Soronellas-Masdeu; Yolanda Bodoque-Puerta:

INICIATIVAS DE REAGRARIZACIÓN Y PRODUCCIÓN ALIMENTARIA EN CATALUÑA. CONCIENCIA ECOLÓGICA, IDENTIDAD LOCAL Y RESISTENCIA

- Thelma Lucchese-Cheung; Gislayne Goulart:

NOVOS ALIMENTOS PARA ATENDER A DEMANDA POR CONVENIÊNCIA: QUAIS OS PRINCIPAIS DETERMINANTES DESSE CONSUMO?

- Santiago Amaya Corchuelo; José Marcos Froehlich; Mario Fernández Zarza:

USO DE TRADICIONES CULTURALES ALIMENTARIAS PARA LA PROMOCIÓN DE PRODUCTOS CON MARCAS DE CALIDAD CERTIFICADA

Sessão Paralela B2 (Sala 1.17, Edifício do Polo II da ECHS)

Moderador: Xerardo Pereiro | UTAD/CETRAD

- Sônia Menezes:

ALIMENTOS TRADICIONAIS COMERCIALIZADOS NAS FEIRAS DO SERTÃO SERGIPANO: TRADIÇÃO, IDENTIDADE E TERRITORIALIDADE

- Márcia Mielke:

FEIRAS LIVRES E O TURISMO: REVELANDO A CULTURA REGIONAL

- Maria Augusta Vargas; Edivaldo Oliveira:

GEOGRAFIA DA CULINARIA: OS NATAIS DOS ANOS 1960 NO SERTÃO DE SERGIPE/BRASIL

- Hellen Kato; Luana Oliveira:
O ALMOÇO DO CÍRIO DE NOSSA SENHORA DE NAZARÉ EM BELEM DO PARÁ: UMA EXPERIÊNCIA CULTURAL E GASTRONÔMICA
- Robertta Gomes; Sônia Menezes:
SABORES CONSUMIDOS NOS FESTEJOS JUNINOS: TRADIÇÃO ENRAIZADA NO MUNICÍPIO DE ESTÂNCIA/SE

Sessão Paralela B3 (Sala 1.18, Edifício do Polo II da ECHS)

Moderador: Timothy Koehnen | UTAD/CETRAD

- Rafaela Vendruscolo; José Froehlich; Caroline Ceretta:
A POTENCIALIDADE OCULTA DO QUEIJO COLONIAL DA QUARTA COLÔNIA/RS/BRASIL
- Carolina López-Rosas; Ivonne Vizcarra-Bordi; Verónica Barrera-García; Angélica Espinoza-Ortega:
EL MEZCAL DE PROCESAMIENTO ANCESTRAL: LA BEBIDA ESPIRITUAL TRADICIONAL Y AUTÉNTICA DE MÉXICO
- Daniel Silva; Cleber Prodanov; Claudia Schemes:
IDENTIDADES GASTRONÔMICAS: A IMIGRAÇÃO ALEMÃ NO RIO GRANDE DO SUL/BRASIL E SUAS CONTRIBUIÇÕES
- Sandro Cobello:
O ENOTURISMO COMO FATOR DE RESGATE DA VITIVINICULTURA E RESSIGNIFICAÇÃO DAS PAISAGENS EM SÃO ROQUE-SP-BRASIL
- Raquel Guiné:
OS DOCES TRADICIONAIS PORTUGUESES COMO IDENTIDADE CULTURAL E VALORIZAÇÃO GASTRONÔMICA: AVALIAÇÃO DA TEXTURA EM ‘CASTANHAS DE OVOS DE VISEU

Sessão Paralela B4 (Sala -1.19, Edifício do Polo II da ECHS)

Moderador: Veronique Joukes | UTAD/CETRAD

- Annelise Fernandez; Silvia Baptista:
A BANANA, O BANANEIRO E O LUGAR: A RESSIGNIFICAÇÃO DE IDENTIDADES TERRITORIAIS A PARTIR DE MERCADOS ORGÂNICOS E AGROECOLÓGICOS
- Maria Aparecida Paranhos; Fátima Zan; Luís Tibério; Suzana Russo:
A CARIJADA, O RESGATE E A PRESERVAÇÃO DA CULTURA E IDENTIDADE MISSIONEIRA
- Alessandra Matte; Paulo Waquil; Sergio Schneider:
AS CONVENÇÕES NOS MERCADOS DA PECUÁRIA FAMILIAR: O CASO DO TERRITÓRIO ALTO CAMAQUÃ
- Antonio Pirra; Mila Abreu; Rui Neto:
CONTRIBUIÇÃO PARA A ELABORAÇÃO DE UM “ROTEIRO DOS LAGARES PRÉ-HISTÓRICOS DO CONCELHO DA MÊDA”
- David Arista; René Rivera:
ENTRE LA TRADICIÓN Y LA COMERCIALIZACIÓN. LOS AVATARES DE LA PRODUCCIÓN DE MEZCAL EN OAXACA, MÉXICO

17:30 | 19:30 SESSÃO PLENARIA IV (Auditório de Ciências Florestais) Sessão Apresentação de Livros

Moderador: Ana Alexandra Marta-Costa | UTAD/CETRAD

ALGARVE MEDITERRÂNICO: TRADIÇÃO, PRODUTOS E COZINHAS

- Autor: Maria Manuel Valagão
- Apresentação: José Portela | UTAD/CETRAD

SABERES E SABORES DA COLÔNIA: ALIMENTAÇÃO E CULTURA COMO ABORDAGEM PARA O ESTUDO DO RURAL

- Organização: Renata Menasche
- Apresentação: Artur Cristóvão | UTAD/CETRAD

QUINTA FEIRA, 26 DE MAIO

09:00 | 10:00 SESSÃO PLENARIA V (Auditório de Ciências Florestais) Sessão CULINART GROUP - Alimentação e Gastronomia como atractivos turísticos

Moderador: Luís Costa | RTP Internacional & Revista WINE - A Essência do Vinho

- *Chef* Renato Cunha | Restaurante Ferrugem
- Alberto Tapada | AETUR
- Rui Fraga | HTDOURO

10:30 | 12:00 SESSÕES PARALELAS C

Sessão Paralela C1 (Sala 1.16, Edifício do Polo II da ECHS)

Moderador: Fabiana Thomé da Cruz | GEPAC-GRUPAM/UFRGS

- Emilio Carral V.; X. Carlos Carreira; Breogão M. Vila; Elias Torres Feijó:
A INTER-RELAÇÃO ENTRE GASTRONOMIA, CULTURA, TURISMO E COMÉRCIO LOCAL EM SANTIAGO DE COMPOSTELA. PRIMEIROS RESULTADOS
- Xerardo Pereiro; Luís Tibério:
ALIMENTAÇÃO E TURISMO EM VILA REAL: O PAPEL DOS RESTAURANTES
- Fabiana Thomé da Cruz:
GÊNERO, RENDA E CONHECIMENTO NA PRODUÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS NO RIO GRANDE DO SUL/BRASIL
- Geni Sato:
PARCERIAS ENTRE CHEFS E PRODUTORES DE ALIMENTOS NO VALE DO PARAÍBA, BRAZIL
- Maria Regina Souza; Cléverson Milagres; Cláudia Pinto; Glória Caixeta:
ORA-PRO-NOBIS COMO ATRATIVO TURÍSTICO: TRAJETÓRIA DA CRIAÇÃO E DIMENSÃO ORGANIZACIONAL DE UMA INOVAÇÃO

Sessão Paralela C2 (Sala 1.17, Edifício do Polo II da ECHS)

Moderador: Renata Menasche | GEPAC/UFPeI

- Luciana Wilm:
ENTRE O RIO E A ESTRADA: NOTAS SOBRE UM BOM AÇAÍ EM BELÉM DO PARÁ
- Ligian Gomes; Meri Bezzi; Jaqueline Barreto; Ricardo Neto:
GEOGRAFIA CULTURAL: O RESGATE E A INFLUÊNCIA DA CULTURA ALEMÃ NA ORGANIZAÇÃO ESPACIAL DO MUNICÍPIO DE FELIZ/RS/BRASIL
- José Silva; Sônia Menezes:
NO CAMINHO DE JUAZEIRO: A SIMBOLOGIA DA COMIDA NA IDENTIDADE DOS ROMEIROS DE PORTO DA FOLHA - SERGIPE/BRASIL
- Andréa Witt; Magna Magalhães; Paulo Moreira:
PELA GRAÇA DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO: O PAGAMENTO DE PROMESSA DOS TEIXEIRAS EM MOSTARDAS (BRASIL/RS)

Sessão Paralela C3 (Sala 1.18, Edifício do Polo II da ECHS)

Moderador: Fátima Zan | UFS/SE

- Elsa Feder; Celia Dias:
A POLENTA HOSPITALEIRA DOS ITALIANOS NA HISTÓRIA DO BRASIL
- Gislene Haubrich; Claudia Schemes; Ernani Freitas:
IDENTIDADE, CULTURA E ALIMENTAÇÃO: INTERFACES DISCURSIVAS NO MANUAL DO SLOW FOOD BRASIL
- Marilda Silva:
O KOCHKÁSE COMO PRODUTOR DE IDENTIDADE, SAÚDE E RENDA ENTRE AGRICULTORES FAMILIARES DO VALE DO ITAJAÍ (SC)
- Ludimila de Miranda Rodrigues Silva; Cláudio Henrique do Nascimento; José Antônio Souza de Deus; Marly Nogueira:
OS ALIMENTOS TRADICIONAIS NA CONSTRUÇÃO IDENTITÁRIA QUILOMBOLA DO VALE DO JEQUITINHONHA/MINAS GERAIS - BRASIL: UM OLHAR SOBRE A MEMÓRIA E VIVÊNCIA ALIMENTAR DA COMUNIDADE AFRODESCENDENTE DE ALTO DOS BOIS
- Leonardo Granados Rojas:
POLITICAS PÚBLICAS PARA LA VALORIZACION, PROTECCIÓN Y PROMOCIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS TRADICIONALES EN COSTA RICA

Sessão Paralela C4 (Sala -1.19, Edifício do Polo II da ECHS)

Moderador: Sônia Menezes | GRUPAM/UFS

- Rossano Bastos; Mila Abreu; Tâmyris Jaffe:
A ESTRATÉGIA DO REGISTRO DE ALIMENTOS ENQUANTO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL: O CASO DO BRASIL
- José Reis; Paulo Martins:
A HISTÓRIA DE UMA GARRAFA DE VINHO DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES
- Ariza Rocha; Luselma Sousa:
RAPADURA: A TRADIÇÃO DO DOCE E O VALOR NUTRICIONAL NA DIETA ALIMENTAR DO BRASILEIRO

- Lorena Betancourt-Espinoza; Francisco Herrera-Tapia; Alejandro Ramos-Chávez; Angélica Espinoza-Ortega:

ESTUDIO DE DOS TERRITORIOS EN PUEBLA, MÉXICO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SELLO DISTINTIVO DE CALIDAD PARA LA TUNA ROJO VIGOR (*Opuntia ficus-indica* L. Mill.)

14:00 | 20:00 PROGRAMA SOCIAL

Visita ao Douro Vinhateiro | Património Mundial da UNESCO

Miradouro de São Leonardo da Galafura

Museu do Douro (Peso da Régua)

Passeio de barco no Rio Douro (Pinhão)

Visita a quinta vitivinícola com prova de vinhos

Nota Introdutória

O estudo da alimentação e de manifestações culturais de determinados grupos constitui uma das formas mais ricas de conhecimento da sociedade. O modo de elaboração dos alimentos, a maneira de se alimentar, as diferentes formas de manifestações culturais tradicionais e as características de cada comunidade ou sociedade revelam as inter-relações entre os indivíduos e entre eles e o espaço onde estão inseridos nas diferentes temporalidades.

Os alimentos, as festas, as crenças, os hábitos, são expressões de manifestações culturais tradicionais que retratam a cultura popular nos diferentes espaços. O significado da sua existência torna aqueles elementos singulares, definidores de uma identidade constituída pelo sentimento de pertença ao lugar. Aquelas práticas proporcionam a consolidação de territórios, de lugares e de regiões por meio da difusão dos saberes peculiares que foram repassados por gerações nas comunidades, nas práticas simbolizadas nas comidas, no artesanato, nas celebrações e nas demais manifestações culturais.

Alicerçados na pesquisa e discussão sobre Alimentos e Manifestações Culturais, o GRUPAM, Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais realizou, em 2012, na Universidade Federal do Sergipe (UFS), o I Seminário “Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais”. O evento despertou o interesse de pesquisadores locais, regionais e nacionais, contando com o apoio e participação de representantes de grupos de pesquisas, professores e estudantes de Universidades localizadas em todas as regiões brasileiras. Em virtude do elevado número de participantes, da amplitude alcançada pelo evento e das ricas discussões desenvolvidas, e por sugestão dos participantes da primeira edição, foi organizada a segunda edição do Seminário. Esta edição decorreu entre 20 a 22 de maio de 2014, também na UFS, e procurou ir ao encontro do interesse de pesquisadores desta temática para além das fronteiras nacionais, expandindo as discussões para a escala internacional, com participação de pesquisadores de França, Canadá e Portugal. Dando continuidade a essa trajetória de internacionalização foram consolidadas parcerias com novos projetos de pesquisa, envolvendo pesquisadores brasileiros e investigadores de universidades e centros de pesquisas internacionais culminando, por sugestão do Professor Artur Cristóvão, investigador do Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento (CETRAD), na realização da próxima edição destes eventos na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), Vila Real, Portugal.

Neste contexto, o III Seminário “Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais” e II Simpósio Internacional “Alimentação e Cultura: Tradição e Inovação na Produção e Consumo de Alimentos” tiveram lugar na UTAD, entre 24 e 26 de Maio de 2016. Na organização do evento estiveram envolvidos o Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento (CETRAD), o Centro de Investigação e Tecnologias Agroambientais e Biológicas (CITAB), centros de investigação da UTAD, e os grupos de Pesquisa brasileiros GRUPAM, Grupo de Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Culturais e GEPAC, Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura. O evento, estruturado em cinco Sessões Plenárias e catorze Sessões Paralelas, teve por finalidade refletir sobre os desafios com que se defronta a manutenção e desenvolvimento da produção e do consumo de alimentos tradicionais bem como a vivência de manifestações culturais tradicionais na contemporaneidade.

A organização do Seminário recebeu, numa fase inicial, cem propostas de trabalhos, tendo sido confirmadas e aceites pela Comissão Científica setenta comunicações escritas, sessenta das quais apresentadas oralmente. Os trabalhos submetidos, apresentados e discutidos em cada uma das catorze Sessões Paralelas reflectiram problemáticas diversificadas associadas aos diferentes Grupos Temáticos propostos:

- 1) Grupo Temático 1 “Tradição e Inovação na Produção e Consumo de Alimentos” – 9 trabalhos;
- 2) Grupo Temático 2 “Os Alimentos e Manifestações Culturais em Festas, Feiras e Festivais” – 14 trabalhos;

- 3) Grupo Temático 3 “A Alimentação e a Gastronomia como Atractivos Turísticos” – 4 trabalhos;
- 4) Grupo Temático 4 “O Alimento como Memória e Identidade nos Territórios” – 26 trabalhos;
- 5) Grupo Temático 5 “Alimentos e Saúde: Tradição e Ciência” – 6 trabalhos;
- 6) Grupo Temático 6 “Políticas Públicas, Alimentos Tradicionais e Manifestações Culturais” – 10 trabalhos.

O encontro envolveu congressistas em representação de universidades e centros de investigação de países como Portugal, Brasil, Espanha, França, Itália, Costa Rica, Argentina ou México e constituiu um espaço privilegiado para a discussão sobre novos olhares acerca da produção e do consumo de alimentos; as novas tendências e diferentes formas de saber fazer, modos de vida e de apropriação do espaço; diferentes perspetivas sobre o contributo dos alimentos, da alimentação, da gastronomia e das manifestações culturais na construção da identidade e desenvolvimento dos territórios.

Além de sessões paralelas, o evento previu um conjunto de cinco Sessões Plenárias animadas por um leque diversificado de oradores nacionais e internacionais abarcando as diferentes áreas em discussão. Sessão Plenária I “Alimentos e Cultura”, sessão destinada a enquadrar as temáticas centrais do seminário e na qual estiveram em discussão aspectos como a modernidade das tradições alimentares e a comida enquanto património. Sessão Plenária II “Tradição e Inovação no Consumo de Alimentos”, abordou a ligação/conflitos entre tradição e inovação no que respeita à produção e consumo de alimentos tradicionais. Sessão Plenária III “Alimentos, Saúde e Segurança Alimentar”, destinada a debater aspectos tão importantes e actuais como a a segurança alimentar nas suas múltiplas dimensões. Sessão Plenária IV “Apresentação de Livros”, destinada a enfatizar e reconhecer a qualidade científica de obras publicadas recentemente por investigadores de renome nacional e internacional nas áreas específicas do congresso. Foram alvo de apresentação os Livros “Algarve Mediterrânico: Tradição, Produtos e Cozinhas” e “Saberes e Sabores da Colônia: Alimentação e Cultura como Abordagem para o Estudo do Rural”. Sessão Plenária V “Alimentação e Gastronomia como Atractivos Turísticos”, assumiu o formato de painel/mesa redonda e estiveram em debate as perspetivas de diferentes actores da fileira da gastronomia e do turismo num “olhar desafiador” e “problematizador” sobre as afinidades e complementariadas entre a trilogia “Alimentação”, “Gastronomia” e “Turismo”.

Sônia Menezes, GRUPAM

Luis Tibério, CETRAD

SESSÕES PLENÁRIAS

DAS MEMÓRIAS À INOVAÇÃO – PRODUÇÃO, PESCA E CONSUMOS DE PEIXE NO ALGARVE

FROM MEMORIES TO INNOVATION – PRODUCTION, FISHING AND FISH CONSUMPTION IN THE ALGARVE

Nídia Maria Dias Azinheira Rebelo Braz
Universidade do Algarve, Escola Superior de Saúde, Centro de Estudos e Desenvolvimento em Saúde
nbraz@ualg.pt

Resumo:

Partindo da nossa experiência académica¹ e científica sobre a produção e transformação dos produtos da pesca, da recolção e da aquicultura no Algarve, apresenta-se a perspectiva atual destes sectores. Corroborado por uma pesquisa bibliográfica, descrevem-se igualmente as práticas culinárias comuns às cozinhas tradicionais algarvias, no que diz respeito aos peixes, moluscos e mariscos, relevando a sua simplicidade, bem como a frugalidade das refeições a que dão origem e do padrão alimentar mediterrânico em que se integram.

Apesar dos atuais constrangimentos da pesca, a comercialização de peixe fresco, a aquicultura, o fabrico de conservas e outros produtos, constituem uma vertente importante das novas oportunidades para o desenvolvimento.

O dinamismo das iniciativas de comércio e indústria no sector da pesca, da aquicultura e da transformação de pescado no Algarve, assim como o reconhecimento das suas capacidades e perspectivas de futuro, perante um conjunto de consumidores, nacionais e internacionais, informados e exigentes, permite-nos acreditar na sua capacidade de inovação, ancorada na memória coletiva.

Palavras-chave: pescado, produção, conservação, consumo, desenvolvimento.

Abstract:

Based on our scientific and academic background¹, the present work describes the production and processing of fishery products, fish recollection and aquaculture in the Algarve, followed by the current perspective of these sectors. Reinforced by a bibliographical research, culinary practices common in traditional Algarve kitchens, with regard to fish, molluscs and shellfish, are also presented, pointing out its simplicity and the frugality of the meals and Mediterranean eating pattern they integrate.

It is considered that, despite the constraints of the fishing industry, marketing of fresh fish, aquaculture and the manufacture of canned and other fish products, is an important aspect of the new development opportunities

The dynamism of trade and industry initiatives in fisheries, aquaculture and fish processing in the Algarve, as well as the recognition of their abilities and future prospects, facing a demanding and informed set of international consumers, allows us to believe in their ability of innovation, anchored in the collective memory.

Keywords: fish, production, preservation, consumption, development.

¹ Braz, N. The effects of high sub-zero storage temperatures on the quality of frozen hake (*Merluccius merluccius*). MPhil thesis. Loughborough: Loughborough University of Technology. 1986.

Braz, N. Estudo do Processo de Anchovagem da sardinha – metodologia de produção, caracterização e qualidade do produto. Tese de Doutoramento. Lisboa: Universidade Técnica de Lisboa, Instituto Superior de Agronomia. 2001.

Braz, N. Memories of salt and sea: Anchovies made from sardines, Olhão, an industrial village. Évora: UNESCO Chair in Intangible Heritage and Traditional Know-How: Linking Heritage. 2015.

Nesta época em que o modo de vida mediterrânico está reconhecido e valorizado como promotor de saúde e bem estar, torna-se particularmente relevante caracterizar a produção, a pesca e os consumos de peixe no Algarve. O presente trabalho assume como objectivo contribuir para essa caracterização.

Tem sido comum assumir-se o Algarve como exemplo de Mediterrâneo em Portugal, à semelhança do que fez tantas vezes Orlando Ribeiro, ao tomar paisagens, rurais e agrícolas, culturas e pessoas do Algarve como imagem mediterrânea de Portugal (RIBEIRO, 2011)

A costa do Algarve, com seus sapais e rias escondidas pelas ilhas barreira, com seus areais ventosos e, mais a barlavento, com suas arribas e rochas, determina, desde tempos imemoriais, uma relação importante entre o algarvio e os produtos da pesca. O mar, na costa sul, sereno e morno, mais parece Mediterrâneo, enquanto na costa oeste, mais profundo, frio e batido, mostra bem que é já Atlântico aberto.

E assim se compreende a enorme diversidade de produtos do mar, no Algarve, eles são consequência da grande diversidade de ambientes costeiros: rias, com águas calmas mas correntes fortes e enorme riqueza em nutrientes, mar aberto, com águas mais ou menos profundas, numas zonas fundos rochosos e noutras arenosos, plataformas rochosas expostas ao ar na maré baixa e submersas quando ela sobe...

Das rias, recolhem-se desde tempos imemoriais os inúmeros bivalves – amêijoas, lingueirão, berbigão, alguns crustáceos, como camarão, santolas e sapateiras, mas também a grande riqueza de cefalópodes – lulas, chocos e polvos, de todos os tamanhos, porque este é um habitat privilegiado, e pescam-se, com artes antigas, as muitas espécies de peixes que aqui se abrigam e reproduzem, sargos, ferreiras, robalos, douradas, safias, mucharras, peixe agulha.

Do mar aberto, capturam-se os peixes dos grandes cardumes que passam, mais perto ou mais longe, conforme a estação do ano e o clima, as sardinhas, os diversos carapaus, as cavalas, as sardas, as patas-roxas, o litão, os atuns, bonitos e sarrajões.

Nas areias sujeitas às marés, há conquilhas e linguados, nas rochas mais batidas, os percebes, nas plataformas rochosas mais calmas os mexilhões e os ouriços... (BORGES, 2010)

As estações do ano condicionavam, até há pouco tempo, a disponibilidade de ingredientes e pontuam ainda hoje alguns consumos alimentares: é no verão, que as refeições facilmente se transformam em festa, em torno da riqueza da sardinha gorda, assada na brasa, comida em cima numa fatia de pão, acompanhada por uma rica salada de tomate bem vermelho, em convívios familiares ou de amigos, que se comem no quintal, à sombra, perto do fogareiro. A sazonalidade das matérias-primas, a riqueza de alguns recursos em períodos curtos do ano, contrastando com outros com maiores limitações, cedo convidou ao engenho das técnicas de conservação e o Algarve tem grandes tradições nesse domínio, usando principalmente os dois recursos que mais abundam, o sal e o sol (RIBEIRO, 2011).

O peixe tem os seus períodos de fartura e de escassez ao longo do ano, por isso foi salgado e seco, desde que há registos; hoje, os mais velhos ainda recordam como, a 20 ou 30 km da costa, o peixe fresco era uma raridade, que importava preservar, transformado em peixe salgado ou seco.

A indústria das conservas floresceu no Algarve, entre o final do século XIX e o início do séc. XX, pela mesma razão, tal como tinha florescido o fabrico de *garum* e de *liquamen* desde os tempos da ocupação Romana (BRANDÃO, 1923; SARAMAGO, 2001; BERNAL-CASASOLA, 2014) .

Hoje em dia, a salga e a secagem deixaram de ser usadas pelo seu efeito conservante, uma vez que foram substituídas nessa função pela refrigeração e pela congelação. No entanto, continuam a usar-se, mas agora para criar as características próprias, muito apreciadas, de alguns produtos, como é o caso da muxama e da estupeta de atum, ou das anchovas (VALAGÃO et al., 2015).

Até à instalação de uma cadeia de frio consistente, no final do século XX, o consumo de peixe fresco e marisco no Algarve estava quase confinado às comunidades piscatórias, enquanto nas comunidades urbanas e nas rurais, numa faixa paralela à costa que não se afastava mais do que 20 km, o abastecimento dependia de uma distribuição semanal ou bissemanal, onde o peixe era transportado

à temperatura ambiente, inicialmente em carros de mula ou em bicicleta, pelos *arrieiros*, que só mais recentemente passaram a deslocar-se de modo mais rápido, nas “bicicletas a motor”. Os vendedores de peixe modernos, que se deslocam em veículos equipados com compartimentos refrigerados, vendendo peixe fresco em boas condições pelas aldeias e lugares do interior, são ainda encarados como sinal de grande modernidade.

Naqueles tempos, a salga e a estiva ou o fabrico de conservas eram recursos indispensáveis para alargar o tempo de consumo para além da disponibilidade sazonal.

No Algarve, tal como noutras zonas costeiras, comia-se marisco apenas nos meses com R - janeiro, fevereiro, março, abril, setembro, outubro, novembro, dezembro, um preceito que tem fundamento no ciclo de vida de muitas espécies e também garante a segurança de se evitar o consumo nos meses mais quentes, onde a proliferação de microalgas produtoras de toxinas e de bactérias patogénicas é um perigo mais real. Por outro lado, a sardinha só se come depois das festividades dos Santos Populares, no início de junho, porque antes “... está magra, não pinga no pão”.

Claro que a moderna indústria da congelação permite conservar e disponibilizar os mesmos recursos durante quase todo o ano, com características muito próximas dos produtos frescos, como acontece com o polvo, mas os consumidores mais atentos e os profissionais exigentes continuam a valorizar as características únicas dos produtos frescos, consumidos na sua época mais adequada.

No início do século XX, as fábricas de conservas de peixe eram determinantes em Vila Real de Santo António, em Olhão, em Portimão e em Lagos – portos de pesca que cedo se transformaram em verdadeiros polos industriais (OLIVEIRA, Francisco X. D’Athaíde, 1999; OLIVEIRA, Francisco Xavier D’Athaíde, 1987).

A conservação do peixe, por esterilização em embalagem estanque, trouxe a estas localidades um dinamismo industrial, que está bem patente nas inúmeras monografias publicadas, – dinamizou e industrializou a pesca, obrigou ao estabelecimento de litografias que estampavam a folha de Flandres, de fabricantes de latas, promoveu o aparecimento de “exércitos” de operárias industriais, em paralelo com outras profissões, como ferreiros, fogueiros e soldadores. Todas estas pessoas dependiam da abundância de peixe para ter trabalho e, conseqüentemente, para ter salário (PILOTO, 1997).

A produção de conservas de peixe foi, durante décadas, uma importante fonte de rendimento. Ataíde d’Oliveira escreve em 1908, na sua Monografia de Vila Real de Santo António, que aquele concelho exporta, de acordo com dados da Alfandega, conservas de sardinha e de atum, para Bélgica, França, Inglaterra e Itália e conservas de atum para Alemanha, Bélgica, França, Inglaterra, assim como exporta, para Espanha, Inglaterra e Itália, sardinha e atum, frescos e com sal, e ainda mariscos e sal, para Espanha (OLIVEIRA, Francisco Xavier D’Athaíde, 1908).

A extensa documentação produzida e publicada, entre o final do século XIX e a atualidade, sobre a pesca e as indústrias de processamento de peixe no Algarve, justifica investigação detalhada e sistematização da informação contida nessas obras¹.

O dinamismo da indústria das conservas, por um lado contribuiu para o quase desaparecimento dos velhos processos de salga ou estiva do peixe mas, simultaneamente, manteve uma procura regular para o sal marinho, que contribuiu para a manutenção das marinhas ou salinas, espalhadas um pouco por toda a costa sul.

A qualidade das modernas produções de sal e flor de sal nas salinas, recuperadas um pouco por toda a costa do Algarve, merece o reconhecimento dos consumidores e resultou já na atribuição de Denominação de Origem Protegida.

As fábricas de conservas que hoje operam em Olhão, são as modernas unidades que resultaram de um processo de seleção e adequação, operado pelas condições e novas exigências do mercado, e processam o peixe de acordo com os melhores padrões.

¹ Muitas destas obras estão disponíveis na Universidade do Algarve, uma vez que, para além de outros acervos provenientes de coleções particulares, a Biblioteca sistematizou e disponibiliza o catálogo da coleção Algarviana.

Para além dos produtos tradicionais – conservas de sardinha e de atum em diversas apresentações, tamanhos e molhos, surgiram novos produtos, tais como conservas de outras espécies - cavala, ovas de sardinha e ovas de cavala, carapau, lulas e também os patés, de peixe ou marisco, criados em Olhão já no final do Século XX.

Paralelamente, desenvolveram-se novas apresentações, uma vez que as conservas, não são mais produtos de conveniência, necessários pela sua estabilidade mas, principalmente, iguarias apreciadas pelos seus atributos sensoriais característicos, procurados por cozinheiros e gastrónomos. Neste âmbito, observa-se a utilização de marcas antigas e das respectivas imagens, estratégias que se enquadram com sucesso na recente procura de produtos com imagens recuperadas do passado.

Nas fábricas de conservas, continua a ser importante a produção de semiconservas – as anchovas, que nas suas pequenas latas ou em frascos de vidro, são minúsculos filetes vermelhos, salgados e acres, muito diferentes das verdadeiras conservas, até no prazo de validade.

A designação usada para estes filetes de pequenos peixes estivados (biqueirão, *Engraulis encrasicolus* ou sardinha, *Sardina pilchardus*) remete para a confusão com um outro peixe também denominado anchova (*Pomatomus saltatrix*) – as grandes anchovas, que no Algarve, se comem grelhadas, muitas vezes escaladas, mas nada têm que ver com os minúsculos filetes das latinhas.

Tradicionalmente, as anchovas eram feitas com biqueirão, longamente curado em pios¹ ou barricas com sal, cobertos com um peso durante meses, à temperatura ambiente. Depois dessa cura, o peixe era limpo e acondicionado em latas, coberto com óleo e as latas eram fechadas, dando origem a um produto estável. Este processo já se fazia assim desde tempos imemoriais e era muito semelhante àqueles que davam origem ao *garum* e ao *liquamen* que o Algarve exportava no tempo da ocupação Romana (BERNAL-CASASOLA, 2014; BERNARDES e OLIVEIRA, 2015; BRAZ, 2015).

Este fabrico de anchovas usando biqueirão, que em Portugal foi descrito em 1945, era praticado de modo semelhante nas costas dos mares Báltico e do Norte, nas costas europeias do Atlântico e do Mediterrâneo e na Argentina (LEPIERRE, 1945; PÉREZ-VILLAREAL e POZO, 1992).

Quando o biqueirão fresco escasseava nos portos de pesca do Algarve, as fábricas importavam da América do Sul barricas com biqueirão já estivado (acondicionado em sal) que acabavam de processar e embalavam. Sem adequado controlo da qualidade, nem da matéria-prima nem do processo inicial, esse peixe dava origem a produtos com baixa qualidade, mal aceites pelos consumidores, que desconfiavam do seu conteúdo excessivo em histamina e outras aminas biogénicas.

Terá sido esta a razão que levou ao uso da sardinha para a preparação de anchovas - a sardinha comporta-se de modo muito semelhante ao biqueirão e, quando estivada em fresco, com condições adequadas de higiene, dá origem a anchovas de boa qualidade, seguras e apreciadas pelos consumidores.

Na atualidade, as semiconservas de anchovas produzem-se indistintamente com biqueirão ou sardinha, partindo de peixe fresco, ou então resultam da limpeza, preparação dos filetes e embalagem de peixe estivado, importado maioritariamente de Espanha.

Também cabe uma referência a tantos outros produtos da pesca que fazem parte, tanto da memória coletiva dos algarvios, como das mais modernas iniciativas industriais: falar sobre os múltiplos produtos que faziam do atum “o porco do mar”, onde tudo se aproveita, desde as peles aos lombos, transformados em muxama, enquanto outras peças de outros músculos são escoadas em fresco para os restaurantes locais, que deliciam os clientes com *mormos* de atum estufados ou barriga de atum grelhada, ou ainda vendidas em salmoura, para, depois de uma longa vida à temperatura ambiente, serem incorporadas na tradicional salada de estupeta.

Enquanto nos séculos XIX e XX, esta panóplia de produtos do atum foram engenhosas formas de conservar, para todo o ano, a riqueza que resultava da passagem do atum junto da costa na sua

¹ Pios são contentores de alvenaria de grandes dimensões, revestidos com azulejo, nas suas versões mais atuais.

migração sazonal, esta cultura de aproveitamento integral do atum está hoje viva no Algarve, uma vez que se continua a produzir *muxama*, *estupeta*, *sangacho* e *ovas prensadas*. Estes produtos são agora conservados não só por ação do sal, mas também das modernas práticas de higiene e de embalagem, associadas com refrigeração. Simultaneamente, o atum é cortado e comercializado de modo muito semelhante ao que se faz no balcão de um talho.

Tal como aconteceu com as conservas, estes produtos já não são preparações de conveniência, destinados apenas a prolongar a vida útil do atum, mas sim especialidades apreciadas pelos seus atributos sensoriais, que muito enriquecem as práticas culinárias das modernas cozinhas algarvias.

Outra vertente com características inovadoras é a da produção de peixe e mariscos: existem no Algarve empresas que praticam aquacultura em condições controladas, aproveitando áreas costeiras e estuários, ambientes de maré característicos destas águas temperadas, com temperatura amena e grande exposição solar – atualmente produzem-se douradas, robalos, ostras e mexilhões.

Estas produções em regime extensivo ou semiextensivo, onde os animais têm acesso a alimento natural, complementado com peixe ou rações criteriosamente formuladas a partir de peixe e cereais, colocam no mercado produtos de elevada qualidade.

Ensaiam-se também produções industriais de outras espécies, como a corvina e o sargo, investiga-se intensamente a reprodução e as condições de produção de muitas outras em cativeiro, como é o caso, por exemplo, do choco e do polvo (DOMINGUES et al., 2002; SYKES et al., 2013).

A produção de amêijoa em viveiros, laboriosamente conservados nos sapais interiores da Ria Formosa, continua a fazer-se, tal como se fazia há séculos, mas agora goza da segurança que lhe é conferida pela monitorização constante da qualidade microbiológica das águas e da prática regular da depuração, em instalações controladas, antes da comercialização. A presença de microalgas produtoras de toxinas nos viveiros é também objecto de avaliação constante e a sua detecção condiciona a interdição das capturas, sempre que os resultados se afastam dos valores de segurança (INSTITUTO PORTUGUÊS DO MAR E ATMOSFERA, 2013).

A produção de ostras e mexilhões encontra no Algarve condições excepcionais, atingindo-se grandes rendimentos de produção e elevada qualidade de produtos, o que facilita a sua colocação nos principais mercados internacionais. Na Ria Formosa, as condições ambientais são favoráveis à reprodução e ao desenvolvimento de juvenis, por isso é nesta zona que algumas empresas instalaram os seus berçários de bivalves.

Há também empresas que se dedicam exclusivamente à comercialização de peixe, entregando-o, refrigerado ou congelado, a clientes espalhados por todo o mundo – muitos deles chefes de cozinha com grande nível de exigência.

Outras empresas combinam a pesca – captura e abate, com o maneio e a engorda, assegurando a captura das espécies que servem de alimento aos espécimes em cativeiro, o seu maneio durante o período de engorda, e finalmente, a sua captura e abate em condições controladas, que incluem o abaixamento rápido da temperatura, e o processamento – evisceração, corte e congelação, na maior parte dos casos – que dará lugar à entrega de peixe congelado a -60°C, nos mercados mais exigentes, que vão desde restaurantes a grandes distribuidores.

A pesca de peixe, cefalópodes e mariscos, e a produção de produtos processados a partir destas matérias-primas, não tem no Algarve, no século XXI, a expressão em quantidade que teve no passado, mas parece estar a encontrar um caminho de excelência que abre portas e cria novas oportunidades. As estatísticas de pesca e as quantidades de peixe desembarcado revelam uma diminuição das quantidades, mas o valor elevado que o pescado atinge no mercado e o seu significado no balanço das pescas, importações e exportações, revelam claramente que o valor aumenta e que há procura para justificar a expansão destas atividades.

No Algarve, em 2014, existiam mais de 30 portos de pesca ativos, distribuídos pelos concelhos de Lagos, Portimão, Olhão, Tavira e Vila Real de Santo António e, em Portugal, ainda se importa peixe

e marisco, mas exporta-se muito mais («Estatísticas da pesca 2014», 2015; INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA, 2016).

Mas se a pesca e produção de peixe e mariscos parece ganhar novo dinamismo no Algarve, neste início de século XXI, os modos de preparação culinária e o padrão de consumo alimentar dos produtos da pesca e da aquacultura procuram as suas origens e parecem cada vez mais querer aproveitar as características saudáveis de modos de consumo antigos.

Com efeito, à luz do conhecimento atual sobre a importância da alimentação na promoção da saúde, padrões alimentares que outrora foram ditados por economias de subsistência, são hoje reconhecidos globalmente como promotores de saúde (WHO, 2012).

A gastronomia emergente no Algarve vem recuperando práticas ancestrais, preparações culinárias de grande simplicidade, que brilham pela enorme qualidade das matérias-primas usadas na sua preparação e pelo rigor de gestos muito simples, recuperados de memórias que quase se esqueciam (VALAGÃO et al., 2015). Assim, aparecem em mesas requintadas carapaus alimados, cavalas cozidas com orégãos, raia alhada, pratos de peixe cozido ou estufado, arrozes de peixe ou de bivalves, canjas de amêijoas ou papas de milho com bivalves. Especialidades que davam valor e utilidade a partes menos nobres do atum ou que permitiam conservar, de modo útil, peixes cuja perecibilidade impedia de chegarem às mesas mais afastadas do mar, como acontecia com a sardinha, estão hoje na origem de propostas bem sucedidas de alguns restaurantes locais mais arrojados, enquanto o arroz de lingueirão ou as ovas de choco frito passaram de pratos humildes, comidos como recurso de subsistência nas comunidades ribeirinhas, para ser especialidades presentes em muitas ementas de restaurantes regionais (SARAMAGO, 2001).

Há um trabalho persistente de recuperação e modernização de metodologias ancestrais de processamento, combinado com a divulgação e valorização dos seus produtos, que vem sendo desenvolvido por inúmeras iniciativas privadas, pelas confrarias gastronómicas, como a *Confraria do Atum*, e por muitos agentes da moderna divulgação dos produtos tradicionais no Algarve, designadamente as agências de desenvolvimento Almargem, In Loco e Odiana e Associações e Cooperativas de pescadores e viveiristas, como a Formosa ou a VIVMAR. Da conjugação dos esforços de todos resulta um interesse e uma procura crescente destes produtos.

Outros métodos de conservação e outros produtos estão ainda vivos, mas apenas nas memórias de quem os conheceu à mesa na infância, como o litão seco, que em Olhão ainda se cozinha em algumas casas de família como prato de eleição para a ceia de Natal, ou as sardinhas salgadas secas “na canastra”, hoje quase desaparecidas ou ainda o choco ou a lula secos ao sol, que apenas os descendentes de velhos pescadores sabem preparar e apreciar.

Urge dinamizar e aliar trabalhos urgentes de recolha de testemunhos vivos, com investigação bibliográfica, o que produzirá investigação atual, necessária para dar o fundamental suporte científico a iniciativas de promoção do património das cozinhas tradicionais algarvias e contribuir para a salvaguarda desta tão importante vertente do padrão alimentar mediterrâneo.

Bibliografia

BERNAL-CASASOLA, D. Garum y Salsamenta. Del origen fenicio a la democratización romana de una milenaria tradición salazonera. BOIX, L.; SANTOS, M. (Eds.). La salaó de peix a Empuries i a L'Escala. Del garum a l'anxova. Barcelona: Museu d'Arqueologia de Catalunya-Empuries, 2014.

BERNARDES, João Pedro e OLIVEIRA, Luís Filipe. Em torno da trilogia alimentar mediterrânea. FREITAS, A. et al. (Eds.). Dimensões da Dieta Mediterrânica, Património Cultural Imaterial da Humanidade. Faro: Universidade do Algarve, 2015. p. 135–151.

BORGES, Teresa Cerveira. Biodiversidade nas Pescas do Algarve, 2.^a ed. | Universidade do Algarve. 2.^a ed. Faro: Universidade do Algarve, 2010.

BRANDÃO, Raul. Os Pescadores. Porto: Porto Editora, 1923. Disponível em:

- <http://docs.paginas.sapo.pt/raulbrandao/Os_Pescadores.pdf>. Acesso em: 23 abr. 2016.
- BRAZ, Nídia. Memories of salt and sea : anchovies made from sardines. BARATA, F. T.; ROCHA, J. M. (Eds.). Heritages and Memories from the Sea Conference Proceedings. Évora: UNESCO Chair in Intangible Heritage and Traditional Know-How: Linking Heritage, 2015. p. 109–115.
- DOMINGUES, Pedro M. e SYKES, António e ANDRADE, José P. The effects of temperature in the life cycle of two consecutive generations of the cuttlefish *Sepia officinalis* (Linnaeus, 1758), cultured in the Algarve (South Portugal). *Aquaculture International*, v. 10, n. 3, p. 207–220, 2002.
- Estatísticas da pesca 2014. Lisboa: [s.n.], 2015.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA. Boletim Mensal de Agricultura e Pescas, 2016.
- INSTITUTO PORTUGUÊS DO MAR E ATMOSFERA. Boas práticas para a produção de bivalves – Ria Formosa. Lisboa: Instituto Português do Mar e Atmosfera, 2013.
- OLIVEIRA, Francisco X. d’Athaíde. Monografia do Concelho de Olhão da Restauração. Olhão: Câmara Municipal de Olhão, 1999.
- OLIVEIRA, Francisco Xavier d’Athaíde. Monografia de Estombar. Facsimile ed. [S.l.]: Câmara Municipal de Lagoa, 1987.
- OLIVEIRA, Francisco Xavier d’Athaíde. Monografia do Concelho de Vila Real de Santo António. Facsimile ed. Porto: Livraria Figueirinhas, 1908.
- PÉREZ-VILLAREAL, B. e POZO, R. Ripening of the salted anchovy (*Engraulis encrasicolus*): study of the sensory, biochemical and microbiological aspects. 1992, Amsterdam: Elsevier Inc., 1992. p. 157–167.
- PILOTO, Diamantino. O meu Olhão e Contos de Olhão. Faro: Algarve em Foco, Editora, 1997.
- RIBEIRO, Orlando. Mediterrâneo. Ambiente e Tradição. 3ª. ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2011.
- SARAMAGO, Alfredo. Cozinha Algarvia. Lisboa: [s.n.], 2001.
- SYKES, A.V. et al. Cuttlefish (*Sepia officinalis*) culture at CCMar: towards species diversification in aquaculture. *World Aquaculture*, v. 44, n. 4, 2013.
- VALAGÃO, Maria Manuel, CÉLIO, Vasco e GOMES, Bertílio. Algarve Mediterrânico: Tradição, Produtos e Cozinhas. Lisboa: Edições Tinta da China, 2015.
- WHO (Ed.). WHO | Promoting a healthy diet for the WHO Eastern Mediterranean Region. [S.l.]: World Health Organization, 2012. Disponível em: <http://www.who.int/nutrition/publications/nutrientrequirements/healthydietguide2012_emro/en/>. Acesso em: 3 jan. 2015.

DA TRADIÇÃO À REINVENÇÃO: SABERES E FAZERES NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS COMO ESTRATÉGIA DE REPRODUÇÃO SOCIAL¹

DE LA TRADICIÓN A REINVENCIÓN: CONOCIMIENTOS Y PRÁCTICAS EN LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA COMO ESTRATEGIA DE REPRODUCCIÓN SOCIAL

Sônia de Souza Mendonça Menezes
Professora do Departamento de Geografia e do Programa de Pós Graduação em Geografia- PPGeo da Universidade Federal de Sergipe
Coordenadora do GRUPAM: Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos Manifestações Culturais – CNPq/UFS
soniamendoncamenezes@gmail.com

Resumo

Este artigo versa sobre a produção de alimentos tradicionais e reinventados, demandados, valorizados e consumidos, elaborados por grupos familiares residentes nos espaços rural e urbano. Constatamos, a partir dos dados das pesquisas realizadas, que grupos familiares utilizam o saber fazer transmitido por gerações, porém, reinventam a tradição tendo em vista as exigências do mercado consumidor. Conclui-se que pesquisar a produção dos alimentos tradicionais e a expansão da demanda significa compreender o consumo desses alimentos por homens e mulheres, tendo em vista a procura ascendente que legitima e contribui para a geração de postos de trabalho e renda de grupos familiares e para a reprodução social desses atores.

Palavras-chave: alimentos tradicionais; reinvenção; estratégia; reprodução social.

Resumen

Este artículo tiene como objetivo reflexionar sobre la producción de alimentos tradicionales, preparados por grupos familiares residentes en las zonas rurales y urbanas, así como reinvencciones insertados en la producción de acuerdo con la demanda del mercado de consumo.

Encontramos desde los datos de las investigaciones realizadas, las cuales varias familias utilizan el saber hacer transmitido de generación en generación, sin embargo, reinventan la tradición a la vista de las exigencias del mercado consumidor.

En conclusión, la investigación de la producción de alimentos tradicionales, debemos comprender el consumo de estos alimentos por hombres y mujeres, en vista de la creciente demanda que legitima y contribuye a la generación de empleo y ingresos de los grupos familiares y contribuye a la reproducción social de éstos actores.

Palabras clave: comidas tradicionales; reinvencción; estrategia, la reproducción social.

Introdução

Refletir sobre a produção dos alimentos da tradição a reinvenção, significa não só atentar para processos culturais que envolvem diferentes temporalidades e que têm suas representações no tecido social/cultural dos lugares, mas também discutir uma territorialidade criada como estratégia de reprodução dos grupos familiares. Este artigo foi elaborado a partir das pesquisas realizadas no Estado de Sergipe, mediante visitas a agricultores familiares nas regiões do Sertão, Agreste e Zona da Mata, nas quais identificamos a elaboração dos alimentos tradicionais além de identificar as reinvenções inseridas no processo de produção. Como procedimentos metodológicos iniciamos com a revisão teórica, seguida da pesquisa de campo com aplicação de entrevistas e questionários envolvendo nas citadas pesquisas alunos dos diferentes níveis de ensino. Para tanto, fazemos a

¹ Este texto constitui uma versão atualizada do artigo intitulado: “Alimentos identitários: uma reflexão para além da cultura” anteriormente publicada na Revista Geonordeste Edição Especial dos 30 anos do NPGEO; Ano XXIV, n.2, 2013, disponível em: <http://www.seer.ufs.br/index.php/geonordeste/article/view/1516/1341/>.

associação de projetos de pesquisa e envolvemos alunos da Pós-graduação, discentes da graduação por meio da inserção no PIBIC e alunos da educação básica através do Programa PIBIC Júnior com a integração das pesquisas financiadas pelo CNPq/FAPITEC. Desse modo, objetivamos integrar os alunos suscitar a troca de conhecimento, incentivar os discentes da educação básica na pesquisa, para que identifiquem, apreciem e valorizem os alimentos tradicionais como potencialidades locais, posto que são visualizados como algo corriqueiro, por vezes considerado sem relevância nas comunidades rurais.

Diante da expansão da produção e consumo dos alimentos tradicionais, surgem várias indagações: Quais são as alterações ou reinvenções existentes na produção de alimentos tradicionais pesquisados como os queijos artesanais e os derivados da mandioca? Em que medida o saber-fazer associado à elaboração e ao consumo desses alimentos está imbricado na identidade cultural dos consumidores? Como esses alimentos contribuem para a reprodução dos grupos familiares nos espaços rural e urbano?

Com este artigo, pretendemos contribuir para a ampliação do conhecimento geográfico da produção e consumo de alimentos tradicionais. Ainda buscamos proporcionar um cabedal de informações que versam sobre as distintas dimensões, diante da inserção de paradigmas externos que erodem a cultura do lugar fomentado pelo capital por meio da introdução de novos alimentos e modo de fazer, sustentado pelo meio técnico científico informacional e pela mídia. Espera-se, por fim, ampliar o conhecimento dessas alternativas de trabalho e suscitar novas pesquisas sobre a temática em foco.

Saberes e fazeres na produção de alimentos tradicionais

O debate sobre o processo de produção de alimentos tradicionais apresenta-se como um dos mais relevantes entre os promovidos pelas diversas ciências na contemporaneidade. No bojo das discussões, a temática tem sido abordada por alguns setores com preconceito, prepotência e a arrogância, alguns técnicos considera como uma (des)ordem nos espaços rurais. Para esses grupos, a atividade artesanal não passa de uma rugosidade, isto é, aquilo que ficou do passado, “o que resta do processo de supressão acumulação, superposição [...] apresentada de forma isolada ou como um arranjo” (SANTOS, 1996, p. 113). Essa rede de discursos institucionalizados considera as práticas artesanais uma desvantagem persistente com as suas deficiências múltiplas que emperram o “desenvolvimento” do mercado formal, das grandes e médias empresas fundamentadas na lógica da “reprodução ampliada do capital”. Entretanto, essa não é a visão dominante na sociedade brasileira. Os conhecimentos embutidos nos meios de produção são reconhecidos por parte da sociedade civil e das instituições de patrimonialização, conforme assevera Santilli (2009), fato esse que justifica a crescente demanda dos alimentos com histórias na contemporaneidade. Diante da expansão dos alimentos processados pelo setor secundário, contraditoriamente, verificamos o incremento da procura por alimentos tradicionais. Essa demanda impulsiona a produção dos citados alimentos transformando-os em uma alternativa criada por grupos familiares no espaço rural e urbano nas diferentes regiões brasileiras e confirmam a busca de soluções para as adversidades e problemáticas enfrentadas no dia a dia.

A respeito dos alimentos tradicionais, Menasche (2003), Menezes (2009, 2015), Krone (2009), Cruz (2012) e Santilli, (2009), nas suas pesquisas referentes aos sistemas de produção dos alimentos tradicionais, mencionam a confiança fixada entre os produtores e consumidores, sustentados pela reputação e reconhecimento da qualidade do produto. O saber-fazer em discussão inclui-se nos parâmetros de bens imateriais por abranger aprendizados, técnicas e inovações vinculadas a agricultores tradicionais, mantenedores de práticas que outrora foram protagonizadas por seus antepassados.

Menezes (2015) ressalta que essas alternativas norteiam a vida de homens e mulheres que buscam, no resgate de tais atividades, a transformação de produtos com valor de uso para valor de troca. Em Sergipe, os queijos artesanais e as iguarias derivadas da mandioca eram elaborados exclusivamente

para o autoconsumo e, a partir da década de 1980, passaram a ser demandados pela população residente nos centros urbanos.

Descortinar a lógica artesanal na produção de alimentos significa atentar para os processos de produção do queijo nas diferentes escalas, com as suas singularidades e/ou heterogeneidades dos produtos em determinados territórios, evidenciando a tradição e a reinvenção inserida pelos atores em sintonia com a demanda dos consumidores.

A produção de alimentos tradicionais como o queijo artesanal e as iguarias derivadas de mandioca constitui uma territorialidade, criada por grupos familiares ao apropriarem os recursos nos seus territórios, e transformam estes em alternativas geradoras de renda e trabalho. Constatamos nos territórios do sertão, agreste e zona da mata de Sergipe essas estratégias que, criam no dizer do Professor Milton Santos (2010, p. 144) uma “economia e uma cultura territorializada”, fundamentada e fortalecida pelas redes de sociabilidade, conformada por parentes, vizinhos e amigos uma construção cultural endógena, desvinculada das premissas dominantes nas institucionalidades.

Tais territórios, ao conformar a produção desses alimentos, consistem em espaço apropriado pela ação do trabalho investido pelo sentimento de pertencimento entremeado pelas redes de sociabilidade e, por meio da territorialidade, propiciam o acontecer solidário abordado por Milton Santos (1996). A produção de alimentos tradicionais conforma sistemas agroalimentares localizados a partir da apropriação dos recursos territoriais, do saber-fazer, tradição, das relações de proximidade, da cooperação e competição entre os grupos produtores.

A respeito do SIAL-Sistema Agroalimentar Localizado, Muchnick e Sautier (1998), ressaltam que o meio, os produtos, as pessoas, suas instituições, seu saber-fazer, seus comportamentos alimentícios, suas redes de relações se combinam em um território para produzir uma forma de organização agroalimentar em uma escala espacial dada. Embora não seja visualizada ou reconhecida por alguns setores públicos, tendo em vista o caráter informal e o não cumprimento de normas. Esses grupos conformam redes invisíveis e conseguem inserir seus produtos no mercado local e regional.

As articulações informais organizadas para aproveitar os recursos territoriais, como o leite e a mandioca produzidos nos estabelecimentos rurais inicia-se com o resgate do saber-fazer transmitido por diferentes gerações. Na elaboração dos produtos, sob a supervisão das mulheres, são utilizados instrumentos tradicionais, rústicos elaborados com recursos locais com o predomínio do uso das formas de madeira para o queijo artesanal e para os derivados da mandioca. Entretanto, com o avanço da demanda acentua a relação de gênero desde a elaboração dos alimentos e, principalmente, no tocante à comercialização.

A divisão de trabalho nos municípios sertanejos e agrestinos sempre foi definida pelo homem, cabendo à mulher a tarefa de transformar os produtos do roçado ou os mantimentos em alimentos comestíveis. Woortmann & Woortmann (1997, p. 37) afirmam que, contrapondo-se à posição masculina, a mulher ocupa um lugar determinado: “a casa, núcleo simbólico da família”. Essa assertiva encontra respaldo na produção cotidiana desses alimentos. Ao expandir a produção e comercialização os homens passam a dominar o processo e as tarefas dos espaços de fora ficam sob a responsabilidade do sexo masculino.

Homens e mulheres iniciam o trabalho a partir das cinco horas da manhã, existe uma divisão etária e sexual do trabalho. O sexo masculino, responsável pelos espaços produtivos externos a residência, é encarregado de providenciar a matéria-prima utilizada, como também realizar atividades que requerem o uso da força física. Às mulheres cabem controlar o ponto de preparo e medidas dos ingredientes e supervisionar a elaboração dos alimentos. Enquanto isso, os mais jovens exercem uma função de auxílio no processo de preparação dos queijos e das iguarias derivadas da mandioca.

As matérias-primas leite e mandioca são aproveitadas na sua totalidade, fato esse que denota uma relação intrínseca com o meio ambiente e uma organização econômica na qual todos os elementos são aproveitados, além de contribuir para evitar a poluição no espaço.

As inovações na produção dos alimentos tradicionais

As práticas alimentares contemporâneas sofrem uma grande influência dos avanços tecnológicos na indústria de alimentos e na agricultura, pela globalização da economia, as transformações tomam um contorno maior no setor alimentício. Verifica-se o excesso no consumo de determinados alimentos (ricos em gordura e açúcar refinado). A indústria de alimentos preparados (congelados, prontos ou semi-prontos) expande pela necessidade dos consumidores modernos que vão à busca de praticidade e rapidez. Mas, simultaneamente, observa-se um movimento contraditório com uma demanda continuada por alimentos que estão relacionados à identidade de determinados grupos de consumidores.

Ao analisar a cultura alimentar brasileira, no tocante à tradição, como um valor vinculado a natureza e a terra, como uma busca pelo genuíno, autêntico, de forma simbólica constatamos que os alimentos tradicionais são valorizados na culinária moderna e proporciona nos novos pratos um caráter de tradicional e requinte nas preparações típicas de certos alimentos. Porém, tal alteração não representa a volta às raízes do alimento e sim novos procedimentos de preparo do produto, como uma estratégia para a venda desses alimentos. Essa revalorização desses alimentos se enquadra na noção de “tradição da modernidade” defendida por Garcia (2003, p. 490). Em suas palavras:

[...] A noção de “tradição da modernidade” explica as mudanças que ocorrem na estrutura alimentar contemporânea: os pratos tradicionais ou típicos são transferidos para os restaurantes e instituições e, num âmbito doméstico, são preparados ou encomendados (em restaurante, rotisserias e outros prestadores de serviços) apenas em ocasiões especiais como festividades e comemorações. [...] Estes pratos tradicionais, por sua vez, são readaptados às condições atuais, seja no modo de preparo, seja nos produtos utilizados.

É o caso da produção artesanal de queijos de coalho e do requeijão no Estado de Sergipe, que tem uma procura acentuada durante todo o ano, alimento presente no consumo diário, assim como, na atualidade, demandado pelos restaurantes típicos para a elaboração de comidas requintadas, inventadas, para consumidores de diferentes classes sociais. Além desses grupos sociais, constatamos o crescimento no número de restaurantes temáticos que buscam produtos locais e reinventam pratos tradicionais.

Mas, para além desses produtos tradicionais enraizados no consumo diário da população nordestina e demandados pelos restaurantes, observamos que os queijos artesanais também são reinventados nas pequenas unidades de produção.

Nas incursões realizadas no território queijeiro no Estado de Sergipe, constatamos a relevância da produção artesanal independentemente da escala de beneficiamento do leite. Para tanto, homens e mulheres produzem os derivados tradicionais e buscam acompanhar a tendência de determinados grupos de consumidores, inserindo variedades com o objetivo de permanecer e conquistar novos nichos de mercado.

Esse território apresenta uma multiplicidade cujos elementos estão “impregnados de temporalidade”, variando do tradicional requeijão do sertão às inovações como o pré-cozido, a *mussarela*, os queijos temperados, entre outros. Parodiando a discussão ilustrada por Massey (2008) sobre o espaço, observou-se, no SIAL queijeiro sertanejo, a rejeição na contemporaneidade estática em favor da simultaneidade dinâmica. Essas simultaneidades são compostas de múltiplas trajetórias/territorialidades visíveis na produção artesanal de queijos no Sertão Sergipano.

As inovações na produção dos queijos são evidenciadas em praticamente todos os municípios, relacionada ao repasse do conhecimento entre os atores. Essas relações de cooperação entre os concorrentes denotam como uma típica característica de um SIAL. Requier-desjardins et al. (2006, p.122) apontam nas suas pesquisas a notoriedade da especialização do SIAL como resultante da transmissão do conhecimento tácito entre os atores, isto é, “da existência de *know-how* e tecnologia específicas, quando um determinado processo de transformação de um dado produto emerge em uma área circunscrita compartilhado como conhecimento comum ente os atores ali sediados”.

Embora predomine a demanda da produção do queijo de coalho tradicional pela população, atualmente, são elaborados o queijo de coalho temperado no qual são inseridos condimentos como o orégano, pimenta e cheiro verde.

Além dessas reinvenções constatamos que os produtores sintonizados com o mercado consumidor individual ou de pequenas famílias passam a elaborar os queijos em tamanho reduzido direcionado à esses grupos de consumidores.



Figura 01: Queijo de coalho tradicional **Figura 02:** Requeijão elaborado para consumo individual

Como afirma Hobsbawm e Ranger (2008, p. 12): “[...] inventam-se novas tradições quando ocorrem transformações suficientemente amplas e rápidas tanto do lado da demanda quanto da oferta. [...]”. Essa assertiva embora não trate da produção de queijos, mas, a reportamos uma vez que no território queijeiro as transformações no formato da produção aponta a sintonia dos agricultores com as mudanças existentes no mercado consumidor, implicando na elaboração de queijos com formato diferenciado para público expressivo.

Outra alteração no processo de comercialização ocorreu na década de 1990, quando cresce a demanda dos derivados do leite, sobretudo o queijo de coalho para comercialização nas praias do litoral nordestino. A conquista desse “mercado” foi ressaltada por autores como Cerdan e Sautier, (1999, 2003); Abramovay, (2003), Menezes (2009, 2015); que ratificam a inserção do produto tradicional, conquistando outros consumidores em praticamente todo o litoral nordestino. Além da venda do queijo de coalho tradicional, as inovações também são promovidas por esses comerciantes que oferecem juntamente com o queijo condimentos como o orégano que poderá ser inserido ao queijo antes de assar, assim como oferecem o melado (mel obtido da cana-de-açúcar) para adicionar ao queijo após este ser assado na brasa, esses condimentos são inovações que proporcionam a produção de novos sabores ao alimento tradicional. Para os consumidores locais que buscam os sabores tradicionais, a inserção dos condimentos não passa de uma moda, mas, de acordo com os consumidores adolescentes, jovens e turistas os condimentos são reinvenções que provocam sabores excepcionais como a junção de condimento como o orégano um tempero que produz uma qualidade superior ao queijo. E, com a junção do queijo com o melado, significa uma combinação perfeita para eles devido a união do salgado ao doce.

As(os) vendedoras(es) percorrem quilômetros à procura de consumidores. Levam como instrumento de trabalho uma lata cheia de carvão vegetal utilizada para assar o queijo coalho. O grupo de vendedores é constituído por trabalhadores de diferentes faixas etárias desde adolescentes com 14 anos, jovens, adultos e idosos.



Figura 03: Vendedora de queijo de coalho assado na praia **Figura 04:** Queijo de coalho assado

Para além dos queijos constatamos também a reinvenção em outros alimentos tradicionais como é o caso das iguarias derivadas da mandioca que são reelaboradas a partir do resgate do saber-fazer transmitido por gerações.

Dos beijos tradicionais às tapiocas reinventadas...

Os sabores das iguarias tradicionais elaboradas com a mandioca por grupos familiares expressa uma relação cultural enraizada na identidade dos grupos familiares produtores e dos consumidores nos territórios rurais e urbanos. Na atualidade, os grupos envolvidos na produção e na comercialização desses alimentos buscam, a partir da constituição dessa atividade, continuar junto com os seus familiares no espaço rural, assim como no espaço urbano. Em Sergipe, os produtores resgatam receitas tradicionais e reinventam outras com o intuito de atrair o mercado consumidor com produtos que estão arraigados na memória e estão inseridos na culinária local.

Ao analisarmos os derivados da mandioca constatamos que a partir da retirada da manipueira, obtêm-se a tapioca e a massa puba, e com essa matéria-prima múltiplas iguarias são produzidas, tais como: beijos, sario, malcasados, pé-de-moleque, tapioca, bolachas de goma, bolos de tapioca, puba e macaxeira, alimentos enraizados na cultura sergipana. Para além dessas iguarias tradicionais ocorre também a reinvenção da tradição, resultante por um lado, da demanda crescente da população dos grandes centros urbanos e por outro lado como alternativa de sobrevivência de grupos familiares.

A partir da década de 1990, grupos familiares passam a usar a massa da tapioca acrescentando os recheios transformando em um alimento semelhante a um sanduíche que aqui denominamos de tapioca reinventada. Com essa inovação, os grupos familiares conseguem atrair os consumidores jovens, adolescentes, crianças, além de adultos e idosos.

As tapiocas reinventadas, são resultantes de um processo de reelaboração inspirado nas demandas do mercado consumidor. Para tanto os grupos familiares resgataram um alimento de uso diário ou em períodos específicos – a tapioca- reinventam, inserindo novas características. Anteriormente a tapioca era utilizada para a produção de beijos sendo acrescentado o leite de coco adoçado. Atualmente, iniciam a produção recheando as tapiocas com o queijo coalho, inserem depois outros recheios e proliferam as múltiplas combinações, como: o queijo coalho com coco, a *mussarela* com presunto, o queijo com a: calabresa, com o charque, a carne do sol, frango, camarão. Aliam alimentos da dieta local e vão inserindo outros produtos inclusive as tapiocas com doce, chocolate, leite condensado, frutas e continuam as reinvenções com as inúmeras misturas.



Figura 05: Produção de tapioca reinventada **Figura 06:** Produção de tapioca na Orla de Atalaia.

Os consumidores têm perfil variado, pertencendo às mais diferentes classes sociais. Esses produtos são elaborados fundamentados no saber-fazer e conquistam os consumidores por qualidades subjetivas, expressas no sabor, no aroma ou como uma referência da região de produção. Nessa direção, Muchnick (2004) considera que o valor simbólico dos alimentos está relacionado à construção de identidades coletivas e individuais que, diante da globalização, representam o pertencimento a uma família, comunidade ou país. Destarte, o registro familiar da comida é memória de aromas e gostos da infância, responsável pela transmissão, através de gerações, do saber-fazer e das técnicas de preparação.

Os comerciantes de tapioca reinventada, afirmaram que sua renda semanal varia de acordo com o período do ano e nos meses de dezembro a março (verão) e junho e julho (inverno) meses com grande fluxo de turistas a demanda é ascendente. Nas demais estações do ano, a demanda apresenta uma determinada regularidade. Nas últimas décadas, evidenciamos o crescimento dos pontos de venda desse sabor em todos os bairros da cidade de Aracaju, porém, com uma concentração na Praia da Coroa do Meio nas proximidades da rede hoteleira. Contrapondo-se aos beijus tradicionais, os produtores das tapiocas reinventadas alcançam lucro superior tendo em vista o afluxo de consumidores com elevado poder aquisitivo. Enquanto isso, nos bairros mais afastados cresce a demanda dessa iguaria, porém, o valor de cada tapioca é inferior às tapiocas comercializadas na Orla de Aracaju. Diante das dificuldades enfrentadas para a sobrevivência, homens e mulheres resgatam o saber-fazer transmitido por gerações, e continuam a elaborar os sabores tradicionais e/ou ressignificam para continuar nos seus territórios.

Considerações finais

A expansão da produção de leite e da mandioca, assim como dos seus derivados apresentavam exclusivamente valor de uso e passaram a conquistar a partir da década de 1980 e 1990, respectivamente valor de troca. Retomam-se o saber-fazer, o queijo e o beiju deixam de estar geograficamente limitados aos espaços circunscritos das residências, como no passado, constituindo, nas duas últimas décadas, uma territorialidade, estratégia de reprodução social, impressa em um gênero de vida autônomo.

A (re)afirmação dos produtos artesanais ocorre pela demanda feita pelos consumidores em decorrência da relação com a identidade. Na atualidade são inseridas reinvenções que conquista novos nichos de mercado para esses alimentos e novos consumidores. A preservação do conhecimento tradicional e as suas ressignificações conforma uma territorialidade alicerçada pela demanda ascendente do mercado consumidor que reconhece e legitima tal produção e proporciona renda essencial para a sustentabilidade dos grupos familiares. E, o movimento ascendente da procura por esses alimentos tradicionais, comprovado por esta pesquisa, indica a relevância do reconhecimento de saberes e fazeres enraizados como um patrimônio cultural a ser preservado na contemporaneidade.

Portanto, os saberes e fazeres da produção artesanal dos queijos e beijos tradicionais, resiste e se transforma em estratégia de reprodução social que possibilita a continuidade de homens e mulheres no espaço rural, assim como daquelas que se encontram no espaço urbano e estão envolvidos na produção e comercialização desses alimentos.

Referências

- ABRAMOVAY, Ricardo. **O futuro das regiões rurais**. Porto Alegre. Ed. UFRGS, 2003.
- CERDAN, C. SAUTIER, D. Construção e desenvolvimento dos territórios rurais. In: SABOURIN, E. TEIXEIRA, O. A. **Planejamento e desenvolvimento dos territórios rurais: conceitos, controvérsias e experiências**. Brasília: EMBRAPA. Informação tecnológica. 2002.
- CRUZ, Fabiana Thomé da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra – RS**. 2012. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.
- GARCIA, Rosa W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: Considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, Campinas- SP, 2003.
- HOBBSAWM, Eric. RANGE, Terence. *A invenção das tradições*. Tradução Celina Cardim Cavalcanti. Rio de Janeiro: Paz e Terra. 1994.
- KRONE, Evander Eloí. **Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano**. 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.
- MENASCHE, Renata. **Os grãos da discórdia e o risco à mesa: um estudo antropológico das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul**. 2003. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.
- MENEZES, Sônia de S. M. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. 2009. 359f. Tese. (Doutorado em Geografia). Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2009.
- MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; ALMEIDA, Maria Geralda de. Reorientações produtivas na divisão familiar do trabalho: papel das mulheres do sertão de São Francisco (Sergipe) na produção do queijo de coalho. In: NEVEZ, Delma Pessanha; MEDEIROS, Leonilde Servolo (Org.). **Mulheres camponesas: trabalho produtivo e engajamentos políticos**. Niterói: Alternativa, 2013, p.129-146.
- MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **Queijo artesanal** Configurações territoriais- Experiências Escalares do Global ao Local (O caso de Sergipe). 1. ed. São Cristóvão: Editora da UFS, 2015. v. 01. 293p.
- MUCHNIK, J. Identidade territorial dos alimentos: alimentar o corpo humano e o corpo social. In: CONGRESSO INTERNACIONAL AGROINDÚSTRIA RURAL E TERRITÓRIO, 2004, México. **Anais...** México, 2004.
- MUCHNIK, J.; SAUTIER, D. Sistemas agro-alimentares localizados e construção de territórios. Paris: CIRAD, 1998. 18p. Projeto de pesquisa.
- REQUIER- DESJARDINS. Agro-Industria Rural y Sistemas Agroalimentarios Localizados: ¿Cuáles puestas? Quito, Noviembre de 1999. Disponível em: <http://www.prodar.org/cd.htm>. Acessado em 12/12/2006.
- SANTILLI, Juliana. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**. São Paulo: Peirópolis, 2009.

SANTOS, Milton, **A natureza do espaço**: técnica e tempo, razão e emoção. São Paulo: Hucitec.1996.

SANTOS, Milton. **O espaço dividido**: os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos. 2ª Ed. São Paulo: Edusp. 2004.

SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização**. 19. ed. Rio de Janeiro: Record, 2010.

WOORTMANN, Ellen F.; WOORTMANN, Klaas. **O Trabalho da Terra**: a Lógica e a Simbólica da Lavoura Camponesa. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1997.

ENTRE A ESCASSEZ E A ABUNDÂNCIA: CENÁRIOS DA MÁ-NUTRIÇÃO NO CONTEXTO DA PRODUÇÃO E DO CONSUMO DE ALIMENTOS¹

BETWEEN SCARCITY AND ABUNDANCE: MALNUTRITION SCENARIOS IN THE CONTEXT OF FOOD PRODUCTION AND CONSUMPTION

Fabiana Thomé da Cruz²

Resumo

Nas últimas décadas, diversas pesquisas e instituições têm apresentado evidências de que, tanto em situações e contextos de escassez quanto de abundância de alimentos, a fome e a má-nutrição estão presentes. Esse contexto paradoxal evidencia contradições do atual sistema agroalimentar e reforça tanto desigualdades presentes na distribuição e acesso a alimentos, quanto influências do atual modelo de alimentação na saúde da população. Tomando por base o debate acerca dos sistemas agroalimentares e com o intuito de melhor explorar o paradoxo que coloca a fome e a obesidade como faces de um mesmo problema, a presente comunicação tem por objetivo refletir sobre algumas características e mudanças na produção e no consumo de alimentos. Além disso, o presente ensaio busca pontuar alternativas que vem se constituindo e se consolidando com o intuito de superar ou mitigar os efeitos associados aos limites das práticas atuais relacionadas à alimentação.

Palavras-chave: fome; má-nutrição; obesidade; sistemas agroalimentares; redes alimentares alternativas.

Abstract

Over the last decades several researches and institutions have been showing evidences that hunger and malnutrition are related both to food scarcity and to food abundance. This paradoxical scenario evidences contradictions in the current agro-food system and reinforces inequalities in food distribution as well as influences on people's health. Based on the debate related to agro-food system and aiming to explore the paradox which puts hunger and obesity as faces of the same issue, this essay aims to reflect on some characteristics and changes related to food production and consumption. Furthermore, this essay seeks to list alternatives that has been constituted and consolidated in order to overcome or mitigate the effects associated to the limits of current food practices.

Key words: hunger; malnutrition; obesity; agro-food systems; alternative food networks.

Introdução

Dados recentes apontam que, distantemente de ser resolvido, o problema da fome ainda atinge 795 milhões de pessoas ao redor do mundo, o que significa que 10,9% da população atual do planeta está em situação de insegurança alimentar (FAO, 2015). Porém, desde as duas últimas décadas, soma-se ao problema da fome as consequências da abundância de alimentos ultraprocessados³ e obesogênicos na dieta de parte significativa da população, situação que apresenta, como característica mais visível,

¹ Agradeço profundamente a leitura atenta da colega Alessandra Matte que, ao fazer contribuições muito ricas em relação ao texto, proporcionou qualificar a discussão aqui desenvolvida.

² Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. (PGDR/UFRGS). Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Culturais (GRUPAM), Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC), Grupo de Estudos e Pesquisas em Agricultura e Desenvolvimento Rural (GEPAD). Email: fabianathomedacruz@gmail.com

³ Resumidamente, alimentos ultraprocessados são aqueles que, de acordo com a definição proposta por Monteiro et al. (2010), possuem composição nutricional desequilibrada devido a altos teores de gordura e/ou açúcar e/ou sal, baixo teor de fibras e alta densidade energética e se caracterizam por hiperpalatabilidade e grande durabilidade. Esse conceito, central para a presente análise, será retomando e aprofundado mais adiante neste ensaio.

excesso de peso, tendência que, em curva ascendente, já atinge mundialmente cerca de 2 milhões de pessoas, das quais 600 milhões são obesas (WHO, 2016).

Assim, por um lado, dificuldades de acesso aos alimentos fazem com que, ainda hoje, apesar do aumento significativo na produção de alimentos, milhões de pessoas ao redor do mundo estejam em situação de insegurança alimentar. Por outro lado, o acesso a alimentos hipercalóricos, ricos em gorduras, açúcares e pobres em vitaminas, fibras e minerais reforça outra face da fome, ou seja, a má nutrição, influenciando a aumento de casos de obesidade, diabetes e problemas cardiovasculares.

Esse contexto, que evidencia que fome e obesidade, que escassez e a abundância de alimentos são problemas igualmente relevantes atualmente, não pode ser desassociado da forma como o sistema agroalimentar está estruturado. De um lado, a forma como, globalmente, os alimentos têm sido produzidos, processados e distribuídos não foi capaz de terminar com a fome no mundo (FAO, 2015, MALUF, 2007) e, agravando essa situação, esse mesmo sistema influenciou a constituição de alimentos e ambientes potencialmente obesogênicos (NG et al., 2014; GRACIA ARNAIZ, 2009), resultando em diversos problemas de saúde à população (WHO, 2016; NG et al., 2014; FAO, 2013).

Tomando esse contexto paradoxal, o presente ensaio busca sistematizar elementos para analisar as duas faces da fome já mencionadas aqui, quais sejam, a marcada pela escassez de alimentos e a marcada pela abundância de alimentos ultraprocessados. Para tanto, além desta introdução, este ensaio está organizado em três seções. A seção seguinte caracteriza a situação de escassez e de abundância de alimentos, buscando evidenciar, para além de dados quantitativos, como a fome é sentida por quem a vive cotidianamente. Na seção posterior, em que se busca analisar o contexto da má-nutrição a partir de dinâmicas inerentes ao sistema agroalimentar, são apresentadas algumas contradições que têm sido apontadas em relação ao modo de operar deste sistema para, então, assinalar algumas possibilidades e estratégias para minimizar problemas relacionados à má-nutrição. Por fim, nas considerações finais, última seção do ensaio, busca-se sistematizar questões gerais acerca da análise proposta.

Entre a escassez e a abundância de alimentos: as duas faces da fome

Há algumas décadas, analisar má nutrição significava considerar apenas carência ou privação de alimentos, seja no que se refere à quantidade, seja no que diz respeito à qualidade da composição nutricional. Porém, atualmente, para analisar má nutrição e suas consequências, é preciso ir além da ideia de carência ou privação, pois, como apontam dados da WHO (2016), entre 1980 e 2014, a prevalência à obesidade mais do que dobrou. Essa tendência faz com que seja necessário considerar a má nutrição para além da privação ou carência de alimentos, significando também considerar excesso de peso e obesidade, deficiência de micronutrientes, como ferro, ácido fólico, vitamina A e iodo e a recorrência de doenças como diabetes, problemas cardiovasculares e alguns tipos de câncer (GLOBAL NUTRITION REPORT, 2016; FAO, 2013). Nesta seção, em que se tem por objetivo caracterizar tanto a situação de escassez como a de abundância de alimentos, buscaremos evidenciar que, para além de dados quantitativos, ao se abordar a fome pela perspectiva de quem a vive cotidianamente, a análise deixa de ser em relação a números e passa a contemplar também opiniões de pessoas que têm rostos e vozes. Essa abordagem é especialmente relevante em relação à situação de escassez de alimentos, que detalharemos a seguir.

A fome como escassez de alimentos

A fome como expressão de escassez de alimentos pode ser classificada de acordo com diferentes níveis de privação de alimentos. Entre distintas classificações, tomamos a adotada por Maluf (2007), que distingue fome aguda da crônica. O autor enfatiza que fome aguda se refere à urgência de se alimentar, situação que pode ser resolvida por meio da ingestão de alimentos. Nesse grupo, estão os que “passam fome”, mas que, de certo modo, podem fazer escolhas e se alimentar de acordo com seus hábitos alimentares, mesmo que, para isso, precisem recorrer à rede social na qual estão

inseridos, seja por meio de instituições, indivíduos ou mesmo de familiares. Diferentemente dessa situação, a fome crônica se constitui pela indisponibilidade diária de alimentos, privando o indivíduo do aporte calórico e nutricional necessário para a manutenção do organismo, levando ao quadro de deficiência energética crônica. (MONTEIRO, 2003).

No que se refere à situação de fome crônica, é importante mencionar a desnutrição, que apresenta sua forma mais grave na desnutrição infantil crônica, marcada por *deficit* de altura para a idade e, em menor grau, a desnutrição aguda, caracterizada pelo *deficit* de peso para a altura (MALUF, 2007). Em adultos, a privação de alimentos é menos visível que em crianças e, ao incorporar apenas o aporte calórico como forma de avaliar a disponibilidade de alimentos, não contempla a dimensão qualitativa da alimentação, de modo que micronutrientes, como minerais e vitaminas, tão indispensáveis quanto o valor energético dos alimentos para a manutenção do organismo, não são contemplados.

Analisando a situação global da fome, a partir da perspectiva proporcionada por dados quantitativos, é possível perceber que o número de pessoas que sofrem devido à privação de alimentos tem diminuído (FAO, 2015; PORKKA et al., 2013). Considerando o período entre 1990 e 2016 em relação ao número de pessoas em situação de fome, ainda que haja diferenças entre distintos países, de modo geral, a fome diminuiu de modo a responder, em nível global, ao primeiro dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio, qual seja, reduzir pela metade, até 2015, a proporção da população com renda inferior a um dólar por dia e a proporção da população que sofre de fome. Entre 1990-1992 e 2014-2016, a porcentagem de pessoas em situação de subnutrição sofreu decréscimo de 18,6% para 10,9% (FAO, 2015). O mesmo relatório da FAO (2015) aponta também progressos no que se refere à prevalência de crianças abaixo do peso. Porém, apesar desses avanços, a fome continua sendo um desafio diário para cerca de 795 milhões de pessoas. O relatório considera que ainda que do ponto de vista estatístico o objetivo de reduzir a fome do planeta pela metade não tenha sido totalmente atingido, a partir da perspectiva do desenvolvimento, a essência do compromisso foi cumprida, pelo menos em nível mundial (FAO, 2015). Porém, é preciso relativizar essa interpretação positiva. Nesse sentido, é fundamental salientar que a grande maioria da população que persiste em situação de fome vive em regiões em desenvolvimento, nas quais se estima 780 milhões de pessoas vivendo em insegurança alimentar.

Além disso, é preciso considerar outro aspecto, esse de ordem qualitativa. Ainda que os dados quantitativos indiquem progressos em relação ao número de pessoas em situação de fome, demonstrando claramente que a fome tem sido, de alguma maneira, minimizada nas últimas décadas, não pode ser desprezível o fato de haver cerca 795 milhões de pessoas com fome. Isso significa que pouco mais de um em cada nove pessoas no mundo não possuem, atualmente, condições de consumir alimentos em quantidades suficientes para ter uma vida ativa e saudável (FAO, 2015).

Ainda que em taxa decrescente se consideradas as estatísticas, esse dado é, sem dúvida, alarmante especialmente se analisado a partir da perspectiva de quem vive a fome em seu cotidiano. A esse respeito, merece destaque o estudo de Freitas (2003), que buscou compreender os significados e os valores simbólicos da fome tomando como contexto o Péla, bairro popular na cidade de Salvador, Bahia, região nordeste do Brasil. A autora, por meio de pesquisa etnográfica, descreve a fome na sua intersubjetividade, procurando dar voz e protagonismo às pessoas que vivem em situação de carência e privação de alimentos. Ela destaca que a “percepção dos sentidos da fome é expressa por sensações ou sentimentos vivenciados pelo corpo adaptado ao seu mundo ordinário. Logo, imbuído de sua tradição perceptiva, o faminto nem sempre se interroga sobre sua condição social e nem fala sobre sua fome.” (FREITAS, 2003, p. 24). A autora salienta ainda que os entrevistados mencionam a vergonha associada à condição de faminto, o que contribui para que a condição seja, de algum modo, um tabu como, já em 1968, Josué de Castro chamava a atenção (CASTRO, 2003)¹. Retornando ao Péla, entre os trechos de entrevistas que, na obra de Freitas (2003), dão voz às pessoas em situação de fome, é pertinente ressaltar o depoimento de uma mãe que, na tentativa de dar qualquer coisa para

¹ Esse texto, um dos últimos escritos do autor, foi elaborado no final da década de 1960, mas foi publicado inicialmente apenas em 1983, ano que em completava 10 anos da morte do autor.

os filhos se alimentarem, aprende a fazer sopa de papelão, como indicado no trecho a seguir, referente à entrevista de Val, uma das interlocutoras da pesquisa realizada por Freitas.

“Teve época que eu fazia sopa de papelão. Um dia os meninos estavam tudo chorando, e eu precisava fazer uma coisa. Aí uma comadre me ensinou. Lavei o papelão que eu estava catando pra vender e botei na panela com água, botei um salzinho. Eles pensaram que era comida e comeram. Depois, uma amiga me ensinou a botar um pedacinho de cardo de galinha, uns pedacinhos que vende na venda (Maggi), umas folhinhas de coentro, pra ficar igual canja de galinha. Aí fui fazendo assim, até os meninos ficarem grandinhos eu ainda fazia. Depois deixei porque eles não quiseram mais. Fui fazendo mais pirão e eles foram me ajudando pra comprar farinha” (FREITAS, 2003, p. 116).

Do mesmo modo que a situação vivenciada por Val, vale destacar que como ela, ou em situação ainda mais grave, estão 795 milhões de pessoas, seja por situação de pobreza, por questões de abastecimento de alimentos (incluindo questões relacionadas às instabilidades do setor agroalimentar e desperdício de alimentos), problemas climáticos, guerras e questões correlatas como, por exemplo, populações refugiadas. Embora todos esses fatores, por sua relevância, mereçam melhor aprofundamento, considerando os objetivos do presente ensaio, não se avançará nessa direção, pois o que essencialmente se pretende nesta seção é evidenciar a necessidade e importância de compreender a fome não apenas a partir de dados quantitativos, que proporcionam um panorama global da situação, mas também pelo olhar, sentimentos, interpretações e significados de quem a sente.

Buscando manter a motivação de desnaturalizar a fome e a má-nutrição, o objetivo da próxima seção é refletir sobre contextos não de privação, mas sim de abundância de alimentos. Como veremos, do mesmo modo que em contextos marcados pela escassez, em realidades em que a disponibilidade e o acesso aos alimentos não se constituem em uma questão a ser enfrentada, também há problemas relacionados à má-nutrição.

A fome como abundância de alimentos

Diferentemente da fome enquanto privação, mas convivendo paralelamente a ela, está a má nutrição associada a contextos marcados pela abundância de alimentos. Essa situação, que tem na obesidade sua melhor evidência, passa a compor a pauta da agenda da saúde pública na medida em que a obesidade tem sido considerada uma epidemia global (GRACIA ARNAIZ, 2009; IMES, BURKE, 2014) ou, de forma mais acentuada, uma pandemia global (ROTH et al., 2004; SWINBURN et al., 2011).

A partir de levantamento realizado com dados oriundos de 188 países, Ng et al. (2014) apresentam evidências que indicam que o número de indivíduos com sobrepeso e obesos aumentou de 857 milhões, em 1980, para 2,1 bilhões em 2013. Os dados dessa mesma pesquisa mostram que, em todas as idades, a prevalência de sobrepeso e obesidade foi maior em países desenvolvidos do que nos países em desenvolvimento. Em relação a países desenvolvidos, o aumento da obesidade, que começou por volta de 1980, demonstrou estar alcançando situação de estagnação se considerada a última década. Porém, em países em desenvolvimento, os dados sugerem que há tendência de aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade, especialmente em relação à população feminina. Apesar dessas diferenças, a pesquisa demonstra que nenhum país teve significativa diminuição da obesidade nos últimos 33 anos.

Ainda em relação à pesquisa de Ng et al. (2014), vale mencionar que, globalmente, a prevalência de sobrepeso e obesidade também está crescendo entre crianças e adolescentes. Se, no caso de adultos o número de casos aumentou 27% entre 1980 e 2013, no caso de crianças e adolescentes os dados são ainda mais alarmantes, pois o aumento no mesmo período foi de 47,1%.

Associado a efeitos de sobrepeso e obesidade sobre a saúde, Ng et al (2014) destacam que, apesar de controvérsias sobre tais associações, há relação dessas desordens com doenças cardiovasculares, alguns tipos de câncer, diabetes, osteoartrite e doença renal crônica. Associadas a essas doenças,

estão também consequências psicossociais, como depressão, discriminação social e redução da qualidade de vida (IMES, BURKE, 2014).

Nesse sentido e especialmente no que se refere ao sobrepeso e à obesidade infantil, cabe menção ao documentário brasileiro *Muito além do peso*, de 2012, dirigido pela cineasta Estela Renner. O documentário explora a situação vivenciada por diversas crianças com problemas de saúde associadas à má-nutrição, em várias regiões do Brasil e em distintas condições socioeconômicas. Entre os casos explorados no documentário, cabe menção ao do menino Yan, de quatro anos que, em decorrência da obesidade, apresenta problemas cardíacos e respiratórios.

O documentário também chama a atenção para o crescente número de crianças e adolescentes com sobrepeso e obesidade e destaca que, entre as causas, está a diminuição de atividades físicas, mas principalmente a alimentação que, no caso de todas as crianças e adolescentes entrevistados no documentário, eram ricas em alimentos ultraprocessados.

Retomando ao panorama global sobre má-nutrição associada ao excesso de alimentos, vale ainda considerar que a situação relacionada ao sobrepeso e obesidade é tal que, como argumenta Ng et al (2014), ao contrário de outros grandes riscos globais, como os relacionados ao tabaco e à desnutrição infantil, em todo o globo, a obesidade não apresenta tendência à diminuição, de modo que essa desordem já é considerada, em muitos países, um problema de saúde pública. Nesse sentido, caberia mencionar também os custos associados à obesidade, pois, seja em países desenvolvidos ou em desenvolvimento, essa desordem implica em custos ao sistema de saúde, seja em relação aos custos de tratamento ou aos associados à perda de produtividade dos indivíduos, à redução de longevidade e diminuição da qualidade de vida (FAO, 2013; IMES, BURKE, 2014).

Mas, efetivamente, quais são os fatores que levam à prevalência de sobrepeso e obesidade? Com base nos dados do levantamento global, Ng et al. (2014) mencionam ingestão calórica excessiva, inatividade física e estímulo ao consumo pelas indústrias, fatores que, conjuntamente, configurariam ambientes obesogênicos.

Tomando centralmente os fatores relacionados à ingestão calórica excessiva e ao estímulo ao consumo pelas indústrias, cabe menção às críticas de Kessler (2009) acerca dos alimentos industrializados. O autor, a partir de sua experiência trabalhando no Food and Drug Administration (FDA), órgão responsável pela regulamentação de alimentos e remédios nos Estados Unidos, argumenta que grandes indústrias investem muito em pesquisas para encontrar formulações ideais para seus produtos, buscando combinações entre açúcar e gorduras, e sal e gorduras, de modo a aumentar a palatabilidade dos alimentos¹. Somando-se a crítica apresentada por Kessler (2009), é fundamental mencionar estudos e pesquisas que têm sido desenvolvidas por Monteiro e colaboradores em relação ao que eles têm denominado de alimentos ultraprocessados. Essa categorização, como explicam os autores (Monteiro et al., 2010), se refere a alimentos prontos para o consumo (ou que requerem apenas aquecimento) que, de modo resumido, podem ser descritos como alimentos que possuem composição nutricional caracterizada por altos teores de gordura e/ou açúcar e/ou sal, baixo teor de fibras e alta densidade energética, hiperpalatabilidade, longa durabilidade e que, além disso, respondem a requisitos de conveniência e de praticidade. Monteiro et al. (2010) explicam que alimentos ultraprocessados se diferem de alimentos minimamente processados ou de alimentos culinariamente processados porque são resultado tanto de técnicas de processamento como salga, adoçamento, cozimento, fritura, cura, defumação, conservas como também do uso de conservantes e aditivos cosméticos, de adição de vitaminas sintéticas e de minerais, além do emprego de tipos sofisticados de embalagens. São exemplos desses alimentos biscoitos, batatas fritas, bolos, sorvetes, refrigerantes e ainda, no que se refere a alimentos que requerem aquecimento, massas congeladas, pizzas, salsichas, *nuggets*, sopas enlatadas ou desidratadas, e, ainda, fórmulas infantis criadas para substituir leite materno (MONTEIRO et al., 2010). Ainda que essa definição não seja amplamente aceita, ela é central para remarcar distinções entre alimentos culinariamente processados em escala doméstica, por exemplo, daqueles produzidos

¹ Essa estratégia, como também explora Kessler (2009), está vinculada a mecanismos neurobiológicos associados ao prazer em consumir alimentos e à compulsão alimentar (PEDRAM et al., 2013).

em escala industrial, que respondem às características centrais relacionadas a alimentos ultraprocessados.

A ampla disponibilidade e acesso a esses alimentos têm influenciado mudanças significativas nos hábitos alimentares da população que, frente à larga oferta desses produtos, não raro, especialmente no que se refere a países em desenvolvimento, tem saído da situação de carência ou privação de alimentos para o contexto de problemas de saúde associados à má-nutrição. Nessa mudança em relação à dieta da população, a quem cabe responsabilizar pelas escolhas alimentares? Os indivíduos? O Estado? As indústrias de alimentos? No intuito de avançar nessa discussão e buscando analisar limites para que a sociedade alcance, efetivamente, alimentação adequada e saudável, Castro (2015) considera fundamental compreender que os sistemas alimentares determinam as escolhas alimentares da população. Nesse sentido, a autora sugere que “as decisões individuais, embora imprescindíveis, não são suficientes para a garantia de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis em âmbito coletivo” (CASTRO, 2015, p. 8).

A análise de Castro (2015) evidencia os limites do sistema agroalimentar no que se refere à disponibilidade de alimentos adequados e saudáveis, deixando subjacente o argumento de que não cabe unicamente aos indivíduos a responsabilização por suas escolhas alimentares. Para avançar nessa discussão, na próxima seção, são apresentados alguns elementos para refletir sobre o sistema agroalimentar atual que, seja por falhas na distribuição, seja pela forma de processamento, é estratégico para a manutenção ou para a superação do paradoxo em torno da disponibilidade dos alimentos, o qual é atualmente vivenciado, em maior ou menor grau, pela população de todo o planeta.

O sistema agroalimentar: de contradições à construção de alternativas

O atual contexto que, como pontuado até aqui, é marcado pela contraditória relação entre fome, abundância de alimentos e má-nutrição, é o ponto de partida para que, neste ensaio, olhemos com mais atenção algumas incoerências em relação à dinâmica do sistema agroalimentar atual. Nesse sentido, cabe enfatizar que, embora a produção de alimentos tenha aumentado significativamente desde a década de 1960, tal crescimento, ainda que em termos quantitativos fosse suficiente para erradicar a fome do mundo, em termos práticos, por questões de distribuição e acesso, não permitiu que o problema da fome fosse resolvido (PORKKA et al., 2013; MALUF, 2007).

Paralelamente a essa evidência, Porkka et al. (2013) apontam que, desde a década de 1980, principalmente em países desenvolvidos, passa a haver maior disponibilidade de alimentos *per capita* (o que, no estudo, é indicado em kcal/per capita/dia) do que cada indivíduo realmente necessita, contribuindo para que esses países apresentem o panorama atual relacionado a sobrepeso e obesidade, panorama também evidenciado no levantamento elaborado por Ng et al. (2014).

Esses dados podem também ser analisados em relação à industrialização dos alimentos¹, processo que, na medida em que se intensifica, tem contribuído para o consumo de alimentos obesogênicos, resultando em consequências sobre a saúde da população. Mas, como vários estudos e autores têm apontado, essa não é a única contradição do sistema agroalimentar atual. Goodman, Dupuis e Goodman (2012), por exemplo, consideram que, para além de questões associadas à insegurança alimentar e má-nutrição, tais contradições estão associadas à crise ecológica, escassez de recursos globais, agricultura convencional dependente de combustíveis fósseis, doenças associadas a dietas ricas em gorduras animais e incertezas relacionadas aos alimentos processados industrialmente. Wiskerke (2009) considera esses limites como problemas multidimensionais do sistema alimentar

¹ As mudanças no setor agroalimentar, que aconteceram concomitantemente ao processo de modernização da agricultura, implicaram, particularmente ao longo do século XX, rápidas e profundas transformações no sistema de produção e distribuição de alimentos, como mostram Goodman, Sorj e Wilkinson (1990) no livro *Das lavouras à biotecnologia*, obra emblemática especialmente por ser uma das primeiras a explicitar e questionar o impacto das transformações da agricultura nas últimas décadas. Mais recentemente, a caracterização de Ploeg (2008) em relação à dominação exercida pelas grandes corporações também tem reforçado questionamentos acerca do modelo hegemônico de produção de alimentos que, como argumenta o autor, é fortemente centralizado, formado por grandes empresas de processamento e comercialização que operam em escala mundial.

globalizado moderno. Ainda que com algumas diferenças, de modo geral, esses autores apresentam elementos que enfatizam os limites do modelo hegemônico de produção, processamento e distribuição de alimentos. As críticas desses autores são pautadas especialmente em questões como desigualdades e injustiças sociais, questões de saúde e de insegurança alimentar (que, como discutimos neste ensaio, referem-se tanto à disponibilidade e acesso quanto à qualidade dos alimentos ofertados), crise ambiental, perda da diversidade e qualidade organoléptica e, de modo geral, desconfiança e incertezas quanto aos alimentos produzidos pelo sistema alimentar hegemônico¹.

Especialmente no que se refere à diversidade dos alimentos, é preciso destacar que, ainda que haja ampla gama de alimentos processados e distribuídos ao redor do planeta, se consideradas as matérias-primas utilizadas para o processamento desses alimentos, tal “diversidade” irá se resumir a poucos tipos de grãos e cereais, de carnes e de óleos vegetais, como evidenciado no recente levantamento realizado pela Comissão Europeia (2015) e no ensaio proposto por Godfray et al. (2010) acerca das possibilidades do planeta produzir alimentos de forma sustentável para alimentar a crescente população do globo. No caso brasileiro, vale mencionar também que, associado ao crescente cultivo de monoculturas no país (embora não apenas a elas), está o uso abusivo de agrotóxicos, situação que faz com que o Brasil seja considerado, desde 2008, o maior consumidor de agrotóxico no mundo (CARNEIRO, 2015).

De modo geral, as contradições e críticas relacionadas ao modelo hegemônico de produção, processamento e distribuição de alimentos têm contribuído para ampliar discussões em torno de alternativas capazes de superar limites ambientais, sociais e os relacionados à saúde da população. Ainda que apresentadas de forma sintética neste ensaio, essas críticas evidenciam os limites do sistema agroalimentar e justificam a emergência de alternativas que vêm se constituindo não em oposição a esse sistema, mas como parte imbricada dele. Nesse sentido, cabe tomar a análise de Fonte (2010, p. 1, tradução livre) que argumenta que “embora os dois modelos – convencional e alternativo – sejam frequentemente considerados autônomos, eles operam em espaços econômicos contíguos, interseccionando e sobrepondo-se um ao outro”. De fato, como vários autores têm defendido, o global e o local coexistem, e o local passa a ser “alternativo” na medida em que é organizado em diferentes princípios mas, sem, com isso, representar uma ameaça ao global (GOODMAN; DUPUIS; GOODMAN, 2012; CONTRERAS, 2005).

Assumindo essa perspectiva e considerando os diferentes princípios em questão, a emergência de alternativas ao sistema agroalimentar se estabelece com base na construção e reprodução de circuitos curtos e descentralizados, que ligam a produção e o consumo de alimentos, preservando modos de produção locais e valorizando aspectos e características de cada comunidade ou região (PLOEG, 2008).

Tomando cuidado para não incorrer em idealizações ou romantização sobre alternativas ao sistema agroalimentar (BORN, PURCELL, 2006; TREGEAR, 2011, KNEAFSEY et al., 2008), as redes alimentares alternativas, diferentemente das redes convencionais, se constituem em torno da promoção e da valorização de alimentos produzidos localmente e em pequena escala, vinculados a relações de confiança, à produção ecológica, à justiça social, a sistemas econômicos mais equitativos e, ainda, a garantias em relação à segurança e valor nutricional dos alimentos (CRUZ, 2012).

Nessa discussão, é central ter presente que, em muitos casos, “alternativo” é alternativo justamente por não ter acompanhado a modernização do sistema agroalimentar. Nesse sentido, como argumentam Kneafsey et al. (2008) se referindo ao contexto europeu, muitas práticas e iniciativas atualmente consideradas “alternativas” eram corriqueiras há pouco mais de um século ou há apenas algumas décadas. De fato, em regiões onde o processo de modernização da agricultura não ocorreu de modo integral e homogêneo (locais onde as culturas agrícolas não foram totalmente extintas), a

¹ Essas incertezas podem ser analisadas por meio das recorrentes crises alimentares, ou, para usar o termo em Língua Inglesa, *food scares*. Esse termo se refere genericamente a vários casos relacionados à segurança de alimentos, sendo associado à ansiedade dos consumidores em relação a incidentes de contaminação de alimentos, quer tenham ocorrido por contaminações de origem microbiológica (*Salmonella*, *Escherichia coli* O157:H7, etc.), contaminantes químicos (antibióticos, hormônios, dioxinas, entre outros) quer estejam associadas a zoonoses (BSE, febre aftosa, gripe aviária, etc.). Para um panorama detalhado dos casos de crises alimentares no período entre 1986 e 2006, ver Knowles, Moody e McEachern (2007).

existências de pequenas unidades de produção, estruturados em torno de práticas de produção, distribuição e consumo tradicionais não se constituem em novidade, mas podem ser consideradas como continuidade do que, há décadas ou séculos, vem sendo feito (SCHNEIDER, CRUZ, MATTE, 2016; CRUZ, 2012).

Nesse movimento, é interessante notar que, mais do que integração e continuidade em relação às práticas, experiências e estratégias que, em diferentes contextos e regiões têm sido adotadas, o elo que caracteriza as distintas iniciativas vinculadas às redes alimentares alternativas parece estar, como sugerem Schneider, Cruz e Matte (2016, p. 13) na “disseminação de práticas agrícolas de base ecológica mais sustentáveis, desenvolvimento de formas mais eficazes e baratas de acesso aos alimentos locais, ampliação e melhoria dos canais de comercialização até a proposição de revalidação de um papel mais proativo e atuante dos consumidores”. Os autores argumentam ainda que, de modo geral, essas iniciativas buscam, ao mesmo tempo, aproximar consumidores e produtores e (re)valorizar produtos regionais, sazonalidade e procedência dos alimentos. Como exemplos, vale mencionar o caso das feiras ecológicas e da agroecologia, de iniciativas colaborativas de compras, da agricultura urbana e periurbana, da valorização das plantas comestíveis não convencionais, da construção social de mercados e do papel de programas institucionais, das estratégias para evitar desperdício ou para promover o reaproveitamento de alimentos e da gastronomia. Iniciativas nessas direções, analisadas no livro organizado por Cruz, Matte e Schneider (2016), podem ter papel fundamental no que se refere à mitigação da má-nutrição, seja em relação ao acesso, seja em relação à qualidade dos alimentos.

Ainda a esse respeito, como propõe o documento *The state of food and agriculture: food systems for better nutrition*, elaborado pela FAO (2013), para melhorar a produtividade dos recursos mantidos por agricultores familiares, pescadores e comunidades florestais e promover a sua integração econômica aos mercados, é necessário crescimento econômico inclusivo para que, por meio de proteção social, seja possível contribuir diretamente para a redução da fome e da desnutrição. Do mesmo modo, em documento de 2015, a FAO reforça a contribuição da agricultura familiar e da pequena produção para a garantia da segurança alimentar e nutricional (FAO, 2015). Em essência, retomando a contribuição das redes alimentares alternativas nesse debate, Cruz (2012, p. 46) argumenta que essas redes alternativas estariam contribuindo para a “promoção e valorização de alimentos considerados de qualidade, caracterizados por sabor e textura excepcionais, relações de confiança, centralidade do local e origem dos produtos, produção ecológica, justiça social, sistemas econômicos mais equitativos e, ainda, garantias em relação à segurança e valor nutricional”.

Mas em que medida iniciativas vinculadas a redes alimentares alternativas têm potencial para reduzir a fome e, ao mesmo tempo, controlar a tendência ao consumo de alimentos ultraprocessados? Ainda que essa questão seja meramente retórica, na tentativa de elencar elementos que possam contribuir na direção de uma resposta, cabe trazer a reflexão proposta por Castro (2015) que, ao discutir os desafios para que a população desfrute de alimentação adequada e saudável, considera dois eixos. O primeiro deles, relacionado à dimensão política da alimentação, considera a alimentação não apenas como comportamento, mas como prática social, de modo que, enquanto prática possa ser ressignificada tanto em relação ao preparo quanto ao consumo dos alimentos. O segundo eixo tem como fundamento a necessidade de mudança estrutural no sistema agroalimentar que, como argumenta a autora se referindo particularmente ao contexto brasileiro, não acontecerá por meio de mudanças individuais ou iniciativas espontâneas do setor produtivo. Esse eixo contemplaria, por um lado, políticas públicas promotoras de escolhas alimentares saudáveis e, por outro lado, a proteção e desestímulo a situações que levem a escolhas não saudáveis (CASTRO, 2015).

Na direção das ressalvas e dos argumentos propostos por Castro (2015), vale mencionar o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional construído no Brasil. Esse conceito, que tem origem no diálogo entre Estado e sociedade civil no âmbito do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA)¹, resulta em concepção inovadora estabelecida pela Lei nº 11.346, de setembro de 2006

¹ O Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) é um Conselho de caráter consultivo que se constituiu no Brasil em 2003 e, desde então, tem contribuído significativamente na formulação de políticas e na definição de orientações para que o país garanta o direito humano à alimentação adequada e saudável. Para mais informações, acesse <<http://www4.planalto.gov.br/consea>>.

(BRASIL, 2006). Essa lei, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, estabelece que:

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso à outras necessidades, essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (BRASIL, 2006, Artigo 3º, Capítulo 1).

Essa definição remete não apenas ao acesso a alimentos em quantidade e qualidade adequadas e produzidos de forma sustentável, como também diz respeito ao acesso à alimentação diversificada e, assim, a dietas equilibradas e ricas em nutrientes e também adequadas à realidade e aos aspectos culturais de cada região. Ou seja, de modo bastante sintético, na medida em que conceitos como esse forem efetivamente implementados, os paradoxos presentes na alimentação tenderão a ser minimizados senão resolvidos e, ao mesmo tempo, redes alimentares promotoras de alimentos adequados e saudáveis serão valorizadas e legitimadas.

Considerações finais

Neste ensaio, os dados e argumentos apresentados buscaram contextualizar os paradoxos relacionados à alimentação, salientando que a má-nutrição está presente tanto em situações de carência e de escassez quanto em contextos marcados pela abundância de alimentos. Nesse sentido, a reflexão que se sobressai ao analisar a conjuntura em que fome e obesidade convivem lado a lado diz respeito ao tipo de alimento que passa a ser ofertado à sociedade na medida em que ela passa da escassez para a abundância de alimentos. Em relação a esse aspecto, é central o papel do sistema agroalimentar que, como argumentamos, é marcado por contradições que, entre outros aspectos, não garantem nem a saúde da população, nem a sustentabilidade da produção.

Do mesmo modo que para entender a fome e as consequências da má nutrição é preciso olhar a situação pela perspectiva de quem as vive, como proposto por Freitas (2003), também no caso das estratégias relacionadas às redes alimentares alternativas é preciso olhar para os casos que, ainda que desconectados entre si, estão crescentemente emergindo, ou seja, é preciso analisar esses casos no contexto e de acordo com a realidade nos quais eles estão inseridos. Essa perspectiva pode, frutiferamente, embasar o argumento de que, para além de repensar o sistema de distribuição dos alimentos contemplando também os mercados locais, as escolhas alimentares devem ser pautadas pela manutenção da singularidade e das diversidades regionais, o que requer que o conhecimento e as práticas tradicionais associadas à produção e processamento dos alimentos sejam valorizados e legitimados.

Referências

BORN, Branden; PURCELL, Mark. Avoiding the local trap: scale and food systems in planning research. *Journal of Planning Education and Research*, n.26, p.195-207, 2006

CARNEIRO, Fernando Ferreira (Org.). **Dossiê ABRASCO**: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde. Rio de Janeiro: EPSJV; São Paulo: Expressão Popular, 2015.

CASTRO, Inês. R. R. Desafios e Perspectivas para a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável no Brasil. **Cadernos de Saúde Pública** (ENSP. Impresso), Rio de Janeiro, v. 31, p. 7-9, jan. 2015.

CASTRO, Josué. Fome, Um Tema Proibido. Última Edição civilização Brasileira 2003. Organizadora por Anna Maria de Castro.

COMISSÃO EUROPEIA. Agricultural Markets Briefs. **World food consumption patterns: trends and drivers**, n. 6, June 2015. Disponível em: <http://ec.europa.eu/agriculture/markets-and-prices/market-briefs/pdf/06_en.pdf>. Acesso em 10 abr. 2016.

- CONTRERAS H., Jesus. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 129-154.
- CRUZ, Fabiana Thomé da; MATTE, Alessandra; SCHNEIDER, Sergio (Org.). **Produção, Consumo e Abastecimento de Alimentos: desafios e novas estratégias**. Porto Alegre: Editora da UFRGS (Série Estudos Rurais), 2016.
- CRUZ, Fabiana Thomé. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais**: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra – RS. 2012. 292f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2012.
- FONTE, Maria. Food relocalisation and knowledge: dynamics for sustainability in rural areas. In: FONTE, Maria; PAPADOPOULOS, Apostolos G. (Ed.). **Naming food after places: food relocalisation and knowledge dynamics in rural development**. Farnham: Ashgate, 2010. p. 1 35.
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATION – FAO. IFAD and WFP. **The State of Food Insecurity in the World 2015**. Meeting the 2015 international hunger targets: taking stock of uneven progress. Rome, FAO. 2015. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/a-i4646e.pdf>>. Acesso em 10 mar. 2016.
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATION - FAO. **The state of food and agriculture**: food systems for better nutrition. Roma, FAO, 2013. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/018/i3300e/i3300e00.htm>>. Acesso em 10 mar. 2016.
- FREITAS, Maria do Carmo Soares de. **Agonia da fome**. Salvador: Ed. UFBA, 2003.
- INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH INSTITUTE. **Global Nutrition Report 2016: From Promise to Impact: Ending Malnutrition by 2030**. Washington, DC, 2016.
- GODFRAY, H. Charles J., et al. Food Security: The Challenge of Feeding 9 Billion People. **Science**, v.327, p. 812-818, feb, 2010.
- GOODMAN, David; DUPUIS, Melanie E., GOODMAN, Michael K. **Alternative food networks: knowledge, practice, and politics**. Abingdon: Routledge, 2012.
- GOODMAN, David; SORJ, Bernardo; WILKINSON, John. **Da lavoura às biotecnologias: agricultura e indústria no sistema internacional**. Rio de Janeiro: Campus, 1990.
- GRACIA ARNAIZ, Mabel. La emergencia de las sociedades obesogénicas o de la obesidad como problema social. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 22, n. 1, p. 5-18, jan./fev. 2009.
- IMES, Christopher C.; BURKE, Lora E. The Obesity Epidemic: The USA as a Cautionary Tale for the Rest of the World. **Current Epidemiology Reports**, v. 1, n. 2, p. 82-88, jun. 2014.
- KESSLER, David A. **The End of Overeating: Taking Control of the Insatiable American Appetite**. New York: Rodale, 2009.
- KNEAFSEY, Moya et al. Reconnecting consumers, producers and food: exploring alternatives. New York: Berg, 2008.
- KNOWLES, Tim; MOODY, Richard; McEACHERN, Morven G. European food scares and their impact on EU food policy. *British Food Journal*, v. 109, n. 1, p. 43-67, 2007.
- MALUF, Renato S. J. **Segurança alimentar e nutricional**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.
- MONTEIRO, Carlos A. et al. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 26, n. 11, p. 2039-2049, nov, 2010
- MONTEIRO, Carlos et al. A dimensão da pobreza, da desnutrição e da fome no Brasil. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 17, n. 48, p. 7-20, may/aug. 2003.

- NG, Marie et al. Global, regional, and national prevalence of overweight and obesity in children and adults during 1980-2013: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study. **Lancet**, v. 384, n. 9945, p. 766-781, may 2014. Disponível em: <<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4624264/>>. Acesso em 10 mar. 2016.
- PEDRAM, Pardis et al. Food Addiction: Its Prevalence and Significant Association with Obesity in the General Population. **Plos One**, Bethesda/EUA, v. 8, n. 9, p. 1-6, sep. 2013.
- PLOEG, Jan Douwe van der. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2008.
- PORKKA, Miina et al. From Food Insufficiency towards Trade Dependency: a Historical Analysis of Global Food Availability. **Plos One**, Bethesda/EUA, v. 8, n. 12, p. 1-12, dec. 2013.
- ROTH, Jesse et al. The obesity pandemic: where have we been and where are we going? **Obesity Research**, Bethesda/EUA, v. 12, n. 2, p. 88S-101S, nov. 2004.
- SCHNEIDER, Sergio; CRUZ, Fabiana Thomé da; MATTE, Alessandra Estratégias Alimentares e de Abastecimento: desafios e oportunidades para as cidades e para o meio rural. In: CRUZ, Fabiana Thomé da; MATTE, Alessandra; SCHNEIDER, Sergio (Orgs.). **Produção, Consumo e Abastecimento de Alimentos: desafios e novas estratégias**. Porto Alegre: Editora da UFRGS (Série Estudos Rurais), 2016. p. 9-22.
- SWINBURN, Boyd A. et al. The global obesity pandemic: shaped by global drivers and local environments. **Lancet**, v. 378, n. 9793, p. 804-814, Aug. 2011.
- TREGGAR, Angela. Progressing knowledge in alternative and local food networks: critical reflections and a research agenda. **Journal of Rural Studies**, v. 27, n. 4, p. 419-430, 2011.
- WISKERKE, Johannes. S. C. On places lost and places regained: reflections on the alternative food geography and sustainable regional development. **International Planning Studies**, n. 14, v. 4 p. 369-387, mar. 2009.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION – WHO. **Obesity and Overweight**. Fact sheet N°311, janeiro de 2015. 2016. Disponível em: <www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en/>. Acesso em 10 mar. 2016.

GRUPO DE TRABALHO 01

Tradição e Inovação na Produção e Consumo de Alimentos

A CADEIA PRODUTIVA DA MAÇÃ: DO TRADICIONAL AS NOVAS PERSPECTIVAS DE PRODUÇÃO EM SÃO JOAQUIM/SC/BRASIL

THE APPLE SUPPLY CHAIN: FROM THE TRADITIONAL TO THE NEW PERSPECTIVES OF PRODUCTION IN SÃO JOAQUIM/SC/BRAZIL

Jaqueline da Rosa Barreto
Universidade Federal de Santa Maria
Membro do Núcleo de Estudos Regionais e Agrários (NERA)
jaquelinebarreto@gmail.com

Meri Lourdes Bezzi
Universidade Federal de Santa Maria
Coordenadora do Núcleo de Estudos Regionais e Agrários (NERA)
meribezzi@yahoo.com.br

Ligian Cristiano Gomes
Universidade Federal de Santa Maria
Membro do Núcleo de Estudos Regionais e Agrários (NERA)
ligian10@hotmail.com

Ricardo Stedile Neto
Universidade Federal de Santa Maria
rickstedile@gmail.com

RESUMO

A problemática central da pesquisa é analisar a presença da cadeia produtiva da maçã e suas perspectivas na organização espacial de São Joaquim/SC/Brasil. Desta forma, tem-se como objetivo geral verificar o processo de modernização produtiva da maçã e suas consequências para a produção local/regional. Metodologicamente o trabalho se estruturou em etapas, sendo a primeira a operacionalização dos conceitos via levantamentos bibliográficos, a segunda, constituiu-se no trabalho de campo e, a terceira, esteve relacionada à análise e interpretação dos resultados. Como consideração final enfatiza-se que a produção de maçã é uma atividade que proporciona uma distribuição de renda e visa fixar o homem a terra. Destaca-se que o processo de modernização e utilização de tecnologias viabiliza, na atualidade, sua inserção tanto no mercado local/regional quanto nacional proporcionando, aos pequenos produtores, agregar renda as suas unidades produtivas.

Palavras-chave: Cadeia produtiva da maçã; Organização espacial; São Joaquim/SC/Brasil.

ABSTRACT

The central problem of the research is to analyze the presence of the apple supply chain and its perspectives in the spatial organization of São Joaquim/SC/Brazil. Thus, the main objective is to verify the process of apple productive modernization and its consequences for local/regional production. Methodologically, the research was structured in steps, the first was started with the operationalization of the concepts through literature surveys, in the second phase was done the fieldwork, and the third was related to the analysis and interpretation of results. To conclude it is highlighted that the apple production is an activity that provides a distribution of income and causes the workers stay on the land. It is noteworthy that the process of modernization and use of technologies enables, nowadays, its insertion in both the local/regional and national market providing to small producers, aggregate income of its manufacturing units.

Keywords: Apple production chain; Spatial organization; São Joaquim/SC/Brazil.

INTRODUÇÃO

O plantio de maçãs, de acordo com o diagnóstico do Ministério da Agricultura, surge aproximadamente no ano de 1913, nos municípios de Santa Catarina. Destaca-se São Joaquim, onde foram encontradas diversas árvores frutíferas como pessegueiro, macieira, ameixeira, marmeleiro e figueira, com significativa produtividade. Também as unidades territoriais de Lages, Curitibaanos, São Bento, Campos Novos e Canoinhas apresentam condições edáficas satisfatórias para a produção de frutas de clima temperado (SCHMIDT, 1990).

No entanto, foi a partir da década de 70 que se inicia, no Brasil, o cultivo da macieira como plantio comercial, com uma área com menos de 100 hectares. Tal cultura começou a se desenvolver comercialmente devido à iniciativa de alguns produtores pioneiros, amparados pelos incentivos fiscais que permitiram aplicar parte do imposto de renda na implantação de pomares. Paralelamente, o governo estadual passou a estimular projetos para o desenvolvimento da cultura da maçã proporcionando sua expansão nas décadas seguintes.

O Brasil tem sua produção de maçã concentrada na Região Sul, sendo a mesma responsável por 98% da produção nacional. Tradicionalmente, os principais estados produtores são Santa Catarina e Rio Grande do Sul, os quais produzem em média 96% da produção nacional.

Desta forma, a produção de maçã tornou-se importante fonte de geração de emprego, uma vez que, de acordo com Associação Brasileira de Produtores de Maçã (ABPM), o plantio desta fruta envolve quatro funcionários por hectare, de modo direto e indireto. Tal fato representa mais de 100 mil empregos na cadeia produtiva da maçã em âmbito nacional, tendo, portanto, relevância social. Este avanço deve-se a crescente adoção de tecnologias que foram introduzidas no decorrer do tempo e que permitiram o aumento de qualidade e produtividade da fruta e, conseqüentemente, agregar valor a sua produção estimulando os agricultores a adotar os processos de modernização.

É no estado de Santa Catarina que se concentram o maior número das empresas de grande porte e com utilização de práticas inovadoras na produção da maçã. As novas tecnologias envolvem sistemas de rastreamento da produção, sistemas de classificação e de proteção dos pomares. Portanto, esse conjunto tecnológico inicia o processo de cobertura dos pomares visando maior produção e, conseqüentemente o aumento dos lucros.

A macieira é uma espécie agrícola cujo cultivo atinge altos custos. Desta forma, é uma fruta que requer cuidados, pois um descuido durante a colheita pode acarretar danos e comprometer o trabalho anual. Destaca-se que a colheita realizada em períodos que não são os ideais como, também, a não observância dos parâmetros de qualidade pode levar a degenerescência nos frutos entre outras dificuldades de pós-colheita comprometendo à qualidade da fruta e do seu preço de mercado bem como os critérios exigidos para a exportação da mesma (BRACKMANN et al., 2002) (Figura 1).

Figura 1. Macieira nos pomares de São Joaquim/SC/BRASIL



Fonte: Site Girando o Mundo.

Neste sentido, a Estação Experimental de São Joaquim, vinculada à Secretaria Estadual da Agricultura impulsionou os trabalhos na cultura da macieira, tendo a colaboração do governo

Japonês. A partir de 1973, o estado de Santa Catarina, através da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Santa Catarina (EMPASC) e da sua sucessora, Empresa de Pesquisa e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), ampliou as pesquisas deste cultivo e estabeleceu um programa de melhoramento genético, o que tornou a região a maior produtora de maçã do país (Mapa 1).

Neste contexto o trabalho tem como objetivo geral verificar o processo de modernização produtiva da maçã e suas consequências para a produção local/regional.

Metodologicamente, a pesquisa foi elaborada em etapas. Na primeira, realizou-se um levantamento bibliográfico, procurando, resgatar a gênese da cultura da macieira no país e no município de São Joaquim/SC. Procurou-se também através do marco conceitual estruturar o referencial teórico-metodológico do trabalho, através de bibliografias específicas sobre a temática em estudo.

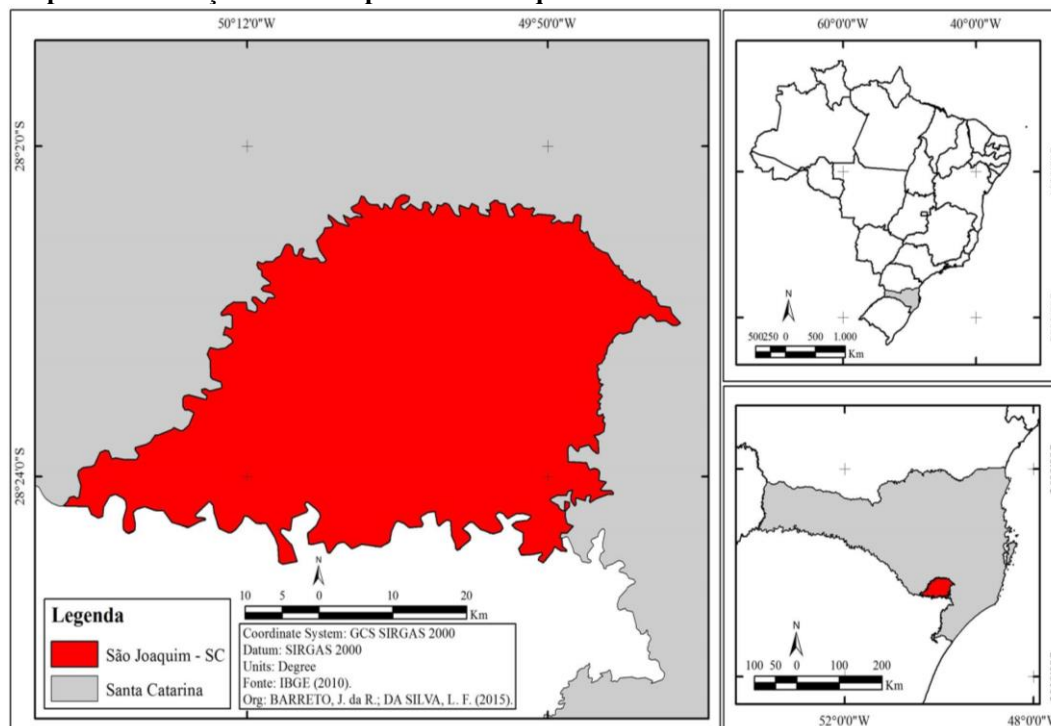
Posteriormente, na segunda etapa do trabalho, foi realizada a evolução socioespacial do município. Desta forma, buscou-se coletar dados e informações, para subsidiar a análise da organização e/ou reorganização espacial ocorrida nesta unidade territorial, desde o início do processo da cadeia produtiva da maçã, baseada no setor primário até a sua dinâmica atual via comercialização. Para tal finalidade a escala temporal estabelecida pela pesquisa foi o período que abrange de 1990 até 2013.

Definidas as diretrizes teóricas, a terceira etapa do trabalho, se caracterizou por levantamentos de fontes secundárias, como: Censos Agropecuários do IBGE, dados da EMBRAPA, dados da Prefeitura entre outros. Salienta-se que estas informações foram fundamentais para verificar questões relativas à base de dados dos setores produtivos da maçã. As variáveis selecionadas para a pesquisa foram a área plantada (hectares) e a produtividade da maçã (toneladas) as quais permitiram verificar, ao longo da escala temporal selecionada (1990 – 2013), a dinâmica desta cadeia produtiva na organização espacial do recorte espacial em estudo.

A quarta fase esteve relacionada à interpretação e análise do arranjo espacial do município, aliando o processo histórico e o socioeconômico buscando interpretar a importância social e econômica desta cadeia produtiva para o município.

Na última fase, interpretam-se e analisam-se as informações a partir dos dados coletados e das informações obtidas ressaltando a importância da fruticultura mediada pela cadeia produtiva da maçã. Neste sentido, demonstra-se a atual organização e ou reorganização espacial da unidade territorial em estudo.

Mapa 1: Localização do município de São Joaquim/SC



Fonte: IBGE (2010).
Org.: BARRETO; DA SILVA (2015).

A organização espacial de São Joaquim/SC mediada pela cadeia produtiva da maçã

Apesar do cultivo da macieira ter chegado com os imigrantes, ainda é uma cultura viva entre os produtores da região, sendo resgatada de forma mais moderna devido ao avanço das tecnologias.

Enfatiza-se que a produção da maçã tem relação com a pequena unidade produtiva a qual é um dos traços marcantes na agricultura familiar. A noção de pertencimento ao lugar é importante, pois os mesmos residem há muito tempo nessas propriedades. Geralmente, é nas propriedades que a relação de topofilia se manifesta, ou seja, a existência de laços afetivos na unidade produtiva existe, fazendo com que as atividades desenvolvidas por seus antepassados sejam continuadas pelos atuais produtores. Assim, a forma de produzir a maçã tem suas origens na tradição, ou seja, passam de geração para geração. Portanto, as propriedades são lugares carregados de valores simbólicos com sentimento de pertencimento, valorização e identificação cultural.

Os pequenos produtores familiares ainda possuem uma identidade territorial formada em bases materiais e imateriais estabelecidas a partir das relações com o território e com cultura através dos valores como tradições, crenças e costumes.

Figura 2: Colheita das maçãs em São Joaquim/SC/Brasil



Fonte: Site São Joaquim Online.
Org: BARRETO (2016).

Desta forma, a agricultura familiar da maçã trata-se de um segmento que preserva o máximo de seus costumes, valores, práticas, saberes e crenças. Sendo esses costumes relacionados ao trabalho, ao convívio social, às relações sociais, à religiosidade e à fé que, por sua vez, se constituem e se traduzem por meio de práticas, hábitos e símbolos, muitos deles reproduzidos se mantendo de

geração em geração por meio da cultura, assim, dando continuidade as identidades e atividades familiares.

Desta forma, Haesbaert (2006, p. 36) enfatiza que

Além de o território ser um espaço político e econômico deve ser valorizado em sua dimensão cultural, identitária, vinculado à diferenciação e à diversidade cultural, um espaço constituído por cultura, símbolos/signos, história, religião e com fortes laços de identidade e de pertencimento que manifestam na convivência. Representa-se um objeto de operações simbólicas, sendo nele que os sujeitos projetam suas concepções de mundo.

Ressalta-se, ainda, que a cultura enquanto um conjunto de relações sociais e territoriais pode ser formada por atitudes, saberes, técnicas, crenças e valores, que fazem parte do cotidiano desse segmento. E é evidenciada por objetos, símbolos e relações do espaço vivido dos agricultores. Considera-se, ainda, por cultura o conjunto de técnicas de produção de regulação social, os quais asseguram a sobrevivência e a reprodução em grupo. Ela expressa fatores objetivos e subjetivos, que são resultantes das relações materiais e imateriais, surgindo a partir da interação dos grupos sociais.

Neste sentido, Claval (2007, p. 78), afirma que

São a cultura e o território que dão ao grupo social a sua unidade. Assim, a concepção de cultura e território tem papel relevante na construção das identidades coletivas. Pode-se, afirmar que a identidade dos agricultores familiares é constituída a partir de tradições, saberes, crenças, comportamentos e valores, que consideram tanto as dimensões material/simbólico, objetivo/subjetivo.

Pode-se afirmar então, que, o plantio de macieiras teve importância econômica como atividade agrícola no país, através de investimentos dos colonizadores europeus em Santa Catarina, no município de São Joaquim o qual é caracterizada por pequenos produtores sendo conhecida nacionalmente como produtora desta cultura.

No estado de Santa Catarina, provavelmente um dos primeiros pomares a ser implantado foi o do Sr. J. Amaral, no município de Bom Jardim da Serra em 1940. Na década de 50, na região de São Joaquim, observa-se a existência de pequenos pomares domésticos indicando o potencial para o cultivo econômico desta frutífera de clima temperado (BLEICHER, 2002).

É importante destacar que o cultivo da maçã tem algumas peculiaridades para chegar ao seu destino final. Enfatiza-se que a maçã que compramos em dezembro foi colhida de uma macieira há quase um ano antes. A variedade Gala, por exemplo, é colhida no estado catarinense apenas nos meses de janeiro e fevereiro e a Fuji, nos meses de março e abril. Durante os outros meses do ano ela é armazenada em câmaras frias para, posteriormente, ser inserida no mercado gradativamente.

Por ser um fruto extremamente delicado, que se deteriora com facilidade se manuseado de forma incorreta deve-se ter cuidado com questões ligadas ao transporte, estoque e colheita os quais consequentemente tem importância fundamental na hora de descarregar as caixas que chegam dos pomares. Assim, cita-se como exemplo, que as maçãs quando chegam das propriedades vão para os tanques de água para minimizar o impacto e depois percorrem esteiras especiais para passar por um processo de seleção manual de classificação de qualidade. As maçãs que não apresentam qualidade suficiente para serem vendidas *in natura*, são destinadas as empresas para serem utilizadas para a produção de derivados como sucos, geléias, doces e demais derivados, ou seja, esse cultivo necessita de um grande investimento em infraestrutura para que os frutos se mantenham em condições satisfatórias durante o ano todo.

O município de São Joaquim apresenta um clima frio e, portanto, favorável à cultura, mas perde em condições de solo pelo fato do mesmo apresentar declividade e ser pedregoso, o que traz dificuldades para a mecanização e para a formação de grandes pomares, fazendo com que esta cultura seja, em sua maior parte, produzida em pequenas unidades produtivas que se utilizam da mão-de-obra familiar.

A cultura da macieira tem-se desenvolvido em várias regiões do Estado notadamente as mais importantes são a de Fraiburgo e a de São Joaquim, as quais possuem na exploração da cultura, a

principal fonte de renda dos municípios. Assim, a pomicultura constitui-se em um setor importante para a economia do estado. A maçã se destaca como a primeira dentre as culturas permanentes e a terceira no valor bruto da produção dentre as culturas anuais, perdendo somente para o fumo e o milho. Nesta atividade são absorvidos cerca de 30.300 empregos diretos e indiretos (BONETI et al. 1999).

Além disso, pelas características do cultivo, esta cultura se constitui na alternativa ideal para áreas mais frias e acidentadas, como ocorre na região de São Joaquim, que fatalmente estaria em dificuldades se continuasse com a atividade tradicional que era a pecuária extensiva, atualmente com baixo retorno econômico (BONETI et al. 1999).

Boneti et al. (1999) acrescenta que o cultivo da macieira, se caracteriza por ser uma atividade de alto retorno econômico por unidade de área. A produtividade média é de 24 t/ha de frutos, que se constituem em alimento para consumo direto, enquanto que em outras culturas anuais a produção raramente ultrapassa as 5 t/ha. Este aspecto, principalmente na região de São Joaquim, assume importância, pois se pode manter uma família vivendo diretamente desta atividade com uma porção relativamente pequena de terra que, em média, oscila ao redor de 5 ha. Nas demais lavouras seriam necessários no mínimo 30 hectares de terra aproveitável para manter a mesma unidade familiar.

O gráfico 1 permite observar, o crescimento da produção de maçã a partir da década de 90. Neste período, o cultivo de macieiras teve uma expansão significativa na sua produção. Salienta-se também, a importância deste setor produtivo na organização espacial desta unidade territorial.

Ressalta-se que para o crescimento dos pomares foi de vital importância o papel desempenhado pelas cooperativas. Através delas os produtores conseguem vender sua produção depois da safra e obtêm lucros maiores. Atualmente, as cooperativas são fundamentais para a subsistência dos pequenos produtores. Entretanto, o número de cooperativas ainda é insuficiente para o grande número de pequenos e médios produtores.

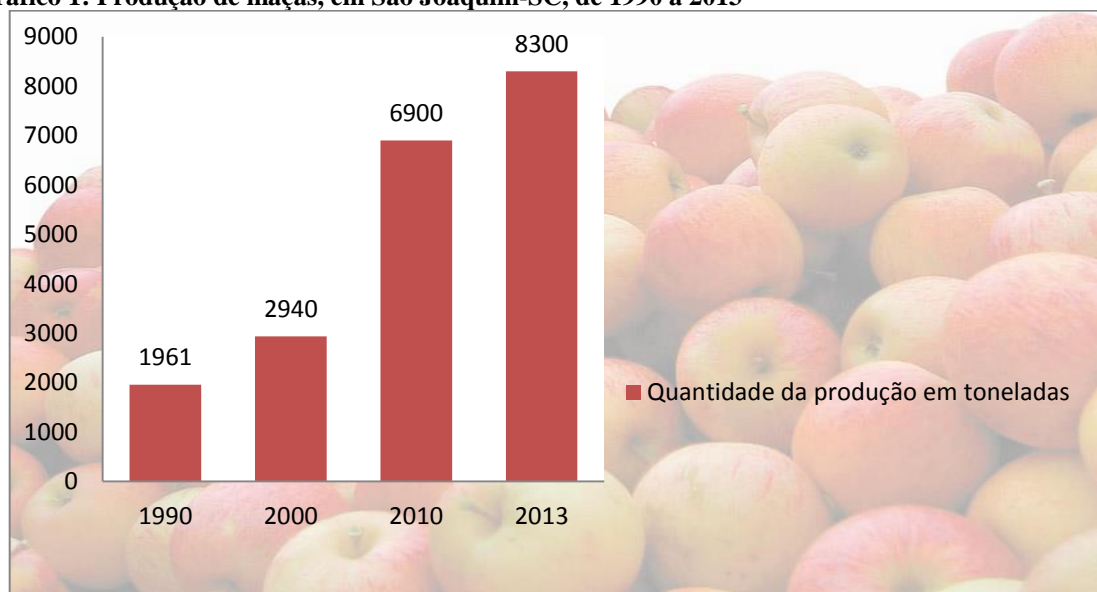
Entre as principais cooperativas citam-se: a Cooperativa Regional Serrana (COOPERSERRA), Cooperativa Agrícola de São Joaquim (SANJO), Cooperativa Agrícola de Campos Palmenses LTDA (COCAMP) e a Cooperativa Frutas de Ouro.

Enfatiza-se que estas organizações são importantes para a competitividade, pois fornece as informações necessárias para as ações estratégicas mais adequadas voltadas aos pequenos produtores que tiveram que gradativamente abandonar a forma tradicional de produzir a maçã para investir em tecnologias como forma de se inserirem no mercado cada vez mais competitivo.

Neste sentido, a cooperativa SANJO é a mais conhecida pela qualidade de maçã que coloca no mercado. A mesma possui 150 funcionários que trabalham no setor da embalagem das frutas. Por dia são embaladas em média 200 toneladas. A cooperativa também é pioneira no selo de qualidade, chamado de produção integrada de maçã (PIM). Um selo de certificação do Ministério da Agricultura que garante a qualidade da fruta em todas as fases de produção, armazenagem e classificação. Com 100% dos seus 100 hectares de maçãs cultivados no sistema PIM, a SANJO consegue na atualidade rastrear todo o caminho percorrido por cada fruta colhida pelos 78 membros de sua cooperativa e armazenadas nas câmaras frias.

Especialista nacional na **variedade fuji**, a empresa alcançou sucesso com esta variedade da fruta de difícil adaptação, graças ao trabalho pioneiro do **professor Kenshi Ushirozawa**. Ainda nos anos 70, ele trouxe a maçã fuji do Japão para o Brasil e encontrou em São Joaquim as condições climáticas ideais para o cultivo, na altitude de mais 1300 metros e na média de 900 horas de frio anual no inverno. Além da Fuji, a SANJO produz a **variedade Gala**, e ambas são comercializadas em todo o país nas marcas Sanjo, Dádiva, Pomerana, Hoshi e Disney.

Gráfico 1: Produção de maçãs, em São Joaquim-SC, de 1990 a 2013



Fonte: Censo Produção Agrícola Municipal-IBGE de 1990, 2000, 2010 e 2013 SIDRA/IBGE.
Org.: BARRETO, Jaqueline da Rosa. (2015).

Figura 3: Seleção manual das maçãs



Fonte: Site São Joaquim Online.

Considerações finais

Ao analisar o município de São Joaquim como produtor de maçã, conclui-se que se trata de uma atividade que realmente pode proporcionar uma melhor distribuição de renda e fixar o homem a terra, evitando os problemas crescentes de êxodo rural, utilizando-se intensamente da mão-de-obra familiar, pois este município se caracteriza por pequenas propriedades altamente produtivas.

Como via de escoamento da produção as Centrais de Abastecimento do país (CEASAS) e a partir dos centros atacadistas, a maçã é distribuída para os locais de venda ao consumidor, como supermercados, feiras, fruteiras entre outras. Normalmente a maçã cultivada na região em estudo já é encontrada em todas as regiões do Brasil, inclusive no Norte e Nordeste, tradicionais consumidores de frutas tropicais. Porém segundo a ABPM o sistema empregado na Ceasa esta totalmente ultrapassado, fazendo com que os produtos hortifrutigranjeiros sejam atingidos por uma margem de 80% de aumento, desde a saída dos embaladores até a chegada ao consumidor.

No que diz respeito à exportação, conclui-se que praticamente toda a maçã produzida tanto no recorte espacial em estudo como nas demais regiões do estado de Santa Catarina e no Brasil é destinada ao consumo interno, sendo comercializada para todos os Estados brasileiros destacando-se principalmente o estado de São Paulo.

Atualmente, a cultura da macieira está em expansão em outras regiões do país, não ficando restrita somente aos estados do Sul do país como ocorreu em décadas passadas. Seu crescimento ocorre

inclusive nas áreas não tradicionais ao cultivo de frutas de clima temperado. Neste sentido, é importante salientar que esta cultura apresenta-se em expansão no Brasil, fazendo que o país em 40 anos, se tornasse auto-suficiente no cultivo da maçã.

Enfatiza-se que os produtores adotam sistemas de certificação, como o Global G.A.P. que é uma organização não-governamental que tem por objetivo estabelecer normas comuns de boas práticas agrícolas e qualidade do produto *in natura*. Seu selo assegura ao consumidor que todo o procedimento de produção, desde o plantio até o momento em que o produto deixa a fazenda, seguiu normas internacionais. Isto permite não só a rastreabilidade da fruta, mas, também, a segurança ao consumidor, pois seguidores destes sistemas somente utilizam produtos registrados para a cultura, produzindo frutos com garantia de qualidade e com o máximo de isenção de resíduos químicos acima dos limites permitidos.

No que diz respeito a utilização da modernização da maçã destaca-se o uso intensivo de novas tecnologias a qual é uma característica típica desta atividade. As empresas estão sempre procurando novas informações para agregar, ao sistema de produção, melhorias que visem a genética das variedades, produtos químicos e o desenvolvimento de máquinas e equipamentos utilizados nos pomares. A tecnologia aplicada atualmente é de alta sofisticação. Segundo a EPAGRI a busca de tecnologia é primordial para o aumento da produção. Como exemplo destaca-se a pesquisa no Japão para o desenvolvimento de uma máquina que identifique também os defeitos internos da fruta e até o sabor, além de classificar e embalar a fruta sem a utilização de mão-de-obra realizando o mesmo somente por processo eletrônico e automatizado, fazendo com que no futuro haja um número menor de empregados nas empresas receptoras desta cultura, pois automatizando o setor, conseqüentemente diminuirá o atual número de funcionários.

Assim, na cadeia produtiva da maçã, a tecnologia que antecede o plantio é viabilizada pelo uso intensivo de insumos, correção do solo, pesticidas entre outros recursos como também na pós colheita estes, são fundamentais. Enfatiza-se também as técnicas de armazenagem que são fundamentais, já que o período para colheita da fruta se concentra em apenas dois a três meses durante o ano. O volume de produção de maçã é grande nesse período, sendo essencial o armazenamento adequado. Essa estocagem pode levar de um até 12 meses. Durante essa etapa, é preciso manter a qualidade, a aparência, o sabor e a nutrição do alimento até que ele chegue ao consumidor final. Portanto, a cadeia produtiva da maçã é complexa e exige todas as etapas mencionadas para que a fruta chegue ao mercado consumidor de forma atrativa.

Ressalta-se também que o sucesso com a cultura da macieira tanto em âmbito regional quanto nacional está ligado aos avanços tecnológicos que acompanharam a cultura. Nesta perspectiva, a relevância da pesquisa centra-se na descrição da análise da organização espacial do município de São Joaquim/SC através da cadeia produtiva da maçã.

REFERÊNCIAS

- ABPM. **Associação Nacional dos Produtores de Maçã**. Disponível em: <<http://www.abpm.org.br/>>. Acesso em: 29 jun. 2015.
- BLEICHER, Jorge. **A Cultura da macieira**. Florianópolis: EPAGRI, 2002.
- BONETI, José Itamar da Silva; CESA, Jorge Dotti; PETRI, José Luiz, HENTSCHKE, Roque. **Cadeias produtivas do Estado de Santa Catarina: Maça**. Florianópolis: EPAGRI, 1999.
- BRACKMANN, Auri; STEFFENS, Cristiano André; WACLAWOVSKY, Alessandro Jaquiel. **Efeito da data de colheita e do armazenamento em atmosfera controlada na qualidade da maçã cv. Braeburn**. Pesquisa Agropecuária Brasileira, Brasília, v.37, n.3, p.371-377, 2002.
- CLAVAL, Paul. **Geografia Cultural**. 3 ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2007.
- DENARDI, Frederico; FURLAN, Carla Costa Furlan; DANTAS, Cibele de Mesquita; FERREIRA, Walter Becker; ADELAR, Mantovani. **A cultura da macieira**. EPAGRI, Florianópolis, 2006.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. **Sistemas de produção**. <<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Maca/ProducaoIntegradaMaca/capacita.htm>>. Acesso em: 02 de Jun. 2015.

FIORAVANÇO, João Caetano. MAÇÃ BRASILEIRA: Da importação à auto-suficiência e exportação - A tecnologia como fator determinante. **Informações Econômicas**, São Paulo, v. 39, n. 3, p.56-67, 2009.

Girando o Mundo. Disponível em: <http://girandomundo.wordpress.com/>>. Acesso em: 20 jan. 2016.

Girando o Mundo. Disponível em: <http://girandomundo.wordpress.com/>>. Acesso em: 20 jan. 2016.

GRAZIANO DA SILVA, José. **A nova dinâmica da agricultura brasileira**. Campinas: IE/UNICAMP, 1996.

HAESBAERT, Rogério. **O mito da desterritorialização**: do “fim dos territórios” à multiterritorialidade. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2006.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Cidades@**. <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=421650&search=santa-catarina|sao-joaquim>>. Acesso em: 03 de Jun.2015.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **SIDRA**. <<http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/agric/default.asp?t=2&z=t&o=11&u1=1&u2=1&u3=1&u4=1&u5=1&u6=1>>. Acesso em: 03 de Jun. 2015.

KREUZ, Carlos Leonardo. História e importância da macieira. In: EPAGRI. **Manual da cultura da macieira**. Florianópolis, 1986.

MELLO, Loiva Maria Ribeiro de. **Produção e mercado brasileiro de maçã**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2004. (Comunicado Técnico, 50)

SANTOS, Lucy Woellner dos. **Primórdios da pesquisa com Maçã em santa Catarina**: Agropecuária Catarinense, Florianópolis, v.7, n.3, p.20-22, 1994.

São Joaquim Online. Disponível em: <<http://saojoaquimonline.net/>>. Acesso em: 20 jan. 2016.

SCHMIDT, Wilson. **O setor macieiro em Santa Catarina – formação e consolidação de um complexo industrial**. 1990. 250f. Dissertação (Mestrado em desenvolvimento agrícola)- Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Itaguaí, 1990.

SCHUCH, Dante Carlos; FLORES, Getúlio Trindade; MOSIMANN, Rogério. **Estudo sobre o setor de maçãs na região sul**. Rio de Janeiro, BRDE, 2000.

SIMIONI, Flavio José. **Cadeia agroindustrial da maçã competitividade e reestruturação diante do novo ambiente econômico**. Florianópolis: UFSC/UN1PLAC, 2000, 160 p. Dissertação (Mestrado em economia — UFSC).

A PRODUÇÃO ARTESANAL DE ALIMENTOS TRADICIONAIS EM MUNICÍPIOS DA GRANDE FLORIANÓPOLIS (SC): ENTRE A TRADIÇÃO E A INOVAÇÃO

LA PRODUCTION ARTISANAL DES ALIMENTS TRADITIONNELS DANS LES VILLES DE LA GRANDE FLORIANÓPOLIS (SC): ENTRE LA TRADITION ET LA INNOVATION

Berenice Giehl Zanetti von Dentz

Doutoranda em Geografia - Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)
Professora no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC)
Laboratório de Estudos do Espaço Rural (LabRural – UFSC)
Circuitos do Patrimônio Alimentar da Grande Florianópolis (UFSC)
berenicez@ifsc.edu.br

RESUMO

O artigo objetiva analisar a permanência dos processos e produtos alimentares tradicionais na Grande Florianópolis. No início da instalação das colônias de imigrantes, a produção alimentar incluía um saber-fazer entre as famílias dos colonizadores e que hoje se distingue como patrimônio. Tais produtos ficaram conhecidos como coloniais, caseiros ou locais, sendo quase sempre processados de forma artesanal nos estabelecimentos rurais e comercializados no mercado informal ou no próprio local onde são produzidos. Percebe-se que em muitos casos, as exigências impostas pela legislação reduzem a produção e a circulação destes produtos. Busca-se compreender a construção do mercado relacionado a tais produtos, bem como a disputa existente entre a produção industrial e a artesanal, analisando as formas como os produtos se adaptam e se atualizam para se manterem na atualidade. Será realizado levantamento documental e bibliográfico, entrevistas e registro dos modos de fazer dos produtos.

Palavras-chave: Produtos Tradicionais; Produção Artesanal; Saber-fazer; Patrimônio Imaterial.

RÉSUMÉ

L'article vise analyser la permanence des processus et des produits traditionnelles dans la Grande Florianópolis. Au début de l'installation des colonies des immigrants, la production alimentaire comprenait un savoir-faire entre les familles de colons et se trouve aujourd'hui comme un patrimoine. Ces produits étaient connus comme coloniale, fait maison ou local, et souvent préparé à la main sur les fermes et vendus sur le marché informel ou à l'endroit où ils sont produits. On remarque que dans de nombreux cas, les exigences de la législation ont réduit la production et la circulation de ces produits. Nous cherchons à comprendre la construction du marché des ces produits, ainsi que la lutte existant entre la production industrielle et l'artisanale, en analysant la façon comme les produits s'adapte et se actualise pour se maintenir aujourd'hui. Il sera effectuée la recherche dans les documents, les livres, l'articles, des interviews et le registre des procédés de préparations des produits.

Mots-clés: Produits Traditionnelles; Production Artisanale; Savoir-faire; Patrimoine Immatériel.

INTRODUÇÃO

O presente trabalho representa parte da tese de doutoramento em desenvolvimento, onde analisa-se a permanência dos produtos tradicionais e dos saberes artesanais empregados no seu processamento nos municípios da região da Grande Florianópolis, levando-se em consideração as influências dos grupos que compuseram a história e a formação da região.

Na alimentação urbana contemporânea, a ampliação dos fluxos de intercâmbio e a abertura das famílias às novas possibilidades de consumo têm provocado uma perda de referência dos produtos, valores e costumes nos mercados regionais. A produção local cedeu lugar aos produtos

industrializados e às grandes empresas, que passaram a substituir os produtos processados de forma artesanal.

Neste contexto, destacamos o processo denominado por Goodman *et al.* (1990) de substitucionismo, que caracteriza-se pela substituição dos produtos agrícolas por produtos industriais. Para sua efetivação foram criados novos hábitos alimentares como a substituição de alimentos *in natura* por produtos alimentícios industrializados; e na indústria pela substituição de matérias-primas de origem animal por matérias-primas de origem vegetal.

Este processo aparece aliado à globalização, que supôs o desaparecimento de diversas produções e processos de caráter local e artesanal, desde as variedades vegetais e animais até as práticas, técnicas, tecnologias e demais costumes e instituições socioculturais.

Os processos e o saber-fazer artesanal na produção de alimentos foram transferidos, em grande medida para a indústria. Como consequência deste processo, consome-se cada vez maior quantidade de alimentos processados industrialmente, e o essencial da alimentação - da maioria dos países desenvolvidos e em fase de desenvolvimento - provém de um sistema de produção e distribuição de escala global (FISCHLER, 1995; POULAIN, 2004).

No entanto, pode-se observar que nas últimas décadas, países de capitalismo avançado têm experimentado uma crescente valorização dos produtos locais, impulsionando a produção artesanal através de pequenas ou médias produções regionais.

Essa demanda por produtos artesanais e tradicionais explica-se pela insegurança dos consumidores, decorrente das diversas crises vivenciadas no sistema alimentar, e que desta forma passaram a procurar alimentos mais saudáveis e naturais, em contraponto aos industrializados (MENASCHE 2003; 2004; DA CRUZ e MENASCHE, 2011).

Na região da Grande Florianópolis, a produção alimentar regional teve início com o processo histórico de ocupação da região, onde a instalação das colônias de imigrantes - primeiramente açorianos e depois alemães - e a combinação das práticas e produtos indígenas e africanos possui um papel decisivo (JOCHEM, 1992). Primeiramente processados com a finalidade de conservação, estes produtos eram destinados quase que totalmente para o escoamento portuário, avançando no século XX para o atendimento a demanda urbana crescente com o aumento da concentração demográfica na capital Florianópolis e municípios vizinhos.

Ainda hoje, a agricultura e a produção artesanal de alimentos tradicionais continuam servindo ao abastecimento alimentar da região. Estes produtos correspondem a um importante fator de identidade regional e vêm acompanhando a história e a formação econômica, social e cultural da região.

Observamos que os produtos artesanais estão suscetíveis a diversas ameaças, dentre elas: a) os baixos volumes de produção, decorrentes do abandono progressivo da agricultura e do processamento artesanal dos produtos; b) o risco da erosão do saber-fazer tradicional; c) o envelhecimento da população rural e o aumento da falta de mão de obra jovem nas atividades agrícolas e de produção alimentar artesanal; d) o desaparecimento de sementes, variedades e práticas tradicionais de processamento que tornam complexos os processos de valorização; e) dificuldades do setor agroalimentar em modernizar as estruturas de transformação e assumir uma orientação de mercado; f) ausência ou número reduzido de locais de venda qualificados e de oportunidades de relação entre produtores e consumidores; g) e por fim a própria legislação que dificulta a comercialização dos produtos processados de forma artesanal (CRISTÓVÃO *et al.*, 2008).

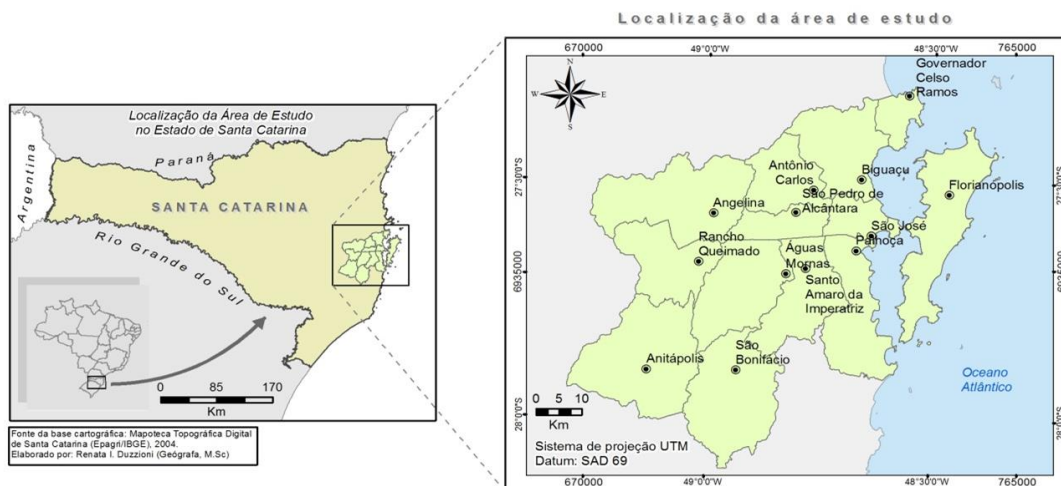
Desta forma, será analisada a permanência dos processos e produtos alimentares tradicionais e artesanais, verificando as adaptações e inovações vivenciadas para a manutenção destes produtos na atualidade.

A ÁREA EM ESTUDO

A ocupação do território que hoje corresponde à região da Grande Florianópolis foi um processo transcorrido ao longo de quatro séculos, no contexto da grande expansão mundial europeia. A região passou a ser ocupada progressivamente, com destaque para quatro movimentos principais: as ocupações vicentista, açoriana, alemã e migração interna (CABRAL, 1970).

Atualmente a região encontra-se dividida em 13 municípios (Mapa 01): Águas Mornas, Angelina, Anitápolis, Antônio Carlos, Biguaçu, Florianópolis, Governador Celso Ramos, Palhoça, Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, São Bonifácio, São José e São Pedro de Alcântara; possui uma superfície de 7.465 km², e reúne uma população estimada em 1.012.831 pessoas (IBGE, 2015).

Mapa 01 – Localização dos municípios da Grande Florianópolis.



Fonte: Duzzioni (2013).

É importante destacar que a produção alimentar na região inicia-se muito antes do século XVII, com os vicentistas. Os índios foram os responsáveis pelo desenvolvimento de importantes técnicas agrícolas e de processamento de alimentos, com o uso de instrumentos e utensílios que serviram como base para o posterior desenvolvimento das famílias colonizadoras; assim como os escravos africanos, com suas contribuições com técnicas e uso de alimentos tais como: mandioca, inhame, cará e taiá, que nos primeiros anos das colonizações passaram a ser utilizados no fabrico de pães que ficaram conhecidos como “pães dos colonizadores” (DENTZ, 2011).

Antes da chegada dos imigrantes - alemães principalmente - a região de Desterro e grande parte do litoral de Santa Catarina foram povoadas pelos luso-brasileiros, responsáveis por estabelecerem uma pequena produção mercantil açoriana, caracterizada pela pesca e policultura, onde se destacava a produção de açúcar e farinha de mandioca (CRUZ, 2008).

No que se refere às formas de processamento de matérias-primas, na região da Grande Florianópolis, destacavam-se os engenhos para a produção de cachaça, açúcar e farinha de mandioca. A forte presença de engenhos e alambiques na região demonstra que os colonos preservaram certas atividades artesanais desenvolvidas pelos açorianos e apreendidas com os índios e caboclos (CORRÊA, 1999).

Dentre os principais produtos beneficiados, destacam-se a aguardente de cana no município de São Pedro de Alcântara; os produtos derivados do leite em Angelina e o melado no município de Antônio Carlos. Quanto aos produtos processados, como pães (de milho, batata, cará); bolos; cuca alemã ou cuca de farofa; biscoitos (bolacha d’água, santa fê, rosca de polvilho); geleias; conservas; queijos; nata; manteiga; torresmo e embutidos; estes apresentam forte relação com os aspectos socioculturais dos municípios, sendo comum relacionar a origem do produto para aferir a sua qualidade, como por exemplo, “pão de milho de São Bonifácio”; “cuca de Angelina” e “rosca de Antônio Carlos” (DENTZ, 2011).

Fotos: 1) Queijo colonial; 2) Salame produzido artesanalmente; 3) Geleias de frutas.



Fonte: Zanetti von Dentz, 2015.

Os municípios que compõem a região ainda apresentam determinadas características que evocam os tempos dos colonizadores, mas que com o passar dos anos, foram ressignificadas e adaptadas pelos descendentes, e desta forma sustentam-se nas festas populares, na arquitetura local, na dança, no idioma falado e na cozinha tradicional.

Estas representações, que quando da colonização, em muitos momentos tiveram de ser escondidas, hoje se tornaram um diferencial e um atrativo turístico para diversas cidades do estado de Santa Catarina.

PRODUTOS ALIMENTARES TRADICIONAIS ELABORADOS DE FORMA ARTESANAL NA ÁREA DE ESTUDO

É frequente a utilização de uma pluralidade de designações na tentativa de identificar um conjunto específico de produtos agroalimentares. De fato, o conceito não é claro nem fácil de definir. Diversos autores, tais como Tibério e Cristóvão, 1998; Dorigon, 2008; Silva, 2009; da Cruz e Menasche, 2011; e Bérard, 2004, referem-se a estes produtos de diferentes formas, designando-os de tradicionais, típicos, específicos, caseiros, artesanais, coloniais, de qualidade diferenciada, produtos da terra, *produit de terroir*, entre outros.

Neste sentido, surge a dúvida: será que as denominações são convergentes no que se refere às características do artesanato? Ou remetem a processos ou produtos distintos? Nem sempre, embora existam algumas afinidades e sobreposições entre os diversos conceitos existentes.

No estado de Santa Catarina e na região da Grande Florianópolis, o uso do termo “artesanal” em sinônimo ao “colonial” é muito comum, no entanto, “artesanal” é, genericamente, atribuído à produção em pequena escala, já o “colonial” representa um artefato cuja origem está relacionada ao domínio integral de conhecimentos envolvidos no processo produtivo pelo colono, incluindo suas particularidades no uso do território e na produção e processamento dos alimentos (SILVA, 2009).

Neste sentido, por produtos coloniais, entende-se um conjunto de alimentos tradicionalmente processados no estabelecimento agrícola pelos “colonos” para o autoconsumo familiar (DORIGON, 2008).

Diesel *et. al* (2005) definem “produto colonial” como um produto que apresenta algum grau de processamento, que é realizado no interior das propriedades rurais, geralmente pelo produtor e/ou sua família, através de um processo artesanal de produção.

Os produtos tradicionais, por sua vez, revelam-se como aqueles produzidos através de um saber-fazer transmitido entre gerações, cujos significados, dentro da própria lógica da dinâmica cultural, podem ser alterados ou adaptados, sofrendo modificações, perdas e atualizações para sua permanência nos dias atuais.

Ribeiro e Martins (1996) afirmam que os produtos tradicionais são únicos pelas suas matérias-primas, pelos conhecimentos aplicados, bem como pelos usos e práticas de produção, consumo e de distribuição e que na atualidade recebem, entre outras, as denominações de produtos locais, artesanais ou regionais.

Assim, compreende-se que, no contexto regional os termos cozinha típica e tradicional aparecem diretamente relacionados, pois para ser tradicional a cozinha precisa apresentar os conhecimentos passados de geração para geração, caracterizando e tipificando o meio em que está inserida.

Albert e Muñoz (1996), afirmam que o conceito de produto típico está relacionado a fatores como a sua proveniência geográfica, à sua antiguidade ou permanência temporal, aos métodos de fabrico, às matérias-primas utilizadas na sua confecção, ao reconhecimento atribuído pelos consumidores, aos costumes associados ao seu uso ou produção ou até mesmo a todos estes fatores simultaneamente.

Os denominados “produtos da terra” referem-se aos produtos cuja procedência e processo de produção são conhecidos do consumidor, trata-se de alimentos produzidos localmente, a partir de procedimentos avaliados como ambiental, social e economicamente sustentáveis, enraizados em um território e em uma cultura (DA CRUZ e MENASCHE, 2011).

Para Schlüter (2003), os produtos compreendidos como artesanais, tradicionais, étnicos, típicos ou regionais traduzem toda uma herança cultural que se prende a fatores como o clima, a situação geográfica, as especificidades dos solos, a história, a situação político-social da região e do mundo, em diferentes épocas. Nesse sentido, os recursos disponíveis em cada época são um importante fator que possibilita (e influencia) a combinação de matérias-primas, a confecção, os métodos de preparo e de conservação, elementos responsáveis pela origem de diversos produtos representativos dos diferentes povos e culturas.

Na região da Grande Florianópolis, esses produtos, compreendidos como tradicionais, coloniais, artesanais, regionais entre outros, que compõem o abastecimento alimentar local e regional, são majoritariamente produzidos pela agricultura familiar, que ocupa, de acordo com dados do IBGE, 87% dos estabelecimentos rurais do estado. Apesar da importância desta produção para a manutenção desta agricultura familiar, esses produtos se caracterizam pela sua informalidade ou presença relativamente recente no mercado.

Assim, ressalta-se que artesanal não pode ser confundido com baixa tecnologia, pois o termo está relacionado com o conhecimento que orienta a elaboração do produto, o toque especial de cada produtor e que lhe opõe ao industrial, como esclarecem Silveira e Heinz (2005).

Essa concepção do “alimento ideal” como artesanal, caseiro, natural, orgânico, tradicional teria surgido como resposta às crescentes ansiedades e medos quanto aos riscos da alimentação moderna industrializada, baseada em processos tecnológicos de transformação dos alimentos e acréscimos em sua composição (PORTILHO e CASTAÑEDA, 2011).

Nestes produtos a principal diferenciação é o “saber” que transpassa a produção artesanal, onde o conhecimento aplicado é transmitido entre gerações, herdado da cultura familiar ou de um grupo que representa toda uma região, o que acaba por originar produtos que apresentam qualidade diferenciada e com características singulares.

UM NOVO OLHAR PARA OS PRODUTOS TRADICIONAIS ARTESANAIS: DO MERCADO INFORMAL A PRODUTOS DE QUALIDADE DIFERENCIADA

Inicialmente, a produção de gêneros alimentícios nas colônias da região da Grande Florianópolis para o mercado ocorria em pequenas quantidades, pois na maioria das vezes, os alimentos cultivados não eram suficientes nem mesmo para a subsistência. O modo de vida colonial era baseado no trabalho familiar, na policultura para o autoconsumo e nas relações de trocas de produtos dentro das próprias colônias.

Com o crescimento da industrialização, os produtos artesanais passaram a configurar como coadjuvantes no mercado, permanecendo quase que somente nos setores informais. E, a valorização dos produtos locais, coloniais ou artesanais associa-se a um amplo processo que envolve, não apenas a revalorização dos sistemas produtivos locais, mas também a proximidade entre consumidores e produtores.

A qualidade dos alimentos tem sido uma temática amplamente discutida no que se refere ao setor agroalimentar de modo geral e, em particular, no que se refere aos circuitos curtos de comercialização e consumo (GOODMAN, 2003).

Estes produtos alimentícios artesanais e tradicionais sempre estiveram no mercado, no entanto, não eram percebidos como tal. Conforme descrito anteriormente, os produtores locais costumavam produzi-los para o autoconsumo, e os consumidores, por sua vez os ingeriam enquanto produtos que faziam parte dos seus hábitos alimentares e eram acessíveis. Mesmo que fossem considerados produtos de qualidade diferenciada e tradicionais, no sentido em que se produziam e elaboravam num determinado meio, com técnicas e saberes transmitidos de geração em geração, não eram, na maioria dos casos, percebidos pelo mercado nestes termos.

Estes produtos que, como salientam Ribeiro e Martins (1996), foram símbolos do atraso e que se mantiveram, em grande medida, graças a esse retardamento, merecem agora, em nome do potencial econômico, um maior destaque nas propostas, alternativas e opções de desenvolvimento que se vêm desenhando e perfilando, para fazer frente à situação de crise que afeta a generalidade dos meios rurais, em especial os das regiões mais pobres e periféricas.

Por outro lado, o mercado mundial de alimentos vivencia um momento de profundas transformações, as crises alimentares ocorridas na Europa no início dos anos 90, como a primeira crise da vaca louca ocorrida em 1996; casos de contaminação por dioxina¹ em 1999; a segunda crise da vaca louca no ano 2000 e a dos alimentos transgênicos provocaram mudanças no comportamento dos consumidores e nas políticas governamentais (MENASCHE, 2003; 2004).

Esta crise vivenciada no modelo agroalimentar dominante impulsiona novas discussões e propostas para um desenvolvimento local onde não incorporam-se apenas variáveis técnico-produtivas, econômicas e ambientais, mas também valores sociais, éticos e culturais (DAROLT *et al.*, 2013).

Por muitos anos, a indústria e a cidade tiveram como conotação o desenvolvimento econômico, enquanto que o meio rural era percebido como atrasado. No mesmo contexto, os produtos artesanais estiveram, por muitas vezes associados a produtos processados sem uso de maquinários e de tecnologias e que apresentavam características mais simples, rústicas e pouco atrativas para os clientes em geral, por isto não costumavam ser comercializados no mercado formal e em sua maioria não conquistaram um maior valor agregado.

Mas com o passar do tempo, muita coisa mudou, e já é possível observar uma crescente valorização e demanda pelos produtos artesanais, com uma frequente associação destes produtos àqueles frescos, naturais e menos industrializados.

Assim, observamos que atualmente o meio rural e os produtos processados de forma artesanal, pelas pessoas do campo ou do interior, passaram a ocupar lugar de destaque e a ser valorizados por um número significativo de consumidores.

O espaço rural tem hoje uma nova legitimidade, identitária, e não a legitimidade alimentar do passado. Esta nova legitimidade, fundada na representação do campo (sobretudo para os urbanos) como símbolo de liberdade, paisagem, beleza e saúde, tem dado origem à emergência de novas procuras (CRISTÓVÃO, 2002).

Percebe-se, deste modo, uma ressignificação do rural. Do mesmo modo que exposto por Cristóvão (2002) no exemplo português, também pode-se identificar no Brasil um reconhecimento diferenciado do meio rural, que passa a ser encarado não apenas como um simples fornecedor de matérias-primas. Para o autor, essa nova significação é decorrente de um sentimento de nostalgia, provocado pelo modo de vida das grandes cidades.

Com isto percebe-se que mesmo com a crescente industrialização, expansão dos mercados e padronização empregada na produção de alimentos, é possível identificar o crescimento de movimentos que seguem na direção contrária, impulsionados por uma ansiedade urbana em relação à alimentação.

¹ Conservante de alimentos que apresenta componentes cancerígenos.

Verifica-se uma expansão de processos de valorização de produtos locais associados a imagens idealizadas do rural e a ideia de uma alimentação mais saudável (DA CRUZ e MENASCHE, 2011).

Em relação aos produtos artesanais precisamos destacar algumas questões: a valorização destes alimentos relacionada aos saberes tradicionais herdados dos antepassados, e que são “exibidos” como distintivos que carregam e mantêm a cultura imaterial alimentar das famílias; e a questão afetiva do consumidor que adquire estes produtos em oposição àqueles industrializados, produzidos em grande escala e de forma mais padronizada.

Assim, a atual busca por produtos elaborados de forma artesanal e produzidos através de saberes herdados dos antepassados, além de representar a queda de confiança vivenciada pelos consumidores nos processos de produção padronizados pela indústria, configura-se também em uma dimensão afetiva do consumidor (DA CRUZ e MENASCHE, 2011).

Na atualidade, a crescente procura e valorização dos produtos artesanais e tradicionais, especialmente por consumidores de centros urbanos, representam uma resistência ou mesmo uma negação aos produtos industrializados e ao seu modo padronizado e massificado de produção.

Os processos de valorização de produtos locais relacionados a imagens idealizadas do rural aparecem associados à ideia de alimentação saudável e a apelos que procuram fortalecer identidades e tradições culturais.

Diante das já citadas crises de segurança dos alimentos, de questões ambientais e de saúde vivenciadas atualmente, a desconfiança dos consumidores nos processos de produção de alimentos processados industrialmente vem se agravando, e concomitante a este fato cresce a demanda por produtos cuja procedência e processo de produção são conhecidos do consumidor: são alimentos produzidos localmente a partir de procedimentos avaliados como ambiental, social e economicamente sustentáveis. Neste íterim, Goodman (2003) defende que a escolha pelo consumo de determinados alimentos se dará pela confiança no produtor, tradição, com base no local e em produtos ecológicos.

As tendências apontam para a valorização dos alimentos tradicionais, artesanais, considerados naturais ou saudáveis, e os consumidores apresentam papel decisivo ao influenciar os sistemas de produção, o processamento e a distribuição dos alimentos (BARBOSA, 2009).

É importante ressaltar que os recursos antes menosprezados pelo modelo de modernização agrícola, como a cultura e o saber-fazer local, passaram a ser vistos como cruciais para a emergência de novas redes de produção e consumo alimentares (MIOR, 2010).

Um dos aspectos em que se assenta a construção da singularidade é a possibilidade de incorporação do atributo “colonial” aos alimentos processados pela agroindústria familiar. O atributo colonial vem de algum tempo chamando a atenção do consumidor como um “selo” de qualidade, o que foi evidenciado inclusive em pesquisa realizada nas cinco maiores cidades de Santa Catarina, como o nome que mais representa o produto das pequenas agroindústrias rurais (SILVESTRO, 1995).

A constituição de agroindústrias rurais pode ser vista como um processo de reconfiguração de recursos promovido pela agricultura familiar em conjunto com suas organizações associativas e com o apoio do poder público. De um produto conservado para a subsistência da família rural e que apresentava apenas valor de uso, para consumo na entressafra, o produto colonial, processado artesanalmente, passa a ser visto como um produto comercial com um valor de troca e, portanto, como fonte de renda (MIOR, 2010).

Porém, mesmo com o crescimento da demanda e valorização dos produtos de qualidade diferenciada, ainda precisa-se ter cuidado, pois estas novas demandas e exigências dos consumidores acerca destes produtos muitas vezes acabam representando um obstáculo a mais a ser vencido pelos pequenos produtores. Com pouco acesso a informação sobre as

alterações no perfil da demanda de alimentos, os pequenos produtores enfrentam dificuldades para compreender a transformação estrutural nos mercados, por isso, na maioria das vezes não conseguem implementar estratégias apropriadas para tirar proveito das oportunidades que os novos tempos trazem. Em sua grande maioria, continuam produzindo alimentos e matérias-primas de baixo valor, agregando pouca renda, sem sair do círculo vicioso em que se encontram: “produtos de pequeno valor – baixa renda” (ALTMANN, 2005).

Este fato pôde ser observado durante visitas de campo e observações do cotidiano realizadas com produtores artesanais residentes em municípios da Grande Florianópolis, onde percebe-se que os próprios produtores de produtos tradicionais e artesanais ainda não valorizam seus produtos como tais e não vislumbram seu potencial junto aos consumidores, sendo necessária, na maioria dos casos, a vinda de grupos externos para reconhecer tal valor agregado a estes produtos elaborados de forma tradicional.

METODOLOGIA

Esta pesquisa, de caráter qualitativo, caracteriza-se como teórico-empírica baseada na experiência. Essa escolha metodológica se justifica pelas especificidades do tema investigado, que apresenta caráter eminentemente sociocultural e forte relação com a formação socioespacial da área objeto de estudo, visto que a formação das colônias de imigrantes na região da Grande Florianópolis, durante o século XIX, foram responsáveis pelo surgimento de alimentos e formas de processamento singulares.

Para analisar a realidade socioespacial da área objeto deste estudo propõem-se como referencial teórico-metodológico, o paradigma de formação socioespacial proposto por Milton Santos, onde faz-se necessário considerar os aspectos físicos do espaço onde se processam produtos artesanais em municípios da Grande Florianópolis, bem como a evolução da sociedade que ali se estabeleceu, das suas origens até a atualidade.

Segundo Milton Santos (1982), uma pesquisa fundamentada na formação socioespacial, deve ter início com o estudo da gênese desta formação e com a definição do processo histórico responsável por sua atual forma.

Outro aspecto da pesquisa com caráter qualitativo é a compreensão humana. De acordo com Campolin (2005), a pesquisa apresenta caráter qualitativo, quando o seu objetivo é a compreensão do ser humano e da complexa rede que permeia o tecido social. Para Minayo (1994), as pesquisas qualitativas trabalham com o universo de significados, motivos, crenças, valores e atitudes, correspondendo a um espaço mais profundo de relações e inter-relações dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis.

Para tanto, serão realizadas entrevistas gravadas em áudio, usando-se um roteiro semiestruturado de perguntas; levantamento documental e bibliográfico; e observações do cotidiano de famílias de produtores de alimentos tradicionais artesanais residentes em municípios da Grande Florianópolis.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A produção e processamento de produtos tradicionais e artesanais nos municípios que compõe a região da Grande Florianópolis estão pautadas em influências de grupos étnicos responsáveis pela formação da região ocorrida principalmente entre os séculos XVIII e XIX. A partir deste período, a produção alimentar da região vivenciou grandes transformações.

Desde o princípio, onde a motivação principal para o processamento de tais produtos era a conservação de alimentos para consumo nas entressafas, e também o autoconsumo para a subsistência das famílias rurais, até o movimento da crescente demanda voltada aos produtos tradicionais, processados de forma artesanal, muita coisa mudou.

Na região da Grande Florianópolis, podemos observar a tradição aliada à inovação na produção de alimentos tradicionais e de forma artesanal, onde a introdução de novos e modernos equipamentos convive com a permanência de antigos saberes, como o uso de folhas de bananeira para a cocção do pão de milho, e controle da temperatura do forno; e a verificação dos pontos para os doces de frutas e geleias.

É possível perceber que práticas antigas seguem presentes no “saber-fazer”, e desta forma compreende-se que não ocorrem perdas da cultura tradicional, mas adaptações e inovações que permitem sua permanência na atualidade.

A principal característica da produção alimentar na região refere-se à pequena escala de produção ao modo de fazer artesanal, muitas vezes repassado e reproduzido por integrantes de uma mesma família, representando saberes e fazeres tradicionais transferidos de geração para geração.

Em função da produção artesanal, e das características utilizadas no preparo de tais alimentos - muitas vezes com o uso de técnicas e utensílios não permitidos por órgãos de fiscalização - estes produtos são em sua maioria comercializados na própria localidade ou em municípios próximos, estreitando as distâncias e o contato entre produtores e consumidores, caracterizando-se como um circuito curto de comercialização.

Esta maior aproximação entre produtores e consumidores têm apresentado crescimento nos últimos anos, principalmente devido a acontecimentos relacionados à falta de segurança alimentar. Desta forma, conhecer o produtor, o local onde os alimentos são produzidos e se estes seguem princípios voltados à preservação e melhores relações com o meio ambiente é fato que motiva os consumidores a adquirirem produtos processados de forma artesanal e não industrializada. Esta relação pautada na confiança cresce a cada dia e os produtores de alimentos deste segmento precisam aproveitar o atual momento.

Mas o que observa-se frequentemente quanto a produção artesanal de alimentos, como o caso dos produtos tradicionais artesanais é que os produtores ainda não identificam tais alimentos como produtos de qualidade diferenciada e que apresentam demanda crescente por parte dos consumidores.

É preciso que ações e políticas públicas voltadas para o rural possam colaborar para a melhor inserção e permanência dos alimentos tradicionais, produzidos de forma artesanal, nos mercados ditos formais, pois do contrário, estes saberes tradicionais e os produtos processados por estes modos de fazer irão se tornar cada vez mais escassos.

Incentivos que possam manter os produtores e seus jovens filhos no meio rural, conservando a produção artesanal e tradicional de alimentos herdada dos antepassados como importante forma de trabalho e renda, são fundamentais no contexto atual.

REFERÊNCIAS

- ALBERT, Pedro Caldentey; MUÑUZ, Ana Cristina Gómez. Produtos típicos, território y competitividade. **Revista Agricultura y Sociedad**, Espanha, nº 80-81, p. 57-81, 1996.
- ALTMANN, Rubens. Certificação de qualidade e origem e desenvolvimento rural – novo paradigma no mercado de alimentos. In: LAGES, V; LAGARES, L; BRAGA, C.L. (org.). In: **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios**. Brasília: SEBRAE, 2005.
- BARBOSA, Livia. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, M. L; PACHECO, J. K. (org.). In: **Juventude, consumo e educação 2**. Porto Alegre: ESPM, 2009.
- BÉRARD, Laurence; MARCHENAY, Philippe. **Les Produits de Terroir: entre cultures et règlements**. Paris: CNRS Éditions, 2004.
- CABRAL, Oswaldo Rodrigues. **História de Santa Catarina**. 2ª ed. Florianópolis, 1970.
- CAMPOLIN, Adalgiza Inês. **Abordagens qualitativas na pesquisa em agricultura familiar**. Centro de Pesquisa Agropecuária do Pantanal – Documento 80. Corumbá: EMBRAPA, 2005.

CORRÊA, Walquíria Krüger. Considerações sobre a formação territorial e econômica de Santa Catarina. In: **Geosul**, v. 14, n. 27, Departamento de Geociências - CFH/UFSC, Florianópolis, jan/jun., p 25-44, 1999.

CRISTÓVÃO, Artur. Mundo Rural: entre as representações (dos urbanos) e os benefícios reais (para os rurais). In: RIEDL, M; ALMEIDA, J.A.; BARBOSA, A.A. Turismo Rural: tendências e sustentabilidade. Santa Cruz do Sul: Ed. UNISC, 2002.

CRISTÓVÃO, Artur *et al.* Restauração, Turismo e valorização de produtos agro-alimentares locais: o caso do espaço transfronteiriço do Douro-Duero. **Pasos Revista de Turismo y Patrimônio Cultural**. v. 6, n 2, 2008.

CRUZ, Karina Martins. **A Contribuição de alemães e descendentes para a formação socioespacial catarinense: O caso da Região Metropolitana de Florianópolis (SC)**. Dissertação de Mestrado – PPGGEO – UFSC. Florianópolis, 2008.

DA CRUZ, Fabiana Tomé; MENASCHE, Renata. Do consumo à produção: produtos locais, olhares cruzados. **Revista IDEAS**, v. 5, n. 1, p 91-114, 2011.

DAROLT, Moacir Roberto *et al.* A diversidade dos circuitos curtos de alimentos ecológicos: ensinamentos do caso brasileiro e francês. **Revista Agriculturas: experiências em agroecologia**, v. 10, n. 2, p. 8-13, 2013.

DIESEL, Vivien *et al.* Caracterização da agroindústria familiar de aguardente de cana-de-açúcar na Região da Quarta Colônia-RS. In: **Congresso Internacional de Desenvolvimento Rural e Agroindústria familiar**. São Luiz Gonzaga - RS: URI. vol. único, p. 315-323, 2005.

DORIGON, Clóvis. **Mercados de produtos coloniais da Região Oeste de Santa Catarina**. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) – Programa de Engenharia de Produção – Coordenação dos Programas de Pós-Graduação de Engenharia - COPPE, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2008.

DENTZ, Berenice Giehl Zanetti Von. **Identidade Gastronômica alemã em Águas Mornas (SC): um estudo para o fortalecimento do turismo de base local**. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2011.

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

GOODMAN, David *et al.* “A substituição industrial do produto rural”, In: **Da lavoura às biotecnologias**. Rio de Janeiro, Campus, p 51-87, 1990.

GOODMAN, David. “The quality “turn” and alternative food practices: reflections and agenda”. In: **Journal of Rural Studies**, n. 19, p 1-7, 2003.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Censo Demográfico**. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/home.php>>. Acesso em: 15 set 2015.

JOICHEM, Toni Vidal. **Pouso dos Imigrantes**. Florianópolis: Editora Papa livro, 1992.

MENASCHE, Renata. **Os grãos da discórdia e o risco à mesa: um estudo antropológico das representações sociais sobre os cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul**. Tese de doutorado. Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

_____. Risco à mesa: alimentos transgênicos, no meu prato não. **Campos**, v. 5, n. 1, p 111-129, 2004.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 1994.

MIOR, Luiz Carlos. Agricultura familiar, agroindústria e desenvolvimento territorial. In: VIEIRA, P. F.; CAZELLA, A., *et al* (Ed.). **Desenvolvimento Territorial Sustentável no Brasil: subsídios para uma política de fomento**. Florianópolis: Editora Secco/APED, 2010.

PORTILHO, Fátima; CASTAÑEDA, Marcelo. Certificação e confiança face-a-face na feira de produtos orgânicos. **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 58, n. 1, p 11-21, jan/jun.2011.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. UFSC, 2004.

RIBEIRO, Manuela; MARTINS, Conceição. *La certificación como estrategia de valorización de productos agroalimentarios tradicionales: la alheira, um embutido tradicional de Trás-os-Montes*. **Revista Agricultura y Sociedad**, nº 80-81, p 313-334, 1996.

SANTOS, Milton. **Espaço e sociedade**. 2ª ed. Petrópolis: Vozes, 1982.

SCHLÜTER, Regina. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SILVA, Clécio Azevedo. *La configuración de los circuitos «de proximidad» en el sistema alimentario: tendencias evolutivas*. **Doc. Análisis Geográficas**, v. 54, p. 11 – 32, 2009.

SILVEIRA, Paulo Roberto; HEINZ, Clóvis. Controle de qualidade normativo e qualidade ampla: princípios para re-estruturação e qualificação da produção artesanal de alimentos. **Seminário sobre Agroindústria Familiar e Desenvolvimento Rural**, São Luís Gonzaga-RS, 2005. Anais, São Luís Gonzaga: UERGS, 2005.

SILVESTRO, Milton Luis. **Transformações da agricultura familiar e estratégias de reprodução: o caso do oeste catarinense**. (Dissertação de Mestrado). Rio de Janeiro: UFRJ, 1995. 349p.

TIBÉRIO, Manuel Luis; CRISTÓVÃO, Artur. Produtos tradicionais: Importância socioeconômica na defesa do mundo rural. **Proc. 1ªs Jornadas de Queijos e Enchidos - Produtos Tradicionais**, IAAS, EXPONOR, 1998.

COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR E RESPONSABILIDADE SOCIAL: ESTUDO DE CASO EM UMA INDÚSTRIA DE ÓLEO VEGETAL DA REGIÃO SUL DO BRASIL
CONSUMER BEHAVIOR AND SOCIAL RESPONSIBILITY: A CASE STUDY IN A VEGETABLE OIL INDUSTRY FROM THE SOUTH REGION OF BRAZIL

Ronaldo Leão de Miranda
Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – URI – Campus de Santo Ângelo – PPGGEO –
Programa de Pós-Graduação em Gestão Estratégica das Organizações – ronaldo815@gmail.com

Vanusa Andrea Casarin
Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – URI – Campus de Santo Ângelo – PPGGEO –
Programa de Pós-Graduação em Gestão Estratégica das Organizações – vanusa.casarin@gmail.com

Marcelo Borges
Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – URI – Campus de Santo Ângelo – PPGGEO –
Programa de Pós-Graduação em Gestão Estratégica das Organizações – marceloborgesfranco@gmail.com

Carlos Alberto Junior
PPGDR– Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional – UNISC– carlos_dinamica@hotmail.com

RESUMO

O estudo tem como finalidade identificar os principais fatores do comportamento do consumidor com relação aos produtos produzidos pela indústria estudada, bem como as questões de responsabilidade social praticadas pela mesma segundo a percepção dos entrevistados. Metodologicamente, a pesquisa caracteriza-se de natureza aplicada, descritiva, bibliográfica, estudo de caso e pesquisa de campo. Os dados da pesquisa foram obtidos através da aplicação de questionário aos clientes, via *facebook* e *e-mail*. Ao final da pesquisa identificou-se que o público consumidor da indústria é composto, em sua maioria, por mulheres com faixa etária entre 15 a 35 anos, os quais julgam como prioridade para a compra a qualidade e o preço dos produtos. Diante disso, o estudo foi entregue ao gestor da indústria, com proposta de ser elaborado um planejamento estratégico, a qual a carece de um planejamento estratégico de marketing.

Palavras-Chave: Óleo Vegetal; Comportamento do Consumidor; Responsabilidade Social.

ABSTRACT

The study aims to identify the main factors of consumer behavior regarding the products produced by the studied industry, as well as social responsibility issues, practiced by the same industry, as perceived by the respondents. Methodologically speaking, the research is characterized as applied nature, descriptive literature, case study and fieldwork. Survey data were obtained through a questionnaire to customers via *Facebook* and email. At the end of the survey it was found that the industry's consumer audience is composed mostly by women aged between 15-35 years, which deem as purchasing priority, the quality and price of goods. Thus, the study was delivered to the industry manager, with the proposal to be drawn up a strategic planning, which lacks a strategic marketing planning.

Key-Words: Vegetable Oil; Consumer Behavior; Social Responsibility.

1. Introdução

Em sua maioria as organizações constituem-se com o intuito de obter lucro. Para o atingimento de seu objetivo é importante haver a elaboração de um estudo do público-alvo e do mercado consumidor, a fim de compreender todo o cenário em que a empresa atua e busca atuar, ocasionando redução do risco de fracasso, ou, o aumento da probabilidade de sucesso.

Uma das áreas da Administração que pode contribuir para que o destaque das organizações ocorra é o marketing, bem como a responsabilidade social que é um assunto que cresce a cada ano devido sua importância no contexto dos negócios.

Uma empresa quando tornar-se visível nas questões econômica e social, também começa a gerar questionamentos, principalmente sobre os impactos de suas práticas de gestão, na condução interna e na sua influência do ambiente externo. A partir de então, começa a exercer importância “o papel de suas lideranças – na qualificação, capacitação e conhecimento das ferramentas e técnicas associadas” (FERREIRA; AFONSO; BARTHOLO, 2008, p. 21).

Neste artigo será analisada sob esta ótica, uma indústria de óleo vegetal, que produz óleo de soja, girassol, linhaça e canola, localizada na região sul do Brasil, onde no momento procurou-se respeitar a vontade do gestor de não divulgar o nome da indústria estudada por questões de sigilo. A indústria constituiu-se com o intuito de fabricar e comercializar produtos a base de vegetais. Diante disso será analisado o comportamento do consumidor com relação aos produtos produzidos pela mesma, bem como a responsabilidade social praticada segundo a percepção dos entrevistados.

Segundo Karsaklian (2011), o estudo do comportamento do consumidor do nicho de mercado escolhido possibilita uma melhor adaptação da empresa ao perfil identificado, ou seja, não se pode destinar os mesmos produtos ou serviços a todos, pois eles não estarão de acordo com as expectativas dos consumidores em foco, sendo necessário o estudo para adequar os produtos e serviços a cada tipo de consumidor.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Marketing

O surgimento do marketing introduziu a ideia da empresa voltar-se ao cliente e ao mercado, e não somente preocupar-se com sua administração interna. A partir disso, as organizações começaram a mover sua atenção para a gestão dos clientes de forma mais individual, com a análise das características do público para quem direcionavam seus produtos ou serviços e suas mensagens promocionais.

No Brasil, o conceito de marketing é muitas vezes confundido pelo senso comum como apenas propaganda ou comercial que visa divulgar produtos e serviços, porém na realidade o marketing é muito mais do que isso, conceito que engloba diversas áreas da empresa imprescindíveis para a manutenção da lucratividade e perenidade da organização.

Segundo Kotler e Keller (2006) o marketing “[...] envolve a identificação e a satisfação das necessidades humanas e sociais” e o define de forma sucinta, “ele supre necessidades lucrativamente”.

O marketing surgiu como uma ferramenta de auxílio para os gestores das organizações, que buscam tornar desafios em oportunidades de crescimento, em fase do mercado a cada ano mais competitivo, e proporcionar ao seu cliente o que ele necessita, espera ou deseja, sendo o mínimo que uma empresa pode oferecer a seu consumidor.

2.2 Comportamento do Consumidor

A Lei nº 8078 de 11 de setembro de 1990, em seu Art. 2º, define consumidor como “toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final” e seu parágrafo

único complementa colocando que “equipara-se a consumidor a coletividade de pessoas, ainda que indetermináveis, que haja intervindo nas relações de consumo”.

O estudo do comportamento do consumidor vem a buscar a compreensão de como “indivíduos, grupos e organizações selecionam, compram, usam e dispõem de bens, serviços, ideias ou experiências para satisfazer as necessidades e desejos” (KOTLER, 1998, p. 161).

É importante compreender o grau e os tipos de estímulos aos quais os consumidores são expostos diariamente e como influenciam no momento da tomada de decisão de compra. A empresa que entende os fatores que levam o consumidor a efetivar a compra tem a seu favor uma vantagem competitiva frente a seu concorrente, extremamente importante no atual mercado competitivo.

Segundo Kotler (1998), as pessoas são influenciadas a agir por um motivo ou impulso, e após satisfazer este desejo se sentem aliviadas e satisfeitas. O administrador, portanto, deve identificar em seu consumidor potencial quais são estes motivos que mais o influenciam a comprar e instigá-los para usar em benefício da empresa.

2.3 Responsabilidade Social no Contexto Organizacional

O conceito é a ferramenta ideal que se encaixa nas coisas pelo lado por onde se pode compreendê-las. Se a dialética do esclarecimento está vinculada a sua relação contraditória com a dominação, é preciso levar o esclarecimento como contribuição aos leitores (ADORNO; HORKHEIMER, 1985). O primeiro passo nessa direção é a abordagem conceitual, ética e em princípios e valores, para penetrar na história (cultura) da responsabilidade social, sua evolução em direção à responsabilidade empresarial e comunitária, às instituições sociais e à segurança dos colaboradores, assim como à formulação de estratégias.

Uma empresa quando começa a se tornar visível econômica e socialmente, também começa a gerar questionamentos, principalmente sobre os impactos de suas práticas de gestão, na condução interna e seus reflexos no ambiente externo. A partir de então, começa a exercer importância “o papel de suas lideranças – na qualificação, capacitação e conhecimento das ferramentas e técnicas associadas” (FERREIRA; AFONSO; BARTHOLO, 2008, p. 21).

Cumpra também esclarecer que “responsabilidade (Accountability), que também significa transparência”, refere-se ao dever da organização de engajar-se em um processo de abertura correta, suficiente, propícia e verificável das atividades que podem afetar outros indivíduos” (LANG et al., 2012, p. 3). Uma organização responsável entende seus colaboradores e é responsável por seus atos e aos apelos de todos os envolvidos, no seu contexto de inserção. A abordagem conceitual, ética e em princípios e valores da temática apresentada a seguir, tem a intenção de mostrar como vem sendo definida e delimitada a responsabilidade social, bem como os conceitos e outros matizes dos posicionamentos que influenciam o discurso do empresariado na contemporaneidade.

Observa-se, ainda, que além de ações sociais, a responsabilidade social envolve programas que abrigam projetos de diversas áreas, voltados à melhoria de condições para as comunidades envolvidas. Outro enfoque, baseado no modelo piramidal de Carroll (1979), é fornecido por Lourenço e Schröder (2003) e Pasa (2004). Estes autores debruçando-se sobre o modelo tridimensional definido por Carroll sobre as categorias de Responsabilidade Social Corporativa criaram uma tipologia da responsabilidade social, dividida em quatro tipos de responsabilidade.

3. METODOLOGIA

Para delinear a pesquisa, utilizou-se a taxionomia apresentada por Vergara (2010, p.41), que classifica a pesquisa em dois aspectos.

Quanto aos fins a pesquisa foi de natureza aplicada e descritiva, aplicada, pois utilizou-se de uma indústria de óleo vegetal, localizada na região sul do Brasil como fonte de dados para o estudo, e descreveu as informações dos dados levantados na pesquisa sobre a percepção dos consumidores, como relação aos produtos e a responsabilidade social da indústria de óleo vegetal.

Quanto aos meios o estudo configurou-se em bibliográfico (baseado em livros, artigos, periódicos, material disponibilizado na internet e revistas especializadas sobre o tema em questão). Vergara (2010, p.43) “descreve que o estudo bibliográfico é um estudo sistematizado desenvolvido com base em material publicado, em livros, revistas, jornais, redes eletrônicas, material acessível ao público em geral”.

Caracteriza-se também como estudo de caso por se utilizar de uma indústria de óleo vegetal localizada na região sul do Brasil como estudo de caso. Optou por estudo de caso, pois conforme Yin (2001, p. 27) essa “é a estratégia escolhida ao se examinarem acontecimentos contemporâneos, mas quando não se podem manipular comportamentos relevantes”.

Pesquisa de campo, por ter sido realizado no local onde ocorrem os fatos, ou seja, junto aos consumidores de óleo vegetal, tendo como ferramenta para obtenção de dados, aplicação de um questionário por meio eletrônico, sendo ele enviado por *e-mail* e *facebook*, ferramentas estas que são de alcance e acesso do público consumidor de óleo vegetal. Vergara (2010, p.43), “ressalva que pesquisa de campo configura-se como uma investigação empírica realizada no local onde ocorre ou ocorreu um fenômeno ou que dispõe de elementos para explicá-lo”.

Os dados depois de coletados foram tratados através do método do positivismo onde os conceitos necessitam serem postos em prática para possibilitar sua mensuração quantitativa e fenomenológica onde à análise é quantitativa e se aprecia diferentes construções e significados atribuídos às experiências. (ROESCH, 2005). Quantitativamente, pois foram analisados e cruzados todos os dados obtidos pelo questionário aplicado, tendo como suporte facilitador para análise da pesquisa, a planilha Excel.

4. ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Para a identificação dos fatores relevantes da pesquisa, foram aplicados 180 questionários junto ao público consumidor de óleo de origem vegetal, sendo este questionário enviado por meio eletrônico, ou seja, enviado por *e-mail* e *facebook*. Iniciou-se por questões do gênero, onde foi identificado que 61 dos 180 entrevistados são do sexo masculino, na qual corresponde a 34% do total de entrevistado. O número de mulheres superou o número de homens entrevistados, visto que por ser uma pesquisa que se trata de óleo vegetal, procurou-se investigar um número maior de mulheres que são chefes de cozinha e restaurantes. Diante disso o número de mulheres chegou a 119, representando os outros 66% dos entrevistados.

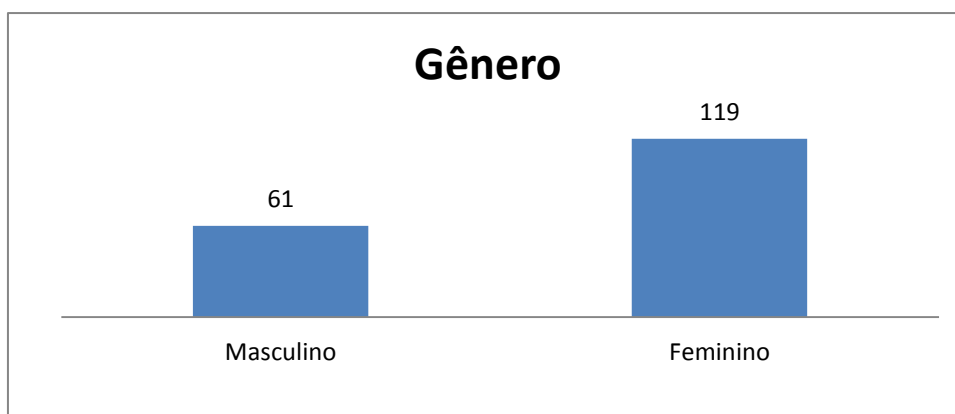


Gráfico 1: Gênero
Fonte: Dados da Pesquisa, 2015

Quanto à idade dos entrevistados, mais da metade possuem entre 15 e 25 anos, representando 55% do total de entrevistados. As outras faixas etárias se concentram entre 26 a 35 anos, representando 25% do total, e de 36 a 45 anos bem como acima de 46 anos totalizam 20%.

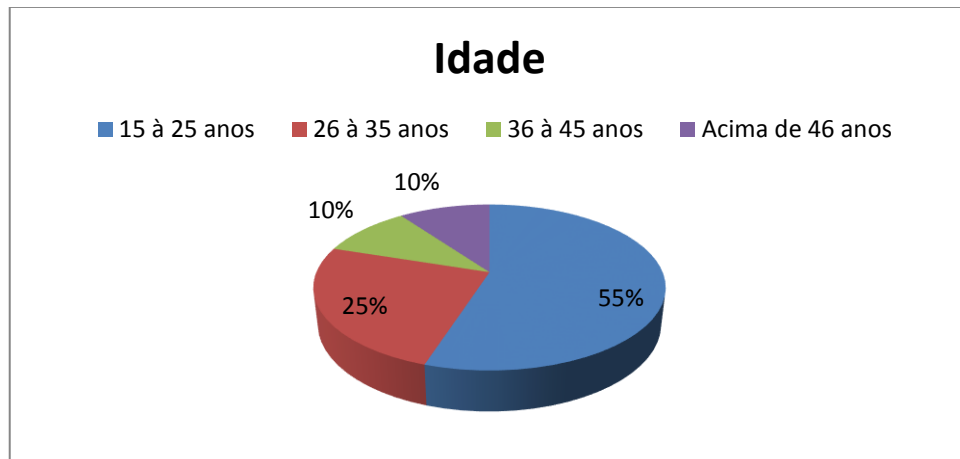


Gráfico 2: Idade
Fonte: Dados da Pesquisa, 2015

No gráfico 3 pode-se observar que 117 pessoas dos entrevistados recebem de 2 a 4 salários mínimos; 45 dos entrevistados tem renda até um salário mínimo e apenas 18 dos entrevistados tem renda superior a 4 salários mínimos, o que influencia no momento da compra, ou seja, quanto maior for a renda, maior será o poder aquisitivo do indivíduo.

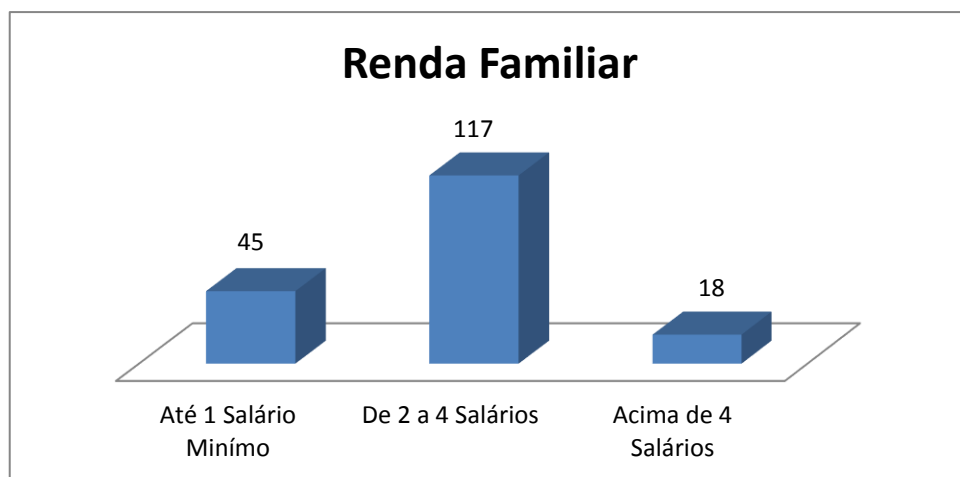


Gráfico 3: Renda Familiar
Fonte: Dados da Pesquisa, 2015

Observa-se no gráfico 4 que 60% dos entrevistados responderam que consomem o óleo de soja bem como outro tipo de óleo produzido pela indústria, e 40% não são consumidores de óleo da empresa estudada.

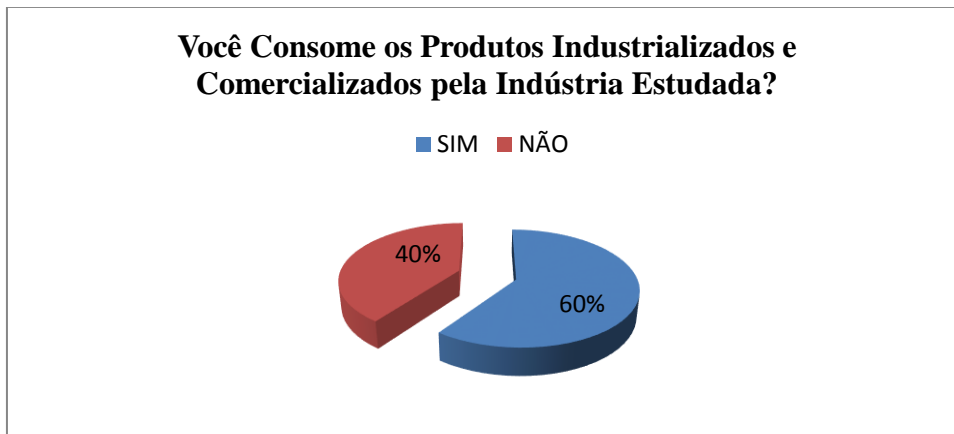


Gráfico 4: Você Consome os Produtos Industrializados e Comercializados pela Indústria Estudada?
Fonte: Dados da Pesquisa 2015

Pelo gráfico 5 pode-se observar que 70% dos entrevistados consomem o óleo de soja, visto que este é o mais barato entre os outros óleos produzidos pela indústria, 10% não responderam, 10% consomem óleo de girassol, 5% consomem óleo de canola e 5% consomem outros tipos de óleos, não especificado quais são.

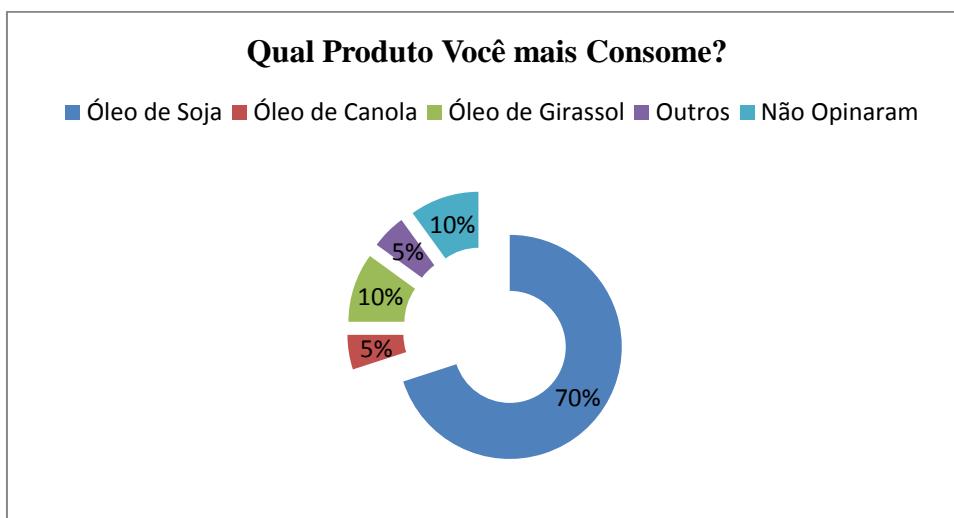


Gráfico 5: Qual Produto Você mais Consome?
Fonte: Dados da Pesquisa, 2015

Observa-se que no gráfico 6, 35% dos entrevistados consideraram que o principal fator que faz comprar produtos da indústria estudada está atrelado a qualidade, logo 30% consideram a marca, 25% consideram outros atributos e 10% não opinaram com relação a este questionamento.

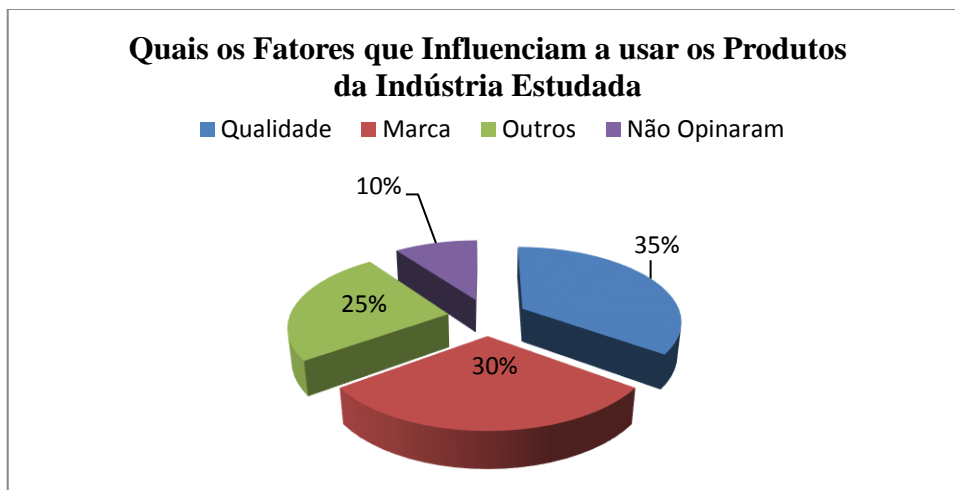


Gráfico 6: Quais os Fatores que Influenciam a usar os Produtos da Indústria Estudada
Fonte: Dados da Pesquisa, 2015

O gráfico 7, demonstra que 90% dos entrevistados responderam que estão satisfeitos com a qualidade do óleo que estão consumindo; outros 5% responderam que não estão satisfeitos com o produto, e apenas 5% não opinaram com relação a este quesito.



Gráfico 7: Considera-se satisfeito(a) com a qualidade dos produtos?
Fonte: Dados da Pesquisa, 2015

No gráfico 8, pode-se observar que 40% dos entrevistados consideram os preços dos produtos industrializados pela indústria inferiores ao da concorrência, sendo que outros 40% dos entrevistados consideram os preços superiores frente à concorrência; outros 15% consideram o mesmo preço que o da concorrência e 5% não opinaram com relação a este quesito. O preço dos produtos diante do estudo ficou dividido com relação à opinião dos entrevistados, sendo assim, um preço aceitável com relação à qualidade dos produtos oferecidos para os consumidores, conforme demonstra o gráfico 8:

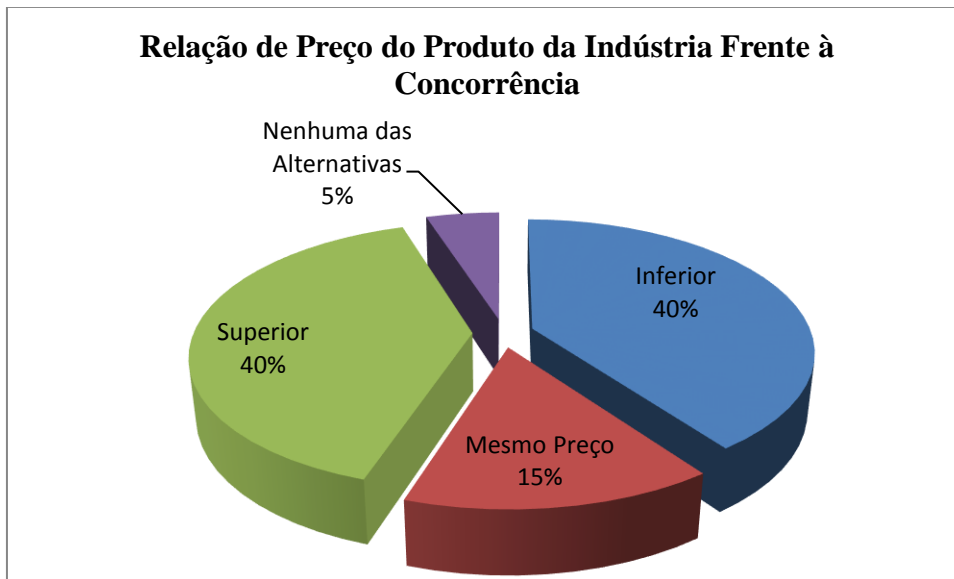


Gráfico 8: Relação de Preço do Produto da Indústria Frente à Concorrência
Fonte: Dados da Pesquisa 2015

No gráfico 9 pode-se observar que 30% dos entrevistados desconhecem as ações de responsabilidade social que a indústria pratica, 60% afirmam ter conhecimento e 10% não responderam este quesito.

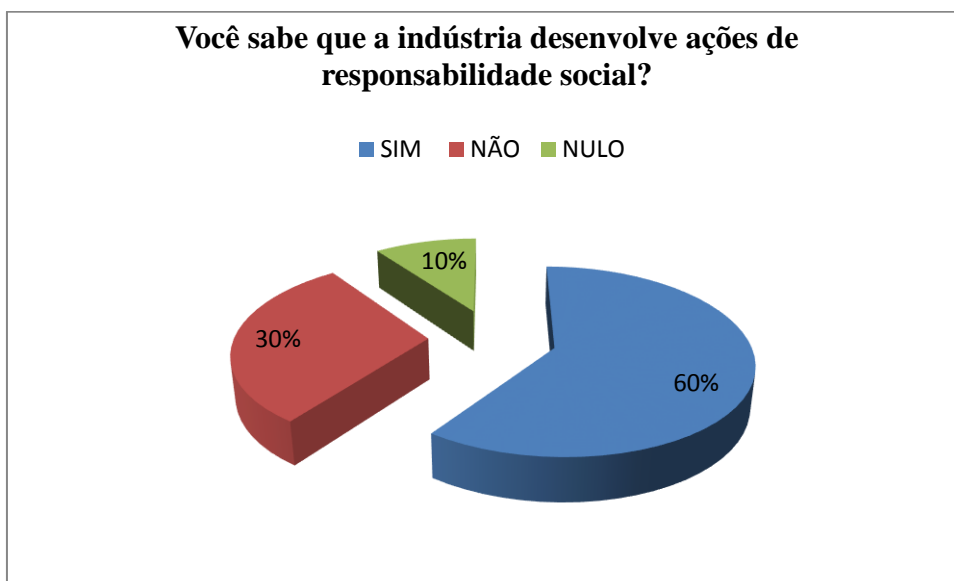


Gráfico 9: Você sabe que a indústria desenvolve ações de responsabilidade social?
Fonte: Dados da Pesquisa 2015

No gráfico 10, observa-se que 75% das pessoas entrevistadas consideram fundamental as ações sustentáveis praticadas pela indústria estudada, 20% não consideram importante, resultado este derivado da falta de informação por parte dos entrevistados com relação ao tema em questão e apenas 5% não opinaram em relação a este quesito, permanecendo nulo.

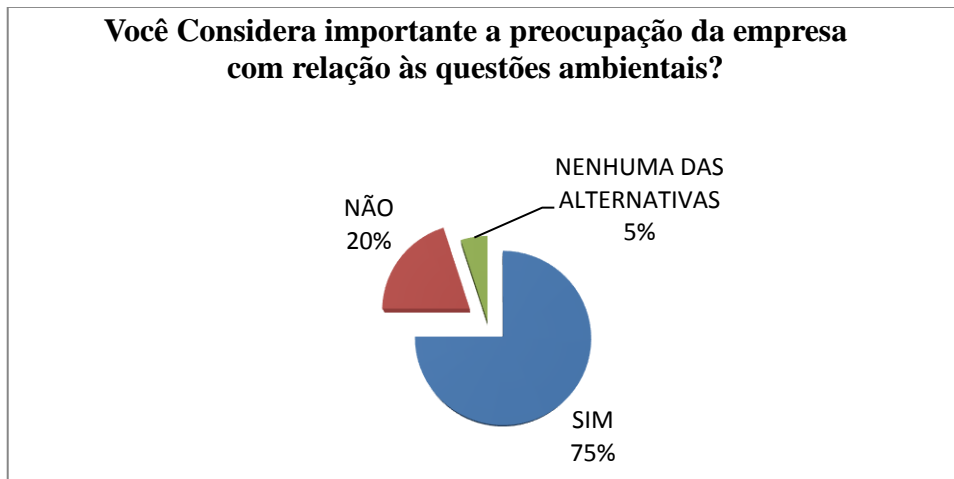


Gráfico 10: Você Considera importante a preocupação da empresa com relação às questões ambientais?
Fonte: Dados da Pesquisa 2015

Devido ao alto consumo de lenha para os fornos da indústria, a qual tem como principal questão com relação à sustentabilidade a prática do reflorestamento, 50% dos entrevistados consideraram importante esta prática; com 25% tem-se a questão da produção mais limpa, com o conceito de produzir mais com menos, diminuindo o desperdício de matéria-prima, tratamento dos resíduos, dentre outras ações. Com 20% destaca-se a geração de energia sustentável e apenas 5% consideram outros tipos de ações bem como os que não opinaram, fazendo assim parte deste grupo, conforme o gráfico 11:

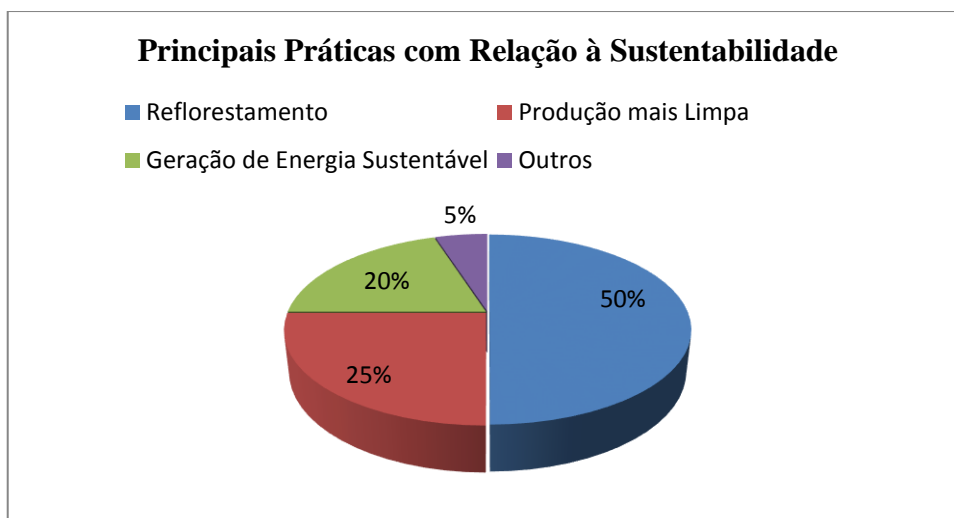


Gráfico 11: Principais Práticas com Relação à Sustentabilidade
Fonte: Dados da Pesquisa 2015.

No gráfico 12, pode-se observar que 55% dos entrevistados recomendariam alguém a comprar os produtos produzidos por esta indústria; 35% não recomendariam, percentual este que reflete o número de entrevistados que não consomem nenhum tipo de produto da mesma; outros 10% não se manifestaram neste quesito, conforme demonstra o gráfico a seguir:

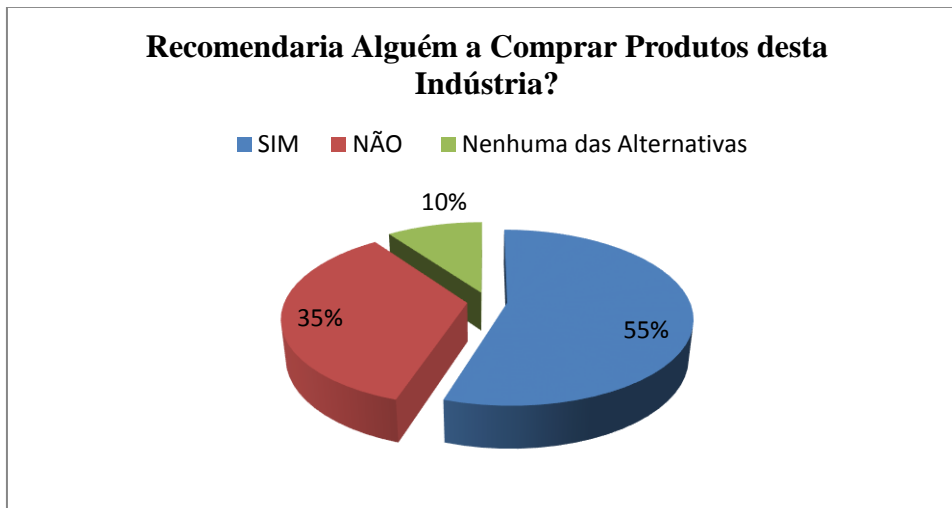


Gráfico 12: Recomendaria Alguém a Comprar Produtos desta Indústria?
Fonte: Dados da Pesquisa 2015

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do atual cenário, as organizações precisam conhecer as necessidades dos clientes, para assim desenvolver sua capacidade produtiva, ampliando seu mercado e conseqüentemente, sua lucratividade através da correta aplicação dos resultados obtidos na pesquisa.

O estudo realizado foi baseado na necessidade de certificar-se como é vista a marca da indústria frente aos consumidores e não consumidores dos produtos industrializados, mais especificamente o óleo de soja, tendo também como ponto de investigação a identificação frente aos consumidores sobre o grau de conhecimento dos mesmos com relação às ações de sustentabilidade praticada pela indústria.

Segundo informações repassadas pelo gestor da indústria as vendas dos óleos são feitas para atacados o que não garante um controle de onde serão distribuídos após a venda realizada por estes, nem mesmo quais são os seus principais clientes finais. Diante dos dados obtidos, foi proposto à empresa que busque negociar com supermercados, utilizando-se como meio de distribuição mais adequado, buscando assim identificar as regiões de consumo, o perfil do cliente, bem como o percentual de óleo consumido da determinada empresa na região que abrange.

Diante disso, a indústria estudada tem um mercado pouco explorado, considerado grande o mercado para atuação, tendo como principal base à aceitação da marca e da qualidade dos produtos oferecidos ao consumidor em geral. Quanto às divulgações das ações de sustentabilidade praticadas pela empresa, as mesmas estão despercebidas pelo mercado consumidor, precisando assim ser mais divulgada e disseminada para a sociedade em geral. A proposta sugerida, é que a empresa elabore um planejamento estratégico de marketing, levando em consideração todos os *stakeholders* envolvidos com a organização, buscando assim maximizar o lucro da indústria.

Diante da sugestão de elaboração de um planejamento estratégico para à indústria, a mesma deve rever seus conceitos e aperfeiçoá-los de acordo com a imagem que o cliente percebe no crescimento e posicionamento no mercado competitivo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ADORNO, T. W; HORKHEIMER, M. **Dialética do Esclarecimento**: Fragmentos Filosóficos. Tradução de Guido Antonio de Almeida. Rio de Janeiro; Zahar, 1985.

BRASIL, **Lei nº 8078 de 11 de setembro de 1990**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8078.htm. Acessado: 05 de Janeiro de 2016;

CARROLL, A. B. **A three dimensional conceptual model of corporate performance**. Academy of Management Review, v. 4, 1979.

FERREIRA, G. S.; AFONSO, R. C. M.; BARTHOLO, R. **Diálogo e Responsabilidade Social** (2 Unidade 1). In: SIMÕES, C. P.; FERREIRA, G. S. Responsabilidade 152 social e cidadania: conceitos e ferramentas. Organizadores: Rita de Cássia Monteiro Afonso e Roberto Bartholo. Brasília: CNI/SESI, 2008;

LANG, J. MASTELLA, A. S.; SOUZA, M. J. B.; BOFF, M. L. **Aplicação do modelo de responsabilidade social a uma instituição de ensino superior**. XXXII ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO – ENEGEP 2012. Disponível em: <abepro.org.br/>. Acesso em: 10 maio 2014.

LOURENÇO, Alex G.; SCHRÖDER, Deborah S. **Vale investir em responsabilidade social empresarial: Stakeholders**, ganhos e perdas. In: Responsabilidade social das empresas. São Paulo: Peirópolis, 2003;

KARSAKLIAN, E. **Comportamento do consumidor**. 2. ed. São Paulo: Atlas. 2011;

KOTLER, P.; KELLER, K. L. **Administração de marketing**. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall.2006;

KOTLER, P. **Administração de marketing**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1998.

PASA, Carla R. R. **ECP-Social**: um modelo de avaliação da performance social empresarial. Tese, 2004 (Doutorado em Engenharia da Produção – Programa de Pós-Graduação em Engenharia da Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina, EFSC, Florianópolis, SC, 2004

ROESCH, Sylvia Maria Azevedo. **Projetos de estágio e de pesquisa em administração**. 3ª edição. São Paulo: Atlas, 2005;

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e Relatórios de Pesquisa em Administração**. 12. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

YIN, R. K. **Estudo de caso**: planejamento e métodos. 2. ed. Porto Alegre : Bookman, 2001.

CONTINUIDADES E RUPTURAS NA GASTRONOMIA: O CASO MASSIMO BOTTURA EM CHEF’S TABLE

GASTRONOMY CONTINUITIES AND RUPTURES: MASSIMO BOTTURA’S CASE IN CHEF’S TABLE

Nicole Weber Benemann
Universidade Federal de Pelotas – Brasil
Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC)
nikawb@gmail.com

RESUMO

A gastronomia e a culinária participam de um processo estruturado em práticas culturais e simbólicas que têm referências na própria dinâmica social. Cozinhar e comer são etapas sinérgicas de um processo de relação do homem com a natureza, bem como do homem com sua cultura. Através da análise do trabalho do cozinheiro italiano Massimo Bottura, retratado na série documental produzida pelo Netflix intitulada Chef’s Table, este trabalho pretende analisar os processos que envolvem a tensão entre tradição e inovação no cenário gastronômico. Para atingir os objetivos da discussão, utilizamos a análise do documentário e a revisão da bibliografia pertinente ao tema. Esse trabalho pretende iniciar o debate sobre as questões da perpetuação, manutenção, rupturas e convivências geradas e modificadas pela ação da gastronomia.

Palavras-Chave: Tradição; Inovação; Gastronomia; Comida.

ABSTRACT

Gastronomy and cuisine participate in a structured process in cultural and symbolic practices that have references in their own social dynamics. Cooking and eating are synergistic stages of a man's relationship process with nature and with his own culture. By examining the work of the Italian chef Massimo Bottura exhibited in the documentary series produced by Netflix entitled Chef's Table, this paper discusses the processes involving the tension between tradition and innovation in the food scenario. To achieve the objectives of this discussion we performed the analysis of the documentary and the review of relevant literature to the topic. This paper aims to launch the issues of perpetuation, maintenance, breaks and cohabitation generated and modified by the action of gastronomy.

Key-Words: Tradition; Innovation; Gastronomy; Food.

INTRODUÇÃO

A culinária e a gastronomia são elementos privilegiados do ponto de vista da análise da tradição e inovação uma vez que participam de um processo estruturado em práticas culturais e simbólicas que têm referências na própria dinâmica social. Através da alimentação, podemos observar a capacidade humana de socialização pela comensalidade, do ordenamento do mundo através da determinação dos itens comestíveis ou não, das tradições e repulsas alimentares, das práticas cotidianas que envolvem a seleção, preparo e consumo de alimentos, do saber-fazer contido em tais práticas e da perpetuação ou reconfiguração desses hábitos. Para tanto, compreende-se que o ato alimentar transcende a dimensão biológica, estando permeado por processos complexos de valoração, significação e simbologia, colocando em xeque uma possível neutralidade do comer.

Ainda nesse contexto, a gastronomia pode ser entendida como uma ferramenta, um discurso e como um catalisador dos processos alimentares. A atividade de cozinhar, desse modo, torna-se objeto de estudo valoroso por estar ligado a um tempo, espaço e cultura, além de compor um cenário rico de pesquisa para temas como a memória e tradição, a criatividade, a escolha dos ingredientes e a experiência alimentar, que estão diretamente atreladas ao contexto da alimentação contemporânea.

Na atualidade temas relacionados à alimentação recebem grande visibilidade. Com a gastronomia colocada em evidência nos últimos trinta anos, estamos acompanhando algumas mudanças no que se refere ao comer e cozinhar. Desse modo, a comida aciona tendências de alimentação que unem dimensões político-ideológicas, de valorização da origem, científicas, de entretenimento, de saudabilidade e de valorização do sabor e do prazer atrelados à gastronomia. (BARBOSA, 2009) Ainda nesse sentido, a orientação dos novos debates e tendências está tanto na dimensão de somos o que comemos, como na direção de que somos o que cozinhamos.

Cozinhar revela um potencial agregador de conhecimentos específicos vinculados ao saber-fazer e a uma técnica pertencentes a uma dimensão cultural que nos coloca em uma relação direta com o alimento e com o mundo que nos rodeia. Contudo, historicamente a atividade de cozinhar foi retratada por sentimentos ambivalentes. Por vezes foi, e ainda é, renegada a uma dimensão ordinariamente cotidiana, doméstica, feminina, monótona, repetitiva e provida de pouca imaginação, negligenciada da educação formal e dos campos do saber. Por outras, é considerada um marco de identidade, de diferenciação e de manutenção da tradição e dos elos familiares. (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 2003)

Apesar desses sentimentos mistos que envolvem as atividades conectadas à alimentação, cozinhar representa uma etapa essencial na transformação do alimento para a comida, “[...]fazendo com que o alimento sofra um processo de transformação qualitativo, realizando a passagem do plano da natureza para o da cultura, mediado via da culinária.” (WOORTMANN, 2013, p.14) Comida é cultura quando preparada, quando transformada, quando cozida e quando consumida. Cozinhar é uma atividade humana por excelência e unida ao comer forma um composto de etapas sinérgicas de um processo de relação do homem com a natureza, de seleção e de combinação de elementos, atravessado e mediado por uma dimensão cultural específica.

Comer e cozinhar também nos conecta a um grupo social e concede um sentimento de identidade, algo que nos identifica perante os demais. Aprendemos a comer, a escolher, a preparar e a servir de acordo com as regras e condutas do meio no qual estamos inseridos. Esse sentimento de fazer parte de um todo maior carrega experiências vividas de uma tradição, representa a história e o passado em comunicação com os que vivenciam o presente.

Para exemplificar esse debate, trazendo a tona nuances da complexidade do tema, utilizaremos o trabalho do cozinheiro Massimo Bottura através da análise da série documental *Chef's Table*, apresentada pelo serviço de exibição de filmes pela internet Netflix. A série documental americana, lançada em 2015, atualmente conta com o repertório de seis histórias e aborda especialmente a cada episódio a vida, o talento e a paixão de um chef de cozinha reconhecido mundialmente pelo seu trabalho independentemente do local sede do restaurante. Na primeira temporada, ainda em exibição, são contadas as histórias de Massimo Bottura (Itália), Dan Barber (Estados Unidos), Francis Mallmann (Argentina), Niki Nakayama (Estados Unidos), Bem Shewry (Austrália) e Magnus Nilsson (Suécia).

Analisar uma série documental significa retratar um tempo e uma história. Como ponto de partida para análise do trabalho de Bottura é importante esclarecer que as produções documentais têm a capacidade de carregar em si uma relação polifônica em que o documentado, o diretor, o público consumidor e, nesse caso, a análise acadêmica estão conectados. Em uma série documental, como no caso de *Chef's Table*, acompanhamos os atores sociais em situações do cotidiano cercados pelos valores sociais nos quais estão inseridos, pelas representações sociais, pela cultura de seu povo e por suas histórias de vida.

A proposta de análise deste trabalho parte da iniciativa de tornar a série documental um canal viável para a decifração e interpretação de uma cultura que interage com um mundo que ocupamos e compartilhamos. Esse ponto de observação abrange as tendências em alimentação e na gastronomia bem como as tensões entre tradição e inovação. Em *Chef's Table* um preparo culinário comum pode ser rerepresentado, reinventado, desconstruído e reconstruído no universo da cozinha profissional contemporânea. A inovação respeita a tradição e a tradição não teme a inovação no enredo que rege o roteiro dos episódios do documentário.

CONTINUIDADES E RUPTURAS: TRADIÇÃO E INOVAÇÃO

Massimo Bottura nasceu na Itália em uma família grande, sendo o quarto de cinco irmãos e foi diretamente influenciado pela cozinha de sua avó. Profissionalmente, desenvolveu trabalhos nos Estados Unidos, na França e abriu restaurantes na Itália, especialmente em Módena na região da Emiglia Romana, onde hoje é proprietário da *Osteria Francescana*, o segundo melhor restaurante do mundo de acordo com a lista divulgada pela revista inglesa *Restaurant* publicada em 2015 e três estrelas de acordo com o conceituado *Guia Michelin*.

De início é necessário apresentar a região onde fica localizado o restaurante. Módena é uma cidade pequena que fica a poucos quilômetros a noroeste de Bolonha, no vale do rio Pó, em uma região fortemente agrícola e reconhecida pela produção do autêntico parmesão (*Parmigiano Reggiano*), por uma ótima charcutaria (presuntos e embutidos), pelas intensas e saborosas cerejas negras, pelos envelhecidos acetos balsâmicos e pelos bons vinhos. Ademais, devemos considerar que a cozinha italiana é uma das mais tradicionais da Europa, tendo sua origem remontada há quase 26 séculos, o que acarreta uma dimensão de tradição, memória e identidade muito marcantes. A região de Módena também é um berço cultural e histórico, uma vez que apresenta construções do século XII, como catedrais e universidades, além dos teatros, óperas, museus e centros de exibição de arte.

No documentário *Chef's Table*, Bottura deixa clara a sua conexão com o lugar em que cresceu e a relação que tem com os ingredientes e modos de preparo das receitas e por muitas vezes declarou que em seu sangue há vinagre balsâmico e seus músculos são de parmesão. A cozinha que Bottura desenvolve está fortemente associada ao aspecto da identidade italiana e da ideia de território, utilizando ingredientes tradicionais da região norte da Itália e apresentados de um modo não convencional. Na descrição do restaurante, no website oficial¹, define o trabalho como “doze mesas no coração de Módena que contam a história da tradição em evolução”. Nessa pequena frase em que Bottura resume seu trabalho, está evidente a preocupação com as dimensões de tradição e inovação, uma vez que a inovação está colocada em uma característica evolucionista, no sentido de não estar ou ser intocada ou imóvel e por estar submetida a ação do cozinheiro, da criatividade, do tempo, da história, das técnicas culinárias e das mudanças e transformações da sociedade contemporânea.

Tradição e inovação compartilham o mesmo tempo e espaço, não tornamos os saberes e os fazeres intocados ao tempo, mas ressignificamos as práticas de acordo com a história. A própria tradição é um artefato que está sujeito à ação da cultura, em grande parte isso se justifica ao considerar que:

É porque as tradições (...) não aparecem já completamente formadas na origem, mas são criadas, modeladas, definidas progressivamente pela passagem do tempo e os contatos entre culturas que, segundo os momentos, se cruzam ou se enfrentam, se sobrepõem ou se misturam. (...) Cada “tradição” é filha da história – e a história nunca é imóvel. (FLANDRIN; MONTANARI, 1988, p.868).

Ao utilizar os pratos típicos modeneses no cardápio do restaurante, Bottura reúne a qualidade do novo, do atual, do contemporâneo ao mesmo tempo em que conecta a experiência do comensal a uma referência da tradição, da história, do sabor da infância italiana e da imaginação. Bottura apresenta a tradição de uma maneira não convencional, coloca sua assinatura no processo de quebra paradigmática do que ainda hoje compreendemos como a verdadeira cozinha italiana. A desconstrução visual dos preparos está atrelada a uma estética e experiência gastronômica revolucionária e por vezes artística enquanto as técnicas e ingredientes continuam orientados para a história e tradição italiana. Esse aspecto está relacionado com a tendência da gastronomização da alimentação em que “[...] o alimento e a bebida deixam de ser pensados como nutriente, como combustível, e passam a ser pensados como comida, como prazer, gosto, cultura e tradição”. (BARBOSA, 2009, p.49)

Atualmente a *Osteria Francescana* oferece um cardápio do tipo *a la carte* e dois cardápios do tipo degustação. Em especial o menu degustação nomeado “Tradição em Evolução” chama a atenção por retratar a conjunção das ideias de tradição e inovação. Nesse modelo, podemos encontrar massas frescas recheadas e servidas em caldo, molhos clássicos como o *bolonhese* e preparos típicos como a lasanha e o risoto. A questão aqui colocada é que o trabalho apresentado não se aproxima do convencional servido nos restaurantes regionais, como as *trattorias*. Por exemplo, o *tortellini* servido

¹ Fonte: http://www.osteriafrancescana.it/menu_francescana.html

no caldo ganha uma nova versão de seis pequenas unidades colocadas em fila acompanhadas por um caldo em estado gelatinoso e teatralmente apresentadas. Para Bottura a provocação está em fazer com que os comensais possam usufruir delicadamente de cada unidade, com respeito e atenção e que, além disso, enfrentem, voluntária ou involuntariamente, a tradição familiar modenese que apresenta uma porção legítima contendo dez unidades de massa recheada por concha de caldo servido. Nesse sentido, o trabalho do *chef* promove um momento de educação da atenção estética e gustativa, uma proposta de experiência alimentar para além do ato biológico, fugindo do modo mecânico cotidiano, o que está de acordo com papel contemporâneo da gastronomia e com os apontamentos de Barbosa (2009, p. 45-46) ao definir:

A gastronomização da alimentação refere-se à estetização, à ritualização, à valorização do sabor e do prazer conferidas ao ato de comer e cozinhar. (...) a passagem de um ato cotidiano, automático e muitas vezes apressado, para um ato de prazer, de lazer, de sociabilidade e de comensalidade.

Ainda podemos acrescentar ao debate sobre a gastronomização da alimentação um serviço que apresenta apenas a parte crocante da lasanha e não a sua versão completa tradicional composta por camadas intercaladas de massa e molhos. A ideia inicial desse preparo está conformada em tornar possível a apresentação de uma reconstrução da lasanha, uma nova versão sem massa fresca, em que a parte crocante, tostada e saborosa que normalmente está na borda da travessa possa ser servida individualmente a cada comensal. De certa forma, a intenção é permitir que o comensal seja capaz de degustar apenas o que Bottura julga ser a melhor parte da lasanha e que essa experiência de partilha extravase os sentidos gustativos e seja capaz de transmitir uma memória pessoal familiar entre o cozinheiro e os comensais da *Osteria Francescana*.

A primeira impressão de muitos italianos ao trabalho da *Osteria Francescana* é de uma completa transgressão da tradição, de uma inadequação ao modo clássico e familiar de apresentar os preparos culinários. Muitas dessas sensações e do desconforto se devem ao alto potencial agregador da comida. A comida é uma expressão marcante da cultura italiana e Bottura trabalha no limite do reconhecimento da tradição no que concerne o modo de apresentar os alimentos. Isso significa que quase todos os italianos reconhecem a lasanha, mas não necessariamente aceitam de bom grado uma versão em que seja apresentada apenas a parte mais crocante.

Contudo, a ideia central do trabalho de Bottura está em iniciar um diálogo entre a tradição e a inovação, permitindo que a comida comunique memória, alma e emoção através da experiência gastronômica, mas que também comunique algo além do modo tradicional de servir e comer na Itália. A comida que Bottura produz tem gosto de provocação.

A expressão culinária contemporânea permite que o alimento seja desconstruído, destilado, reapresentado, reconstruído e modificado em muitas dimensões técnicas através da interpretação do *chef* de cozinha. A *Osteria Francescana* apresenta ao comensal uma nova versão da tradição que ainda guarda sabores de um tempo histórico carregado de referenciais culturais e tem a intenção vívida de integrar o velho e o novo por meio do ingrediente e da técnica culinária. Até certo ponto, a cozinha que Bottura concebe pretende evidenciar, polemizar e reverenciar a cultura gastronômica italiana, problematizando inclusive a questão de autoria e expandindo os limites da cozinha tradicional.

Nesse contexto de resistência às intervenções nos preparos tradicionais, é necessário considerar que a culinária tradicional italiana tem sua fundação nas cozinhas domésticas, com forte tradição familiar e altamente prestigiada. Nesse sentido, a cozinha e a culinária, de acordo com Canesqui e Garcia (2005, p.11):

(...) guardam histórias, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes submersos em sistemas socioeconômicos, ecológicos e culturais complexos, cujas marcas territoriais, regionais ou de classe lhes conferem especificidade, além de alimentarem identidades sociais ou nacionais.

A identidade italiana está fortemente conectada à alimentação, a ideia de legitimidade e de autenticidade. A comida italiana é um dos meios que a identidade ganha materialidade, se configura e se apresenta e torna-se capaz de representar o invisível. Os italianos são conhecidos por respeitar de modo quase formal a cozinha regional, tradicional e familiar. Uma cozinha regional tal como a italiana deriva de usos, costumes e valores compartilhados por povos de uma determinada região que

servem como distintivos em relação a outros povos e regiões. Nesses ambientes os ingredientes mais consumidos, os preparos mais comuns transformam-se no emblema identitário, um marco de referência para um grupo de pessoas. De acordo com Maciel (2005, p.50):

A cozinha de um grupo é muito mais do que um somatório de pratos considerados característicos ou emblemáticos. É um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas.

Por isso, o trabalho da Osteria Francescana foi tão criticado e por vezes incompreendido. Trabalhar no limite e na tensão da criação e da reprodução do saber-fazer culinário é lidar com uma fronteira movediça no que se refere aos novos paradigmas de construção da alimentação contemporânea.

Na mesma medida em que a Osteria Francescana provoca o novo, reverencia o tradicional, o que pode ser observado pela participação e contribuição de Lidia Cristoni, uma senhora modenese que ensina os jovens cozinheiros da equipe do restaurante a preparar massa fresca de acordo com a tradição do norte da Itália. Em especial são preparadas nas aulas massas recheadas que demandam um conhecimento específico de dobras da massa e de um saber fazer compartilhado, comunicado e vivido pela experiência. Nesse sentido, a comida pode ser um meio de salvaguardar traços identitários e regionais e também “[...] pode falar de identidades perdidas, tradições e práticas que permanecem ao passo que sua memória foi obscurecida” (WOORTMANN, 2013, p.12), além disso, cozinhar exige uma memória múltipla que perpassa a aprendizagem com gestos e consistências, com a atenção aos tempos e movimentos do passo-a-passo do fazer culinário que são transmitidos através da experiência vivenciada pelo indivíduo e pelo grupo cultural ao qual pertence.

O parmesão é outra uma marca regional nortenha de extrema importância e a qualidade dos queijos *parmegiano reggianos* são mundialmente reconhecidos. Em 2012, na região de Módena houve um terremoto que comprometeu 360 mil kg de queijo, deixando as famílias produtoras em uma situação emergencial. Nessas condições, Bottura promoveu uma receita de risoto que leva como ingrediente básico do preparo o queijo parmesão e batizou-a em homenagem a uma receita romana de molho para massa como *riso cacio pepe*. Essa iniciativa permitiu que toda a produção fosse escoada e consumida, que a receita ganhasse visibilidade mundial e que nenhuma família produtora tivesse sua atividade essencial comprometida. Nesse sentido, Bottura batizou a iniciativa de “uma receita com função social”¹. Como já citado em outro momento, o chef considera que seus músculos são de parmesão, ingrediente que figura no cardápio em um momento em que é apresentado em uma versão de cinco texturas. Esse preparo culinário demonstra um respeito ímpar pelo ingrediente, utilizando da casca ao miolo, extraíndo o máximo de proveito de todas as partes do queijo colocados em um mesmo prato mas trabalhados individualmente através da técnica culinária, permitindo que o ingrediente seja apresentado em formas e texturas completamente diferentes em busca de um conjunto técnico e sensorialmente perfeito.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

De certa forma o trabalho gastronômico do *chef* Bottura torna visível a cultura culinária italiana, seus ingredientes, sua história, limites e tradições. Os ares contemporâneos e provocadores da reinvenção do modo de compreender a comida, do modo comer e dos modos de cozinhar coabitam o espaço da tradição familiar agregadora de identidades e sentimentos. Nesse sentido, é possível que com esse tipo de iniciativa possamos compreender a cultura alimentar de um povo e suas transformações mediadas por meio da culinária.

A gastronomização da alimentação e a gastronomia como atividade cultural atenta ao contexto em que está inserida, assim como o novo posicionamento crítico da nova geração de chefs e cozinheiros, aprende e teima em provocar uma dissolução da dicotomia da tradição e inovação, tencionando e unindo ingredientes clássicos, ensinamentos familiares, técnicas de conservação e preparo antigas em versões novas, rerepresentadas, mas que guardam com respeito os ensinamentos e a experiência dos seus predecessores.

¹ Chef's Table; Temporada 1; Ep. 1; 2min 31s.

Na mesma medida em que os elementos tradicionais de uma cultura ganham força, ganham também nova visibilidade em um novo processo sinérgico que articula a cultura em dimensões da tradição e da inovação. Para Gimenes e Morais (2012, p.12):

A dinâmica que envolve a alimentação é mais do que nunca marcada pelo jogo de interação, influência e convivência entre inovações e tradições, criando um cenário e em que várias temporalidades se fundem e se materializam em sabores, texturas e práticas.

O grande desafio é possibilitar que os tempos históricos convivam em harmonia, em tempos que podem ser apresentados como crônicos, mas que em sua maioria estão sobrepostos, em que o ontem e o hoje, o velho e o novo coexistam em harmonia.

Isso significa buscar a convivência com a transformação, com o aspecto mutável dos hábitos e da tradição através da fluidez das múltiplas apropriações possíveis que o ato de cozinhar proporciona.

Para a gastronomia, a perpetuação, a manutenção, as rupturas e convivências da tradição e da inovação são catalizadores de um processo de apropriação da cultura. Comer no tempo contemporâneo significa degustar lentamente o espetáculo de nosso tempo.

Referências

BARBOSA, Lívia. Tendências da Alimentação Contemporânea. In: PINTO, Michele de Lavra; PACHECO, Janine K. Juventude, consumo e educação 2. Porto Alegre: ESPM, 2009.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Manda Diez. Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação. In.: CANESQUI, Ana Maria. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

CERTEAU, Michel; GIRAD, Luce; MAYOL, Pierre. A invenção do cotidiano: morar, cozinhar. 5.ed. Petrópolis: Vozes, 2003. v.2.

MASSIMO BOTTURA. Direção: David Gelb. In.: CHEF'S TABLE, 2015. Estados Unidos: Netflix Produtora. 1 Temporada. 6 Ep., Ep.1. 52min.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. Hoje e Amanhã. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.) *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 868.

GIMENES, Maria H. S. G.; MORAIS, Luciana P. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional. In.: I Seminário sobre Manifestações Culturais Tradicionais. São Cristóvão: UFSE.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: Canesqui, A M.e Garcia, R.W.D.(org) Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. ISBN 85-754105-5-5. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 49-56.

OSTERIA FRANCESCANA. Site oficial do restaurante Osteria Francescana. Disponível em: <http://www.osteriafrancescana.it/menu_francescana.html>. Acesso em: 17 de fevereiro de 2016.

WOORTMANN, Ellen. A comida como linguagem. In.: Revista Habitus. Goiânia, v.11, n.1, 2013.

EFEITO DA PASTEURIZAÇÃO POR ALTA-PRESSÃO DE QUEIJO SERRA DA ESTRELA DURANTE ARMAZENAMENTO REFRIGERADO

EFFECT OF HIGH PRESSURE PROCESSING PASTEURIZATION OF SERRA DA ESTRELA CHEESE DURING REFRIGERATED STORAGE

Ana Rita Santos Inácio
University of Aveiro, QOPNA, Department of Chemistry and Catholic University of Portugal,
CBQF/Faculty of Biotechnology, ritainacio@ua.pt

Ana Maria Pereira Gomes
Catholic University of Portugal, CBQF/Faculty of Biotechnology, amgomes@porto.ucp.pt

Jorge Manuel Alexandre Saraiva
University of Aveiro, QOPNA, Department of Chemistry, jorgesaraiva@ua.pt

RESUMO

O queijo Serra da Estrela é um queijo tradicional Português com Denominação de Origem Protegida, produzido a partir de leite de ovelha cru, sal e flor de cardo. Como outros queijos, particularmente os feitos a partir de leite cru, o Queijo Serra da Estrela poderá ter na sua composição vários microrganismos, alguns dos quais podem ser potencialmente patogénicos. O processamento por Alta-Pressão (AP) tem sido cada vez mais aplicado para pasteurização a frio, com mínimos efeitos na qualidade dos alimentos. Queijos com 45 dias de maturação foram tratados por AP a 600 MPa durante 6 minutos (P1) e a 450 MPa durante 6 e 9 minutos a 8 °C. Os resultados obtidos permitem concluir que AP apresenta um bom potencial para tornar o Queijo Serra da Estrela microbiologicamente seguro com aumento do prazo-validade.

Palavras-chave: Queijo Serra da Estrela; Processamento por alta pressão; microbiologia; segurança, tradicional

ABSTRACT

Serra da Estrela cheese is a popular Portuguese traditional cheese with Protected Designation of Origin manufactured from raw ewes' milk, salt and cardoon flower extract. As other cheeses, particularly those made from raw milk, Serra da Estrela cheese might have in its composition several microorganisms, some of which might be potentially pathogenic. High-pressure processing (HPP) has been increasingly applied for cold pasteurisation with minimal effects on food quality. Cheeses with 45 days of ripening were treated at 600 MPa for 6 minutes (P1) and at 450 MPa during 6 (P2) and 9 minutes (P3) at 8 °C. The results obtained allow concluding for good potential to render Serra da Estrela cheese microbiologically safe with increased shelf-life.

Key-words: Serra da Estrela cheese; high-pressure processing; microbiology; safety; traditional

Introduction

Serra da Estrela Cheese has the Protected Designation of Origin (PDO) status in European Union, being manufactured with ewe's raw milk, salt and a crude rennet of vegetable origin, from the dried flowers of the wild thistle, *Cynara cardunculus* L. (MACEDO; XAVIER MALCATA; OLIVEIRA, 1993). Serra cheese is probably the best representative artisanal Portuguese cheese and the most appreciated traditional Portuguese cheese (MACEDO; XAVIER MALCATA; OLIVEIRA, 1993), due to its unique flavour and texture (MACEDO; COSTA; MALCATA, 1996). A relevant aspect of these cheese characteristics is related with the use of raw milk, resulting in a native microflora that plays an important role during cheese ripening, which occurs during a minimum period of 40 - 45 days before consumption. Lactic acid bacteria (LAB) have been reported as the predominant group

of bacteria in Serra da Estrela cheese (MACEDO; COSTA; MALCATA, 1996; MACEDO; MALCATA; HOGG, 1995; TAVARIA; MALCATA, 2000). Others groups of microorganisms, such as coliforms/*Enterobacteriaceae*, staphylococci and yeasts were also found (MACEDO; MALCATA; HOGG, 1995; TAVARIA; MALCATA, 2000). Pathogens such as *L. monocytogenes*, *S. aureus*, *E. coli*, *Klebsiella oxytoca*, *Citrobacter freundii*, *Hafnia alvei*, *S. xylosum*, *S. epidermidis*, *E. faecium*, have been reported to be present in this cheese (GUILHERME, 2012; MACEDO; MALCATA; HOGG, 1995), being a potential public health issue.

Consumer demands for microbiologically safe, natural, tastier, minimally processed and more wholesome foods, has led to the search of novel food processing technologies. Many research studies have shown that high pressure processing (HPP) is capable of producing microbiologically safe products, with minimal changes on food characteristics, and so with clear advantages over thermal processing (MARTÍNEZ-RODRÍGUEZ et al., 2012).

There are interesting applications of HPP for cheese production (TRUJILLO et al., 2002). HPP was applied in milk used to produce cheese, resulting in microorganisms inactivation, reduction of rennet coagulation time and increase of yield (LÓPEZ-PEDEMONTE et al., 2007; O'REILLY et al., 2000). According to some studies (HUPPERTZ; FOX; KELLY, 2004; O'REILLY et al., 2000), the thermal pasteurisation of milk can potentially be replaced by HPP pasteurisation for cheese manufacture.

HPP was also directly applied after pressing of the curd and/or during cheese ripening and was found to improve cheese preservation and to decelerate/accelerate the ripening process. However, HPP has been applied only in few cases to raw milk cheese, to improve its microbiological quality and increase cheese safety and shelf-life (ALONSO et al., 2011, 2012; ARQUÉS et al., 2006; GARDE et al., 2007; TRUJILLO et al., 2002). The previous study development with Serra da Estrela cheese and HPP revealed that LAB of Serra cheese were the least affected by HPP (0.86 log cycle reductions), while *Enterobacteriaceae*, *L. innocua* (inoculated at 8.56 log CFU/g) and yeasts and moulds were reduced to below the limit of quantification during cheese storage (INÁCIO et al., 2014).

Since HPP can be potentially used as a non-thermal pasteurisation process of cheeses produced using raw milk to assure microbial safety and increase shelf-life, the main objective of this work was to study the effect of HPP on Serra da Estrela Cheese immediately after the processing and during post-processing refrigerated storage. For this purpose, 45 days ripened Serra da Estrela cheeses were pressurized at 600 MPa for 6 minutes and at 450 MPa during 6 and 9 minutes. The effect of HPP and subsequent storage was studied and continuous in study to know the extensively the changes that HPP can cause on natural microflora, physicochemical parameters, proteolysis, lipolysis, rheological and sensorial characteristics. In this article are presenting some data, on microbial changes on lactic acid bacteria, yeasts and moulds and *Enterobacteriaceae* and on physicochemical parameters (moisture content, water activity, pH, titratable acidity) which are compared with the characteristics of control cheese samples (non-treated by HPP).

Materials and methods

Cheese manufacture and sampling

Fifty-six cheeses (about 500 g) were manufactured according to the traditional procedures (MACEDO; XAVIER MALCATA; OLIVEIRA, 1993) in April 2015, in ANCOSE dairy located in Oliveira do Hospital, Portugal. The cheeses were ripened in the dairy during 45 days according to the traditional practices. In the dairy the cheeses were placed into polyamide-polyethylene (PA-PE) bags and vacuum sealed (Vacuum packager Packman, Albipack, Águeda, Portugal). The sealed cheeses were transported under refrigeration until laboratory for the experiments.

Thus, there are differences between the manufacture time and the storage time studied after HPP. The cheeses were processed by HPP with 45 days of ripening (manufacture time), which corresponds to 0 days of storage time after HPP. Then, these cheeses were stored 90 days under refrigeration, corresponding to 135 days of manufacture time.

High Pressure Processing

The high pressure processing (HPP) treatments were performed in a 55-liter capacity isostatic press apparatus industrial scale equipment (model 55, Hyperbaric, Burgos, Spain). The temperature of the water used as transmitting fluid was set to 8 °C before the experiments. Serra da Estrela cheeses with 45 days of ripening were subject to HPP at 600 MPa/6 minutes (P1), 450 MPa/6 minutes (P2) and 450 MPa/9 minutes (P3). Non-processed, unpasteurized cheeses were used as controls, named NonP. The cheeses were stored at 4 °C until the days of analysis. Some aliquots of cheese for physicochemical analyses were stored at –80 °C until the analyses were carried out.

Microbiological analyses

Two representative samples of Serra da Estrela cheeses per each condition studied were chosen per analysis day. Cheeses were cut in the middle, a thin slice was cut through the innermost, the intermediate and the outermost layers of cheese, the rind has been removed, and the combinations of all three of them allowed obtaining a single 10 g cheese aliquot. This aliquot was aseptically handled, and homogenised for 2 min using 2 % (w/v) aqueous sodium citrate as extraction buffer in a Stomacher Lab-Blender 400. Aliquots of 1 mL were taken from cheese samples, decimally diluted in sterile 0.1% (w/v) aqueous peptone, and then plated in triplicate on several media: Violet red bile dextrose agar (VRBDA; Merck) for Enterobacteriaceae, Man, Rogosa and Sharpe (MRS; Merck) for lactobacilli and Rose-bengal chloramphenicol agar (RBCA; Merck) for yeasts and moulds. The spread plate and pour plate techniques were used for enumeration of microorganisms on MRS and VRBDA, respectively. The Miles and Misra technique was used for RBCA. VRBDA and MRS plates were incubated aerobically at 37 °C for 1 and 2-3 days respectively, and the media RBCA were incubated at 25°C for 5 days.

Petri dishes containing 15-300 colony forming units (CFU) were selected for counting, according to ISO 4833:2003. The microbial counts were calculated following the equation (1):

$$N = \frac{\sum \text{Characteristic colonies}}{V[(n_1 + 0.1 \times n_2) \times d]} \quad \text{(Equation 1)}$$

being:

N – Colony forming units per gram of sample (CFU/g)

V – Sample volume (mL)

*n*₁ – Number of plates in the 1st dilution

*n*₂ – Number of plates in the 2nd dilution

d – 1st dilution

The results were converted into logarithmic decimals of the number of CFU per g of cheese sample, and values below the limit of quantification were considered < 2.0 log CFU/g for spread plate and pour plate techniques and < 3.0 log CFU/g for Miles and Misra technique.

Physicochemical analyses

The pH was determined using a pH meter (pH electrode 50 14, Crison Instruments, S.A. Barcelone, Spain). The titratable acidity was determined according to AOAC 920.124 procedure, using an automatic titrator (Crison – Titromatic 1S, Barcelona, Spain), by titration to a pH value of 9.0.

Proteolytic index

Cheese samples of 0.2 g were used to determine the total nitrogen (TN). The extracts of cheese soluble in water (WSN) was prepared by weighing of 10 g of cheese samples, which were homogenized in 50 ml deionized water at room temperature for 10 min using a Stomacher 400

(Colworth, London, UK); the resulting slurry was then held at 40 °C for 1 h with frequent stirring. The material insoluble in water was then separated by centrifugation at 4000 rpm for 30 min at 4 °C in a refrigerated centrifuge (Sorval RC5C, Wilmington, USA), and the supernatant was filtered through Whatman n°1 to remove residual suspended fat. The nitrogen content was determined by the micro-Kjeldhal method using 2-ml aliquots of the filtrate. The nitrogen fraction were determined by micro-Kjeldhal method according to (MACEDO; MALCATA, 1997). The analyses were run in duplicate. The content of nitrogen soluble in water, WSN, was expressed as per unit mass of total nitrogen, TN, and will be denoted hereafter as WSN/TN.

Results and discussion

Changes on microbial composition of Serra da Estrela cheese induced by HPP

Lactic acid bacteria (LAB) are an important population in cheese due to its metabolic activity during ripening. Figure 1 shows the Lactobacilli counts in Serra da Estrela cheese samples at 45 days of ripening (0 days after HPP) and 135 days of manufacture (90 days after HPP) for non-processed cheeses (control samples) and HPP cheese samples.

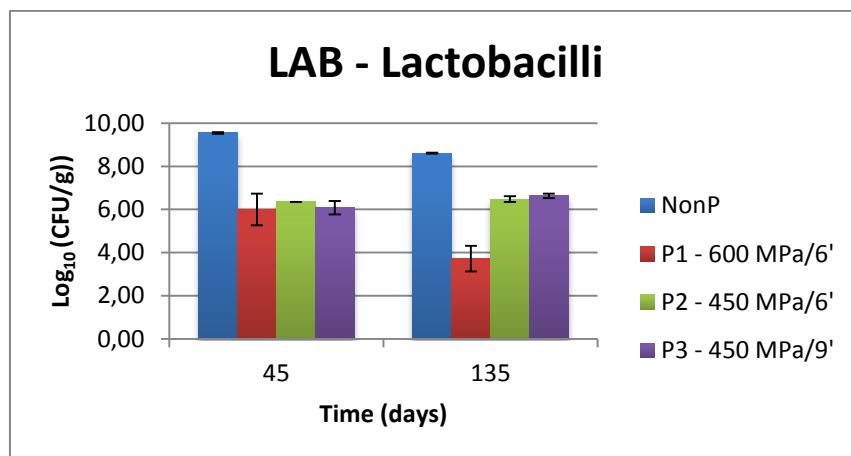


Figure 1. Lactobacilli counts in Serra da Estrela cheese after 45 and 135 days of manufacture, of non-processed cheeses (NonP) and HPP cheeses (P1, P2 and P3)

At 45 days of ripening, the counts of LAB in NonP cheeses were 9.55 ± 0.04 Log CFU/g, which slightly decreased to 8.22 ± 0.19 Log CFU/g after 90 days of cheese (135 days after manufacture) under refrigeration (Figure 1). Similar counts are determined in a previous study (8 – 10 Log) CFU/g during 100 days of storage (INÁCIO et al., 2014). MACEDO; COSTA; MALCATA, 1996 also reported 9.00 and 8.30 Log CFU/g at 35 and 60 ripening day for Serra da Estrela cheese. The HPP caused 3.19 – 3.54 Log reductions in LAB counts. The more intense HPP at pressure level (P1 - 600 MPa) caused the greatest impact on LAB counts, which revealed lower levels at 135 days (about 3.72 Log CFU/g) (Figure 1). On the other hand, LAB counts of cheeses HPP at 450 MPa (P2 and P3) revealed a slightly increase with storage time (to 6.5 Log CFU/g). INÁCIO et al., 2014 treated cheese samples of Serra da Estrela with 45 days of ripening and reported 0.82 Log reductions for cheese HPP at 600 MPa during 3 minutes. The same cheese revealed a great decrease of LAB viable cell numbers (less ~ 2 log CFU/g) after 100 days of storage. CALZADA et al., 2013 reported 1.32 to 1.64 Log reductions in LAB counts, immediately after pressurization at 400 and 600 MPa for 5 min, respectively, for Casar cheese (produced from raw ewe milk) with 3 weeks of ripening. Taking in count the literature, in this study was determined a greater impact of HPP on LAB microflora.

In NonP cheese the counts of *Enterobacteriaceae* were 7.97 ± 0.19 Log CFU/g at 45 days, a value higher than that reported (≈ 5 Log CFU/g) by TAVARIA; MALCATA, 2000 and INÁCIO et al., 2014 for Serra da Estrela cheese. After 90 days the storage, this value slightly decreased to 7.22 ± 0.09 Log CFU/g. In the literature is reported a great decrease of *Enterobacteriaceae* counts during

ripening (TAVARIA; MALCATA, 2000) and refrigerated storage (INÁCIO et al., 2014). All HPP studied treatments caused a reduction on *Enterobacteriaceae* to below the quantification limit (<2 Log CFU/g), this showing the effectiveness of HPP to inactivate *Enterobacteriaceae*. Similar effect in Serra da Estrela cheese (INÁCIO et al., 2014) and in La Serena cheese (ARQUÉS et al., 2006) were reported.

The counts of yeasts and moulds at 45 days of ripening in NonP Serra da Estrela cheese were 3.80 ± 0.18 Log CFU/g. During the storage, this microbial group increased slightly until 4.58 ± 0.28 Log CFU/g at 90 days of storage. The literature reported a large range for the loads of yeasts in Serra da Estrela cheese, in average between 3 and 6 Log CFU/g (INÁCIO et al., 2014; MACEDO; COSTA; MALCATA, 1996; MACEDO; MALCATA; HOGG, 1995; TAVARIA; MALCATA, 2000). HPP caused a reduction to below the quantification limit (<3 Log CFU/g), in all HPP cases and throughout the storage period studied. Identical effect was verified in the previous study (exhibited ≥ 3.6 log cycle reductions) (INÁCIO et al., 2014), because the yeasts are more sensitive to HPP treatments, compared to bacteria (MARTÍNEZ-RODRÍGUEZ et al., 2012).

Changes on physicochemical characteristics of Serra da Estrela cheese induced by HPP

In Serra da Estrela cheese, the pH variations are mainly due to the formation and consumption of lactic acid, due to the metabolism of LAB and other microorganisms (MACEDO; MALCATA; HOGG, 1995). The pH of Serra da Estrela cheese at 45 days of ripening was 5.25 ± 0.05 , which remained until 90 days of storage. This value is near to 5.24 pH values reported in the literature by INÁCIO et al., 2014 in cheese samples with 45 days of ripening and by MACEDO; TAVARES; MALCATA, 2004 at 42 days of ripening. Concerning the effect of HPP during 90 days of storage, the pH values of HPP cheeses were similar or slightly below the pH values of NonP cheese, ranging between pH values of 5.19 and 5.27. INÁCIO et al., 2014 reported similar values between non-processed and HPP cheese samples (≈ 5.32) at 100 days of storage.

The titratable acidity showed one general pattern: in each storage time, NonP cheeses showed higher titratable acidity values than HPP treated cheeses, exception for 45 days of ripening (0.016g lactic acid/100g for NonP and 0.019g lactic acid/100g for HPP cheeses). Among HPP cheeses, lower titratable acidity was determined for P1 cheeses (0.026g lactic acid/100g) than for P2 and P3 (0.028g lactic acid/100g) at 135 days of storage. This behaviour can be correlated with LAB counts, which were in NP cheese samples higher than in HPP cheese samples (having the LAB counts of P1 greater reductions). In all cheeses, the titratable acidity increased during the storage.

Changes on proteolytic index of Serra da Estrela cheese induced by HPP

The proteolysis in cheese can be evaluated by proteolytic index. For that, first it was determined the total nitrogen content -TN and the nitrogen soluble in water -WSN. Then, with the experimental data generated, the ripening extension index (WSN/TN) can be calculated (PEREIRA et al., 2008). This ratio has been used to follow the aging of cheese, being proportional to proteolytic activity. Figure 2 shows the ripening extension index in Serra da Estrela cheese samples at 45 days of ripening (0 days after HPP) and 135 days of manufacture (90 days after HPP) for non-processed cheeses (control samples) and HPP cheese samples.

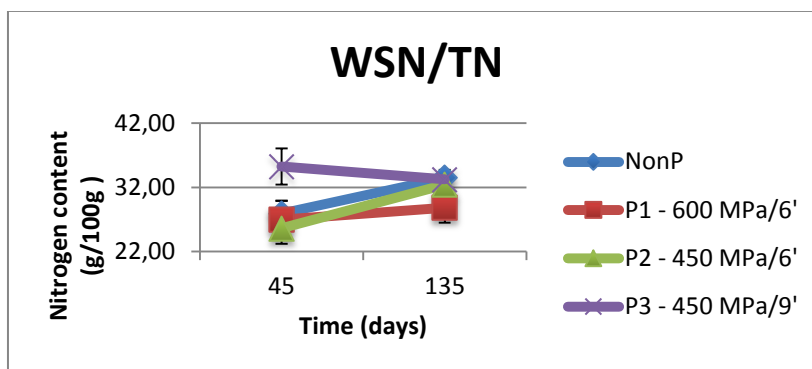


Figure 2. Ripening extension index (WSN/TN) of Serra da Estrela cheese at 45 and 135 days of manufacture, of non-processed cheeses (NonP) and HPP cheeses (P1, P2 and P3)

The ripening extension index quantified at 45 days of ripening in NonP cheeses was $27.93 \pm 2.00\%$. This index change during ripening and throughout the cheese-making season, having MACEDO; MALCATA, 1997 reported values between about 27 and 36% of WSN/TN for Serra da Estrela cheese at 35 days of ripening. After 90 days of refrigerated storage, at 135 days of manufacture, was determined $33.48 \pm 0.68\%$ WSN/TN. Similar value, about 34% was reported by TAVARIA et al., 2003 for Serra cheese with 120 days of ripening.

HPP caused a decrease of WSN/TN for treatments with 6 minutes of holding time (P1 and P2), and an increase the index for prolonged treatments (P3 - 9 minutes). After 90 days under refrigeration conditions, cheeses HPP P2 and P3 revealed similar values to NonP at 135 days of manufacture (Figure 2). It is highlight that the chesses HPP P1 at 135 days of manufacture showed similar WSN/TN index to NonP cheeses at 45 days of ripening (ideal sensorial time).

Conclusion

The first and preliminary results obtained in this work for Serra da Estrela cheese preservation by means of HPP are promising, since HPP inactivated *Enterobacteriaceae*, yeasts and moulds, to below the quantification limits. Small changes of physicochemical parameters were revealed due to HPP. WSN/TN of HPP P1 keeping values closer to those of the control at 45 days of ripening. The results obtained allow concluding for good potential to render Serra da Estrela cheese microbiologically safe with increased shelf-life and a proteolytic index similar to the unpasteurized cheese.

Acknowledgements

Thanks are due to Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT, Portugal), European Union, QREN, FEDER and COMPETE for funding the QOPNA research unit (project PEst-C/QUI/UI0062/2013), through national funds and where applicable co-financed by the FEDER, within the PT2020 Partnership Agreement, and also to Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Serra da Estrela (ANCOSE) for manufacture of the cheeses.

References

- ALONSO, R. et al. Microbiological, chemical, and sensory characteristics of Hispánico cheese manufactured using frozen high pressure treated curds made from raw ovine milk. **International Dairy Journal**, v. 21, n. 7, p. 484–492, 2011.
- ALONSO, R. et al. Effect of high-pressure treatment of ewe raw milk curd at 200 and 300 MPa on characteristics of Hispánico cheese. **Dairy Science**, v. 95, n. 7, p. 3501–3513, 2012.
- ARQUÉS, J. L. et al. Short Communication: Inactivation of Microbial Contaminants in Raw Milk La Serena Cheese by High-Pressure Treatments. **Journal of Dairy Research**, v. 89, n. 3, p. 888–

891, 2006.

CALZADA, J. et al. Reducing biogenic-amine-producing bacteria, decarboxylase activity, and biogenic amines in raw milk cheese by high-pressure treatments. **Applied and Environmental Microbiology**, v. 79, n. 4, p. 1277–83, fev. 2013.

GARDE, S. et al. Effect of high-pressure treatments on proteolysis and texture of ewes' raw milk La Serena cheese. **International Dairy Journal**, v. 17, n. 12, p. 1424–1433, dez. 2007.

GUILHERME, V. M. P. **Contributo para uma avaliação de risco de *Listeria monocytogenes* em queijo Serra da Estrela**. Lisbon: Technical University of Lisbon, 2012.

HUPPERTZ, T.; FOX, P. F.; KELLY, A. L. Susceptibility of plasmin and chymosin in Cheddar cheese to inactivation by high pressure. **Journal of Dairy Research**, v. 71, n. 4, p. 496–499, 2004.

INÁCIO, R. S. et al. Effect of high-pressure treatments on microbial loads and physicochemical characteristics during refrigerated storage of raw milk Serra da Estrela cheese samples. **International Journal of Food Science & Technology**, v. 49, n. 5, p. 1272–1278, 19 maio 2014.

LÓPEZ-PEDEMONTE, T. et al. High hydrostatic pressure treatment applied to model cheeses made from cow's milk inoculated with *Staphylococcus aureus*. **Food Control**, v. 18, n. 5, p. 441–447, maio 2007.

MACEDO, A. C.; COSTA, M. L.; MALCATA, F. X. Changes in the microflora of Serra cheese: Evolution throughout ripening time, lactation period and axial location. **International Dairy Journal**, v. 6, n. 1, p. 79–94, 1996.

MACEDO, A. C.; MALCATA, F. X. Secondary proteolysis in Serra cheese during ripening and throughout the cheese-making season. **European Food Research and Technology**, v. 204, n. 3, p. 173–179, 1997.

MACEDO, A. C.; MALCATA, F. X.; HOGG, T. A. Microbiological profile in Serra ewes' cheese during ripening. **Journal of Applied Microbiology**, v. 79, n. 1, p. 1–11, 1995.

MACEDO, A. C.; TAVARES, T. G.; MALCATA, F. X. Influence of native lactic acid bacteria on the microbiological, biochemical and sensory profiles of Serra da Estrela cheese. **Food Microbiology**, v. 21, n. 2, p. 233–240, abr. 2004.

MACEDO, A. C.; XAVIER MALCATA, F.; OLIVEIRA, J. C. The technology, chemistry, and microbiology of Serra cheese: a review. **Journal of Dairy Science**, v. 76, n. 6, p. 1725–1739, 1993.

MARTÍNEZ-RODRÍGUEZ, Y. et al. High Hydrostatic Pressure Processing of Cheese. **Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety**, v. 11, n. 4, p. 399–416, 12 jul. 2012.

O'REILLY, C. E. et al. Use of hydrostatic pressure for inactivation of microbial contaminants in cheese. **Applied and environmental microbiology**, v. 66, n. 11, p. 4890–4896, nov. 2000.

PEREIRA, C. I. et al. Proteolysis in model Portuguese cheeses: effects of rennet and starter culture. **Food Chemistry**, v. 108, n. 3, p. 862–868, 2008.

TAVARIA, F. K. et al. Amino acid and soluble nitrogen evolution throughout ripening of Serra da Estrela cheese. **International Dairy Journal**, v. 13, n. 7, p. 537–545, 2003.

TAVARIA, F. K.; MALCATA, F. X. On the microbiology of Serra da Estrela cheese: geographical and chronological considerations. **Food Microbiology**, v. 17, n. 3, p. 293–304, 2000.

TRUJILLO, A. J. et al. Applications of high-hydrostatic pressure on milk and dairy products: a review. **Innovative Food Science & Emerging Technologies**, v. 3, n. 4, p. 295–307, 2002.

INICIATIVAS DE REAGRARIZACIÓN Y PRODUCCIÓN ALIMENTARIA EN CATALUÑA. CONCIENCIA ECOLÓGICA, IDENTIDAD LOCAL Y RESISTENCIA

INITIATIVES OF RE-AGRARIZATION AND FOOD PRODUCTION IN CATALONIA. BETWEEN RESISTENCE AND DISAGREEMENT

Montserrat Soronellas-Masdeu, Universitat Rovira i Virgili, Tarragona, España
mariamontserrat.soronellas@urv.cat

Yolanda Bodoque-Puerta, Universitat Rovira i Virgili, Tarragona, España
yolanda.bodoque@urv.cat

RESUMEN

Bajo el impulso de las políticas de ayuda al desarrollo rural de la UE y de una mayor sensibilización de la población en temas ambientales y de salud y calidad alimentaria, algunos grupos de productores agrarios, motivados por los postulados de la agroecología y la soberanía alimentaria, han apostado por la producción ecológica y por la recuperación de las culturas agrarias locales y de los mercados de proximidad. Nuestro objetivo es revisar este proceso a partir del estudio de cinco iniciativas surgidas de estos planteamientos en Cataluña (España). Mediante una metodología etnográfica (entrevistas y observación de campo) hemos analizado el perfil de las personas que han liderado los proyectos, así como la evolución y la transformación de los mismos. Los datos revelan que los proyectos, liderados por personas con formaciones específicas, buscan implicarse en el desarrollo local y territorial de las áreas donde se inscriben, y que persiguen la recuperación de los saberes, los cultivos y las variedades locales.

Palabras clave: desarrollo rural, agroecología, soberanía alimentaria, reagrarización, producción agroa

ABSTRACT

Driven by the EU politics of support to rural development and a broader awareness of the population in environmental, health and food quality matters, some groups of agricultural producers, motivated by the postulates of agroecology and by food sovereignty, have bet on ecological production and the recovery of local agrarian cultures and proximity markets. Our goal is to review this process beginning with a study of five initiatives that arose from these approaches in Catalonia (Spain). Using an ethnographic methodology (interviews and field observation), we have analyzed the profiles of the people who have led these projects, as well as their evolution and transformation. The data reveal that the projects, led by people with specific training, aim to get involved with the local and territorial development of the regions where they register, which pursue the recuperation of local knowledge, farming and varieties.

Key words: rural development, agroecology, food sovereignty, re-agrarization, agroalimentary production

En este artículo abordamos la revisión de algunos de los factores estructurales que han conducido a la pérdida de activos agrarios, un proceso que ha ido acompañado de la desagrarización de las zonas rurales desfavorecidas, y de la industrialización agraria de las zonas donde han podido ser intensificados los cultivos. Abordamos también, como, en este contexto de desagrarización e industrialización han emergido tendencias que reclaman sustentar el desarrollo rural en la recuperación de las culturas agrarias locales y los mercados de proximidad. Desde nuestro punto de vista, las medidas agroambientales asociadas a la PAC y la difusión de prácticas e ideas relacionadas con la Agroecología y la Soberanía Alimentaria han contribuido al surgimiento de sensibilidades ecológicas diversas entre los productores agrarios en Cataluña: en primer lugar están los agricultores

convencionales, eco-escépticos; en segundo lugar distinguimos el grupo de agricultores “ecológicos”, los cuales se acercan a la producción ecológica como una estrategia de mercado; y, en tercer lugar, los agricultores que llamamos agroecológicos, los productores más concienciados.

Nuestro objetivo principal es analizar este tercer grupo de productores agrarios motivados por las ideas y principios de la agroecología y la Soberanía Alimentaria y que en estos momentos están liderando iniciativas de reagrarización. Partimos de la observación de estas iniciativas, entendidas como proyectos vinculados a la producción agroalimentaria que son alternativos a los convencionales y que tienen como objetivo recuperar e implantar prácticas agrarias y retornar al agricultor su papel de productor de alimentos de calidad y consumidos en circuitos cortos.

1. Agricultura hegemónica y desarrollo rural

El modelo hegemónico de producción agraria basado en la intensificación productiva que se ha difundido a lo largo de la segunda mitad del siglo XX en todo el mundo occidental, ha impactado con fuerza en las zonas rurales europeas. En Cataluña, como en el resto de España, la agricultura industrializada expulsó a muchos pequeños productores que pasaron a formar parte del mercado de trabajo del sector industrial y los servicios. Las zonas rurales, especialmente las menos preparadas para implantar el nuevo modelo de producción, pasaron a ocupar una posición marginal en relación a la sociedad urbana e industrial, desde la cual se difundió un nuevo modelo de distribución y consumo alimentario donde las producciones locales dejaron de ser necesarias para abastecer a la población.

La industrialización y la globalización económica han transformado radicalmente los sistemas de producción, distribución y consumo de alimentos. Hasta la década de 1960 el sistema de producción agrario, en Cataluña, con una fuerte presencia de la diversificación de los cultivos (especialmente cereal, olivares, frutales, productos hortícolas y viña), combinaba la producción destinada al autoconsumo de los propios agricultores con la producción para los mercados locales, regionales (también internacionales en algunos productos como los frutos secos o los vinos y aceites), desde donde se distribuían los alimentos a los entornos locales y a las áreas urbanas cercanas. En este contexto, la reproducción de la sociedad rural pivotaba sobre la actividad agroganadera en unas comunidades que tenían las bases de su organización social y económica en el campesinado (*pagesia*). Abundantes estudios han ahondado en el funcionamiento de este sistema rural-agrario-campesino y sus transformaciones (Bretón y otros, 1997; Estrada, 1998; Soronellas, 2006), en el cual no nos extenderemos.

La agricultura productivista impulsada desde la llamada Revolución Verde desde los años 50 en Europa, un poco más tarde en España, impuso los monocultivos, especializando las zonas agrícolas, internacionalizando los mercados y alejando a los productores de los circuitos comerciales directos de distribución de alimentos¹. El papel de las ayudas europeas a la producción es fundamental para entender como las políticas públicas europeas contribuyeron a la implantación del modelo, del mismo modo que los tratados comerciales internacionales impactaron en las economías agrarias de países de América Latina entre las décadas de 1980 y 1990 (Bonal y otros, 2003). Bajo este paradigma agrario y alimentario, los consumidores dejan de tener conciencia de que la base del sistema alimentario está en la producción agraria y los productores devienen menos conscientes de que trabajan para producir alimentos esenciales a la vida humana. Es así como el producto agrario pierde el valor de alimento para pasar a ser sólo una mercancía más.

Otra consecuencia del productivismo agrario, como decíamos al principio, es la marginalización de unas zonas rurales cuyas comunidades, una vez las economías campesinas dejan de ser competitivas, pierden población, especialmente población joven, las nuevas generaciones que debían hacerse cargo del relevo generacional. Despoblación, masculinización, desagrarización o concentración de la actividad agraria en manos de unos pocos agricultores mecanizados, envejecimiento, debilitamiento de los tejidos sociales, aislamiento, son algunas de las consecuencias negativas que la reestructuración del sistema económico mundial ha tenido sobre los espacios rurales. Durante la

¹ Para una buena revisión del proceso de transformación de los regímenes alimentarios ver Friedmann y McMichel, 1989.

segunda mitad del siglo XX hemos asistido a la marginalización (económica, social y espacial) de las zonas rurales, conscientes de que se trata de una dinámica absolutamente conectada con los procesos urbanizadores y de que no existiría el uno (decrecimiento de los pueblos) sin el otro (crecimiento y expansión de las ciudades).

En la década de 1990, el deterioro de los mecanismos de reproducción de base agraria de las comunidades rurales europeas, puso en alerta a los responsables de la Política Agraria Común (PAC) y en 1992, se produjo una reforma estructural de las políticas públicas en materia de agricultura. Las autoridades europeas, conscientes de que las ayudas a la productividad no resolvían la desagrarización y la despoblación, especialmente en las áreas más desfavorecidas, y conscientes también de que debían buscar mecanismos de fijación de la población en las áreas rurales, crearon un sistema de ayudas al “desarrollo rural”. La “multifuncionalidad de la agricultura” (reconocimiento de los beneficios diversos que aporta la actividad agraria al conjunto de la sociedad) y la sostenibilidad ambiental fueron los conceptos que articularon los ejes de la nueva política de desarrollo rural (Bonal y otros, 2003).

La PAC institucionaliza la conversión de las sociedades agrarias en sociedades rurales, pues el foco de atención único deja de ser la actividad agraria y pasa a ser la ruralidad convertida en objeto de consumo (Aguilar, 2012). Para conseguir esta nueva mirada de la sociedad hacia la nueva ruralidad multifuncional, prestadora de servicios esenciales a las sociedades (urbanas), la política pública debía corregir, aunque fuera levemente, la política productivista y difundir el discurso de la sostenibilidad y de la reducción de los altos costes que para el medio ambiente ha tenido la producción de alimentos. La implementación de las “ayudas agroambientales” pretende favorecer el mantenimiento o recuperación de los ecosistemas agrarios financiando los sistemas de manejo ecológico o sostenible de los cultivos y recuperando variedades, productos y procesos de agrotransformación tradicionales e introduciendo nuevas dinámicas de mercado. Se trata de ajustes en la lógica de la PAC que consolidan la interrelación global entre agricultura y sociedad y que transforman los espacios rurales desde instancias supranacionales como la única alternativa para resistir los embates de la globalización (Aguilar, 2012).

Los programas de desarrollo rural han dejado huella en Cataluña y han contribuido sin duda a dinamizar las economías de las comunidades locales promoviendo la diversificación económica, incentivando proyectos empresariales pero también creando una oferta atractiva de ruralidad que, a su vez, ha canalizado una modalidad de consumo demandada por la sociedad urbana. La nueva ruralidad se convierte pues en prestadora de servicios a la sociedad: diversión, paisaje, ocio, cultura, naturaleza, tranquilidad...; pero también, y más importante para lo que nos interesa aquí, las zonas rurales son redescubiertas como productoras de alimentos con los valores añadidos de ser alimentos saludables, auténticos, sabrosos, tradicionales, ecológicos y sostenibles.

Hoy más que nunca, la dualidad rural-urbano, deja de tener sentido porque las ruralidades que emergen de la globalización tienen que ver esencialmente con la culturas urbanas que las configuran en sus imaginarios y que las convierten en su modo particular de recuperar, o retornar, a los orígenes. La difusión de las (agri)culturas urbanas es un elemento complementario a las nuevas ruralidades porque es indicativa de la aparición de nuevas conciencias que se plantean como resistentes o disidentes al paradigma agrario y alimentario hegemónico. Es significativo, en este sentido, que en la construcción de una alternativa a este paradigma vayan de la mano la “nueva” cultura rural-agraria (sensible a la ecología y a la recuperación de prácticas y saberes tradicionales)¹ y las (sub)culturas urbanas sensibles a una alternativa alimentaria de calidad y sostenible²; una constatación más de la inoportunidad de seguir refiriéndonos a lo rural y lo urbano como dos realidades diferenciadas; o de lo agrario como algo que tiene que ver tan sólo con lo rural.

2. Agroecología y Soberanía Alimentaria. El despertar de las conciencias

La Agroecología ha sido definida como un arma poderosa para promover el cambio en el sistema alimentario que debe orientarse hacia la sostenibilidad y basarse en el equilibrio necesario entre

¹ Una nueva cultura agraria-rural que convive con el modelo de agricultura productivista y ruralidades desagrarizadas. No existe la ruralidad en sí, si no ruralidades diversas o lo que Camarero y González (2005) han denominado “ruralidad líquida”.

² La proliferación de los llamados huertos urbanos donde la población puede experimentar las prácticas agrarias cultivando alimentos para el autoconsumo son muy indicativos de las nuevas tendencias alimentarias urbanas.

responsabilidad ecológica, la viabilidad económica y la justicia social (Gliessman, 2013). Impulsada desde la Ecología Política propone recuperar las culturas locales y las formas de gestión social de las economías rurales, campesinas, como única opción para garantizar la sostenibilidad social, económica y ecológica, ya sea en países en vías de desarrollo o en el norte industrializado. La Agroecología se plantea como una ciencia pero también como una forma de practicar la agricultura y como un movimiento social que persigue el objetivo de difundir sus principios entre las dos partes del sistema alimentario que propone transformar: la producción y el consumo de alimentos (Guzmán Casado, 2000; Gliessman, 1998; Altieri y Nichols, 2000; Sevilla Guzmán, 2012). El objetivo movilizador es la formalización de una transición agroecológica que facilite la asunción de un nuevo sistema agroalimentario trabajando en la organización de redes de productores y consumidores, recuperando las culturas campesinas de gestión agraria, devolviendo al campesinado el protagonismo en la producción de alimentos y fortaleciendo los mercados locales (López-García y otros, 2013; Calle, Gallar y Candón, 2013).

La Agroecología confluye con la Soberanía Alimentaria, un concepto nacido de los movimientos sociales críticos con los efectos que la globalización económica ha tenido sobre las poblaciones campesinas e indígenas de América Latina (Vía Campesina) y que se plantea como una alternativa a la agricultura capitalista y a la internacionalización de los mercados, con el objetivo de garantizar la alimentación de la población mediante la recuperación de la capacidad de gestión de las agriculturas locales por parte de las poblaciones campesinas en todo el mundo (Sevilla Guzmán y Martínez Alier, 2006). Soberanía Alimentaria sitúa el énfasis en la recuperación de las explotaciones agrícolas familiares; en la autonomía local, de los mercados locales y de los ciclos locales de producción y consumo; en la soberanía energética y tecnológica; y de las redes entre campesinos (Rosset, 2009).

Los principios agroecológicos y la preservación de la soberanía alimentaria, se han convertido en la ideología de cabecera que moviliza a técnicos, agentes sociales, productores agrarios y consumidores concienciados que persiguen una alternativa al sistema agroalimentario hegemónico. Calle y Gallar (2010) afirman que la desafección política que manifiestan los actuales movimientos sociales que demandan la radicalización democrática se canaliza también como desafección hacia el sistema agroalimentario globalizado. Más allá de la disidencia política, la desafección alimentaria también tiene que ver con el miedo y la desconfianza de los consumidores hacia los alimentos (seguridad alimentaria) y con la conciencia social, por la constatación de los efectos devastadores de la desigual distribución de los alimentos en el mundo.

3. La conciencia agroecológica de los productores agrarios en Cataluña

Nos ocupamos ahora de la implantación social en Cataluña de los argumentos de movilización agroecológica revisados. La convicción de que el actual sistema productivo es insostenible es compartida tanto por los ecologistas convencidos como por los escépticos, aunque sólo los primeros deciden tomar la iniciativa autoimponiéndose conductas y prácticas sostenibles. Esta afirmación es válida para referirnos a los consumidores, entre los cuales crece el número de personas que están dispuestas a pagar un poco más por comprar productos más saludables y sostenibles social y medioambientalmente, bien porque proceden de cultivos ecológicos o integrados, bien porque son de temporada y producidos en proximidad. En este contexto de sensibilización, aparecen también grupos de consumidores deseosos de poner en práctica habilidades agrarias y cultivar un pequeño huerto para autoconsumo. Aunque no vamos a referirnos a los consumidores en este artículo, sí que debemos tener en cuenta la considerable implantación de organizaciones de consumidores de productos ecológicos en Cataluña¹.

Podemos diferenciar a los agricultores en Cataluña en función de su grado de conciencia o sensibilidad agroecológica, entendiendo como tal la proximidad de los productores a los postulados del movimiento agroecológico. En primer lugar, nos referiremos a los agricultores convencionales, entre ellos, incluso los más eco-escépticos², reconocen que se producen abusos en las (sus) prácticas

¹ Según la publicación *Ets el que menges*, en Cataluña, en 2015 existían 51 organizaciones de consumidores de productos ecológicos que agrupaban un total de 12.000 personas.

² Por agricultores eco-escépticos entendemos aquellos agricultores que practican la agricultura intensiva y productivista propia del modelo hegemónico promovido por la Revolución Verde y que se manifiestan escépticos respecto a la gestión ecológica de los cultivos. Sus afirmaciones muestran un convencimiento fundamentado sólo en estereotipos y un desconocimiento total de la agricultura orgánica (Soronellas y Casal, 2014).

agrarias, muchas de las cuales, dicen, en un futuro (impreciso), serán insostenibles (Soronellas y Casal, 2014). No ven en la agricultura ecológica una alternativa viable y por lo tanto, no cambian el sistema de gestión de sus explotaciones agrarias practicando lo que se ha denominado en llamar “seguidismo” del modelo agrícola productivista (Calle y Gallar, 2013).

Evidentemente, para hablar de nuevas conciencias y de nuevos paradigmas en la producción de alimentos, debemos referirnos al grupo (o grupos) de agricultores que se muestran más sensibles a la implantación de sistemas de manejo ecológicos o, cuando menos, integrados o medioambientalmente sostenibles¹. Entre ellos están los “agricultores ecológicos” quienes se han acercado a la producción ecológica sin tener conciencia o sensibilidad agroecológica²; en su caso, el impulso ha venido de las ayudas de la PAC a la producción ecológica y de la voluntad de añadir valor (medioambiental y económico) a sus producciones y de acceder a un sector de mercado en el que los consumidores están dispuestos a pagar un poco más por adquirir alimentos más saludables y sostenibles. No hay duda de que este tipo de productor ecológico contribuye a difundir y consolidar una nueva pauta de producción y consumo alimentario, y de que satisface las demandas de agricultura biológica de la población³, a pesar de que su motivación no esté fundamentada en argumentos agroecológicos⁴.

Un tercer grupo de productores está formado por aquellos agricultores que denominaremos “agroecológicos” (Soronellas y Casal, 2014). En dicho grupo encontramos a agricultores que se han formado y concienciado en agroecología, que han reconvertido sus explotaciones convencionales en ecológicas y que, a menudo, han formado organizaciones de productores y/o han buscado la forma de cerrar el círculo de la producción-distribución implementando mecanismos de comercialización de sus productos en proximidad. En este mismo grupo hallamos también a nuevos agricultores, a menudo neorrurales, que se incorporan a la producción agraria, procedentes de otros sectores y espacios, motivados por la agroecología y la vida en el campo. De hecho, en algunas ocasiones estos productores fueron pioneros de los primeros movimientos neorrurales del último cuarto del siglo XX y han sido una punta de lanza en la transformación de las formas de producción y en el relanzamiento de las comunidades rurales.

Nuestra etnografía se ha focalizado precisamente en este tercer grupo de productores agrarios motivados por los principios de la agroecología y la soberanía alimentaria. Se trata de productores que han liderado iniciativas de reagrarización, indagando en las culturas agrarias locales (sistemas de gestión pero también variedades, productos y procesos de agrotransformación artesana); que han recuperado zonas de las periferias urbanas, desagrarizadas, como espacios agrarios para difundir la agroecología y la producción alimentaria entre la población urbana; que han buscado nuevos circuitos (cortos) de comercialización haciendo posible el reencuentro entre productores y consumidores de alimentos; que han apostado por la implementación de iniciativas, a menudo de alcance local y territorial, que puedan aportar beneficios al desarrollo de las áreas rurales donde se ubican.

4. Iniciativas de reagrarización

Llamamos iniciativas de reagrarización a aquellos proyectos económicos, sociales y culturales, expresamente vinculados a la producción agraria, que se plantean como alternativas a las convencionales y que tienen el objetivo común de recuperar o implantar las culturas y prácticas agrarias. En las zonas rurales, la reagrarización se plantea como un recurso de desarrollo local para asegurar la reproducción de las comunidades rurales devolviéndoles la actividad agraria y ganadera. En las zonas urbanas, los promotores de estas iniciativas pretenden dar a conocer las prácticas

¹ En Cataluña, la superficie agraria ecológica cultivada era en 2014, según la CCPAE, de 120.865 Ha; y un total de 2.119 productores.

² Con ello queremos decir que estos agricultores no buscan un modelo de producción alternativo por razones de sostenibilidad medioambiental. Se trata de agricultores convencionales reconvertidos a la producción ecológica en un intento de buscar la viabilidad económica a sus explotaciones pero que no muestran una conciencia ecológica especialmente arraigada; ejemplo de ello es el hecho de que no sean consumidores de productos ecológicos en su vida cotidiana (Soronellas y Casal, 2014).

³ Debemos añadir que estos productores no siempre comercializan sus productos en mercados próximos (canales cortos de comercialización) sino que utilizan también los mercados internacionales. Lozano (2009) se hace eco de que las ayudas agroambientales de la PAC promovieron la extensión de los cultivos ecológicos de tal modo que las producciones no podían ser asumidas por los mercados internos, siendo comercializadas, en un 70 o 80%, en mercados internacionales. Un comportamiento alejado de los planteamientos de la agroecología.

⁴ Nos referimos a la existencia de conciencia agroecológica sin ánimo de jerarquizar ni valorar como mejores o peores las aportaciones a la configuración de un nuevo paradigma de producción y consumo de alimentos. Simplemente nos interesa diferenciar las diversas aportaciones de los productores a su construcción.

agrarias y de producción de alimentos y utilizarlas con fines de concienciación ambiental y social (agroterapias e intervención socioeducativa). Siempre, en los casos que presentamos, desde ideologías próximas a la ecología, la agroecología y la soberanía alimentaria.

El interés actual de la investigación es la descripción y análisis de algunas de estas experiencias de reagrarización. Nuestro objetivo es hacer un análisis cualitativo de las iniciativas para conocer el planteamiento inicial, la evolución y la dinámica actual del proyecto, pero también para conocer cuáles son las ideas que guían a las personas que las lideran. Para esta comunicación hemos seleccionado 5 proyectos a partir de la combinación de las variables de estudio que son: ámbito de la iniciativa, zona de activación, características personales de los promotores. Joan lidera un proyecto de recuperación del cultivo del azafrán; Artur ha dirigido empresas de elaboración de productos derivados de la miel, de fabricación de cerveza artesana y de cultivo y elaboración de productos derivados de hierbas aromáticas; Yoli y Jesús pretenden restaurar el modelo de poblamiento disperso propio de una zona de montaña rehabilitando una masía abandonada con sus tierras de cultivo para utilizarla como refugio; y, finalmente, Marc y Josep encabezan sendos proyectos de sensibilización agroecológica en las periferias urbanas. Se trata de iniciativas que han sido estudiadas siguiendo una metodología etnográfica basada en la realización de entrevistas en profundidad y observación.

Los proyectos de reagrarización estudiados han sido liderados por personas jóvenes con un alto nivel de preparación específica en agroecología, energías renovables, ciencias ambientales e ingenierías diversas, que deciden reorientar su actividad profesional hacia la preparación y puesta en marcha de empresas de renovación agraria. Son personas vinculadas por origen o por elección personal (procedentes de zonas urbanas) a los territorios donde desarrollan sus proyectos. La construcción de la iniciativa tiene lugar en el contexto de un proyecto de pareja o de un proyecto colectivo de economía social. Y, finalmente, pero no menos importante, la mayoría tienen un componente importante de identificación ideológica y vital de sus promotores que adoptan a menudo una actitud combativa y un discurso basado en conceptos tomados de la agroecología, la sostenibilidad y la soberanía alimentaria.

Las iniciativas han sido seleccionadas por estar inspiradas en los principios de la agroecología. La totalidad de los promotores de los proyectos están altamente profesionalizados y han buscado y recibido formación específica en agroecología y están convencidos de que la única alternativa posible al actual sistema de producción agraria intensiva e industrial es la producción de alimentos a pequeña escala, a partir de procesos orgánicos, respetuosos con el medioambiente, y utilizando circuitos cortos de distribución de los productos. Se muestran convencidos de la necesidad de difundir el mensaje de la producción ecológica, por sus beneficios medioambientales y sobre la salud humana. Dedicar un tiempo, que consideran esencial, a explicar sus experiencias participando en jornadas, eventos especializados, o vinculados a la promoción de la importancia de recuperar formas agrarias alternativas y agroecológicas. Marc y Josep encabezan sendas iniciativas de recuperación de zonas de cultivo en áreas periurbanas para destinarlas a la producción para el autoconsumo alimentario. Además, el cultivo de la tierra es divulgado como una herramienta de ocio saludable que proporciona movilidad física, autoestima y relaciones sociales y como un recurso terapéutico y saludable; a nivel comunitario es un mecanismo de gestión del paisaje y de custodia del territorio. En algunos casos, los promotores insisten en la viabilidad de los proyectos para contrarrestar las resistencias de los agricultores convencionales y, en otros, en la necesidad de impulsar el cambio de hábitos (alimentarios pero también de sistema de vida) de la población. El mensaje ecológico a menudo se expresa también desde un discurso espiritual que intenta transmitir la importancia de la búsqueda del equilibrio, del retorno a los orígenes, de compartir experiencias, de recuperar el contacto con la tierra.

Las iniciativas investigadas persiguen también el desarrollo económico sostenible de los territorios donde se localizan. Es significativo que la mayor parte de los proyectos más creativos y alternativos surjan en las zonas rurales donde la actividad agraria intensiva no ha podido desarrollarse por las difíciles condiciones de los territorios. Tomamos como ejemplo la iniciativa de una pareja joven, con formación universitaria y de procedencia urbana, que inició un proyecto de recuperación de una casa rural aislada en una zona de montaña ahora despoblada. Al inicio, era un proyecto de producción agroganadera ecológica y ahora combina un servicio de restauración y albergue que fomenta el conocimiento del entorno local y las actividades de ocio sostenible en la montaña, con una pequeña explotación agraria y ganadera autosuficiente que produce, elabora y consume sus propios productos

ecológicos. Con su proyecto, Yoli y Jesús recuperan una forma de vida que les gusta, pero que describen como dura por las condiciones de soledad y relativo aislamiento en las que han decidido vivir. No se plantean que su decisión pueda convertirse en punta de lanza de la repoblación de la zona ni expresan sentirse pioneros, no obstante, admiten que su decisión contribuye a mantener vivo un territorio.

La mayor parte de los promotores se sienten identificados con lo local y plantean la recuperación de variedades, productos y técnicas agrarias, no sólo como fórmulas de comprobada sostenibilidad histórica sino también como elementos para la recuperación de la identidad local-territorial, incluso familiar. Los informantes nos hablan de una motivación “romántica” que sin duda también les mueve y les da coraje para dedicar esfuerzos al desarrollo de proyectos alternativos a la gran producción agraria, los cuales, al inicio, tienden a ser incomprendidos por los entornos locales que los califican de atrevidos o, incluso, disparatados. El caso de la recuperación del cultivo del azafrán lo ilustra bien.

Joan es un ingeniero industrial que siguiendo el impulso de recuperar la experiencia agraria como un elemento de identidad familiar, se decide a cultivar directamente una finca de olivos propiedad de la familia. A partir de aquí, iniciará un proceso de investigación y restitución de la memoria agraria y campesina de la comarca que acabará en un proyecto de recuperación del cultivo comercial del azafrán, que había sido abandonado por los agricultores locales a principios del siglo XX. Joan actúa como pionero y divulga las posibilidades de incorporar el cultivo ecológico del azafrán como un producto complementario en las explotaciones agrarias de la comarca. Lo plantea, nos dice, desde el romanticismo pero también desde la más absoluta racionalidad que le ha llevado a crear una sociedad limitada que impulsa el cultivo del azafrán entre los agricultores de la zona, elabora la producción, difunde los valores del producto mientras trabaja sobre las formas de comercializarlo en proximidad como un producto de alta calidad.

Precisamente el caso de Joan ilustra otra de las características interesantes que destacamos de estas iniciativas: la voluntad expresa de recuperar racionalmente y con argumentos científicos los conocimientos agrarios locales. Él y otras personas entrevistadas subrayan la necesidad de saltarse la generación de los agricultores productivistas (la de sus padres) para retomar los saberes campesinos de la generación de los abuelos. También es el caso de Artur que se inició en el trabajo con las abejas al lado de un viejo apicultor, pero fue su formación como químico la que le permitió experimentar con la elaboración artesana y ecológica de nuevos productos a partir de la recuperación de cultivos y prácticas ganaderas locales tradicionales.

Con estas iniciativas nos hemos querido aproximar a las condiciones desde las cuales se desarrollan algunos de los procesos de reagrarización y de recuperación de culturas agrarias locales que en estos momentos están teniendo lugar en Cataluña. Hemos presentado una primera aproximación a una investigación en curso a la cual concedemos el valor de haber accedido a casos significativos respecto a la comprensión e identificación de nuestro objeto de estudio. Una mirada más extensa e intensa nos acabará de dilucidar el alcance real de estas iniciativas en relación a un sistema agrario productivista e internacionalizado.

5. Conclusiones

La producción agraria industrializada implantada a lo largo del siglo XX ha provocado la desagrarización de muchas zonas rurales, la especialización de la producción agraria y la internacionalización de los mercados de alimentos. Estos procesos han alejado a los productores de los consumidores y han provocado una pérdida de conciencia alimentaria de la población. En este contexto han emergido planteamientos alternativos al modelo hegemónico de producción industrial y de distribución internacionalizada que proponen recuperar la actividad agraria, las prácticas y los sistemas de gestión tradicionales y los mercados de proximidad como una forma de garantizar la sostenibilidad del sistema alimentario.

La recuperación de las soberanías locales sobre la gestión agroecológica de los recursos alimentarios se convierte en el elemento movilizador de los que anhelan un mundo con una distribución alimentaria más justa; también de las personas o grupos que persiguen alternativas al desarrollo territorial en zonas rurales desfavorecidas mediante la estimulación de las producciones locales

tradicionales y su comercialización en circuitos cortos; y, finalmente, es un argumento esgrimido por los grupos sociales que demandan acceder a un sistema alimentario más saludable y sostenible.

En este texto hemos analizado algunas iniciativas de reagrarización en Cataluña que tienen en común las características siguientes: en primer lugar, toman como punto de partida innegociable los principios de la agroecología y tienen entre sus objetivos la concienciación de la población en temas de sostenibilidad ambiental, salud y bienestar; en segundo lugar, son proyectos que se definen como estrategias de desarrollo local y territorial de mayor alcance; en tercer lugar, surgen de la voluntad de recuperar algunos elementos de identidad de los territorios donde se localizan; y, por último, pretenden la recuperación de los saberes campesinos locales (variedades, técnicas y procesos), los cuales se articulan con el uso de las tecnologías más avanzadas.

La insostenibilidad comprobada del modelo de desarrollo neoliberal ha abierto la puerta al planteamiento de iniciativas sociales y empresariales que se postulan como alternativas y que expresan la necesidad de recuperar las culturales locales y sus formas de gestión social y económica. Entre la resistencia y la disidencia, los promotores de estas iniciativas entienden que los saberes agrarios tradicionales, en combinación con los conocimientos científicos actuales, pueden ser la forma de resolver algunos de los retos ambientales, sociales y económicos que plantea la industrialización agraria y la concentración de la población mundial en las zonas urbanas.

6. Bibliografía

Aguilar Criado, E. (2012) “Nuevos tiempos, nuevas reglas, nuevos actores: de campesinos a rurales”. En: Contreras, J; Pujadas, JJ. y Roca, J. (eds.) *Pels camins de l’etnografia: un homenatge a Joan Prat*. Tarragona. Publicacions de la Universitat Rovira i Virgili. Pág. 129-140.

Altieri, M. y Nichols, C. (2000) *Agroecología. Teoría y Práctica para una economía sustentable*. México. ONU.

Altieri, M. y Nichols, C. (2010) “Agroecología: potenciando la agricultura campesina para revertir el hambre y la inseguridad alimentaria en el mundo”. *Revista de Economía Crítica*, 10: 62-74.

Bonal y otros (2003) *Multifuncionalidad de la agricultura y Nueva Ruralidad ¿Reestructuración de las políticas públicas a la hora de la globalización?* Disponible en (consultado el 10-01-2016): <http://www.era-mx.org/biblio/politica/NuevaRuralidad.pdf>.

Bretón y otros (coords.) (1997) *La agricultura familiar en España*. Lleida. Universitat de Lleida.

Calle, A. y Gallar, D. (2010) “Nuevos movimientos globales y agroecología. El caso de Europa”. ISDA, Jun 2010. Montpellier, France. Disponible en (consultado 11 12 de enero de 2016): <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-00521720/document>

Calle A; Gallar, D. y Candón, J. (2013) “Agroecología Política: la transición social hacia sistemas agroalimentarios sustentables”. En: *Revista de Economía Crítica*, 16; 2º semestre: 244-277. Disponible en (consultado el 12 de enero de 2016): http://revistaeconomiacritica.org/sites/default/files/revistas/n16/08_ColladoGallarCandon.pdf

Camarero, L. González, M. (2005) “Los procesos recientes de transformación de las áreas rurales españolas: una lectura desde la reestructuración ampliada”. *Sociología*, 15: 95-123.

Estrada, F. (1998) *Les cases pageses al Pla d’Urgell*. Lleida. Pagès Editor.

Friedmann, H. y McMichael, Ph. (1989) “Agriculture and the State System. The Rise and Decline of National Agriculture, 1870 to the present”. *Sociologia Ruralis*, 29 (2): 93-117.

Gliessman, S.R. (1998) *Agroecology: ecological process in sustainable agricultura*. Ann Arbor Press. Michigan

Gliessman, S.R. (2013) “Agroecología. Plantando las raíces de la resistencia”. *Agroecología*, 8(2): 19-26.

- Guzmán Casado, G. (2000) *Introducción a la agroecología como desarrollo rural sostenible*. Madrid. Mundi Prensa.
- López García y otros (2013) "La dinamización local agroecológica como estrategia para la construcción de soberanías locales". *Ecología Política*. Pág. 28-34.
- Lozano Cabedo, C. (2009) "Canales cortos de comercialización y consumo social de productos ecológicos en Andalucía. Su aplicación a la Sierra de Segura (Jaén)", *I Congreso Español de Sociología de la Alimentación*, Gijón. Disponible en (consultado el 17-1-2016): <http://sociologiadelaalimentacion.es/site/sites/default/files/Lozano.%20Canales%20cortos%20Andaluc%C3%ADa.pdf>
- Rosset, P.M. (2009) "Food sovereignty in Latin America: confronting the new crisis". *NACLA. Report in the Americas*, Mai-June, pp. 16-21.
- Sevilla Guzman, E. (2012) "Agroecología y agricultura ecológica: hacia una "re" construcción de la soberanía alimentaria". *Agroecología* 1. Disponible en (consultado el 12 de enero de 2016): <http://revistas.um.es/agroecologia/article/view/13/4>
- Sevilla Guzmán, E. y Martínez Alier, J. (2006) "New Social Movements and Agroecology. En: Cloke, P. et alii (eds.). *Handbook of Rural Studies*. London: Sage Publications.
- Soronellas, M. y Casal, G. (2014) *Pràctiques i estratègies de la pagesia a Catalunya. Trajectòries i plantejaments de futur*. Barcelona. Entrepobles.

NOVOS ALIMENTOS PARA ATENDER A DEMANDA POR CONVENIÊNCIA: QUAIS OS PRINCIPAIS DETERMINANTES DESSE CONSUMO?

CONVENIENCE FOOD DEMAND: THE MAIN DETERMINANTS OF FOOD PURCHASING AND CONSUMPTION

Thelma Lucchese-Cheung
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Grupos de Pesquisa: Grupo de estudo da Qualidade Agroalimentar – IEA;
grupo de estudo do consumo de alimentos e bebidas – IEA;
Construção de mercados e polícias alimentares no Brasil - UFMS
Professora Adjunta da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul.
e-mail: thelma.lucchese@gmail.com.

Gislayne da Silva Goulart
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Mestre pelo Programa de Pós-graduação em administração da UFMS
e-mail: gislaynegoulartgsg@gmail.com.

RESUMO

Este artigo apresenta os resultados de um estudo exploratório que mediu a frequência de compra e a atitude de 476 consumidores do centro-oeste brasileiro em relação a um produto alimentar inovador, o pão de queijo com cenoura congelado. Para o tratamento dos dados, foi realizada a análise estatística descritiva, seguida da análise Multinomial Logit com o auxílio do *software Stata*. Os resultados dessas análises permitiram identificar que para mais da metade dos consumidores, agrupados em níveis de frequência de compra, o pão de queijo congelado é um sinônimo de comida prática/rápida. As variáveis socioeconômicas – gênero, escolaridade, renda e situação conjugal são estatisticamente significativas, sendo determinantes da variação da frequência de compra do produto.

Palavras-chave: consumo de alimentos de conveniência, atitude e comportamento, inovação em alimentos

ABSTRACT

This article presents the results of an exploratory study that measured the frequency of purchase and the attitude of 476 consumers midwestern Brazil in relation to an innovative food product, cheese bread with frozen carrots. For the treatment of data, descriptive statistical analysis was performed, then the Multinomial logit analysis with the aid of Stata software. The results of these analyzes have identified that for more than half of consumers grouped into purchasing power levels so that the frozen cheese bread is a synonym for practice / fast food. Socioeconomic variables - gender, education, income and marital status are statistically significant, and determinants of variation in product purchase frequency.

Keywords: Convenience Food consumption, behavior and attitude, food innovation

INTRODUÇÃO

Estudos acadêmicos e setoriais (GARCIA, 1994; GARCIA, 2003; EL-KAREH, 2008; FIESP, 2010; VENTURA, 2010; ABRAS, 2013) relatam que no Brasil, assim como em outros países, a maior parte das pessoas que vivem nas maiores cidades relatam que o tempo de preparo e consumo dos alimentos é um dos principais determinantes de suas escolhas alimentares.

Dados sobre a tendência do comportamento do consumidor de alimentos no Brasil, segundo o Brasil *Food Trends*, estudo realizado pela Federação das Indústrias do Estado de São Paulo – FIESP (2010), apontam que 21% dos 1.512 entrevistados em 9 cidades afirmaram que alimentos congelados ou

semiprontos são os produtos alimentares que mais despertam o desejo dos mesmos quando são colocados no mercado.

As demandas por produtos que sejam convenientes no preparo, consumo e descarte levam a indústria alimentícia a realizar adequações ou propor inovação naquilo que oferecem aos consumidores (FIESP, 2010; VENTURA, 2010; ABRAS, 2012). Cada vez mais, serão procurados e ofertados produtos que impliquem em uma maior praticidade ao consumidor. Christensen (1999) afirma que o acesso a informações sobre as angústias do consumidor em relação à comida pode ser considerado como uma fonte importante de dados que podem utilizadas a proposição de inovações no setor de alimentos.

Face às mudanças nas práticas alimentares dos consumidores, despertando a atenção de pesquisadores do comportamento humano quanto de outros agentes dos poderes público e privado, o presente artigo propõe como objetivo medir a atitude de consumidores de um município localizado no Centro-Oeste brasileiro em relação a um determinado produto alimentar inovador [pão de queijo com cenoura congelado]. Como objetivos específicos, pretendeu-se verificar quais variáveis socioeconômicas são mais determinantes da frequência de consumo do mesmo.

Vale acrescentar que este trabalho apresenta parte dos resultados de um estudo maior, financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e realizado em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI), do estado de Mato Grosso do Sul, Brasil, que trata das ameaças e oportunidades para a inserção do pão de queijo com cenoura no mercado brasileiro.

REVISÃO DA LITERATURA

O comportamento do consumidor mudou significativamente na década de 1990 e continua mudando devido à globalização. A urbanização, que modificou o ritmo de vida e desconectou o alimento do seu local de origem; as mudanças de valores sociais dentro dos lares que levaram a mão-de-obra feminina para o mercado e a redefinição dos papéis sociais do sexo são algumas das importantes razões da mudança de comportamento (POULAIN, 2004).

Para Las Casas (2008) os consumidores pós-modernos apresentam três mudanças principais nos seus comportamentos: o desejo constante por mais informações, a orientação das suas escolhas mais voltada para o valor dos produtos e uma busca por produtos convenientes.

Considerando o caso brasileiro, no que diz respeito à alimentação, nas últimas décadas, cada vez mais, as mulheres passaram a conciliar o seu tempo entre o trabalho fora de casa e as tarefas domésticas, demandando por alimentos mais práticos, de rápido preparo. Alguns autores relatam que a preocupação com o caráter saudável dos alimentos convenientes para a sua família não deixou de existir (KRÜCKEN-PEREIRA; ABREU; BOLZAN, 2002; EL-KAREH, 2008).

Garcia (1994), Garcia (2003), Lucchese-Cheung (2007), EL-Kareh (2008), Fiesp (2010), Ventura (2010) e Abras (2013) relatam que em seus estudos, realizados em centros urbanos, o tempo, mais do que a renda, foi considerado pelos comensais entrevistados como a maior restrição ao consumo.

No caso do mercado brasileiro, julga-se interessante citar Sarantópoulos, Gatti e Dantas (2010, p. 118),

[...] com menos tempo e auxílio disponíveis no preparo das refeições, as mulheres brasileiras têm buscado produtos que facilitem e agilizem esse processo, através de pratos prontos congelados, saladas preparadas (*fresh-cut*), carne temperada/marinada congelada, feijão cozido, vegetais pré-cozidos e outros alimentos semipreparados.

O fato apontado pelos autores citados anteriormente fica mais evidente quando são observados os dados apresentados pela ABIA (2014), revelando o aumento percentual de mulheres inseridas no mercado de trabalho, influenciando a redução do tempo destinado a preparação das refeições. Como pode ser observado no Quadro 1, em 1971 apenas 23% das mulheres estavam inseridas no mercado de trabalho e o tempo destinado à preparação das refeições era de 2 horas. Em 2013, esse número aumentou para 46,6% das mulheres no mercado e o tempo destinado ao preparo das refeições foi

reduzido para, apenas, 15 minutos. Cabe, ainda, informar que o segmento de pratos congelados, prontos para o consumo, teve crescimento significativo no volume de vendas. No final da década de 1990 foram comercializados menos de 3 milhões de toneladas de alimentos congelados, em 2012 o montante subiu para 60 milhões de toneladas (ABRAS, 2014).

O estudo Brasil Food Trends 2020, realizado em duas etapas distintas, a primeira qualitativa com 9 grupos focais e a segunda etapa quantitativa com 1.512 respondentes das principais regiões metropolitanas do Brasil, identificou as tendências de consumo alimentar no país. Pretendeu-se verificar, também, se o Brasil segue as tendências atitudinais de consumo alimentar encontradas em outros países do mundo. Constatou-se que no Brasil existem quatro grupos de tendência atitudinal de consumo alimentar. O grupo de tendência mais representativo, ‘Conveniência e Praticidade’ (34% das respostas) foi formado em igual proporção por consumidores brasileiros das classes socioeconômicas mais abastadas, que de modo geral levam uma “vida corrida”, trabalham em tempo integral e dispõem de pouco tempo para cuidar da casa, dos filhos e da alimentação da família. Alimentos industrializados, principalmente os congelados e os semiprontos, são fortes aliados desses consumidores. O grupo de tendência ‘Confiabilidade e Qualidade’ (23% das respostas) foi composto por mais indivíduos de classe de renda média, principalmente, mulheres donas de casa e/ou de famílias com filhos menores de 12 anos. Esses consumidores estão dispostos a pagar mais caro por produtos com qualidade superior e por marcas que consideram confiáveis. O grupo ‘Sensorialidade e Prazer’ (22% das respostas) foi bem representado por indivíduos das classes menos abastadas, que comem sem culpa ou preocupação e levam consideração o sabor e o prazer na hora de consumir um produto alimentar. Para o grupo ‘Saudabilidade e Bem-estar e Sustentabilidade e Ética’ (21% das respostas), também melhor representado por indivíduos das classes médias e indivíduos casados, que buscam por alimentos que trazem benefícios para a saúde. A qualidade de vida está atrelada à sociedade e ao meio ambiente, assim, buscam produtos com selos de qualidade e informações de origem (FIESP, 2010, p.51).

Ventura (2010), citando dados da Consultoria AC/Nielsen, constatou uma informação importante sobre o perfil do consumidor brasileiro. Dado a um aumento do número de pessoas que optam por morar sozinhos, a demanda por produtos e serviços de elevada praticidade cresceu. Os consumidores que moram sozinhos são responsáveis por 40% do aumento das vendas de produtos de conveniência. Em outro estudo mais recente (REGO, 2014), constatou-se que a quantidade de produtos alimentares congelados tende a aumentar significativamente conforme varia a renda das famílias brasileiras, aumentando o consumo desses itens proporcionalmente ao aumento da renda.

Além de explicações mais descritivas acerca das novas demandas, por exemplo a determinação de certas variáveis sócio-econômicas sobre a escolha dos produtos de conveniência, interessou-se, também, por entender quais as motivações e mudanças de estilos de vida influenciam as atitudes dos consumidores. Dessa forma uma breve revisão teórica sobre atitude foi realizada.

A atitude é composta por três componentes principais: cognitivo, afetivo e conativo, fazendo com que os indivíduos sejam favoráveis ou não a algum estímulo (FISHBEIN; AJZEN, 1975). Em concordância com a definição anterior, Sheth, Mital e Newman (2001) expõem que as atitudes são formadas com base nas experiências ou informações adquiridas sobre um objeto podendo resultar em um comportamento. O estudo da atitude se torna relevante em mercadologia quando, por meio da avaliação do consumidor, é possível conhecer tendências comportamentais, por exemplo, sua tendência em aceitar e/ou consumir determinado produto. Conhecer a atitude do consumidor em relação a um determinado objeto pode contribuir, por exemplo, para segmentar mercados, escolher segmentos-alvo e criar e/ou avaliar estratégias de marketing (BLACKWELL, MINIARD, ENGEL, 2005; SOLOMON, 2006).

Em relação aos alimentos, Thiel e Demontrond (1997) afirmam que conhecer as atitudes dos consumidores pode auxiliar na explicação da aceitação ou rejeição dos alimentos, como cada consumidor percebe determinado alimento, segundo fatores relacionados à sua crença, suas experiências pessoais, familiares, sociais e culturais. Barrios e Costell (2004) e Costell, Tárrega e Bayarri (2010) complementam que as crenças e as atitudes dos consumidores são ligadas às suas percepções e possuem considerável influência na compra e no consumo de alimentos.

METODOLOGIA

O presente estudo é exploratório de caráter quantitativo-descritivo (MALHOTRA, 2011). Como já afirmado, o mesmo faz parte de uma pesquisa maior, financiada pelo CNPq desenvolvida pela Universidade Federal de Mato Grosso do Sul [UFMS], em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial de Mato Grosso do Sul [SENAI/MS].

Para o cálculo do tamanho da amostra, considerou-se uma população infinita. Utilizando um intervalo de confiança de 95% e erro padrão de 5% (BUSSAB; MORETTIN, 2011). O cálculo indicou a necessidade de coletar dados de, no mínimo, 385 indivíduos. Como foram coletados dados de 490 consumidores, o erro padrão foi de 4,4%.

Para a coleta de dados utilizou-se o método de survey, com base em um corte transversal, com variáveis quantitativas e qualitativas (MALHOTRA, 2011). Para a coleta de dados contou-se com o auxílio de questionário estruturado, composto por questões abertas e fechadas (CRESWELL, 2007; MATTAR, 2007; MALHOTRA, 2011), aplicado em indivíduos com idade acima dos 18 anos, de ambos os gêneros e moradores de uma capital, Campo Grande/MS.

Com enfoque na atitude do consumidor quanto ao produto alimentar inovador, optou-se por trabalhar neste artigo com as variáveis que indicavam razões de frequência de consumo e na identificação das variáveis socioeconômicas que fossem mais significativas dessas atitudes.

Para a análise dos dados foi utilizado à estatística descritiva, seguida do método Multinomial Logit [MNL] com auxílio do software Stata 11.0. Optou-se por utilizar o MNL, pois como identificado no estudo de Thomson, Crocker e Marketo (2010) esse modelo é um dos mais recomendados em experimentos de escolhas discretas, como é o caso do presente estudo. Nesse modelo, a probabilidade de ocorrência da resposta decorre de um conjunto de regressores, como escolaridade, idade, situação conjugal e gênero e renda (GREENE, 2003). No MNL, utiliza-se a seguinte especificação:

$$Prob(Y_i = j) = \frac{e^{\beta_j X_i}}{\sum_{k=0}^3 e^{\beta_k X_i}}, \quad (3)$$

em que Y_j é variável aleatória, que indica a escolha feita pelo indivíduo; $Prob(Y_i = j)$, a probabilidade de um indivíduo i optar pela escolha j ; X , a matriz de atributos observáveis para os indivíduos; e β , o vetor de parâmetros a ser estimado.

Esse modelo permitiu-nos fazer a caracterização do perfil da amostra em detrimento da frequência de consumo, bem como correlacionar as variáveis socioeconômicas. Para que o modelo Multinomial Logit fosse realizado a variável ‘situação conjugal’ teve que ser modificada, ou seja, os indivíduos foram reagrupados da seguinte forma: ‘Solteiro(a)/Viúvo(a)’ e ‘Casado(a)/Mora junto’.

As demais variáveis utilizadas no estudo, assim como sua forma de mensuração, são apresentadas na Tabela 1.

Tabela 1
 Variáveis utilizadas no Modelo MNL

Variável	Mensuração
Gênero	(0) Masculino
	(1) Feminino
Idade	(18) até 20 anos
	(25) 20 a 30 anos
	(35) 30 a 40 anos
	(45) 40 a 50 anos
	(55) 50 a 60 anos
	(65) mais de 60 anos
Escolaridade	(0) Analfabeto
	(9) Ensino Fundamental
	(12) Ensino Médio
	(17) Ensino Superior
	(20) Pós-graduação
Renda	(1) até 1 salário mínimo
	(2) até R\$ 2034,00 (*1 dólar = 4,00 reais)
	(3) até R\$ 3390,00
	(4) até R\$ 10170,00
	(5) mais de R\$ 10170,00
Situação Conjugal	(0) Solteiro/ Viúvo
	(1) Casado/Mora junto

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao realizar uma análise descritiva dos dados foi possível identificar o perfil da amostra estudada, sendo esta composta por 56,96% de indivíduos do gênero feminino e uma parte representativa declarou faixa etária de 20 a 30 anos. Quanto à escolaridade, a maior parte das mulheres da amostra possui o ensino superior [41,70%] e os homens o ensino médio [40%]. E em relação ao estado civil, mais da metade dos respondentes de ambos os gêneros estão solteiros.

Já em relação às tendências atitudinais de consumo de brasileiros urbanos, quando os indivíduos que foram questionados por este trabalho sobre suas atitudes em relação ao produto “pão de queijo com cenoura congelado”, pretendeu-se saber com quais justificativas sua compra e consumo poderiam ser melhor explicados: comida industrializada; prática/rápida; saborosa e pouco calórica. Essas respostas foram medidas em função das frequências de compra (consumidores mais e menos frequentes). Identificou-se que, de modo geral, a atitude dos consumidores em todos os níveis de frequência de compra declarada foi mais justificada por ser uma comida prática/rápida. Essa declaração corrobora com os estudos que apresentam que os consumidores de alimentos de conveniência tendem a se interessar por produtos congelados devido à praticidade e à conveniência (FIESP, 2010; SARANTÓPOULOS, GATTI e DANTAS, 2010; VENTURA, 2010).

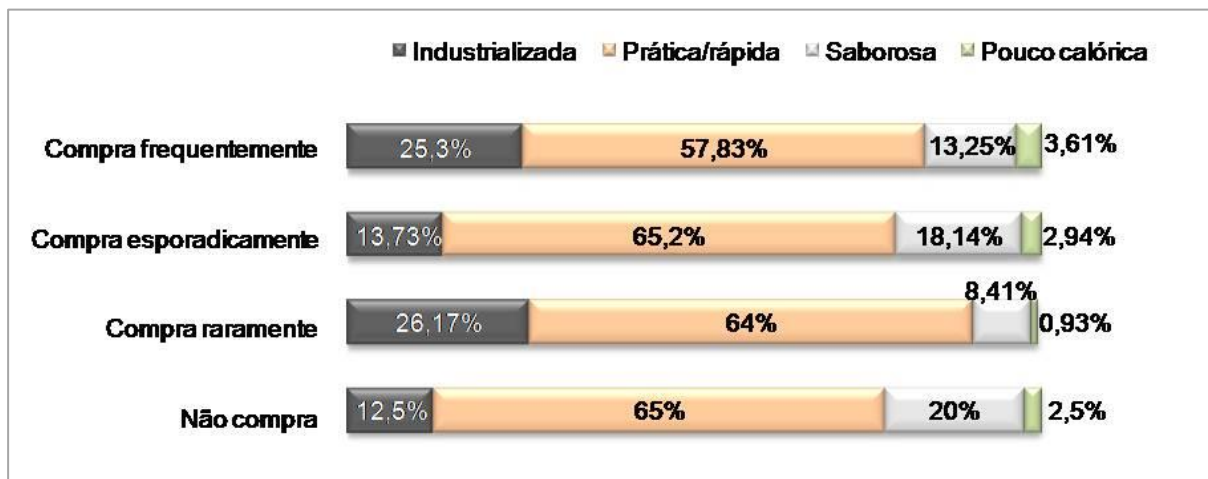


Figura 1 – Frequência de compra e consumo em relação ao significado do produto pão de queijo congelado com cenoura

Uma vez identificado que pão de queijo congelado é sinônimo de comida prática/rápida, considerou-se relevante conhecer a atitude dos consumidores em relação aos produtos ofertados até o presente momento no mercado. De modo geral, os consumidores que compram esse tipo de produto alimentar relatam que o mesmo está ficando tão bom que até parece que foi feito em casa. Entretanto, 39,76% dos consumidores que não compram, declararam que nunca se surpreendem, porque são todos iguais, essa declaração é uma possível justificativa para o não consumo.

Em relação a outras motivações de compra e consumo, assar para receber visitas, substituir alguma refeição, fazer um lanche rápido, agradar as crianças e compor uma refeição específica (café da manhã) foram opções que apareceram como suas justificativas. Verificou-se que 48,52% afirmaram que ‘é para receber visitas’; 79,2% afirmaram que ‘é para fazer um lanche para tapear a fome’; 31,09% afirmaram que ‘é para substituir uma refeição’; 46,21% afirmaram que ‘é para o café da manhã’; e 36,76% afirmaram que ‘é para agradar as crianças’. Nesse caso, evidencia-se que o motivo mais representativo de consumir pão de queijo congelado é o do consumo realizado entre alguma das refeições principais, apenas para “tapear a fome”, sendo a conveniência uma possível explicação para essa escolha.

Após conhecer as atitudes do consumidor de alimentos em relação ao produto alimentar estudado, tornou-se relevante identificar as variáveis que interfeririam na probabilidade de consumo em diferentes níveis de frequência. Para tanto, foi estimado o modelo Multinomial Logit [MNL], sendo considerada como base a categoria $j=0$ [não consome], em função do modelo melhor ser ajustado por essa categoria, sendo ela a base de menor representatividade das declarações dos respondentes. A Tabela 2 é composta pelos coeficientes obtidos por meio do modelo MNL nos diferentes níveis de frequência de compra do produto alimentar estudado [pão de queijo congelado] declarado pela amostra. Como os coeficientes em questão não representam as respostas marginais, também é apresentada na Tabela 3 a Razão de Risco Relativo [RRR], a qual deve ser interpretada como mudanças relativas nas probabilidades apresentadas ou da mesma forma do odds-ratio do modelo logístico.

Tabela 2
 Frequência de compra em relação a cada variável explicativa

Variáveis explicativas		Não compra (j=0)	Raramente (j=1)	Esporadicamente (j=2)	Frequentemente (j=3)	% Total da amostra
Gênero	Homens	50,50%	50,62%	44,44%	36,27%	43,07%
	Mulheres	49,40%	49,38%	55,56%	63,63%	56,93%
Faixa Etária	Até 20 anos	21,69%	16,05%	12,96%	14,22%	15,55%
	20 a 30 anos	45,78%	32,10%	41,67%	31,86%	36,55%
	30 a 40 anos	16,87%	33,33%	26,85%	28,92%	27,10%
	40 a 50 anos	8,43%	8,64%	10,19%	11,76%	10,29%
	50 a 60 anos	4,82%	9,88%	7,41%	9,80%	8,40%
	mais de 60 anos	2,41%	0,00%	0,93%	3%	2,10%
Escolaridade	Analfabeto	0,00%	6,17%	0,93%	0,00%	1,26%
	E. Fundamental	3,61%	8,64%	9,26%	2,94%	5,46%
	Ensino Médio	43,37%	35,80%	37,96%	38,73%	38,87%
	Ensino superior	39,76%	39,51%	39,81%	42,16%	40,76%
	Pós-graduação	13,25%	9,88%	12,04%	16,18%	13,66%
Renda do domicílio	até 1 salário mínimo	20,48%	17,28%	12,04%	7,35%	12,39%
	até R\$ 2034,00	31,33%	27,16%	34,26%	26,96%	29,41%
	até R\$ 3390,00	15,66%	27,16%	25,00%	24,51%	23,53%
	até R\$ 10170,00	27,71%	24,69%	19,44%	31,86%	27,10%
	mais de R\$ 10170,00	4,82%	3,70%	9,26%	9,31%	7,56%
Situação	Solteiro/ Viúvo	74,70%	53,09%	55,56%	46,57%	54,62%
	Casado/Mora junto	25,30%	46,91%	44,44%	53,43%	45,38%

Fonte: Dados da pesquisa

Tabela 3
 Estimativas do modelo MNL baseado na frequência de compra (base j=0)

Variáveis explicativas	Categorias de frequência de consumo de produtos					
	Raramente (j=1)		Esporadicamente (j=2)		Frequentemente (j=3)	
	Coef.	RRR	Coef.	RRR	Coef.	RRR
Gênero	0,0684 ^{ns}	1,0708 ^{ns}	0,3029 ^{ns}	1,3537 ^{ns}	0,6596*	1,9341*
	(0,3191)	(0,3417)	(0,2975)	(0,4027)	(0,2798)	(0,5280)
Idade	0,0044 ^{ns}	1,0045 ^{ns}	0,0032 ^{ns}	1,0032 ^{ns}	0,0111 ^{ns}	1,0032 ^{ns}
	(0,0154)	(0,0154)	(0,0145)	(0,0146)	(0,0131)	(0,0146)
Escolaridade	-0,1158*	0,8906*	-0,0596 ^{ns}	0,9421 ^{ns}	-0,0262 ^{ns}	0,9741 ^{ns}
	(0,0494)	(0,0439)	(0,0469)	(0,0442)	(0,0433)	(0,0422)
Renda	0,1362 ^{ns}	1,1459 ^{ns}	0,1300 ^{ns}	1,1338 ^{ns}	0,2776**	1,3200**
	(0,1579)	(0,1810)	(0,1464)	(0,1667)	(0,1333)	(0,1748)
Situação Conjugal	-0,9302*	2,5350*	0,8257*	2,2835*	1,0545*	2,8706*
	(0,3695)	(0,9369)	(0,3472)	(0,7929)	(0,3159)	(0,9070)
Constante	0,7748 ^{ns}		0,2476 ^{ns}		-0,6313 ^{ns}	
	(0,7824)		(0,7473)		(0,6979)	

* significativo a 1%; **significativo a 5%; *** significativo a 10%; ^{ns} não-significativo; [os valores entre parênteses são os desvios-padrão]

Fonte: Dados da pesquisa.

Observa-se que para o (j=1) do MNL dos cinco coeficientes estimados, dois foram estatisticamente significativos, isso representa que 2/5 dos coeficientes estimados interferem na probabilidade do consumidor comprar raramente pão de queijo congelado. Primeiro, o coeficiente da variável explicativa “escolaridade” que foi negativo e apresentou a RRR < 1, o que representa que um aumento no nível dessa variável diminui a probabilidade dos consumidores comprarem raramente pão de queijo congelado (j=1) em relação à base (j=0) da variável dependente, ou seja, quanto mais anos de escolaridade menos provavelmente um consumidor comprará raramente se comparado aos consumidores que não compram (j=0). E segundo, o coeficiente da variável explicativa “situação conjugal” também foi negativo e apresentou a RRR > 1, o que indica que se o indivíduo for solteiro mais provavelmente ele comprará raramente.

Para o (j=2) do MNL, dos cinco coeficientes estimados, apenas um foi estatisticamente significativo. Esse é o coeficiente da variável explicativa “situação conjugal” que foi positivo e a RRR > 1. Indicando que um aumento no nível dessa variável aumenta a probabilidade dos consumidores comprarem pão de queijo congelado esporadicamente (j=2) em relação à base (j=0) da variável dependente, em outras palavras, quando o indivíduo se encontra na situação conjugal casado mais probabilidade ele tem de comprar esporadicamente se comparado aos consumidores que declararam não comprar (j=0).

Por fim, para o (j=3) do MNL, dos cinco coeficientes estimados, três foram estatisticamente significativos, isso representa que 3/5 coeficientes estimados interferem na probabilidade do consumidor comprar frequentemente pão de queijo congelado. Sendo eles: “gênero”, “renda” e “situação conjugal”. Os coeficientes dessas variáveis explicativas foram positivos e cada uma teve a RRR > 1, o que indica que um aumento no nível dessas variáveis aumenta a probabilidade dos consumidores comprarem pão de queijo congelado frequentemente. Descobriu-se que ser mulher, quanto maior for a renda [homem ou mulher] e ser casado [homem ou mulher] aumenta a probabilidade de comprar frequentemente pão de queijo congelado. Esses resultados corroboram com os estudos que apontaram que as mulheres estão mais a procura de alimentos práticos (KRÜCKEN-PEREIRA; ABREU; BOLZAN, 2002; EL-KAREH, 2008; SARANTÓPOULOS; GATTI; DANTAS, 2010) e que quanto mais elevada a renda maior será o consumo de produtos alimentares congelados (REGO, 2014). Levando-se em conta que o produto é com cenoura, poder-se-ia supor que o aspecto saudável também justifica a atitude positiva em relação ao produto de conveniência.

Assim, após a análise do modelo Multinomial Logit (MNL) e da verificação do efeito das variáveis explicativas sobre a probabilidade de j [Razão de Risco Relativo – RRR], pôde ser evidenciado que todas as variáveis explicativas são estatisticamente significativas, exceto a variável explicativa “idade”, ou seja, a variável “idade” foi a única que não interferiu na probabilidade de um consumidor pertencer a qualquer um dos “j” em relação à base (j=0). E em relação à análise do Efeito Marginal (EM) de cada variável, observa-se que as variáveis gênero e situação conjugal foram mais representativas e positivamente correlacionadas à compra do produto alimentar congelado investigado. O mesmo efeito ocorre com a variável renda. Portanto, os indivíduos serem do gênero feminino, serem casados [homem ou mulher] e pertencerem aos estratos de maior escolaridade e a renda familiar fazem com que probabilidade de consumir mais esse tipo de produto alimentar aumente.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste estudo pretendeu-se identificar a atitude dos consumidores em relação ao pão de queijo congelado, bem como as variáveis socioeconômicas que mais determinam a frequência de consumo do mesmo. Independente da frequência de compra, mais da metade dos consumidores de alimentos considera que pão de queijo congelado é sinônimo de comida prática/rápida. De modo geral, os consumidores que compram pão de queijo congelado consideram que o mesmo está ficando tão bom que até parece que foi feito em casa. Em relação ao motivo pelo qual um pacote de pão de queijo congelado é assado no domicílio dos respondentes as justificativas mais representativas foram: “para

fazer um lanche para tapear a fome”, evidenciando-se a característica de conveniência. Quanto às variáveis mais representativas e estatisticamente determinantes para a frequência de compra de pão de queijo congelado estimadas pelo modelo Multinomial Logit [MNL], concluiu-se que quase todas as variáveis explicativas são estatisticamente significativas, exceto a variável explicativa ‘idade’. Indivíduos do gênero feminino, casados e com as maiores rendas e níveis de escolaridade aumentam a probabilidade do consumo ser realizado com maior frequência. Este estudo traz contribuições para o meio acadêmico, porque estuda a ação de variáveis socioeconômicas como determinantes das atitudes e frequência de consumo de um produto alimentar de conveniência. Espera-se que os resultados do presente estudo, também, contribuam para o desenvolvimento ou melhoria de estratégias de inovação no setor estudado.

REFERÊNCIAS

- ABRAS. Congelados aquecem economia. 2012. Disponível em: www.abras.com.br/clipping.php?area=16&clipping=30892. Acesso em: 2 jan. 2014.
- ABRAS. Aumentam as vendas de comida congelada. 2013. Disponível em: www.abras.com.br/clipping.php?area=16&clipping=39939. Acesso em: 2 jan. 2014.
- ABRAS. Venda de pratos congelados cresce cerca de 15% ao ano. 2014. Disponível em: <http://www.abras.com.br/clipping.php?area=16&clipping=48185>>. Acesso em: 11 dez. 2014.
- Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação – ABIA. Evolução Recente do Setor de Pratos Prontos e Semiprontos. 2014. Disponível em: <http://www.sicongel.org.br/arquivos/EvolucaoRecentedoSetordePratosProntoseSemiProntos.pdf>. Acesso em: 11 dez. 2014.
- BÄCKSTRÖM, A.; PIRTTILÄ-BACKMAN, A. M.; TUORILA, H. Dimensions of novelty: A social representation approach to new foods. *Appetite*, v. 40, p. 299–307, 2003.
- BARRIOS, E. X.; COSTELL, E. Review: use of methods of research into consumer’s opinions and attitudes in food research. *Food Science and Technology International*, Oxford, v. 10, n. 6, p. 359-371, 2004.
- BLACKWELL, R. D.; MINIARD, P. W.; ENGEL, J. F. Comportamento do consumidor. São Paulo: Cengage Learning, 2005.
- BUSSAB, W. O., & MORETTIN, P. A. Estatística básica. 7 ed. São Paulo: Saraiva, 2011.
- BRESSAN, V. G. F.; BRESSAN, A. A.; LIMA, J. E.; BRAGA, M. J. Análise da alavancagem das empresas de capital aberto do agronegócio brasileiro: uma abordagem usando Logit Multinomial. *Revista de Economia e Agronegócio (REA)*, v. 6 (1). jan./abr. 2008, p.51-80.
- COSTELL, E.; TÁRREGA, A.; BAVARRI, S. Food Acceptance: The Role of Consumer Perception and Attitudes. *Chem. Percept.* v. 3, n.1, 2010, p. 42–50.
- CRESWELL, J. W. Projeto de Pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. Tradução Luciana de Oliveira da Rocha. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.
- CHRISTENSEN, C. M. Innovation and the general Manager. USA, Boston: Harvard Business School Press, 1999.
- EL-KAREH, A. C. Comida quente, mulher ausente: produção doméstica e comercialização de alimentos preparados no Rio de Janeiro no século XIX. In *anais do Fazendo Gênero 8 – Corpo, Violência e Poder*. Florianópolis, 2008.
- FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DE SÃO PAULO - FIESP. Brasil Food Triends 2020. São Paulo, 2010.
- FISHBEIN, M.; AJZEN, I. Belief, attitude, intention, and behavior: an introduction to theory and research. Boston: Addison-Wesley, 1975.

- GARCIA, R. W. D. Representações Sociais da Comida no Meio Urbano: algumas considerações para o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação. *Revista Cadernos de Debate*, v. 2, 1994, p. 12-40.
- GARCIA, R. W. D. Reflexos da Globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, Campinas, v.16, n. 4, 2003.
- GREENE, W. H. *Econometric Analysis*. 5 ed. Upper Saddle River, NJ: Prentice-Hall, 2003.
- HIROSE, R.; KERTESZ, A.; RIOS, T.; STUL, F.; VALMONT, L. *Navigating Brazil: mapping the next decade of consumer spending*. McKinsey&Company. Consumer and Shopper Insights, Aug. 2012.
- KRÜCKEN-PEREIRA, L. & ABREU, A. F; BOLZAN, A. A necessidade de inovar: um estudo na indústria de alimentos. *Revista de Ciências da Administração*, Florianópolis, v.4, n. 6, 2002.
- LAS CASAS, A. L. *Administração de marketing: conceitos, planejamento e aplicações à realidade brasileira*. São Paulo: Atlas, 2008.
- MALHOTRA, N. *Pesquisa de marketing: foco na decisão*. 3 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.
- MATTAR, F. N. *Pesquisa de marketing. Edição Compacta*. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2007.
- POULAIN, J. P. *Sociologias da alimentação*. Florianópolis: UFSC, 2004.
- REGO, R. A. Produtos – oportunidades para inovação. FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DE SÃO PAULO - FIESP. *Brasil Food Triends 2020*. São Paulo, 2010, p. 69-97.
- REGO, R. A. Os Fatores de Influência do Mercado de Ingredientes. VIALTA, A.; REGO, R. A. *Brasil ingredients trends 2020*. 1 ed. Campinas: ITAL, 2014.
- SARANTÓPOULOS, C. I. G. L.; GATTI, J. B.; DANTAS, T. B. H. Embalagens – importância estratégica. FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DE SÃO PAULO - FIESP. *Brasil Food Triends 2020*. São Paulo, 2010, p. 111-127.
- SHETH, J, MITTAL, B. & NEWMAN, B. *Comportamento do Cliente: indo além do comportamento do consumidor*. São Paulo: Atlas, 2001.
- SOLOMON, M. R. *O comportamento do consumidor: comprando, possuindo e sendo*. Porto Alegre: Bookman, 2006.
- LUCHESE-CHEUNG, T. Os comportamentos alimentares de brasileiros urbanos: identificação de uma tipologia de consumidores e análise das relações dos grupos com os alimentos. Universidade Federal de São Carlos. São Carlos, p. 237. 2007.
- THOMSON, D. M. H.; CROCKER, C.; MARKETO, C. G. Linking sensory characteristics to emotions: An example using dark chocolate. *Food Quality and Preference*. v.21, 2010, p.1117–1125.
- VENTURA, R. *Mudanças no Perfil do Consumo no Brasil: Principais Tendências nos Próximos 20 Anos*. 2010. Macroplan – prospectiva, estratégia e gestão.

SISTEMA DE PRODUÇÃO DO QUEIJO DO SERRO: TRADIÇÃO EM MOVIMENTO SISTEMA DE PRODUCCIÓN DE QUESO DEL SERRO: TRADICIÓN EN MOVIMIENTO

Jaqueline Sgarbi Santos
Doutora em Sistemas de Produção Agrícola Familiar / Programa de Pós-Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar / Universidade Federal de Pelotas (PPGSPAF / UFPel) / sgarbijaqueline@yahoo.com.br

Renata Menasche
Doutora em Antropologia Social / Professora / Universidade Federal de Pelotas (UFPel) e Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural / Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS) / renata.menasche@pq.cnpq.br /

RESUMO

O Queijo do Serro é produzido artesanalmente com leite cru de vacas ordenhadas nas propriedades da região e, juntamente com outros queijos mineiros, se constitui em importante patrimônio cultural e gastronômico de Minas Gerais e do Brasil. A pesquisa de inspiração etnográfica percorreu os principais circuitos desde a produção até a comercialização dos queijos. O presente estudo trata das características do sistema de produção do Queijo do Serro, identificando as transformações em curso na região. A análise das mudanças ocorridas no sistema leva em consideração os utensílios envolvidos na produção, entendidos não apenas como objetos com funções específicas, mas como elementos que ancoram saberes e práticas e que, juntamente com humanos e natureza, asseguram a existência do Queijo do Serro.

Palavras-chave: queijos de leite cru; saber tradicional; utensílios tradicionais.

RESUMEN

El queso del Serro es producido artesanalmente con leche cruda de vacas ordeñadas en fincas de la zona. Conjuntamente con otros quesos de Minas Gerais, Brasil, el queso de Serro constituye en importante patrimonio cultural y gastronómico de aquella región y de Brasil. La investigación de inspiración etnográfica recurrió los principales circuitos desde la producción hasta la comercialización de los quesos. El respectivo estudio aborda las características del sistema de producción de Queso de Serro e identifica las transformaciones en curso en la zona. El análisis de los cambios ocurridos en el sistema lleva en consideración los utensilios utilizados en la producción, que son comprendidos no solamente como objetos con funciones específicas, pero como elementos que soportan saberes y prácticas y así, conjuntamente con humanos y naturaleza, aseguran la permanencia del Queso de Serro.

Palabras-clave: queso de leche cruda; saber tradicional; utensilios tradicionales.

Introdução

O Queijo do Serro tem sido elaborado desde a metade do século XVIII, quando tinha início a exploração do ouro em Minas Gerais, estado situado na região sudeste do Brasil. Preparado com leite cru, de vacas ordenhadas nas propriedades da região, constitui-se em importante patrimônio cultural de Minas Gerais, sendo que seu modo de fazer foi registrado como patrimônio cultural imaterial de Minas Gerais e do Brasil respectivamente pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico (IEPHA) e pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Nas últimas décadas, o sistema de produção do queijo do Serro vem passando por diversas mudanças, que incluem as características do local em que é produzido e nos utensílios utilizados para sua elaboração. Este trabalho fala de espaços e utensílios utilizados para a elaboração do queijo do Serro, que, mais que um produto, é expressão de modos de vida de famílias rurais mineiras.

As referidas mudanças são potencializadas pela legislação sanitária, que normatiza a produção de queijos em Minas Gerais e no Brasil, criando duas categorias: os produtores cadastrados e os não

cadastrados, diferenciando aqueles que estão legalizados (formalizados) pelo Instituto Mineiro Agropecuário (IMA), órgão responsável pela fiscalização sanitária na elaboração de produtos alimentares em Minas Gerais, e aqueles que permanecem na informalidade, vivendo e trabalhando como sempre fizeram. Cabe ressaltar que, beneficiando poucos e excluindo muitos, tal legislação não resolve o problema da qualidade, objetivo de sua criação.

O trabalho descreve o processo de produção do Queijo do Serro e apresenta os objetos e a distribuição dos espaços onde o queijo é elaborado. As reflexões propostas estão apoiadas na bibliografia disponível sobre o tema, sobretudo na antropologia da alimentação. O texto discute as questões dos espaços e utensílios para além da funcionalidade trazendo a noção de agência, conforme Velthem (2007), indicando que tanto objetos e espaços não podem ser substituídos por outros que desempenhem função similar. São facetas materiais que interagem com o elemento humano e expressam uma diversidade de práticas e conhecimentos que não podem ser amparados em outros objetos com o mesmo uso.

Metodologia

O presente artigo apresenta um recorte de pesquisa de doutorado desenvolvida junto ao Programa de Pós-graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar da Universidade Federal de Pelotas (SGARBI SANTOS, 2014). O trabalho de campo de inspiração etnográfica – observação com elaboração de diário de campo e registro audiovisual do processo de elaboração de queijos – foi conduzido na região de Serro, em Minas Gerais, em abril de 2013. Foram realizadas 22 entrevistas em profundidade, com roteiro previamente elaborado onde constavam questões relativas ao modo de fazer queijo, identificando, prioritariamente, pela ótica dos produtores, quais as mudanças em curso. As questões propostas davam margem para que os interlocutores pudessem expressar suas opiniões acrescentando aspectos não sugeridos, mas que eles achavam relevantes. A partir da inserção a campo, com os primeiros contatos junto a interlocutores locais, foram obtidas novas indicações, para que fosse composto o que Barnes (1987) denomina rede social. Tal rede foi tecida pelos próprios interlocutores, o que facilitou a inserção no ambiente de relações a que os produtores se encontram vinculados. Buscou-se também privilegiar aqueles produtores que não tinham sido contatados recentemente por outras iniciativas de pesquisa e para quem a produção de queijos tivesse destaque na unidade familiar. As entrevistas foram gravadas e transcritas na íntegra, para melhor identificação dos elementos para análise. Os nomes dos interlocutores foram alterados, buscando preservar sua identidade.

Conhecendo o Queijo do Serro: um queijo de outros tempos

O queijo artesanal da Região do Serro é produzido com leite cru, a partir de leite de vacas ordenhadas nas propriedades da região. Possui formato cilíndrico, com aproximadamente quatorze centímetros de diâmetro e altura variando de quatro a seis centímetros. Apresenta casca geralmente esbranquiçada, tendendo, depois de curado por alguns dias, a transformar-se em uma crosta fina e amarelada. Internamente, a massa é branca e resistente e, às vezes, ligeiramente quebradiça (MARTINS, 2006).

Durante a pesquisa de campo, observou-se que a composição do rebanho bovino utilizado para a produção de leite para queijo é, em sua grande maioria, de animais com aptidão leiteira (gado de leite), ainda que, segundo alguns criadores, sejam animais mestiços, mas com forte presença genética da raça holandesa.

Levantamentos realizados no início dos anos 2000 pela EMATER-MG apontam que, só na Região do Serro, existem em torno de mil produtores que vivem e trabalham com o queijo, dos quais cerca de 80% são caracterizados como produtores de economia familiar.

A matéria-prima do queijo, o leite, tem relação direta com o tipo de gado utilizado e com a alimentação que esse gado recebe. Segundo os entrevistados, juntamente com outros elementos do sistema, o leite confere características importantes ao queijo. Quando questionados a respeito das mudanças ocorridas na produção de queijo, o tema das pastagens foi recorrentemente mencionado

pelos produtores. De acordo com os interlocutores, é o capim *gordura* o pasto original do sistema do queijo e, portanto, elemento que contribui fortemente para sua caracterização e notoriedade. Nas palavras de Jonatas:

Meloso, gordura [...] esses capins trazidos com os negros, né? Trazidos da África, mas adaptados aqui, adequados, porém nativos, considerados capins nativos. Aí, com introdução da *Braquiária*, melhorou o volumoso, melhorou a comida, e depois veio a questão da melhoria do rebanho. (Jonatas - Serro)

As mudanças ocorridas na região, marcadas pela tecnificação, são expressas na fala do mesmo produtor, que afirma que o *gordura* – atualmente praticamente extinto nas áreas de produção de queijo – não resiste a pisoteio do gado e que, com a intensificação da produção, foi gradativamente substituído por *Braquiária*. Ainda que associado à obtenção de um bom queijo, a volta do *gordura* não parece estar no campo das práticas possíveis. A intensificação da produção, juntamente com o aumento de escala, fez com que a base alimentar do gado se tornasse outra. No mesmo sentido, foi também identificado o uso de ração animal na alimentação do gado. Contudo, ainda que não seja mais utilizado, o *capim-gordura* está presente no imaginário das pessoas do lugar, associado aos sabores perdidos do queijo de outrora.

Além de alterações do leite daí decorrentes, uma série de outras mudanças têm sido incorporadas ao sistema de produção de queijo.

O lugar e os objetos do queijo

Para a reflexão sobre o papel dos espaços e utensílios nos sistemas tradicionais de alimentos, cabe compreendê-los “como elementos capazes de se organizarem socialmente e constituírem relações que são de diferentes ordens e são operadas pelas coisas, entre si e com as pessoas” (VELTHEM, 2007, p. 606). Assim, pode-se dizer que os objetos, juntamente com as pessoas, fazem o queijo.

Os espaços de elaboração do queijo são compostos por dois principais ambientes: a coberta e o quarto de queijo. Tais espaços estão dispostos segundo lógica peculiar, que permite a interação entre pessoas, matérias-primas, técnicas e saberes envolvidos na elaboração do queijo. Meneses (2006, p.32) lembra que estes são espaços de

tranquilidade e não de convivência e sociabilidade. Aí, exige-se serenidade e parcimônia, higiene e pouco trânsito de pessoas. As vacas “escondem o leite” e o queijo “incha” se eles não forem ambientes saudáveis. Todos os cuidados aí são responsabilidades do queijeiro/vaqueiro e cobrados ou divididos com o proprietário da fazenda, quando esse está presente na propriedade.

A coberta é o nome do espaço anexo ao curral onde acontecem as atividades com o gado (alimentar, ordenhar). Conforme o nome sugere, é um espaço externo que possui um telhado, comumente de telhas de barro ou zinco. Geralmente não tem paredes, sendo delimitada apenas por cercados de madeira. Pode ser de chão batido, sendo atualmente bastante disseminada a prática de cimentar o chão da coberta. Segundo os produtores, tal prática é preconizada pela legislação por facilitar a higienização do ambiente.

O quarto de queijo é o local em que o queijo do Serro é efetivamente preparado. Segundo Pires (2013), o quarto de queijo se encontrava anexo à estrutura de produção e, em casos de baixa produção, havia a possibilidade de estar conjugado à cozinha, ficando a cargo da dona de casa a elaboração do *merendeiro*, expressão utilizada para designar o queijo para consumo familiar.

O quarto de queijo é normalmente composto de uma só peça; no entanto, foram encontrados quartos de queijo com uma segunda peça, chamada de sala de cura, relacionada antes a exigências legais do que à tradição.

São diversos os utensílios que, juntamente com as pessoas e o ambiente, fazem o Queijo do Serro. As marcas das interferências dos humanos no ambiente e que se constituem referência de identidade são apreensíveis também por meio dos objetos que criam. Por meio deles é possível reconhecer suas necessidades, seu grau de socialização e seus ofícios. Os apetrechos de trabalho são muitas vezes as “únicas testemunhas da inventividade, da determinação e do zelo na mediação homem-natureza, homem-sociedade capazes de resgatar um enredo de práticas, saberes e percepções silenciadas nos registros formais” (PIRES, 2013, p.97).

Na região de Serro não é diferente e famílias de objetos contam histórias e trabalham no interior do quarto de queijo, realizando trabalhos específicos: o barril para esperar o leite, a pá para cortar a massa, bacias para transferir a massa para as fôrmas, fôrmas para moldar o queijo, a banca, cenário das principais etapas de elaboração do queijo, o recipiente para aparar o pingo, o ralador para dar o acabamento e as prateleiras de cura, onde o queijo novo aguardará a maturidade, para então ser comercializado.

A importância dos utensílios quase sempre está associada à sua função, seu desempenho enquanto objeto de uso: uma colher serve para mexer e não importa de que forma, em que sentido ou de que material ela seja. Essa assertiva torna-se obsoleta diante do universo dos utensílios tradicionais, pois sua função é secundária diante de sua agência, da interação com o elemento humano e da composição em um sistema complexo.

(a) Barril: O barril é a peça para qual será vertido o leite recém ordenhado. Outrora de madeira, atualmente encontra-se totalmente substituído pelo plástico. Pacientemente o barril aguarda a chegada do leite e nele, em parceria com um universo de micro-organismos, iniciará o processo de transformação de leite em queijo. Na entrada do barril, conforme lembra Pires (2013), será adaptado um filtro, peneira ou pano, que permite a retenção de elementos sólidos que podem estar presentes no leite. Além do elemento humano, a interação do barril ocorre também com a pá de corte da massa, utensílio que atualmente também é feito de plástico ou polietileno.

(b) Fôrmas: Nos primórdios da produção de queijo a fôrma utilizada era de madeira ou, conforme as pessoas da região se referem, fôrma de pau. Esse tipo de fôrma é vazado dos dois lados, conforme Figura 1A e a massa deve ser bem apertada com as mãos e nas duas faces, para que não se desprenda do utensílio. De formato redondo ou oitavadas, são quase uma escultura entalhada na madeira pelas mãos de artesãos experientes. A fôrma de pau está praticamente desaparecida da produção de queijos na região do Serro, sendo que durante a pesquisa a campo não foi identificado qualquer produtor que a utilizasse. Já a fôrma de plástico, mostrada na Figura 1B, amplamente difundida nas serras de Minas Gerais, distinguem-se completamente de sua antecessora de madeira, possuindo em seu fundo orifícios por onde o soro pode escorrer sem que a massa caia. Essa característica também propicia que não seja mais necessário (ou possível) apertar a massa dos dois lados.

A professora Célia Ferreira¹ considera que houve um equívoco no momento da substituição das fôrmas:

[...] a hora em que começaram a colocar a fôrma de plástico, eles [produtores] começaram a usar a fôrma de plástico industrial, eles não exigiram a fôrma do tamanho do produto que eles faziam. Então eles aproveitaram, por causa da facilidade, aproveitaram o tamanho da fôrma industrial². (Célia Ferreira - Universidade Federal de Viçosa)

A absorção de utensílios da indústria pela atividade artesanal ocorre muitas vezes pela carência de insumos específicos para a produção em pequena escala. Isso acontece não só com utensílios, mas também com máquinas e equipamentos superdimensionados que, por falta de oferta adequada à produção artesanal, são utilizados pelas agroindústrias familiares de pequena escala.

¹ Professora titular do Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas, Departamento de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa.

² Ao utilizar as fôrmas industriais os produtores passaram a fazer queijos menores, pois as fôrmas de madeira tinham dimensões maiores.



Figura 1 – Fôrmas de madeira (A) e plástico (B)

Contudo, os produtores não adotam as inovações de forma passiva, mas costumam, como no estudo de Velthem (2007), adaptar-se a algumas, transformar outras e ignorar as que consideram desnecessárias. Um exemplo desse comportamento é a ampla utilização de fôrmas de plástico, que, além de serem preconizadas pela legislação, são consideradas por eles vantajosas por serem mais leves, baratas, fáceis de comprar e ocuparem menos espaço. Além disso, para a higienização da fôrma de madeira, faz-se necessário um processo de escovação intenso, facilitado nas fôrmas de plástico. Soma-se a isso a dificuldade em encontrar madeira adequada e artesãos aptos a confeccioná-las. Outro motivo que ocasionou a substituição das fôrmas foi a facilidade de comercializar as antigas para museus e colecionadores. Um produtor narrou que, há nove anos, vendeu para um museu suas oitenta fôrmas, para que pudesse fazer a reforma no quarto de queijo e aproximá-lo dos parâmetros legais. Embora tenha tido dificuldades para acertar o modo de trabalhar com a fôrma de plástico, atualmente encontra-se adaptado. Assim, lentamente, os produtores vêm se desfazendo de utensílios tradicionais e adotando aqueles que se enquadram às normas sanitárias, mas que também atendem a suas lógicas.

(c) **A banca:** De todos os moradores do quarto de queijo, um dos que goza de maior prestígio é a banca. Trazendo expressão empregada por Velthem (2007) em estudo sobre produção tradicional de farinha de mandioca no Acre, é no quarto de queijo que “vive” a banca.

A banca se constitui em peça central na elaboração do queijo mineiro, pois nela ocorre grande parte dos processos que caracterizam o queijo. É uma espécie de mesa de formato retangular, mais estreita em uma das extremidades, e com bordas em que há um espaço vazado, por onde sai o soro¹. Na Figura 2, observa-se um quarto de queijo, com seus principais utensílios, com destaque para banca feita em madeira de peroba (*Aspidosperma polyneuron*).



Figura 2 – Quarto de queijo com mesas e prateleiras de madeira

¹ Soro é o líquido excedente resultante do processo de coagulação do leite, comumente empregado para alimentar animais e fazer quitutes.

No interior do quarto de queijo, há no mínimo duas bancas. Tradicionalmente, as bancas sempre foram de madeira — *bancas de pau*, como localmente chamadas —, mas recentemente têm sido substituídas pelas de ardósia¹.

Tal substituição é decorrente, principalmente, da legislação sanitária, que prescreve o material. Mas é também impulsionada por suposta facilidade de higienização da banca de ardósia. Ainda, assim como acontece com as fôrmas, os produtores afirmam ser atualmente difícil encontrar quem produza as bancas de pau:

Eu tirei porque ela já estava estragando e os carpinteiros já estavam ficando difíceis de a gente conseguir quem fabricasse outra daquele mesmo tipo. Que ela não pode ter... ela tem que ser muito bem polida e os carpinteiros atuais não são capazes de fazer esse serviço. (Abrão - Rio Vermelho)

Ao cair em desuso a madeira, perde-se o utensílio e as práticas ancoradas nele, pois também o ofício do entalhador de bancas e fôrmas deixa de ser praticado e reproduzido. Ainda que sejam muitos os produtores que não adotem o conjunto de adequações necessárias para legalizar seus quartos de queijo, observa-se que a legislação tem um efeito corrosivo no que se refere à manutenção dos utensílios tradicionais, visto que existe um movimento de “estar mais perto da legalidade”, mesmo que de forma incompleta.

Independentemente de terem ou não aderido às mudanças propugnadas pela legislação, vários produtores afirmam que o queijo feito na banca de madeira é mais saboroso. A ela é atribuída a capacidade de “puxar” o queijo, ou seja, aprimorar seu processo de cura (maturação). Segundo os interlocutores, as fôrmas e, principalmente, as bancas de madeira conferem ao produto características que o tornam de melhor qualidade, ainda que o coloquem na informalidade.

Segundo o Senhor Isaías, a banca de madeira tem a temperatura ideal, pois

a ardósia, o dia que faz calor ou tá frio, ela oscila muito a temperatura, e a madeira não oscila tanto, isso [oscilar muito], pra nós, é ruim, pro queijo (Isaías - Materlândia)

Desse modo, a banca de madeira não possui apenas a função facilmente substituível pela ardósia ou outro material. Ela *acalenta* o queijo e, juntamente com as mãos do produtor, confere forma e sabor ao produto. Como mostra Meneses (2006, p. 78), os saberes relativos ao fazer o queijo não se dissociam da “materialidade da casa, da propriedade, dos insumos da produção, das outras técnicas rurais, da cozinha e da culinária, dos valores de compadrio, de tolerância, de vizinhança”. Em estudo sobre as casas de farinha no estado do Acre, Velthem e Katz (2012, p. 452) evidenciam que, naquele contexto, os objetos não são apenas usados de forma passiva, mas possuem “essa capacidade de agir, segundo uma modalidade própria, que constitui o valor que é atribuído aos artefatos”. É nesse sentido que podemos entender que, especialmente no que se refere a produtos alimentares tradicionais, utensílios, pessoas e espaços formam um conjunto complexo indissociável, através do qual se expressam saberes e práticas que constituem culturas e modos de vida.

Muitos produtores relatam ter vendido suas bancas para museus, sendo que aqueles que ainda as possuem afirmam que não teriam dificuldade em vendê-las. As bancas de madeira são peças valiosas para museus, colecionadores e como peças decorativas. Assim, num movimento constante do sistema do queijo, utensílios se perdem, outros são incorporados, saberes se modificam e tomam outros contornos.

(d) Prateleiras de cura: Geralmente dispostas junto a uma parede – ver Figura 2 –, são comumente feitas de madeira, ainda que atualmente não sejam raras ou quartos de queijo em que a prateleira de cura é de ardósia. É interessante notar que, apesar da legislação permitir a utilização da madeira nas prateleiras de cura, muitos produtores, tendo introjetado a repulsa com que a lei trata a madeira, afirmam categoricamente que não pode existir nada desse material nos quartos de queijo.

¹ Ardósia é uma rocha metamórfica de grão fino e homogêneo, composta por argila ou cinzas vulcânicas. Pode ser dividida em finas folhas e é usada em pavimentos, fachadas, tampos de mesa, decoração de interiores etc. Antigamente, era usada na produção de “quadros-negros” (lousas). O estado de Minas Gerais é responsável por 95% da produção nacional e o Brasil é o 2º maior produtor mundial. Possui temperatura, textura, durabilidade bastante diferente da madeira. De fácil obtenção em Minas Gerais, a ardósia é encontrada a preços acessíveis.

A prateleira de cura de ardósia é encontrada com mais frequência entre produtores cadastrados, ainda que seja já bastante comum em toda a região. No entanto, segundo relataram produtores entrevistados, em contato direto com a pedra fria, o queijo não cura, não *puxa*, produzindo uma substância pegajosa, a *mela*, conforme expressão utilizada na região.

(d) O ralador: O ralador utilizado para dar acabamento ao queijo é, na maioria das vezes, feito a partir de embalagem de lata de sardinha, perfurada. Esse utensílio produzido artesanalmente foi encontrado em quase todos os quartos de queijo visitados, independentemente de o proprietário ser ou não cadastrado. A figura 3 mostra um ralador tradicional em repouso, após ter realizado seu trabalho.



Figura 3 – Ralador e rala em utensílio de madeira

Nos sistemas tradicionais de produção de alimentos, o papel dos utensílios ultrapassa sua funcionalidade, eles são dotados de saberes e agência. Suas características originais não podem ser simplesmente substituídas por outras que desempenhem função similar. Sua faceta material ancora uma diversidade de práticas e conhecimentos que não podem ser amparados em outros objetos com o mesmo uso.

Embora seja possível identificar as principais etapas de elaboração do queijo, existem distinções envolvidas na expressão da mesma arte, pensada, como em Certeau (2012), como “maneira de fazer”. Pontuado de inovações e alicerçado em alguns saberes, cada artista desempenha seu ofício de forma a evocar seus conhecimentos, utilizar seus objetos e corresponder a suas lógicas. Elaborar produtos tradicionais, assim como cozinhar, implica em um conjunto de gestos que incluem a aquisição dos ingredientes, a preparação, a cocção e as regras de compatibilidade que podem mudar de uma geração a outra. No entanto, o trabalho realizado nas casas de queijos ou nas casas de farinhas, por doceiras ou em cozinhas cotidianas permanece 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, 2009, p. 296).

O que permanece e o que muda no Queijo do Serro?

O sistema de produção do Queijo do Serro sempre esteve em movimento, mais intensamente no período recente. A pastagem sofreu modificações e a implantação da *Braquiária* substituiu o *capim meloso*, antes utilizado. O gado rústico hoje dá lugar ao rebanho mais especializado na produção de leite. Alguns utensílios, a exemplo das fôrmas de madeira, estão desaparecendo, enquanto outros são adaptados. Nessa ciranda, saberes se alteram. A permanência é o desejo dos produtores em continuar exercendo seu ofício, vivendo e trabalhando nas serras de Minas, como seus antepassados fizeram, levando em frente uma tradição que pertence ao território e que lhes traz orgulho e identidade. Não

se trata apenas de “fazer o queijo”, mas de viver de um modo específico, utilizando o forno de barro, o fogão a lenha, comendo pão de queijo, suado, cuscuz¹.

O aumento da escala de produção e a intensa circulação de queijos dentro e fora de Minas Gerais chamou a atenção do poder público para as fazendas e, por meio de leis, decretos e normas, os produtores que se adequam podem comercializar seus produtos formalmente, com o aval do Estado. A legislação que normatiza a produção de queijos em Minas Gerais preconiza uma série de práticas que contribuem, antes de tudo, para aperfeiçoar o processo de higiene nos estabelecimentos produtores. Contudo, para além das orientações de Boas Práticas de Fabricação (BPF), a legislação sanitária preconiza alterações significativas nos espaços e nos utensílios de produção. Em alguns aspectos, as adaptações impostas rompem drasticamente com elementos essenciais da produção de queijos, a exemplo das alterações nos utensílios tradicionalmente empregados na produção de queijos.

Entre as alterações de maior impacto e que têm causado questionamentos por parte de produtores atingidos, está a exclusão da madeira dos espaços de produção.

Cabe lembrar que o emprego de utensílios de madeira na elaboração de produtos alimentares não é novidade, uma vez que em diversos países a produção artesanal, em especial de bebidas e queijos, tem na madeira elemento essencial para a obtenção de características específicas. Por meio da madeira desenvolvem-se distintos micro-organismos, fundamentais na caracterização desses produtos e em sua sanidade. Segundo Ferreira e Ferreira (2011, p.16), no caso dos queijos mineiros:

As superfícies das fôrmas e mesas de madeira que estão em contato com os queijos favorecem o desenvolvimento de uma comunidade microbiana por fornecer nutrientes em abundância. Os diversos micro-organismos ali presentes competem pelos nutrientes por meio de mecanismos diretos ou indiretos. Diretamente, isso ocorre pela liberação de metabólitos antagonistas como bacteriocinas e ácidos orgânicos – tal interação é conhecida como amensalismo.

De acordo com os pesquisadores franceses Bérard e Marchenay (2005, p.89), nos sistemas queijeiros é indispensável o papel do capital biológico representado pelos micro-organismos presentes em um território, sendo que o ecossistema microbiano, como “bolores, leveduras e bactérias coevoluem numa complexidade extrema, com interações e sinergias, controladas e desencadeadas pelas práticas dos saberes”.

No caso específico do Regusano, queijo típico da região da Sicília, na Itália, Lortal *et al.* (2009) afirmam a importância das tinas de madeira para a manutenção do biofilme que agiu controlando bactérias patogênicas, como *Salmonella*, *Listeria* e *Escherichia coli*.

Ainda assim, contrariando práticas seculares, a legislação sanitária assume que os micro-organismos devam ser eliminados dos espaços de produção, visando à assepsia total. E é assim que impõe como necessária a subtração da madeira.

Dória (2011), analisando anúncios veiculados na televisão com objetivo de comercializar produtos de limpeza e higiene corporal, chama atenção para o caráter genérico da investida contra o universo invisível a olho nu e evidencia e utilização frequente das expressões “germes” e “micróbios”, que remetem a termos comuns ao século XIX, quando não havia estudos que permitissem compreender os micro-organismos e suas funções como agentes ambientais. O mesmo pensamento parece balizar o princípio da precaução, que preconiza a exclusão da madeira e a pasteurização do leite para evitar contaminações, ainda que assim sejam excluídos micro-organismos extrínsecos e benéficos ao sistema.

O objetivo da discussão aqui proposta não é advogar contra o consumo de leite pasteurizado e tampouco propor o engessamento de culturas e tradições. Busca-se chamar a atenção para normas que, ao ignorar a diversidade e características dos sistemas alimentares tradicionais, protegem o “grande capital que se assenhora dos laticínios, através de crescentes fusões e aquisições e impõe também o seu processo de produção sob a máscara de modelo sanitário” (DÓRIA, 2011, p.1).

¹ Suado e cuscuz são iguarias feitas com farinha de milho, bastante consumidas em Minas Gerais, principalmente em regiões rurais.

É nesse quadro que, conforme a legislação estadual, nenhum utensílio ou espaço dos quartos de queijo — rebatizados como queijarias — pode ser de madeira, exceção feita às prateleiras de cura. Desse modo, objetos de madeira como barris, pás, gamelas, fôrmas e a própria banca encontram-se em processo de desaparecimento do sistema de produção do Queijo do Serro.

De acordo com o que foi anteriormente tratado, o principal utensílio do quarto de queijo — a banca — tem sido descaracterizado em Serro, visto que antigas bancas de peroba, angelim ou outras madeiras, testemunhas de práticas seculares, estão sendo substituídas pelas de ardósia. Essa substituição faz com que o produto assuma características distintas daquelas que lhe conferiram fama e notoriedade. Os dois materiais (madeira e ardósia) possuem características físicas distintas e que são transferidas para o queijo. As diferenças referem-se principalmente à temperatura, umidade, textura e capacidade de *puxar* o queijo.

O processo de substituição de utensílios tradicionais foi impulsionado pela legislação. Contudo, outro fator que para isso contribuiu foi o interesse de aquisição por museus, decoradores e colecionadores. Dessa forma, gamelas, fôrmas e bancas passaram a mãos de terceiros, por preços que os produtores consideram vantajosos. Esses objetos, plenamente capazes de “trabalhar”, passaram a ser expostos como “coisas do passado”, contribuindo para enterrar parte de uma história que continua viva. Pires (2013, p.99) lembra que as fazendas vêm sofrendo espoliação por profissionais de decoração, colecionadores, comerciantes de antiguidades, “fazendo de peças raras do arsenal de produção do queijo moeda de troca e privando as ambiências rurais de valiosos elementos de referência da cultura local”.

O trecho de depoimento de uma técnica da região, reproduzido a seguir, traz pistas para refletir sobre os impactos da exclusão da madeira:

Depois dessas mudanças grandes dentro das queijarias, ocorreu uma coisa que o pessoal chama de “o queijo atrapalhar”. (Sara - Alvorada)

O queijo *atrapalhar* é uma expressão local que significa que o queijo apresentou problemas, não ficou como deveria, no sentido de apresentar alterações em relação à textura, à consistência, ao sabor ou ao aparecimento de fermentações indesejadas, ocasionando, em alguns casos, estufamento no queijo, que apresenta olhaduras¹ assimétricas em seu interior.

A maior parte dos produtores e técnicos entrevistados associam essas alterações observadas no queijo às mudanças drásticas nos quartos de queijo e, em especial, à substituição das bancas de madeira pelas de ardósia. Pedro, hoje com cerca de quarenta anos e que desde os cinco anos ajudava o pai na elaboração do queijo, opina a respeito:

Mas a coisa que eu sou contra é você tirar isso aqui [a banca], isso aqui vai fazer mal? Se eu uso uma banca de ardósia e essa banca de ardósia não for bem lavada ela vai ter bactéria [ruim]. E eu acho que o seguinte, que o queijo na banca de pau, a temperatura é totalmente diferente, ela conserva a temperatura do queijo. (Pedro - Materlândia)

Em estudo sobre as implicações do uso da madeira na produção de queijos de leite cru em Minas Gerais, Ferreira e Ferreira (2011, p.17) afirmam que “A madeira é considerada pelos produtores, como o material que facilita o dessoramento do queijo, favorecendo a secagem do mesmo, resultando no produto típico, cuja tecnologia foi repassada pelas gerações anteriores”. As críticas dos produtores a respeito da exclusão da madeira dos quartos de queijo são compartilhadas por Pires (2013), que discorre sobre suas inquietações a respeito do futuro do Serro rural e da atividade queijeira na região. Segundo Pires (2013), do “casamento feliz entre o leite cru e a madeira”, “resulta o excelente queijo que nutriu gerações de toda uma região, ganhou fama em outras terras e conforma a identidade serrana, a reanimar os sentimentos de pertinência às raízes” (PIRES, 2013, p.102).

A respeito da discussão específica sobre a madeira, na pesquisa a campo foi possível identificar que a possibilidade de retorno das bancas de madeira apresenta-se para alguns como retrocesso, porém também como esperança, sonho e desafio a ser perseguido.

¹ Pequenos orifícios formados no interior do queijo, devido a fermentação da massa (Pires, 2013).

As mudanças que ocorreram na produção de queijo não se referem unicamente aos utensílios e à introdução de novas práticas no sistema de produção: há ainda alteração no que diz respeito à escala de produção e à necessidade de comercializar o produto a preços mais elevados.

Independentemente das mudanças que ocorreram especificamente na elaboração do queijo, o que se percebe é que o sistema do Queijo do Serro encontra-se fragilizado. Ainda que a maior parte dos produtores não esteja legalizada, e com isso não estejam obrigados a realizar as adaptações impostas pela lei, ainda assim há pressão para que substituam os utensílios, como demonstração de que estão tentando “melhorar”. O primeiro passo para a identificação como produtor “interessado” é a substituição dos utensílios de madeira por aqueles preconizados pela legislação. Assim é que muitos produtores se desfazem dos utensílios tradicionalmente empregados sem que com isso se beneficiem da situação de ter a produção legalizada.

Considerações finais

Os elementos trazidos aqui à discussão não preconizam o engessamento das tradições como condição de sua continuidade. Ao contrário, evidencia-se que as tradições estão em constante mudança. Contudo, a noção de tradição prevê persistência, integridade e continuidade, mais reveladoras do que o tempo de sua existência. A integridade de uma tradição pode estar associada a seus processos de reconstrução, sendo seus guardiões – no caso, os produtores de queijo – aqueles que devem filtrar e arbitrar acerca de quais mudanças fazem sentido. Não se trata de preservar o passado, pois este não pode ser aprisionado, sendo constantemente reconstruído, tendo como base a situação presente e ancorado em uma memória coletiva (GIDDENS, 1997; HALBWACHS, 2004).

No caso do Queijo do Serro, patrimônio cultural do Brasil, é necessário que a mediação estatal leve em consideração os filtros dos produtores, condição para a construção de uma legislação que possibilite a escolha. Os produtores e suas famílias, com suas lógicas, valores, visões de mundo precisam ser ouvidos para que possam optar por utensílios e procedimentos que façam, em seu contexto, sentido para a valorização de suas tradições e reprodução de sua existência e modos de vida.

Referências bibliográficas

- BARNES, John Arundel. Redes sociais e processo político. In: FELDMAN-BIANCO, Bela (Org). *Antropologia das sociedades contemporâneas*. São Paulo: Ed. Global Universitária, 1987. p.159-93.
- BÉRARD, Laurence; MARCHENAY, Philippe. Biodiversidade e indicação geográfica: produções agrícolas e alimentos locais. **Revista do patrimônio Histórico e Artístico Nacional – Patrimônio imaterial e biodiversidade**, Brasília, n.32, p.80-93, 2005.
- CERTEAU, Michel de. Introdução geral. In: CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano*. 18. ed. Tradução de Ephraim Ferreira Alves. Petrópolis: Vozes, 2012. v. 1. Artes de fazer. p. 37-51.
- DÓRIA, Carlos Alberto. Leite cru, sem ojeriza. **SertãoBras** [online]. Publicado em 30 de maio de 2011. Disponível em: <<http://www.sertaobras.org.br/queijo-2/sobre-segurana-alimentar/>>. Acesso em: 15 mar. 2014.
- FERREIRA, Éder G; FERREIRA, Célia L. F. Implicações da madeira na identidade e segurança de queijos artesanais. **Revista Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, n.381, p.13-20, 2011.
- GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**. Petrópolis: Vozes, 2009. v.2. Morar, cozinhar.
- GIDDENS, Anthony. A vida em uma sociedade pós-tradicional. In: BECK, Ulrich; GIDDENS, Anthony; LASH, Scott (Org.). **Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna**. São Paulo: UNESP, 1997. p.73-133.
- HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2004.

LORTAL, Sylvie *et al.* Tina wooden vat biofilm: a safe and highly efficient lactic acid bacteria delivering system in PDO Ragusano cheese making. **International Journal of Food Microbiology**, v.132, p.1-8, 2009.

MARTINS, José Manuel. **Características físico-químicas e microbiológicas durante a maturação do queijo minas artesanal da região do Serro**. 2006. 129 f. Tese (Doutorado em Ciências), Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2006.

MENESES, José Newton Coelho de. **Queijo Artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil**. Dossiê interpretativo. v.1. Belo Horizonte: Ministério da Cultura, 2006. 139 p.

PIRES, Maria Coeli Simões. **Memória e arte do queijo do Serro: o saber sobre a mesa**. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2013. 200 p.

SGARBI SANTOS, Jaqueline. **Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil: um estudo a partir do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, no Rio Grande do Sul**. 2014. 236f. Tese (Doutorado em Agronomia) - Programa de Pós- Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2014.

VELTHEM, Lucia Hussak Van. Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre). **Revista de Antropologia**, São Paulo, v.50, n.2, p.605-631, 2007.

VELTHEM, Lúcia Hussak Van; KATZ, Esther. A 'farinha especial': fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do rio Juruá, Acre. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, Belém, v.7, n.2, p.435-456, 2012.

SUBPRODUTOS AGROINDUSTRIAIS – UMA NOVA FONTE DE INGREDIENTES FUNCIONAIS

AGROINDUSTRIAL BYPRODUCTS – A NEW SOURCE OF FUNCTIONAL INGREDIENTS

Pedro António Rodrigues Fernandes,
QOPNA - Universidade de Aveiro
pedroantonio@ua.pt

Dulcineia Maria de Sousa Ferreira Wessel,
CI&DETS, Escola Superior Agrária de Viseu - Instituto Politécnico de Viseu.
ferdulcineia@esav.ipv.pt

Manuela A. Coimbra
QOPNA - Universidade de Aveiro
mac@ua.pt

Susana Maria Cardoso,
QOPNA - Universidade de Aveiro
susanacardoso@ua.pt

RESUMO

O bagaço de maçã é um subproduto com um elevado impacto económico para as agroindústrias, capaz de ser valorizado como uma fonte de compostos bioativos. Este trabalho teve como objetivo potenciar a valorização do bagaço de maçã através da sua caracterização microbiológica, nutricional, composição em compostos bioativos (fibra dietética e compostos antioxidantes) e respetivas atividades biológicas. O bagaço de maçã demonstrou ser uma fonte microbiologicamente segura de extratos com potencial antioxidante e anti-inflamatório, que podem ser usados no desenvolvimento de novos produtos, independentemente da metodologia de extração utilizada. Assim, o bagaço de maçã é uma matéria-prima de baixo custo capaz de gerar valor acrescentado.

Palavras-chave: bagaço de maçã, compostos fenólicos, atividade antioxidante, novos produtos alimentares, indústria alimentar.

ABSTRACT

Apple pomace is a byproduct with a high economic impact for agro-industries, able to value as a source of bioactive compounds. This study aimed to enhance the valuation of apple pomace through its microbiological and nutritional characterization, composition of bioactive compounds (dietary fiber and antioxidant compounds) and respective biological activities. The apple pomace proved to be a microbiologically safe source of extracts with antioxidant and anti-inflammatory potential, able to be used in the development of new products, regardless of the extraction method used. Consequently, apple pomace shows to be a cheap raw material, capable of generating added value.

Key words: apple pomace, phenolic compounds, antioxidant activity, new food products, food industry.

1. INTRODUÇÃO

Todos os anos, milhares de toneladas de bagaço de maçã são processadas para a produção de sumo, originando um resíduo semi-sólido designado por bagaço de maçã. Parte deste resíduo é frequentemente direcionado para alimentação animal sem quaisquer custos associados e, outra parte, é direcionada para aterros, o que implica custos acrescidos para as agroindústria [1]. Contudo, o bagaço de maçã tem sido apontada como uma fonte de ingredientes funcionais para a indústria

alimentar, nomeadamente compostos de valor acrescentado como fibra dietética e compostos fenólicos [2].

Este trabalho caracteriza nutricional e microbiologicamente o bagaço de maçã de forma a determinar a sua possível aplicação na indústria alimentar. Adicionalmente, é otimizado o procedimento de extração com vista à obtenção de fibra dietética e compostos fenólicos com recurso a vários solventes (água, etanol e acetona), avaliando a sua bioatividade para o desenvolvimento de novos produtos alimentares. O bagaço de maçã foi também testado como ingrediente na formulação de várias rações animais.

2. PROCEDIMENTO EXPERIMENTAL

2.1 Caracterização Nutricional e Microbiológica

Quatro lotes de bagaço de maçã fornecidos pela empresa Indumape, Mar13, Out13, Jan14 e Set14, foram caracterizados a nível nutricional e microbiológico. Para a determinação da acidez total, açúcares totais e açúcares redutores foram utilizadas as Normas Portuguesas EN 12147 de 1999 e 1420 de 1987, referente a sumos de frutos e de produtos hortofrutícolas. Para a determinação do teor em cinzas, as amostras foram incineradas a 500 °C durante 3 horas e o resíduo final foi quantificado. Para fazer a determinação da gordura e proteína, foram utilizados o método de *Weende*: extração por éter de petróleo em aparelho de *Soxhlet*, protocolo adotado da AOAC 948.22 e o método do *Kjeldahl*, conforme descrito pela AOAC, método 960.52, respetivamente. Para a determinação da fibra dietética solúvel (FDS) e insolúvel (FDI) recorreu-se a um método gravimétrico enzimático, usando um *kit* da *Megazyme* (K-TDFR 06/14). Os parâmetros microbiológicos analisados foram mesófilos a 30°C, fungos, coliformes, salmonela e patulina.

2.2 Preparação do extrato e caracterização

O lote Set15 foi submetido a várias extrações para avaliar o efeito do tempo, temperatura e solvente no rendimento de compostos fenólicos. Destas extrações salienta-se a extração aquosa a 100 °C. Os sobrenadantes recolhidos foram combinados, concentrados, congelados e liofilizados. O rendimento de compostos fenólicos totais (TPC) foi determinado pelo método colorimétrico de *Folin-Ciocalteu* em equivalentes de ácido gálico (EAG). Após purificação em C18 o extrato foi caracterizado por HPLC-DAD-ESI-MSn. A atividade antioxidante foi avaliada pela atividade sequestradora de radicais livres de 1,1-difenil-2-picril-hidrazilo (DPPH•), e do ácido 2,2'-azino-bis(3-etilbenzotiazolina)-6-sulfónico (ABTS•) expressa em EC₅₀, concentração de extrato necessária para reduzir metade do radical. A atividade antioxidante foi comparado com a do ácido ascórbico.

2.3 Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentares

Os produtos alimentares desenvolvidos resultaram da decocção do bagaço de maçã, extrato 10 min, 100 °C, para preparação de uma bebida e da incorporação de extratos concentrados de bagaço de maçã em iogurtes. A formulação do iogurte foi 1 iogurte natural, 20 g de leite em pó, 1 L de leite e 40 g de açúcar que foram a incubar durante 10h a 37 °C. Foi incorporado no iogurte 10 mL de extrato 10 min, 100 °C concentrado. Foi avaliada a atividade antioxidante do iogurte sem e com extrato pelo método de ABTS. Foram realizadas análises sensoriais aos produtos desenvolvidos.

2.4 Incorporação do bagaço de maçã em rações para animais

O bagaço de maçã foi incorporado em rações de galinhas poedeiras, frangos, coelhos, cães, gatos, bovinos, ovelhas e suínos em proporções testadas pela empresa produtora de rações (**Tabela 1**).

Tabela 2 - Parâmetros nutricionais das rações de aves, coelhos, cães, gatos, bovinos, ovelhas e suínos, expressos em % (*valores expressos em base seca). Entre parênteses o desvio padrão

Ração	Bagaço (%)	Humidade (%)	Cinza*	Gordura*	Proteína*	Fibra bruta* (%)
Galinhas poedeiras	-	11,67 (0,002)	14,69 (0,08)	3,75 (0,27)	24,94 (1,49)	4,63 (0,23)
	1	10,97 (0,06)	14,07 (0,18)	4,45 (0,09)	13,36 (0,69)	6,40 (0,26)
Frangos	-	12,50 (0,04)	7,87 (0,05)	3,13 (0,04)	26,80 (1,52)	4,87 (1,09)
	1	12,97 (0,03)	6,28 (0,45)	3,09 (0,01)	22,47 (0,53)	3,97 (0,12)
Coelhos	-	11,27 (0,01)	6,55 (0,003)	2,40 (0,02)	24,44 (2,28)	18,89 (0,21)
	10	10,89 (0,09)	7,37 (0,04)	2,81 (0,34)	26,48 (1,02)	21,07 (2,58)
Cães	-	8,89 (0,04)	11,45 (0,27)	12,79 (0,20)	58,09 (16,23)	1,66 (0,84)
	1,5	8,97 (0,02)	11,45 (0,13)	13,42 (1,22)	61,84 (10,15)	1,73 (0,22)
Gatos	-	9,07 (0,02)	10,93 (0,03)	11,87 (0,19)	44,84 (3,53)	4,61 (0,34)
	1,5	9,30 (0,06)	11,69 (0,82)	12,31 (0,36)	41,88 (1,68)	4,07 (0,24)
Bovinos	-	12,41 (0,01)	8,33 (1,36)	3,13 (0,06)	25,12 (2,64)	11,38 (1,05)
	15	11,37 (0,02)	5,88 (0,03)	2,55 (0,06)	24,19 (4,96)	12,50 (0,84)
Ovelhas	-	12,20 (0,02)	8,32 (0,11)	2,99 (0,003)	19,89 (0,21)	13,47 (1,67)
	10	11,55 (0,02)	8,39 (0,13)	2,98 (0,18)	20,54 (0,34)	17,52 (0,38)
Suínos	-	12,15 (0,02)	6,67 (0,21)	3,18 (0,04)	3,67 (1,09)	5,79 (0,79)
	2,5	12,35 (0,06)	6,43 (0,09)	3,64 (0,58)	8,61 (1,39)	5,82 (0,41)

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Caracterização nutricional e microbiológica

A nível nutricional, os diferentes lotes de bagaço de maçã são caracterizados pelo seu elevado conteúdo em água, que atinge cerca de 80%. Os carboidratos representam grande parte da matéria seca do bagaço de maçã. A fibra corresponde a 67% do material (6% de fibra dietética solúvel e 61% de fibra dietética insolúvel). Os açúcares representam também parte significativa do bagaço de maçã, podendo atingir os 12,0% e 13,4% da matéria seca para os açúcares redutores e açúcares totais, respetivamente. Gordura, proteína, cinza e são os componentes minorantes do bagaço de maçã, representando 2,2%, 5,2%, 1,4% e da matéria seca, respetivamente (**Figura 1**). A acidez (expressa em equivalentes de ácido málico) representa 1,2%.

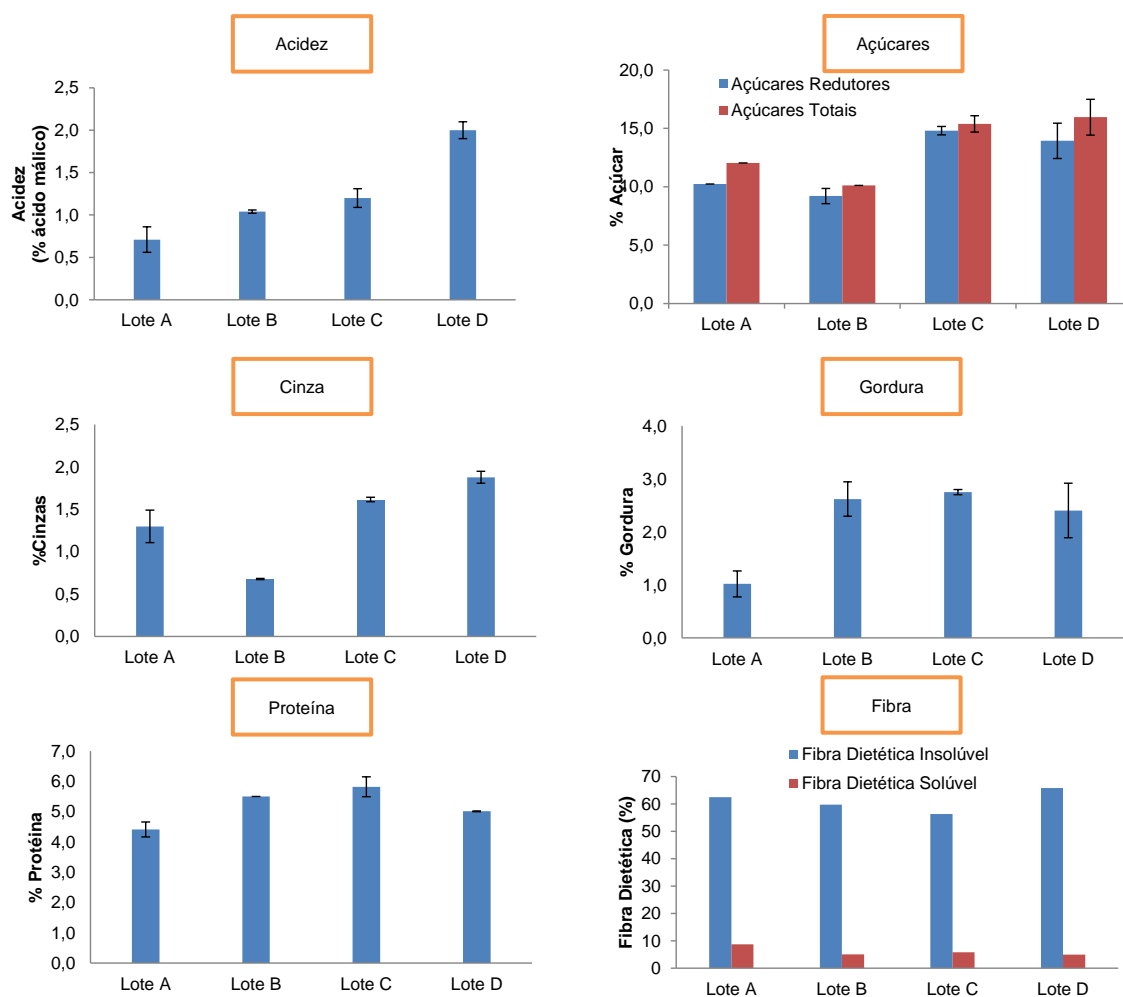


Figura 1. Parâmetros nutricionais médios dos diferentes lotes de bagaço de maçã, expressos em % (*valores expressos em base seca com média e o desvio padrão)

Dada a importância da carga microbiana na qualidade alimentar, os diferentes lotes de bagaço de maçã foram submetidos a testes microbiológicos. Neste foram avaliadas a carga microbiana em termos de microrganismos mesófilos totais a 30°C, fungos, coliformes a 37°C, *Escherichia coli* e *Salmonella* e avaliada a presença de patulina, uma toxina produzida por fungos.

Os resultados dos mesófilos os 30°C expressos em logaritmo de unidades formadoras de colônias (Log_{10} (UFC/g)) encontram-se na **Figura 2**. Os lotes B e C foram os que apresentaram maiores níveis populacionais de mesófilos, sendo estes níveis considerados aceitáveis para o tipo de produto em causa, de acordo com os valores tabelados pelo Instituto Nacional de Saúde Ricardo Jorge.

Os resultados obtidos para as populações de fungos, respeitantes aos bagaços, encontram-se na **Figura 2**. O lote B destaca-se pela sua elevada carga microbiana. No entanto, em termos da qualidade microbiana, podemos afirmar que o lote B encontra-se aceitável e que os lotes A, C e D encontram-se satisfatórios.

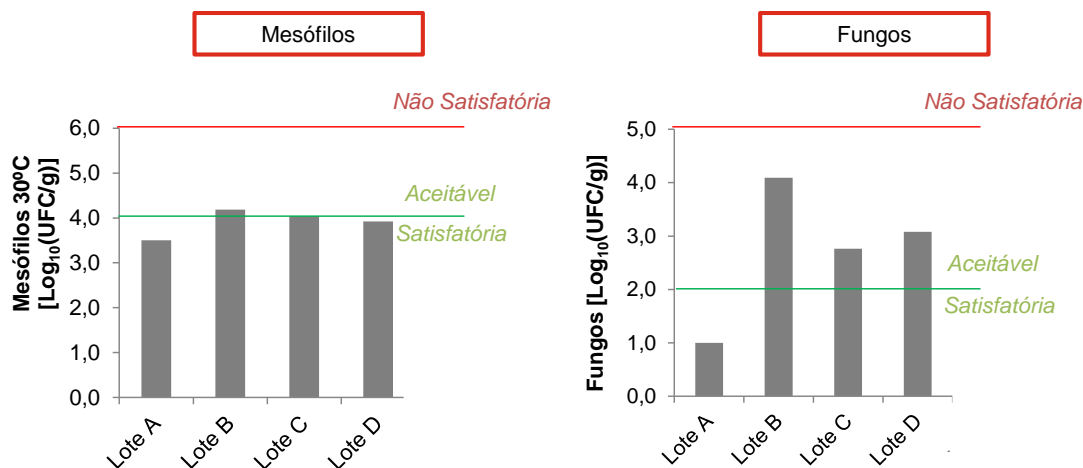


Figura 2. Composição microbiológica em microorganismos Mesófilos Totais e Fungos dos diferentes lotes de bagaço de maçã

Os coliformes são microrganismos indicadores de poluição fecal e encontram-se ausentes em qualquer um dos lotes analisados (**Tabela 2**). Adicionalmente, verificou-se que os mesmos extratos não apresentavam a presença de *Salmonella* e de patulina, demonstrando que o bagaço de maçã possui características microbiológicas que permitem a sua aplicação na alimentação humana.

Tabela 2 – Coliformes a 37 °C nos Lotes A, B e C

	Coliformes a 37°C	Qualidade microbiológica
Lote A	Log ₁₀ (UFC/g) <10	Satisfatório
Lote B	Log ₁₀ (UFC/g) <10	Satisfatório
Lote C	Log ₁₀ (UFC/mL) <10	Satisfatório

Assim, da análise destes resultados, pode-se inferir que estes produtos satisfazem alguns dos critérios essenciais para serem aplicados no consumo humano e animal, uma vez que nenhum dos lotes analisados apresentava níveis microbiológicos nem toxinas indesejáveis.

3.2 Preparação do extrato e caracterização

Com o objetivo de proceder à extração de compostos fenólicos do bagaço de maçã, diferentes solventes e condições de temperatura foram usados. De entre as várias condições testadas, destacam-se as extrações aquosas a quente, 10 min, que permitiram obter 3,8±0,3 mg de equivalentes de ácido gálico (EAG) por g de bagaço seco. Isto representou, em termos do potencial de extrato, um conteúdo total em fenólicos de 10,7±0,2 mg de EAG/g de extrato. Este extrato, foi ainda avaliado quanto à sua atividade antioxidante pelos métodos do ABTS• e DPPH•. O extrato aquoso estudado apresenta um EC₅₀ de 35,2±5,9 µg/mL e 82,4±11,2 µg/mL para os radicais do ABTS• e DPPH•, respetivamente. De notar que os valores de EC₅₀ do extrato são 12 e 22 vezes maiores que o ácido ascórbico que é um antioxidante frequentemente aplicado pela indústria alimentar. Esta atividade está relacionada com a presença dos compostos fenólicos, caracterizados por HPLC-DAD-ESI-MSⁿ após purificação com C18 Esta análise permitiu observar a predominância flavonóides e calconas (resultados não apresentados), relativamente aos compostos fenólicos constituintes do bagaço de maçã.

De forma a potencializar a valorização do bagaço de maçã, novos produtos alimentares foram desenvolvidos: um de natureza sólida e outro de natureza líquida. Em ambos os casos os produtos alimentares desenvolvidos resultaram da decocção do bagaço de maçã seja para incorporação de extratos concentrados iogurtes ou para preparação de uma bebida.

3.3 Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentares

Dada a importância da aceitabilidade do produto por parte do consumidor, foi realizada uma análise sensorial com vista à caracterização e avaliação da aceitabilidade da decocção (bebida de bagaço de maçã) e dos iogurtes desenvolvidos com adição de extratos aquosos deste subproduto. No caso da decocção, um primeiro *screening* sensorial demonstrou que ambas as bebidas preparadas a partir do bagaço de maçã demonstram um sabor agradável e intenso a maçã (**Figura 2. a.**). Similarmente, os iogurtes com extratos de maçã foram também analisados. Como é possível observar pela (**Figura 2. b.**), os iogurtes com extratos adicionados demonstram uma pontuação, no geral, similar ao iogurte controlo. Destacam-se no entanto algumas diferenças a nível do sabor doce e do sabor ácido para os quais os iogurtes com extratos adicionados obtiveram menores e maiores pontuações, respetivamente. Ainda assim, no geral os iogurtes com os ingredientes foram muito bem aceites pelo painel de provadores. Estes resultados evidenciam assim que podem ser obtidos ingredientes a partir do bagaço de maçã, com um forte potencial de aplicação na formulação de iogurtes para aumentar a sua atividade antioxidante (**Figura 2. c.**). Este aumento pode trazer não só benefícios para a estabilidade do produto, como também para a saúde do consumidor final.

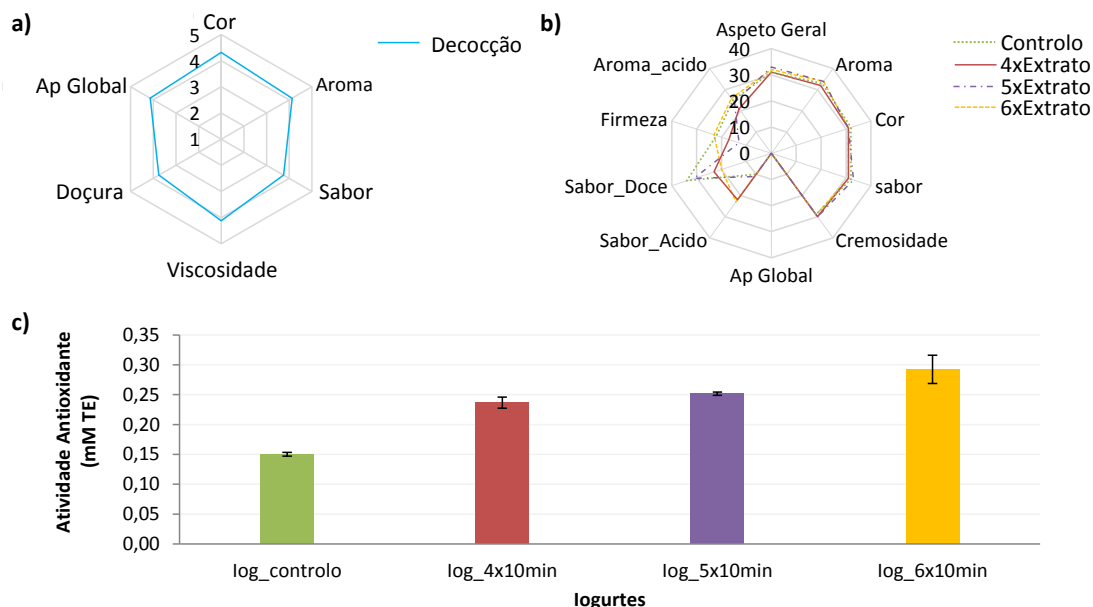


Figura 2. Pontuação obtida na análise sensorial da **a)** decocção e dos **b)** iogurtes. Os iogurtes com adição de extratos concentrados combinados 10 min, 100 °C 4x, 5x e 6x foram comparados com o iogurte controlo (Controlo). **c)** Efeito da adição dos extratos na atividade antioxidante do iogurte pelo método do ABTS•. Os resultados encontram-se expressos em equivalentes de trolox por iogurte indicando que quanto maior o valor, maior a atividade antioxidante.

A decocção foi caracterizada quanto à sua composição total em compostos fenólicos e fibra dietética. Como é possível observar na **Tabela 3**, a decocção apresenta valores de fenólicos totais e de fibra na ordem das 8,1 mg EAG e de 381 mg por chávena (≈200 mL). Os valores de fibra presentes em 4 chávenas são equivalentes à quantidade de fibra ingerida numa maçã.

Tabela 3 – Composição de uma chávena (≈200 mL) de decocção de bagaço de maçã relativamente aos fenólicos totais e fibra dietética

Composição da infusão/ chávena	
Fenólicos totais (mg EAG)	8,1
Fibra (mg)	381

4. CONCLUSÕES

As características nutricionais do bagaço de maçã, bem como os seus parâmetros microbiológicos, favorecem a valorização deste subproduto agroindustrial para a indústria alimentar e de rações para animais. Adicionalmente, tendo em consideração os resultados obtidos, o bagaço de maçã apresenta-se como uma fonte barata de ingredientes funcionais, nomeadamente fibra dietética e compostos fenólicos que permitem o desenvolvimento de novos produtos alimentares. Estes apresentam propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias que resultam da presença de compostos fenólicos. É ainda de destacar, que no geral a incorporação do bagaço de maçã nas rações de galinhas poedeiras, frangos, coelhos, cães, gatos, bovinos, ovelhas e suínos não teve impacto negativo, quando comparado com as rações padrão.

Assim, os resultados demonstram que a valorização do bagaço de maçã pode ser uma mais-valia para as agroindústrias, uma vez que permite a criação de valor a partir de um subproduto com valor económico reduzido, contribuindo para o aumento da sua competitividade. Ainda assim, mais-valias tecnológicas e ambientais devem ser consideradas, aquando da implementação industrial da valorização deste subproduto.

5. REFERÊNCIAS

- [1] RABETAFIKA, Holy-Nadia; BCHIR, Brahim; BLECKER, Christophe; RICHEL, Aurore. Fractionation of apple by-products as a source of ingredients: Current situation and perspectives. *Trends in Food Science & Technology*, 40(1), 99-114, 2014;
- [2] FERREIRA, Sónia; FERNANDES, Pedro A. R.; CARDOSO, Susana M., WESSEL, Dulcineia F. Subprodutos Agroindustriais. *Boletim de Biotecnologia*, 6, 7-9, (2015).

Agradecimentos:

Os autores agradecem à FCT/MEC pelo apoio financeiro à unidade de investigação QOPNA (FCT UID/QUI/00062/2013), através dos fundos nacionais e, quando aplicável, cofinanciados pelo FEDER, no âmbito do acordo PT2020 e bolsas individuais de Pedro A. R. Fernandes (SFRH/BD/107731/2015). Os autores também agradecem à Indumape, Industrialização de Fruta SA pelo fornecimento do bagaço de maçã.

GRUPO DE TRABALHO 02

Os Alimentos e as Manifestações Culturais em Festas, Feiras e Festivais

ALIMENTOS TRADICIONAIS COMERCIALIZADOS NAS FEIRAS DO SERTÃO SERGIPANO: TRADIÇÃO, IDENTIDADE E TERRITORIALIDADE¹

LOS ALIMENTOS TRADICIONALES VENDIDOS EN LOS MERCADOS CALLEJEROS DEL SERTÃO SERGIPANO: TRADICIÓN, IDENTIDAD Y TERRITORIALIDAD

Sônia de Souza Mendonça Menezes
Professora Adjunta do DGE e PPGE da Universidade Federal de Sergipe
soniamendoncamenezes@gmail.com

RESUMO

O presente artigo tem como objetivo compreender a dinâmica dos pontos de vendas dos alimentos tradicionais nas feiras como uma territorialidade criada por grupos familiares para reprodução social alicerçada pelos consumidores que demandam alimentos tradicionais nos municípios do Sertão sergipano. Para a execução da pesquisa foi adotado como procedimentos metodológicos revisão bibliográfica sobre a temática abordada, levantamento empírico por meio de aplicação de questionário e entrevistas com os feirantes e consumidores em municípios sertanejos (Nossa Senhora da Glória, Monte Alegre de Sergipe e Itabi). Constatamos a relevância econômica e cultural dessa estratégia de reprodução criada pelos grupos familiares baseada na identidade cultural dos consumidores que continuam a consumir as comidas típicas ou tradicionais nas feiras.

Palavras-chave: feiras, alimentos tradicionais, identidade.

RESUMEN

Este artículo tiene como objetivo comprender la dinámica de los puntos de venta de alimentos tradicionales en los mercados callejeros como un territorio creado por grupos familiares para la reproducción social fundada por los consumidores que demandan alimentos tradicionales en los municipios del Sertão de Sergipe. Para la aplicación de la búsqueda se adoptó como procedimientos metodológicos revisión de la literatura sobre el tema discutido, encuesta empírica mediante un cuestionario y entrevistas con los comerciantes y los consumidores de los municipios del interior del país (Nossa Senhora da Gloria, Alegre de Sergipe Monte y Itabi). Constatamos la importancia económica y cultural de esta estrategia reproductiva creado por varias familias fundadas por la identidad cultural de los consumidores que siguen consumiendo los alimentos típicos o tradicionales en los mercados callejeros.

Palabras-clave: mercados callejeros, alimentos tradicionales, identidade.

INTRODUÇÃO

As feiras são práticas, que existiam desde a antiguidade. Estão relacionadas à fixação do homem, que começa a praticar a agricultura e a domesticar e criar os animais, no território. Embora na atualidade exista uma oferta elevada de produtos agrícolas em supermercados e hipermercados, a feira ainda se mantém viva e constitui, em alguns municípios nordestinos, o principal espaço de comercialização. É nela que a cidade e o “campo” se mesclam. É nesse sentido que Corrêa (1989, p. 35) afirma:

Nos dias de feira o pequeno núcleo transforma-se em um centro de mercado. Vendedores dos mais variados produtos, artesãos e prestadores de diversos serviços amanhecem no centro com suas

¹ Este artigo apresentado resultados parciais do Projeto de Pesquisa: Produção e comercialização de comidas típicas nas feiras semanais dos municípios da Grande Aracaju, Sertão e Agreste Sergipano: tradição, identidade e renda. EDITAL UNIVERSAL– MCTI/CNPq Nº 14/2014. Processo nº: 458844/2014-4.

mercadorias e instrumentos de trabalho. São provenientes de outro pequeno núcleo, onde no dia anterior atuaram em seus ofícios, ou de um centro maior onde vendem e exercem quase permanentemente a mesma atividade. Alguns vieram da zona rural ou dedicam-se às atividades primárias: vieram vender sua produção e comprar alguns bens que não produzem.

A assertiva do autor foi constatada nos municípios sergipanos. A feira é um acontecimento esperado por todos, tendo em vista a oferta de produtos não existentes nos demais dias da semana e o fato de ser um momento de encontro entre a população do meio rural com a do meio urbano e entre comerciantes e consumidores do local e de outros municípios. Esta pesquisa analisa as feiras dos municípios sertanejos: Nossa Senhora da Glória, Itabi e Monte Alegre de Sergipe. Diante do avanço do mercado formal nos municípios, surgiram algumas indagações relacionadas ao consumo das comidas típicas¹ nas feiras. Quais fatores atraem os consumidores a demandar esses alimentos na feira? Quais são as comidas tradicionais encontradas nas feiras dos municípios sertanejos? Em que medida a comercialização dessas comidas constitui uma territorialidade?

Para compreender a dinâmica desses espaços e as suas inter-relações, faz-se necessário desvelar emaranhados e tramas organizadas pelos atores sociais, exteriorizadas por meio das ações que envolvem elementos materiais e imateriais no território. Mediante essa pesquisa, buscamos identificar os limites enfrentados pelos grupos familiares e a persistência de uma atividade tradicional na contemporaneidade organizada por famílias que resistem e avançam com os seus pontos de vendas nas feiras dos municípios interioranos. Com essa pesquisa, pretendemos analisar a criação de uma territorialidade – a comercialização de comidas – por grupos familiares e sua importância como uma tradição geradora de renda.

1- Feiras do Sertão: tradição, comércio e sociabilidade

No Brasil, as feiras foram implantadas pelos portugueses, visto que constituía uma importante tradição cultural dos colonizadores e caracterizavam-se pela periodicidade. Essa modalidade periódica de comércio desempenha um papel importante no abastecimento da população urbana e rural. Além disso, ela proporciona para o meio rural a possibilidade desse contingente populacional comercializar o excedente da sua produção, bem como de adquirir produtos, desde ferramentas, roupas e utensílios domésticos. É nesse espaço vivido que evoluem e se desenvolvem as relações entre a cidade e o campo. Pretendemos nessa pesquisa estudar o território dos comerciantes de comidas típicas que têm sua importância no suprimento de gêneros alimentícios e outros produtos a partir da década de 1960 e continua na contemporaneidade.

Nesses espaços, as relações de proximidade, alicerçadas pela confiança entre os atores comerciantes e consumidores, são constatadas *in loco*. É comum observarmos a conversa entre esses atores e o acordo para o pagamento dos alimentos em outra semana, outra feira. Ainda são utilizadas a caderneta para anotação das compras e o pagamento feito quinzenal ou mensalmente. Podemos ressaltar que a feira constitui um lugar onde as pessoas de diferentes faixas etárias utilizam para fazer as suas compras, resolver seus negócios e também como um espaço de encontro marcado pelas redes de sociabilidade entre os comerciantes, tendo em vista que entre eles, embora ocorra concorrência, há uma relação de solidariedade, uma vez que o comerciante que está ao lado em alguns momentos fica na banca do outro para vender os produtos, enquanto o proprietário vai resolver algum problema. Eles discutem sobre os lugares onde estão adquirindo mercadorias e as mudanças nas vendas. Além disso, a feira constitui uma atividade tradicional transmitida por gerações. Não raro identificamos vários comerciantes de uma mesma família ou aqueles que assumem o posto de trabalho dos seus pais, avós, tios.

¹ Comida típica ou comidas tradicionais: são alimentos elaborados por grupos familiares de forma artesanal, a partir do saber-fazer transmitido por várias gerações. Nesse artigo identificamos como principais comidas típicas comercializadas nas feiras os queijos artesanais como o queijo de coalho, os derivados da mandioca como os beijos tradicionais: saróios, beiju molhado, beiju de coco, pé-de-moleque, malcasado entre outras iguarias e as comidas consumidas no café da manhã, almoço e jantar (cuscutz, macaxeira, inhame, carnes bovina, suína e frango, arroz, feijão, farinha).

As feiras provocam intensa satisfação aos consumidores e feirantes, fato esse comprovado sobretudo naquelas que estão localizadas nos pequenos e médios municípios. Mas quais produtos são comercializados nas feiras dos citados municípios? Diferentemente das feiras realizadas em outras regiões brasileiras, no Nordeste as feiras apresentam uma diversidade de produtos, fato esse ressaltado nos idos da década de 1950, mais precisamente em 1957 por Luiz Gonzaga, com a música de Onildo Almeida – *Feira de Caruaru*. Embora não apresentem a mesma dimensão desta, que é a maior feira nordestina, as feiras dos pequenos municípios conformam uma réplica com as características da grande feira. Portanto, são encontrados vestuário, calçados, instrumentos de trabalho (sobretudo rural), brinquedos, produtos industrializados, artesanato de couro, barro, palha e barracas com bebidas típicas, como a cachaça. Atualmente são montadas barracas com alimentos comercializados como nas antigas bodegas, nas quais os produtos eram solicitados e entregues diretamente ao cliente. Ainda são vendidas as frutas, verduras, legumes cultivados pelos agricultores locais ou adquiridas pelos comerciantes em outros municípios, e por fim, destacam-se os alimentos ou comidas tradicionais alvo da nossa pesquisa.

2 -Espacialização dos pontos de vendas de comidas típicas nas feiras sertanejas

Os seres humanos adaptam-se a determinadas variedades de espécies vegetais e animais de acordo com as suas necessidades, criam técnicas para conservar ou preparar os alimentos e temporalmente modificam ou continuam a produzir os seus alimentos de acordo com as técnicas repassadas por gerações. Para Garine (1987), o alimento humano é fruto do seu meio físico e cultural. Desse modo, a alimentação é uma das maneiras perceptíveis de entender como o homem assimilou sua cultura. Logo, esse campo de análise representa importante fonte de análises para pesquisas com o objetivo de compreender o homem e suas interações com o meio. Estudar essa territorialidade significa descortinar o sentido desses pontos de vendas de comidas típicas para a vida de homens e mulheres para além das relações comerciais, identificando as relações entre eles, o espaço e os seus desdobramentos; é “interpretar o valor social a elas agregadas” (ALMEIDA, 2005, p.323). Esses pontos de vendas adaptaram-se aos costumes de diversas culturas, gerando uma multiplicidade de formas, constituindo em determinadas áreas uma das representações simbólicas mais autênticas da identidade cultural da população. Identidade esta construída por “singularidades” que permeiam a história do território, sendo reelaboradas pelos diversos grupos em função das tendências sociais e projetos culturais enraizados com a sua estrutura social (CASTELLS, 2000; ALMEIDA, 2005).

Em relação a esses pontos de vendas dos alimentos tradicionais, verificamos que, além de expandirem-se nos diferentes espaços nas feiras interioranas na última década do século XX e na primeira década do século XXI, constituem, igualmente, pontos de referências dos frequentadores assíduos que buscam para além do consumo dos alimentos um ponto de encontro, ou seja, um local de sociabilidade. Eles são emblemáticos e conhecidos nesses espaços, e seu funcionamento apresenta diferentes temporalidades, chegando a superar em alguns casos 40 anos de existência, constituindo um legado familiar administrado por várias gerações. A manutenção desses pequenos pontos de vendas de comidas tradicionais exprime resistências que expressam formas próprias que as territorialidades utilizam para cristalizar o seu potencial cultural e simultaneamente resgatam e enaltecem a identidade territorial.

Para alguns defensores das grandes redes de *fast food*, esses pontos de vendas de comidas tradicionais nas feiras constituem em “rugosidades”. Entretanto, esses espaços de comercialização coexistem com os empreendimentos modernos, nos circuitos da economia urbana, com as características próprias, cheiros, sabores, sensações táteis que remetem à memória, lembranças de outros lugares. Por conseguinte, para entender a resistência desses pequenos pontos de vendas, buscamos analisar as relações entrelaçados pela identidade desses comerciantes com o setor terciário, pelas relações de proximidade e solidariedade com os consumidores no espaço urbano. Discutindo a noção de proximidade, Milton Santos (1996, p.255,) enfatiza que [...] “as relações de proximidade não se limitam a uma mera definição de distâncias; não devendo ser apreendidas em uma análise da situação de vizinhança somente as relações econômicas, mas sua totalidade”. Essas relações de proximidade

poderão criar solidariedade, laços culturais e conseqüentemente fortalecer a identidade. As referidas relações suavizam as dificuldades dos atores sociais desprovidos muitas vezes dos bens essenciais à sua sobrevivência.

Com a expansão territorial dessa atividade na cidade, observamos uma contradição isto é, no mundo globalizado, de modo concomitante ao processo de territorialização do consumo de alimentos de acordo com padrões “universais”, verifica-se uma forte tendência para o consumo de alimentos vinculados à identidade cultural dos homens e mulheres. Desse modo, percebemos que na sociedade urbano-industrial, inúmeros grupos sociais preservam sua identidade cultural, valores, estilo de vida e tradição alimentar, fato esse impeditivo do estabelecimento de um modelo alimentar mundial uniforme (Garcia, 2003).

O homem alimenta-se para sobreviver, suprir suas necessidades fisiológicas. Porém, o que realmente o faz dispendir tempo e dinheiro para comer é o ato de se satisfazer pelo prazer de se alimentar. Isso inclui o ato de compartilhar, de conviver, fatores importantes na vida em sociedade. O que o homem come é fruto do meio cultural em que ele vive, portanto, a forma e as técnicas que serão utilizadas vão diferir na maneira em que se prepara os alimentos de acordo com o *know-how* de cada sociedade (CLAVAL,2001)

Segundo Garine (1987), nas sociedades humanas, a fome e a sede, são formuladas e satisfeitas de acordo com os aspectos culturais, históricos e sociais ao qual o ser pertence. Isso vai determinar o quê e como se deve comer, as proibições alimentares. Para esse autor, o homem se alimenta de acordo com a identidade cultural que possui. Ao pesquisarmos as feiras dos citados municípios sertanejos sergipanos constatamos que a assertiva do autor é uma realidade;

Nas visitas às feiras, evidenciamos que predomina a comercialização dos derivados da mandioca e do leite - os queijos artesanais, e as comidas típicas. É visível a demanda de consumidores por esses alimentos. Percebemos que as barracas estão sempre repletas de pessoas, que conversam, compram e consomem os alimentos.

Embora o cultivo da mandioca tenha sido praticamente erradicado dos municípios sertanejos diante da expansão das pastagens e das frequentes estiagens, o consumo das iguarias elaboradas com essa matéria-prima é intenso. A “farinhada”, atividade com objetivo de beneficiar a mandioca para a produção de farinha, constituía um evento repleto de significado, no qual os papéis eram devidamente identificados e divididos. As tarefas, minimamente separadas, transcorriam permeadas pela alegria e desconcentração. Esse dia geralmente revestia-se de trabalho alicerçado nas relações de proximidade e sociabilidade, no qual eram produzidos, para além da farinha, os derivados da mandioca, como as iguarias ou beijos tradicionais.

Diferentemente da farinha, as iguarias apresentavam exclusivamente valor de uso, consideradas como um subproduto. Não eram elaboradas com vistas ao mercado, em decorrência da reduzida ou inexistente demanda do mercado consumidor, além do caráter perecível dos produtos. A produção geralmente ocorria nos meses de outubro e novembro, período da colheita da mandioca. As mulheres apropriadas do saber-fazer transmitido por gerações participavam das farinhadas durante a semana e recebiam como dádiva os produtos partilhados entre o grupo.

O período das farinhadas significava momentos especiais aguardados durante todo o ano, tempo de encontro de famílias, dos amigos e compadrio, regados pelo regozijo e partilha. Geralmente quando iniciavam essas atividades, os grupos familiares revezavam na ajuda mútua, e as iguarias constituíam um presente ou lembrança valorizada para aqueles que não podiam participar do citado evento.

Embora tenham sido praticamente eliminadas as denominadas “farinhadas” nos municípios sertanejos, a população não deixou de consumir as iguarias. Passou-se a adquirir os derivados da mandioca nas feiras semanais. Mas quem produz essas iguarias (beijos, bolo de macaxeira e puba, malcasado e pé-de-moleque)? Os feirantes de municípios localizados na região agreste de Sergipe passam a cultivar a mandioca, e seus familiares transformam-na em derivados - farinha e nas citadas iguarias. Semanalmente esses grupos de agrestinos frequentam as feiras realizadas aos sábados, domingo e segunda-feira para comercializar esses produtos.

No preparo das iguarias derivadas da mandioca, observamos as contribuições dos grupos formadores do povo brasileiro: a influência indígena no beneficiamento da mandioca, a portuguesa, com a utilização das especiarias como o cravo e canela, e a africana, no emprego do coco seco (Cascudo, 1983). Para envolver alguns desses produtos, como o pé-de-moleque e o beiju molhado, utiliza-se a palha da bananeira. As mulheres ainda produzem os bolos conhecidos localmente como manauês, utilizando a massa puba e a macaxeira.

De forma distinta, essas iguarias/sabores da mandioca passam a constituir como uma alternativa de trabalho e renda para grupos familiares que residem nos espaços rural e urbano dos municípios agrestinos (Menezes, 2015a). Logo, a produção antes sazonal, transcorre de forma continuada e, a partir da década de 1990, passa a ter um caráter regular, sendo ofertada semanalmente. As denominadas farinhadas desaparecem, e em determinados espaços no interior das residências são construídos fornos para a produção desses quitutes, alicerçados pela demanda de um mercado consumidor, local e regional. É comum, sobretudo nas feiras instaladas nos dias de sábado e domingo, os consumidores adquirirem esses produtos nas primeiras horas da manhã, levarem para a sua residência e degustarem junto com os familiares. Para os consumidores, degustar esses produtos significa buscar fatos guardados na memória principalmente daqueles que nasceram ou que mantêm relações como o meio rural. Sobre o consumo dos derivados da mandioca, os consumidores destacavam:

“Espero chegar o dia de sábado para comprar os beijus tradicionais e comer no café da manhã, junto com todos da minha família (I.F, Itabi, dezembro de 2015)

“Compro toda semana o pé-de-moleque e a mal casada, e todos na minha casa gostam desses alimentos, porque é saudável não faz mal nem a diabético. (A. M., Monte alegre de Sergipe, novembro de 2015)

“Sou comerciante de Aquidabã e vendo nessa feira há mais de 25 anos, conheço os meus fregueses e eles gostam das iguarias derivadas da mandioca (I. F., Nossa Senhora da Glória, janeiro de 2016)

Além dos derivados da mandioca, constatamos a comercialização dos derivados do leite – queijo de coalho, requeijão ou queijo manteiga e manteiga comum. Esses alimentos são consumidos diariamente pela população sertaneja, portanto, a comercialização é intensa nas feiras dos municípios, tendo em vista que as compras são realizadas visando o consumo durante a semana. Identificamos também a introdução de queijos ressignificados, como o queijo pré-cozido e os queijos temperados, que constituem uma ressignificação do queijo coalho (Menezes, 2015 b). A demanda por esses produtos ainda é pequena nos municípios, mas, segundo os comerciantes, tem crescido nos últimos anos em decorrência da população jovem que procura esses alimentos. Nessa direção, Hobsbawn e Range (1994) afirma que a reinvenção do passado subsidia os homens na interpretação do presente e estrutura permanentemente a sua identidade. No caso estudado, a criação de novos tipos de queijos, suas reinvenções, e a continuação dos queijos tradicionais, resulta das alterações feitas por grupos familiares que buscam estar sintonizadas com as demandas dos consumidores. Na produção dos queijos artesanais, o saber-fazer transmitido por gerações é utilizado, e os agricultores familiares que continuam na sua terra passam a aproveitar o leite para a elaboração dos derivados, tendo em vista a demanda expressiva do mercado consumidor urbano, sobretudo na capital do Estado.

A produção do queijo ocorre em vários tipos de unidades de produção: desde o queijo de coalho caseiro, produzido exclusivamente com o leite obtido no estabelecimento rural pelas mulheres, às fabriquetas de queijo, que elaboram os derivados a partir da aquisição de leite de vários estabelecimentos rurais. Além disso, há o setor industrial, que adquire o leite principalmente a partir da inserção dos atravessadores nos municípios sertanejos.

Entretanto, o queijo comercializado nas feiras dos municípios, ao qual denominamos queijo de coalho caseiro, é elaborado preferencialmente pelas mulheres no seu estabelecimento rural. Os demais derivados do leite são elaborados em fabriquetas de queijo. As mulheres produtoras de queijo caseiro resistem e persistem com a atividade artesanal a despeito do avanço do setor industrial e das

ofertas e assédio dos proprietários. Retoma-se o saber-fazer, e esse queijo deixa de estar geograficamente limitado aos espaços circunscritos das residências, como no passado, constituindo nas duas últimas décadas como uma estratégia de reprodução social, impressa em um gênero de vida autônomo.

Essas mulheres evidenciam a produção de queijo como uma atividade independente: produzir o queijo significa continuar na terra, com os seus (Menezes, 2015 b). Assim pronunciou uma produtora *“Esse é o nosso ramo, é o nosso ofício, não temos outro trabalho, aprendi a fazer queijo com minha mãe, minha avó; todas faziam queijo; trago o queijo para a feira e o queijo é dinheiro vivo, pois com venda dele faço a minha feira compro tudo que preciso para comer na semana.* (D. S, 2015, Monte Alegre de Sergipe). Nas feiras dos citados municípios, existem espaços destinados a essas mercadorias onde são aglutinados as mulheres e os homens que comercializam os alimentos tradicionais. Quanto aos consumidores, argumentam que procuram consumir os queijos artesanais elaborados pelas mulheres de forma caseira pois são mais saborosos. *“Toda a semana venho comprar o queijo feito por ela, já tem muitos anos, ela já sabe o meu gosto e da maioria dos clientes, alguns gostam com mais sal, menos sal, mais fresco ou novo, outros mais duros ou maturados”* (H. S. Nossa Senhora da Glória, dez 2015). Além disso, outros consumidores afirmam a importância da experimentação dos queijos vendidos nas feiras como um motivo para adquirir esses produtos. *“Eu compro queijo de coalho toda semana para a minha família e gosto da feira, porque aqui temos a liberdade da escolha do produto, o comerciante sempre nos oferece um pedaço do queijo para saborearmos o gosto e assim escolher melhor”* (M. D. Itabi, janeiro 2016). Observando a movimentação nas barracas desses alimentos tradicionais, verificamos que, no final das feiras, geralmente elas terminam as vendas antes daqueles que comercializam os demais produtos. Mas, além dos queijos e derivados da mandioca, chama-nos atenção o número de barracas que comercializam as comidas típicas.

As comidas típicas consumidas nas residências dos sertanejos pela manhã (café da manhã), ao meio-dia (almoço) e à noite (jantar) são elaboradas e comercializadas nas barracas das feiras. De acordo com a pesquisa realizada, alguns feirantes estão nesse ramo por período superior a 30 anos. É comum nessa atividade a tradição familiar, ou seja, as famílias transmitem os saberes e fazeres por diferentes gerações. Detectamos vários comerciantes que assumiram o posto, ou melhor, a barraca após o repasse da sua mãe, avó, e trabalhavam ou ajudavam seus parentes desde criança. Ressaltam sempre que comercializar em feira é um trabalho prazeroso, embora cansativo: *“Eu gosto de trabalhar fazendo comida na feira, mesmo trabalhando durante a noite e o dia, porque conheço muita gente, e a minha banca sempre está cheia de clientes porque gostam da minha comida”* (A. S. Nossa Senhora da Glória, 2016)

Essas barracas são montadas, e os seus proprietários transportam da sua residência fogões a gás, churrasqueiras, pratos, panelas e os alimentos que serão cozidos. Tudo é feito na presença dos consumidores, que ao tempo que consomem os produtos observam como são elaborados.

Nas barracas de comidas típicas, as mulheres elaboram os pratos consumidos pela população sertaneja e que conformam a refeição diária. Pela manhã ofertam a macaxeira, o inhame, o cuscuz, acompanhado por carne do sol assada, carne de boi cozida, carne de boi, porco e frango assadas, sarapatel (elaborado com os miúdos do porco), carneiro assado ou cozido. No almoço são oferecidos feijão, arroz, buchada de carneiro com pirão, considerada comida de festa dos sertanejos, e no jantar são consumidos os mesmos alimentos servidos no café da manhã.

Em Nossa Senhora da Glória, maior espaço de comercialização no sertão sergipano, as refeições iniciam na sexta-feira, dia anterior à realização da feira semanal. Elas oferecem o almoço para os comerciantes que começam a chegar ao município. Porém, o movimento maior dessas barracas acontece à noite, no jantar, quando os trabalhadores do comércio local e a donas de casa aproveitam para fazerem suas compras semanais, aproveitando a temperatura mais amena da noite. Também aproveitam para jantar nessas barracas. A partir das 22h, de acordo com as mulheres responsáveis pelas barracas, há uma alteração na clientela, o fluxo grande é decorrente dos jovens e adolescentes que buscam as comidas típicas após suas aulas. Conversando com esse público sobre por que

consumir esses alimentos tradicionais em barracas nas feiras livres, eles asseveram que, embora possam consumir nas suas residências diariamente, na feira as comidas têm um sabor diferente. Além disso, estando em grupo a comida fica mais saborosa que os lanches feitos normalmente. “*É uma tradição após a aula nós todos vamos para as barracas comer churrasco, ou carneiro, sarapatel com macaxeira e cuscuz, porém, ao invés de café tomamos cerveja ou refrigerante*” (A. F. Nossa Senhora da Glória, janeiro de 2016). Os frequentadores, mais do que comprar, procuram nesses lugares se divertir, conversar, discutir nesses pontos de encontro. Constatamos na fala do jovem que o local da feira se tornou um lugar onde a juventude se diverte saboreando as comidas típicas regadas com bebidas e os refrigerantes, o que denota também uma ressignificação, segundo as comerciantes com maior tempo de venda. Ela assim ressalta: “*Nós pouco mudamos nos 37 anos que tenho no ramo, mas, antes não se vendia as bebidas como se vende agora, a procura por refrigerantes e cerveja é grande, antes as pessoas comiam com café ou o almoço com uma fruta* (M. J. Nossa Senhora da Glória, janeiro de 2016)”. De acordo com a comerciante, as alterações inseridas na comercialização são reduzidas. Porém, para além do consumo das bebidas, constatamos a inserção de produtos industrializados, como a calabresa elaborada por empresas de outras regiões brasileiras e o frango.

Nos demais municípios, as comidas típicas também são comercializadas, porém, somente no dia da feira, oferecidas como café da manhã e almoço. Além disso, aparecem outras diferenças relacionadas ao número de barracas uma vez que apresentam em menor intensidade, e o público consumidor é constituído pelos comerciantes que se deslocam de outros municípios e pela população rural. A população urbana pouco consome as comidas típicas elaboradas nessas barracas.

Por fim, ressaltamos que essa territorialidade consiste em uma invenção do cotidiano (Certau, 1994, 1996), essencial para a sustentabilidade de grupos familiares que residem nos espaços rurais e urbanos do sertão e agreste sergipano. E, para os consumidores saborear esses produtos constitui uma busca do passado, no qual os sujeitos evocam suas lembranças, além de recorrer a memória dos outros para a construção e reconstrução de suas memórias. Para Halbwachs (2006) a memória está situada nos grupos sociais aos quais os sujeitos fazem parte, porém, ressalta a multiplicidade de tempos e de memórias no espaço. O processo de recordar seria portanto, uma atividade construtiva e racional. da mente.

Considerações finais:

O estudo da alimentação de determinados grupos constitui uma das formas mais ricas de conhecimento da sociedade. O modo de elaborar alimentos e de se alimentar são características de determinada comunidade, com suas marcas e suas inter-relações com o espaço e as diferentes temporalidades.

Verificamos a importância da comercialização dos alimentos identitários para a reprodução social e econômica dos grupos familiares nos municípios de Itabi, Monte Alegre de Sergipe e Nossa Senhora da Glória. Constatamos ainda que as iguarias consideradas tradicionais possuem nichos de mercado e que estão enraizadas na identidade da população sertaneja. Logo, consumir alimentos tradicionais comercializados na feira atesta a relação de confiança dos consumidores para com os produtores, legitimando a oferta desses alimentos tradicionais.

Com esta pesquisa pretendemos contribuir para a construção do conhecimento sobre a dinâmica das feiras, por meio da análise das bancas de comidas tradicionais. Constatamos que essa atividade de produzir e comercializar os alimentos tradicionais constitui uma territorialidade enraizada na vida de grupos familiares, e, que proporciona renda semanal essencial para a reprodução social dessas famílias. Verificamos in loco as relações de proximidade e confiabilidade existentes entre feirantes e consumidores como motivadoras da resistência, permanência e avanço no espaço urbano desses pontos de vendas. Observamos que a produção dos derivados tradicionais como beijos, saroió, pé-de-moleque e os queijos artesanais estão arraigados na identidade cultural da população sergipana, haja vista a constância dessas iguarias em todas as feiras visitadas. Além da expressiva demanda dos

derivados do leite e da mandioca, mas também o consumo das comidas típicas por consumidores das diferentes faixas etárias e níveis de renda. Portanto, resgatar a história desses pontos de vendas e da produção de alimentos, revelar a importância desses estabelecimentos na reprodução de grupos familiares e na vida desses atores sociais, assim como para os consumidores, são iniciativas que proporcionarão a espacialização de uma cultura não estudada até o momento em Sergipe.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Maria Geralda de. **Tantos Cerrados**: múltiplas abordagens sobre a biogeodiversidade e singularidade cultural. Goiânia: Ed. Vieira, 2005.
- CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Ed.Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade. São Paulo, 1983.
- CASTELLS, Manuel. **O Poder da Identidade**. Tradução: Roneide Venâncio Majer. 3ª Edição. São Paulo: Paz e Terra, 2000.
- CERTEAU Michel. **A invenção do cotidiano**: artes de fazer. Volume 01. Petrópolis: Vozes, 1994.
- _____. **A invenção do cotidiano**: morar, cozinhar. Olume 02. Petrópolis: vozes, 1996.
- CORRÊA, Roberto Lobato. **A rede urbana**. Editora Ática S. A. 1989.
- CLAVAL, Paul. **A Geografia Cultural**, EDUFSC, Florianópolis, 2001.
- GARCIA, Rosa W.D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: Considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas- SP, 2003.
- GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. O Correio da Unesco, Rio de Janeiro, 15(7), p.4-7, 1987.
- GIARD, Luce, A arte de nutrir. In: CERTEAU, M. GIARD, L. MAYOL P. **A invenção do cotidiano**: morar, cozinhar. 5ª Edição. Tradução Ephraim F. Alves e Lúcia E. Orth. Petrópolis: Vozes, 2003.
- GONZAGA, Luiz, ALMEIDA Onildo. **A feira de Caruaru**. Rio de Janeiro: Copacabana, 1957.
- HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. Tradução de Beatriz Sidou. São Paulo: Centauro, 2006.
- HOBSBAWM, Eric. RANGE, Terence. **A invenção das tradições**. Tradução Celina Cardim Cavalcanti. Rio de Janeiro: Paz e Terra. 1994.
- MENEZES, Sônia de S. M. Sabores do Sertão ao Litoral: saberes e fazeres como estratégia de reprodução social e econômica de grupos familiares. **Revista GEOgrafias**, v. 03, p. 44-62, 2015 a.
- _____. **Queijo artesanal** Configurações territoriais- Experiências Escalares do Global ao Local(O caso de Sergipe)). 1. ed. São Cristóvão: Editora da UFS, 2015b. v. 01. 293p .
- SANTOS, M. **Metamorfose do espaço habitado**. 5ª edição. São Paulo. Ed. Hucitec. 1996.

AROMAS E SABORES DA NOITE MAIS LONGA DO PORTO: O SAGRADO E O PROFANO NAS FESTAS DE SÃO JOÃO

Maria José Saraiva de Lemos Araújo
Projeto DIAITA – Património Alimentar da Lusofonia
Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra
mariajoaraujo@gmail.com

RESUMO

Não tendo a riqueza alimentar do Natal ou da Páscoa, o manjar cerimonial do S. João no Porto, como o de outros santos populares é isso mesmo: popular. Na véspera, sardinha assada, caldo verde, febras de porco, pimentos, pão e muito, muito vinho. O cordeiro salta do colo do santo e é imolado no dia seguinte com batatas assadas e arroz de forno. Noutros alimentos, que nesta noite o não são, reside também a simbologia das festas sanjoaninas: erva-cidreira, manjerico e alho-porro, atores principais da noite de S. João, que protegem e transmitem mensagens fraternas. Simbólicos, como são também a água das fontes e o fogo das fogueiras e dos balões que iluminam o céu nesta noite de infindável madrugada. É a vivência atual do S. João no Porto que constitui o tema central deste estudo, através de um passeio pela cidade na sua noite mais longa, identificando através desse percurso o que de mais singular a cidade manifesta e oferece, quais os comportamentos sociais e alimentares desta festa e a respetiva simbologia.

Palavras-chave: S. João, Porto, Festa, Manjerico, Alho-porro.

ABSTRACT

Although it does not have the richness of Christmas or Easter, the ceremonial food of St. John in Porto, like in other popular saints feasts is exactly that: popular. The day before, sardines, “caldo verde”, pork fibres, roasted peppers, bread, and much, much wine. The lamb jumps out of St John’s lap and is immolated next day with baked potatoes and rice. In other nourishments, which in this night are not for eating, also lies the symbolism of St. John festivities: lemon balm, basil and leek, main actors of St. John’s night, protecting and transmitting fraternal messages. Symbolic, like fountain’s water and the fire of bonfires and balloons that light up the sky of this endless night. It is the current experience of St. John in Porto which is the focus of this study, lived in a city tour in his longest night, identifying through this journey what most unique the city manifests and offers, the social and culinary behaviours this festivity holds and its symbology.

Keywords: St. John, Porto, Festivity, Basil, Leek.

Introdução

“S. João... cravos aos molhos
Manjericos pelas ruas
E no sonho dos teus olhos
Balões grandes como a lua”

A noite que o solstício de verão faz a noite mais pequena do ano transforma-se na noite maior da cidade do Porto.

Se, no hemisfério norte, o dia 21 de junho é o dia mais longo do ano, o seu significado histórico e cultural vai muito para além da medida das horas de luz deste dia, nele se festejando, em épocas primitivas, a fertilidade e a abundância associadas à alegria das colheitas.

Festas que a Igreja cristianizou, fazendo-as coincidir com o nascimento de S. João Baptista e que, com este santo popular como padroeiro, se vivem de modo especial e único na cidade do Porto, mantendo vivas as mais antigas práticas e tradições de homenagem aos elementos da natureza, integrando-as na devoção religiosa, aliando o profano e o sagrado.

É a vivência atual do S. João no Porto que constitui o tema central deste estudo, propondo-se um passeio pela cidade na sua noite mais longa, identificando através desse percurso o que de mais singular a cidade manifesta e oferece, o que move o mar de gente que inunda as ruas, quais os comportamentos sociais e alimentares desta festa e a respetiva simbologia.

As origens e significados das festas sanjoaninas, festas cíclicas de origem pagã com uma forte componente mística e de magia, são abordadas na primeira parte do estudo, em que se evidencia a simbologia de plantas e ervas aromáticas como o manjerico e o alho-porro, atores principais da noite de S. João.

Festas sanjoaninas: origens e significados

“Em junho, foicinha em punho”

Dando início à estação do verão, fertilizadora por excelência, o mês de junho surge, nos calendários agrícolas medievais, associado a sementeiras e colheitas. Colheitas de cereais como o trigo, centeio e cevada, pois “Em junho, foicinha em punho”.

Mês também de colher cerejas e nêspas e que, segundo o Almanaque Borda D’ Água (2015), também é de “cavar, estrumar e semear os campos”.

Tempo e estação desde sempre celebrados em festas pagãs, festejando a fertilidade e a abundância associadas à alegria das colheitas e, por isso, marcando na Idade Média o início do novo ano económico.

Remontamos à antiga Grécia e encontramos o solstício de verão como o início do novo ano, assinalando a contagem decrescente até às olimpíadas seguintes (Konnikova, 2013).

Um pouco por toda a Grécia, mas particularmente em Atenas, celebrava-se também nesta data, numa homenagem ao deus *Kronos*, o festival de Kronia que juntava, por uma vez, escravos e homens livres, pois que as colheitas dependiam de uns e de outros. Esta única e improvável união estará porventura na base do esquecimento temporário das restrições sociais que hoje se observam nos rituais de festividades profanas ou de origem profana, como são as do carnaval ou dos santos populares.

Associadas ao solstício de verão e celebrando o sol enquanto elemento fecundador por excelência, as festas de S. João anteveem também, segundo alguns autores, a entrada na “triste peregrinação do inverno”, assumindo assim um duplo caráter: a celebração da estação fertilizadora, enquanto Vida, mas também o caminho para a privação trazida pelo inverno, época de morte de toda a natureza (Pedroso, 1988, p. 112):

“... O Sol, atingindo a plena manifestação da sua força criadora, inclina-se sobre a Terra, e cada dia vai perdendo mais e mais o seu vivificador brilho; os dias começam a decrescer e as noites a aumentar. Esta volta do sol, isto é: a sua ida para a longínqua carreira hibernal, é acompanhada de celebrações populares, coincidindo com o dia de São João Baptista (24 de junho) ...”

Esta dualidade não é, contudo, totalmente partilhada por outros autores, que antes entendem estas festas como um combate entre o Bem e o Mal, sendo o apogeu do Sol, entendido como o Bem, celebrado como “a superioridade da fecundação e do Eterno Renascer sobre a angústia da Morte”. É nessa luta entre o Bem e o Mal que assume particular importância o papel e significado simbólico das ervas e plantas aromáticas e das suas virtudes, pois estas,

“florescendo sob a plenitude dos raios solares, substituem-nos contra a noite da fome e da doença e dos azares maldosos” (Pacheco, 2004, pp. 18-19).

Virtudes místicas a que também se refere Manuel António Pina “E, como ninguém vê, deixarão o alho atrás da porta todo o ano. Parece que afasta os espíritos ruins, os malefícios e os quebrantos e impede os enguiços e os tolhimentos dos inimigos!” (Pina, 2002, p. 29).

Assumindo um ou outro caráter, as festas de S. João estão inquestionavelmente associadas à teoria solsticial, associação que segundo Ernesto Veiga de Oliveira não é posta em causa pela falta de coincidência entre os dias que decorrem entre o dia 21, dia do solstício e 24, dia da festa de São João (Oliveira E. V., 1984, p. 122).

As festas sanjoaninas têm pois origem em ritos agrários, associados à alegria das colheitas, envolvendo um caráter místico e de magia e tendo o Sol, enquanto fonte de criação e de vida, como elemento dominante; ritos que se perpetuaram através dos tempos e hoje se mantêm visíveis no maior motivo da festa de S. João, a celebração da Felicidade.

As atuais práticas destas festas envolvem cores, aromas e sabores, mas também água e fogo, presenças constantes na História de Deuses e de Homens.

Água que neste dia é abençoada, como é a água do Batismo, com que S. João batizou Jesus Cristo, transmitindo-se essa bênção ao orvalho caído na madrugada, que confere saúde e formosura aos Homens e virtudes especiais às plantas por ele molhadas. São as célebres orvalhadas de S. João, presentes em quadras populares e assim festejadas (Pedroso, 1988, p. 117):

“Orvalhadas!
Minhas orvalhadas
Viva o rancho
das moças casadas”

“Orvalhadas!
Minhas orvalheiras
Viva o rancho
das moças solteiras”

“Orvalhadas!
Minhas orvalhudas
Viva o rancho
das mulheres viúvas”

Com um espetáculo de fogo-de-artifício sobre o rio Douro, um dos pontos altos da noite, e com o lançamento de balões, se homenageia o fogo, presente também nas fogueiras que ainda se saltam, “repetindo a crença primitiva das virtudes fecundantes e propiciadoras do fogo, tendo em vista o casamento, a saúde e a felicidade” (Oliveira E. V., 1984, p. 175).

Tal como com outras festas pagãs, a igreja cristianizou esta festa do solstício de verão, fazendo-a coincidir com a data do nascimento de S. João Batista, e não com a data da sua morte, como com os outros santos. O que só acontece com Jesus Cristo, nascimento celebrado no Natal, a coincidir com o solstício seguinte, o de inverno. Por esse motivo é S. João Batista o Santo Precursor, que nasce quando os dias passam a diminuir, nascendo Cristo quando aqueles passam a aumentar. “É necessário que Ele cresça e eu diminua” (Jo 30,3).

E é S. João Batista que nos apresenta Cristo como o cordeiro a imolar: “Eis o cordeiro de Deus, que tira o pecado do mundo” (Jo 1,29).

Cordeiro que os portuenses simbolicamente sacrificam no dia de S. João e que, certamente não por acaso, constitui manjar cerimonial deste dia, mesmo que nos tempos que vão correndo, possa o cordeiro ser substituído por cabritinho ou borrego.

Contrariamente à convicção generalizada, é S. João o padroeiro das festas mas não da cidade. Durante mais de cinco séculos, o padroeiro do Porto foi S. Pantaleão, tendo sido substituído pelas autoridades eclesiásticas, em 1981, por Nossa Senhora da Vandoma (Cleto, 2012), imagem desde sempre presente no brasão da cidade.

Talvez por esse motivo, a imagem de S. João, embora presente na maioria das igrejas portuenses e mais abundante do que qualquer outra figura com exceção de Nossa Senhora, não é particularmente inspiradora de obras artísticas, refletindo deste modo a importância do Santo, para o qual não estão previstas, para o dia 24 de junho, homenagens litúrgicas (2015). Apesar disso, celebram-se em algumas igrejas eucaristias festivas da solenidade do nascimento de S. João Batista, como é o caso das igrejas de S. João da Foz, de S. João Novo e de S. Nicolau.

Mas S. João é sobretudo evocado pelo povo ao ar livre, alegre e festivamente¹. Tal como o homenageiam, não só outras cidades portuguesas² como Braga ou Angra do Heroísmo, mas outros países, em festas igualmente associadas ao solstício de verão, com particular ênfase no culto do fogo, como são exemplos a “Fête de la Saint-Jean” em França e na Bélgica, o “San Xoán” em Espanha, sendo, no Canadá, considerada a festa nacional da região de Quebeque.

Festejos que datam no Porto pelo menos desde a Idade Média, pois a elas se refere Fernão Lopes, na crónica de D. João I, citada por Hélder Pacheco (Pacheco, 2004, p. 46): “Elles no Porto, por ledice de sua vinda, hordenarom huú torneio em vespera de sam Joham, que era dia em que os moradores daquela çidade costumavom de fazer gram festa”.

Festejos que, mantendo vivas as mais antigas práticas e tradições de homenagem aos elementos da natureza, aproximando deuses e homens, se mantêm e de cuja vivência atual se dará conta no ponto seguinte.

Festa na Noite

“Em chegando a noite d’ hoje,
a noite de S. João,
os velhos sentem-se moços
e os moços mais do que o são”

É noite de S. João, padroeiro da grande festa da cidade do Porto. Santo que, para o nosso poeta maior, é um rapaz ainda menino, cuja missão é ter ao colo um cordeiro pequenino (Pessoa, 1994, p. 34).

Paira no ar uma estranha agitação e a cidade fervilha, preparando-se para viver a noite mais curta do ano que é, afinal, a mais longa do Porto.

Os passeios da baixa portuense são agora ocupados por vendedeiras de ervas santas e plantas aromáticas, onde o povo para, para ver, cheirar e sentir. Erva-cidreira, limonete, alfazema, cravos, alecrim, mas sobretudo o manjerico e o alho-porro, símbolos por excelência desta festa, coexistindo atualmente com os menos pacíficos martelinhos. Ervas e plantas que encherão de perfumes e aromas toda a noite de S. João.

¹ Refira-se que o espírito de folia presente nas festas contrasta em absoluto com a vida ascética do S. João, de imagem esquelética, vestido de peles de animais e alimentando-se de mel selvagem e de gafanhotos...

² Apesar da rivalidade própria de cidades vizinhas, Porto e Vila Nova de Gaia celebram atualmente em conjunto o S. João, sendo essa união simbolizada pelo lançamento do fogo a partir do meio do rio que as separa e da ponte D. Luís, que as une.

E um pouco por toda a cidade, algumas crianças, indiferentes à nova moeda, repetem numa enternecedora pedinchice “Um tostãozinho para o S. João”, a relembrar o grupo de Carlitos e Teresinha de Aniki Bóbo (Oliveira, 1942).

Manjericos de todos os tamanhos, fazendo contrastar o verde das folhas com o vermelho do barro dos vasos que os suportam, ostentando quadras alusivas às festas, ou permitindo a sua escolha, refletindo toda a simbologia associada a estas festas. Manjericos cujo aroma se sente só com as mãos, presentes oferecidos com dedicatórias de amor ou de amizade transformadas em quadras. E que se levam para os lares, para os protegerem, alegrarem e perfumarem, embora raramente perdurem para além do mês de junho.

“Tem barbas e não as corta; tem dentes e não come; tem rabo e não o arrasta” (Felgueiras, 1962, p. 77). Assim se descrevia em 1962 o alho-porro, símbolo eminentemente tripeiro, a quem a fantasia popular atribui virtudes de afastamento dos “espíritos maus” e proteção contra “maus-olhados” e que por isso se guardam, em casas e lojas, atrás da porta. Presença obrigatória na mão dos foliões da noite sanjoanina, com ele se toca na cabeça de quem passa, novos e velhos, bebês e crianças sempre, e até nos agentes de autoridade, que nesta noite se esquecem um pouco dela quando tiram o chapéu para os mais afoitos lhes poderem “bater” com o alho-porro. Gestos de verdadeiras carícias, de transmissão de superstições e crenças associadas às colheitas das plantas orvalhadas.

Alho-porro com o qual, nesta noite e só nesta noite, os conservadores homens do Porto aceitam que outros homens “batam” nas “suas” mulheres e estas noutros homens que não os “seus”. Atrevemo-nos a sugerir que o termo utilizado talvez reforce a teoria da representação do falo pelo alho-porro (que alguns conseguem ver igualmente nos martelinhos), refletida em versos e quadras populares deste S. João:

“Alho-porro tem três folhas, ó maldito
não me tolhas...”
ou
“Meu amor, teu alho-porro
Namora o meu manjerico
Quando se beijam, sem gorro,
Que sobressaltada eu fico!”¹

Uma semana antes da tão festejada data, já o “jeito fechado” e o “timbre pardacento”² do Porto se perdem e a cidade se enche de vivas cores emprestadas pelas ruas engalanadas de bandeiras, arcos e balões. Balões em forma de Sol, vivos, alegres, de cores quentes, ou não fosse o Sol um dos homenageados da noite que se aproxima.

Ruas avivadas pelas montras aprimoradas das lojas e pelas cascatas, preparando aquela que é a maior manifestação coletiva dos portuenses, símbolo da confraternização de uma cidade inteira, num ato de democracia plena. E às habituais despedidas quotidianas se acrescenta, por todos e para todos, um voto de “ Bom S. João”!

Mantendo viva a tradição popular e tendo como principal motivo a representação da figura do Santo Precursor como simbologia das festas sanjoaninas, lojas tradicionais e modernas, associações, coletividades e particulares competem entre si nos concursos de Montras e Cascatas de S. João.³

Cascatas que fazem lembrar presépios, as mais das vezes encimadas pelos três santos populares, Santo António, S. Pedro e um maior S. João, magro, de parcas vestes e sempre com um cordeirinho, como figura central.

¹ Quadra em manjerico na Estação de São Bento, junho 2015.

² *Porto Sentido* - Letra e música de Rui Veloso

³ Recolheram-se em registo fotográfico, as cascatas da Associação Social e Cultural de São Nicolau, dos Sapadores Invicta (vencedoras do 1º e 2º prémios, respetivamente, do concurso de Cascatas de São João - 2015) e do Grande Hotel de Paris, que suportam, entre muitas outras, a análise efetuada.

Cascatas que desrespeitam épocas históricas, juntando figuras e representações de cenas quotidianas de todos os tempos da vida da cidade, em que relevam as atividades ligadas à alimentação. Com o rio sempre presente, no qual “navegam” as pipas do vinho do Porto nos barcos rabelos, encontram-se sob a ponte lavadeiras, padeiras, peixeiras, aguadeiras, pescadores, assadores de sardinhas, vendedeiras de manjericos, tendas e restaurantes. E, um pouco mais atrás, lá estão as atividades agrícolas e os campos cheios de cordeirinhos e seus pastores que por vezes são outro pequeno S. João, uma pequena igreja ao fundo. E a algumas não faltam as procissões, as bandas e os carrosséis, tudo engalanado de arcos e balões.

Cenários feitos à mão com todo o carinho que se tem pela cidade e pelo seu S. João, a fazer meninos quem as olha...

“Sinto que ao pôr na cascata
O meu olhar de menino
Mesmo de fato e gravata
Serei sempre pequenino!”¹

Já na grande noite, seja no espaço doméstico, entre família e amigos, seja no espaço público dos restaurantes das muitas praças e pracinhas da cidade, vai-se cortando a broa e preparam-se as brasas para assar pimentos e febras e, claro, a iguaria principal desta noite de festa, a sardinha. Pois, por nesta época ser mais gorda, é no S. João que ela “pinga no pão”. Tradicionalmente comida em festa convivial à volta do assador, com a simplicidade de o fazer à mão sobre uma fatia de pão, convenientemente acompanhada pelo prazer de um (ou mais) copos de vinho. O cordeiro, cabrito ou borrego fica reservado para o almoço tardio do dia seguinte, acompanhado de batatas assadas e arroz de forno.

Acabada a vontade das sardinhas, já que estas sempre sobejam, e depois do caldo verde e cerejas de Resende ou do Fundão, é hora de ocupar as ruas e encontrar o melhor lugar para, durante cerca de um quarto de hora, deixar brilhar o olhar com o fogo-de-artifício lançado do Douro. Brilho que torna dia a noite e eleva os sonhos ao céu que agora se confunde com o rio. Fogo cujo fim, anunciado pelo estrondear de três foguetes já sem brilho, é calorosamente saudado por palmas de milhares de mãos, como que numa despedida até ao próximo solstício.

Sendo inúmeras as alternativas para os percursos sempre circulares desta noite, ruma-se este ano até às Fontainhas, local obrigatório da noite sanjoanina.

Mas no caminho, a par do alho-porro na mão, vão também os balões que chegou o tempo de “largar” e juntar aos outros que, quais sóis, já iluminam o céu.

É entrando no mar de gente que cantando e dançando inunda as Fontainhas que se encontra, no local de uma antiga fonte, um pequeno santuário a S. João Batista, tendo como motivo o Batismo de Cristo. Local onde inicialmente os moradores daquele bairro montavam a sua cascata, que por ser bela se tornou famosa, dando origem a que por ali passassem as rusgas² para a visitar. Gentes já cansadas da folia, a quem se servia café quente, aletria e aguardente (Costa, 2002) e que aproveitavam a pausa para se refrescar na fonte, mantendo a tradição da água benta e purificadora da madrugada de S. João, deixando esmolos e ofertas de cera em cumprimento de promessas feitas.

No meio das cores e aromas misturados dos manjericos e alhos-porros, das farturas das *roulottes* e das sardinhas e pimentos que nas Fontainhas assam noite fora, embalado pela música do artista da noite e a dos matraquilhos, carrosséis, tómbolas e martelinhos, pausa o povo silenciosamente diante do sagrado daquele lugar, repetindo os rituais das esmolos, acendendo velas ou depositando figuras

¹ Quadra em manjericos na Rua da Fábrica, junho 2015.

² Esta denominação é dada quer aos grupos de amigos que se juntam no S. João e, de mãos dadas, invadem as ruas, quer às marchas que desfilam, em concurso, na Avenida dos Aliados no último dia das festas, que assim são oficialmente encerradas. Estas marchas, ou rusgas, são organizadas por moradores, associações e escolas de cada freguesia, que trajam e representam as romarias de outros tempos - rusgas, acompanhados por músicos que cantam quadras alusivas ao S. João. A rusga vencedora de 2015 foi a da freguesia da Sé, freguesia que faz parte do Centro Histórico do Porto, Património Mundial da Humanidade desde 1996.

em cera. Cabeças, sobretudo. Mais do que em qualquer outro lugar do Porto, nas Fontainhas o sagrado e o profano dançam lado a lado nas festas de S. João.

A noite já vai longa, cansados estão os corpos que é ainda preciso aproximar do fogo das fogueiras. Fogo que Prometeu roubou aos deuses para dar luz e calor aos homens, valendo-lhe a ira de Zeus e um terrível castigo. Fogo que para uns purifica e para outros vivifica e fertiliza, como faz o Sol com toda a natureza:

“Foge à fogueira, Maria,
Senão o tempo, verás,
Transforma a tua alegria
Em rapariga ou rapaz...”¹

E depois do fogo, não pode a noite acabar sem a presença da água. Se das costumeiras orvalhadas desta noite, tanto melhor. Orvalhadas que já abençoaram as ervas nos campos em que noutros tempos as mulheres se reboavam procurando a fertilidade:

“Na noite de São João
É bem tolo quem se deita
Sem tomar as orvalhadas
Nos campos de Cedofeita”

E assim os resistentes se encaminham agora para a Foz, dando ainda um pezinho de dança no bailarico de Miragaia. Chegados à praia, alguns ainda se aventuram pelo mar dentro no banho que esta madrugada pede. Mas a maioria termina a noite deitado na areia, aguardando pelo nascer do sol, outro sol que a partir de agora estreitará os dias. Até ao solstício de inverno. Até ao Natal.

Conclusões

“São João p’ra ver as moças,
Fez uma fonte de prata
As moças não vão à fonte...
São João todo se mata”

Enche-se de alegria e festa o coração dos portuenses na Noite de S. João.

Alegria que remete para as origens pagãs das festas ligadas ao solstício de verão, de celebração ao sol enquanto força criadora e mãe da abundância, que o cristianismo fez coincidir com o nascimento de S. João Batista.

O Porto mostra nas festas sanjoaninas a sua devoção ao santo, não com o pudor e o recato próprios das virtudes sagradas, mas em plena euforia, dançando, comendo, cantando e namorando, celebrando a Vida nesta que é, apesar de mais pequena, a sua maior noite.

S. João a tudo assiste do alto das cascatas que enchem a cidade, ao lado de um manjerico e de um alho-porro, sendo nesta madrugada menos santo e mais humano, um verdadeiro santo popular.

Não tendo a riqueza alimentar do Natal ou da Páscoa, o manjar cerimonial do S. João, como dos outros santos populares é isso mesmo: popular.

Na véspera, sardinha assada, base da alimentação portuguesa desde a Idade Média, caldo verde, febras de porco, pimentos, pão e muito, muito vinho. No S. João, aliás, bebe-se mais do que se come,

¹ Quadra em manjerico na Rua da Constituição, junho 2015.

servindo de metáfora a Alberto Pimentel, para quem no S. João “o povo bebe o prazer como bebe o vinho: a longos tragos, não às pinguinhas” (Pimentel, 1971, p. 21).

O cordeiro, o que tira o pecado do mundo, salta do colo ou dos ombros do santo e é imolado no dia seguinte com batatas assadas e arroz de forno.

Noutros alimentos, que nesta noite o não são, reside também a simbologia das festas sanjoaninas: erva-cidreira, manjerico e alho-porro, que tanto caracterizam esta noite que une num abraço toda a cidade. Símbolos que protegem e transmitem mensagens fraternas.

Simbólicos como são a água e o fogo, elementos e alimentos da natureza. A água do orvalho, das fontes, do rio e do mar, e o fogo das fogueiras e dos balões que iluminam o céu nesta noite de infundável madrugada.

Louvando a natureza protetora, cantando aos amores e à Vida, se celebra no Porto, numa festa sem igual, o nascimento de S. João Batista, num cruzamento singular entre o sagrado e profano.

Referências bibliográficas

(2015). Obtido em 18 de junho de 2015, de <http://pt.scribd.com/doc/243880696/Borda-de-Agua-2015-pdf#scribd>

(2015). Obtido em 22 de junho de 2015, de <http://www.dehonianos.org/portal/santoral.asp>

Chaves, P. (1945). *Rifoneiro Português*. Porto: Editorial Domingos Barreira.

Cleto, J. (2012). *Lendas do Porto - Volume II*. Vila do Conde: Quidnovi - Edições e Conteúdos, S.A.

Costa, S. M. (2002). *Festas e Tradições Portuguesas*. Lisboa: Círculo de Leitores.

Eliade, M. (1992). *Mito do Eterno Retorno*. São Paulo: Editora Mercuryo Ltda.

Felgueiras, G. (1962). *O Tripeiro*, pp. 77-82.

Konnikova, M. (2013). Obtido em 17 de junho de 2015, de <http://blogs.scientificamerican.com/literally-psyched/why-we-celebrate-the-summer-solstice/>

Moura, V. G. (2006). *São João do Porto*. Porto: Modo de Ler Editores e Livrários, Lda.

Obadia, L. (2011). *Antropologia das Religiões*. Lisboa: Edições 70, Lda.

Oliveira, E. V. (1984). *Festividades Cíclicas em Portugal*. Lisboa: Publicações Dom Quixote.

Oliveira, M. (Realizador). (1942). *Aniki Bobo* [Filme].

Pacheco, H. (2004). *Porto. O Livro do S. João - TOMO I*. Porto: Edições Afrontamento, Lda.

Pedroso, C. (1988). *Contribuições para uma Mitologia Popular Portuguesa*. Lisboa: Publicações Dom Quixote.

Pessoa, F. (1994). *Os Santos Populares*. Lisboa: Edições Salamandra, Lda.

Pimentel, A. (1971). Noite de S. João. Em P. Pombo, *S. João no Porto - Antologia* (pp. 19-23). Porto: Câmara Municipal do Porto.

Pina, M. A. (2002). *Porto, Modo de Dizer*. Porto: Edições Asa .

Schmidt, J. (2011). *Dicionário de Mitologia Grega e Romana*. Lisboa: Edições 70, Lda.

COMIDA COMO CULTURA: A FESTA DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO EM FARIA LEMOS-BENTO GONÇALVES - SUL DO BRASIL

ALIMENTATION COMME CULTURE: LA FÊTE DE NOTRE-DAME DU ROSAIRE EN FARIA LEMOS-BENTO GONÇALVES - SUD DU BRÉSIL

Hosana Maria Speranza Cimadon – Mestre em Ciências da Saúde pela Fundação Universitária de Cardiologia (IC-FUC/RS/Brasil), Doutoranda do Programa de Processos e Manifestações Culturais da Universidade Feevale (Novo Hamburgo/RS/Brasil), professora Adjunta da mesma instituição. e-mail: cimadon@feevale.br.

Cleber Cristiano Prodanov - Doutor em História Social pela Universidade de São Paulo (USP/SP/Brasil), professor do Programa de Processos e Manifestações Culturais da Universidade Feevale (Novo Hamburgo/RS/Brasil), pesquisador do Grupo de Pesquisa Cultura e Memória da Comunidade da mesma instituição. e-mail: prodanov@feevale.br.

Claudia Schemes – Doutora pela Pontifícia Universidade Católica do RS (PUCRS/Brasil), professora do programa de Processos e Manifestações Culturais da Universidade Feevale (Novo Hamburgo/RS/Brasil), pesquisadora do grupo de Pesquisa Cultura e Memória da Comunidade da mesma instituição. e-mail: claudias@feevale.br

RESUMO

O objetivo desse artigo é analisar o papel representado pela comida na festa de Nossa Senhora do Rosário, no distrito de Faria Lemos, município de Bento Gonçalves, no Estado do Rio Grande do Sul, no Brasil. Essa festa ocorre desde 1898 e está inserida em uma região marcada pela presença de imigrantes italianos. Nesse contexto, a comida sempre esteve presente de forma marcante na festa, com preparações originárias da tradição italiana e a incorporação de elementos locais. A evolução do cardápio, a mutação de seus ingredientes e do modo de preparo constituem também nosso objeto de análise. Para o entendimento dos elementos da cultura e da comida optamos por uma pesquisa de caráter inter e multidisciplinar com uso de fontes primárias e da história oral na perspectiva da micro história. Por fim, esse estudo também procura demonstrar como a comida exerceu um papel fundamental na constituição de uma identidade local.

Palavras-chave: comida; religião; identidade, cultura, imigrantes.

RÉSUMÉ

Le but de cet article est d'analyser le rôle joué par les aliments dans l'évolution de la fête de Notre-Dame du Rosaire, patronne de la banlieue Faria Lemos dans la ville de Bento Gonçalves, dans l'État du Rio Grande do Sul, située à l'extrême sud du pays. Cette fête se passe depuis 1898 au mois d'Octobre et est intégrée dans une région marquée par la présence d'immigrés italiens. Dans ce contexte, la nourriture a toujours été présente de façon remarquable à la fête, avec des préparations originaires de la tradition italienne et l'incorporation d'éléments locaux. L'évolution du menu, la mutation de ses ingrédients et de la méthode de préparation sont également l'objet de notre analyse. Pour comprendre les éléments de la culture et du repas dans cette tranche territoriale et historique, nous avons choisi une recherche de caractère inter et multidisciplinaire à l'utilisation de sources primaires et de l'histoire orale dans la perspective de la micro-histoire. Enfin, cette étude cherche également à démontrer comment la nourriture a joué un rôle clé dans la création d'une identité locale.

Mots-clés: nourriture; religion; identité; culture; immigrants.

INTRODUÇÃO

O presente artigo é parte de uma pesquisa maior onde investiga-se o papel da comida nas festas religiosas dos imigrantes italianos no sul do Brasil. Nesse contexto analisaremos a comida preparada e servida em uma festa religiosa e seu papel, bem como se desenvolveu a mesma ao longo dos anos.

Para essa análise, abordaremos a festa de Nossa Senhora do Rosário, padroeira do distrito de Faria Lemos, do município de Bento Gonçalves no Estado do Rio Grande do Sul, extremo sul do país. Essa festa ocorre anualmente no mês de outubro desde o longínquo ano de 1898. De acordo com registros paroquiais, a primeira edição da festa aconteceu no primeiro domingo de outubro de 1898 (Livro Tombo I, 1916-1943).

A festa da padroeira sempre foi de grande relevância para a comunidade que deixou sua terra natal na Itália, principalmente da região do Vêneto. A união das pessoas, o trabalho, a dedicação e principalmente a comida local, transformaram a festa em um evento atrativo, de fortalecimento e de identidade da comunidade local.

A preparação dos pratos servidos no almoço ao longo de todas as festas contava com a participação de homens e mulheres da localidade que, com dedicação, doação do seu tempo e produtos, faziam a união de saberes e sabores da colônia¹, transformaram produtos em deliciosos pratos que muito contribuíram para a formação da cultura dessa comunidade.

Assim, pode-se dizer que a comida foi um elemento agregador na festa de Nossa Senhora do Rosário e fator preponderante à identidade cultural dessa comunidade. Essa afirmativa vai ao encontro do que Montanari (2013) escreve sobre comida como cultura quando diz que comida é cultura quando produzida, pois o homem, ao contrário de outras espécies animais, cria a própria comida e a prepara com produtos de base da sua alimentação, transformando-a por meio do fogo e de técnicas elaboradas expressadas na cozinha e, é cultura, também porque é consumida. O homem escolhe o que deseja consumir seguindo critérios econômicos, nutricionais e simbólicos de que a comida se reveste.

Na festa de Nossa Senhora do Rosário as preparações culinárias do almoço sempre foram distribuídas em longas mesas para serem saboreadas por pessoas que ficavam muito próximas umas das outras e sentadas em bancos com comprimento igual ao das mesas. Os participantes da festa consumiam de acordo com sua preferência e por meio da comunicação verbal e gestual durante o almoço e, assim, foram estabelecendo vínculos de amizade e trocas. Essa proximidade e contato reforçou o papel da comida como um dos mais eficazes instrumentos de comunicação.

Para Morigi, Rocha e Semensatto (2012), as festas comunitárias são práticas culturais em que são produzidos, transmitidos e usados saberes da tradição e da cultura local. Nesse aspecto, a manutenção da memória social está associada à cultura imaterial, e nos festejos a tradição cultural possui centralidade e é exaltada desde a concepção do evento.

Analisar os processos culturais, em especial as peculiaridades alimentares junto à festa, é de fundamental importância para entender com profundidade o papel que a comida representou na comunidade de Faria Lemos. De acordo com Montanari (2013), a história contada e não registrada pode perder-se com o passar dos tempos ou sofrer alterações devido aos esquecimentos.

Segundo o sociólogo inglês Jack Goody (apud MONTANARI, 2013, p. 62), a cozinha escrita permite codificar, em um repertório estabelecido e reconhecido, as práticas e as técnicas elaboradas em determinada sociedade. A cozinha oral teoricamente está destinada, em longo prazo, a não deixar traços de si. Para ele, mesmo que os textos escritos nunca sejam expressão direta de uma cultura popular, eles, todavia, a representam com fidelidade muito maior do que poderíamos esperar.

Muito poucos são os estudos que falam da comida como cultura nas festas religiosas realizadas em regiões colonizadas por italianos no Estado do Rio Grande do Sul, por isso é importante pesquisar sobre o tema: saber como os pratos da culinária eram preparados nas diferentes épocas, os insumos utilizados, os utensílios, os equipamentos, os temperos, os saberes e como as pessoas se organizavam nas tarefas do início ao final da festa.

Dados de Gomes e Laroque (2010) dão conta de que os principais elementos da cultura trazidos pelos imigrantes italianos que se estabeleceram no Rio Grande Sul, a partir de 1875, são o uso de dialetos de cada região de costume e também as residências, a alimentação, a vestimenta, o divertimento, a

¹ A expressão saberes e sabores da colônia foi inspirada no título do livro de: MENASCHE, Renata. **Saberes e Sabores da Colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo rural**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2015.

música, o lazer e a religião. A fé e a cultura, em conjunto, constituíram uma força de coesão muito forte. Foi através da religião que os primeiros imigrantes se agregaram na identificação, principalmente do dialeto e dos sabores alimentares. Assim foram se aglomerando em comunidades formando a sua própria identidade cultural.

Apesar do significativo número de livros e artigos sobre a história da alimentação, a gastronomia, especificamente no Rio Grande do Sul, é recente e precisa ser pesquisada com mais profundidade nos diversos contextos sociais, inclusive quando se trata da comida presente em festas religiosas, como é o caso da festa de Nossa Senhora do Rosário de Faria Lemos.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa de caráter inter e multidisciplinar que envolveu, nesta primeira fase, a utilização de fontes primárias (livros Tombo I, II e III¹, pesquisa bibliográfica e observação de fotos). Para o enriquecimento da pesquisa e no intuito de preencher as lacunas de registros a respeito da comida e, dentro da perspectiva da micro história, foi privilegiada a história oral. Por meio de entrevistas com pessoas da comunidade que participaram da organização da liturgia e do preparo da comida da festa buscaram-se informações relevantes sobre o evento, especialmente no que diz respeito à comida.

Escolheu-se a micro história por se tratar de uma pesquisa realizada em uma comunidade pequena, no caso, o distrito de Faria Lemos colonizada por imigrantes italianos que tem em sua história a Festa de Nossa Senhora do Rosário, sua padroeira.

De acordo com Barros (2007), a micro história corresponde a um campo histórico relacionado a uma coisa bem distinta, a uma determinada maneira de se aproximar de certa realidade social ou de construir o objeto historiográfico. Na micro história há uma redução na escala de observação do historiador, com o objetivo de se perceber aspectos que, de outra forma, passariam despercebidos. Salienta-se que a pesquisa está em fase inicial, mas já mostrou resultados estimuladores para a sua continuidade dada à importância da festa, em especial, a comida preparada e servida como elemento agregador na vida das pessoas da comunidade.

COMIDA E COMUNIDADE

Desde a mais remota antiguidade o ato de comer e beber foi relacionado às celebrações, a ritos de passagem e a momentos especiais das sociedades. Em culturas em que a religiosidade se relacionava intimamente com a vida cotidiana, como a judaico-cristã, comemorar ou “bebemorar” eram formas extremamente prazerosas de cultuar os deuses e celebrar a vida. Também, compartilhar a comida era uma forma de solidariedade e de reafirmar vínculos (CAVACCHIOLI in: MIRANDA e CORNELLI 2007).

As festas comunitárias são práticas culturais onde são produzidos, transmitidos e usados saberes da tradição e da cultura local. Nesse sentido, a manutenção da memória social está associada à cultura imaterial. Nos festejos, a tradição cultural possui centralidade e é exaltada desde a concepção do evento, se perpetua nas práticas culturais, na reprodução das diferenças de comportamento, nas formas de conceber o mundo, nas relações de poder entre os gêneros masculino e feminino e seus espaços, manifestando-se ainda nas crenças, no modo de vida, na memória coletiva e na história social do grupo.

A festa de Nossa Senhora do Rosário teve sua origem logo após a chegada dos imigrantes italianos na região, sendo que tinham na religião um dos fatores mais importantes nas suas vidas e o catolicismo foi o principal componente da identidade coletiva desse povo (CORRÊA, 2013). A

¹ Livros Tombo: são os livros da paróquia onde foram registradas as informações referentes à comunidade local: número de habitantes, idioma e religião dos moradores, número de óbitos, acontecimentos da comunidade com as festas religiosas e as missas, dentre outros. Os registros foram feitos por cada pároco da época.

sociabilidade daqueles colonos era limitada às festas religiosas e à missa dominical (ZANINI, 2007). Essa afirmativa é confirmada pela fala de uma moradora atual da comunidade (entrevistada 3, 68 anos) que atua na parte litúrgica das celebrações religiosas desde os anos 60 e que nos diz; “As festas religiosas eram o encontro de tudo no que diz respeito à parte social. As moças, por exemplo, aguardavam o caminhão para a paquera, pois nele vinham muitos rapazes para a missa de domingo e para as festas”.

De acordo com Mattos e Abreu, (2013), os historiadores têm atribuído inúmeros significados e interpretações às festas, tais como, locais de encontros, janelas de estudo para uma dada conjuntura, caminhos de conflito e/ou formação de identidades (étnicas, locais e nacionais).

Além disso, para Morigi, Rocha e Semensatto (2012), os rituais festivos e religiosos têm dinâmicas próprias, constituindo-se como atos coletivos “extra-ordinários”, “extra-temporais” e “extra-lógicos”, espaços em que se interligam elementos do comer, beber, partilhar e alegrar-se e, nesse sentido, neles se realizam consumação, dispêndio, sacrifício, troca-dom, reciprocidade, ou seja, o ato mesmo de produção da vida (PEREZ, 2002). Nessa acepção, a festa é um espaço privilegiado de circulação de alimentos, da dádiva da oferta desses a vizinhos, parentes, amigos e também à divindade.

Até o final dos anos 50 do século passado, o almoço da festa se resumia a uma sopa feita com “brodo”¹, pão colonial e queijo colonial ralado, tudo doado pelas famílias da comunidade, segundo os depoimentos das obreiras da época “Não tinha espaço e nem louça para fazer outras comidas e o salão paroquial era uma casa pequena, velha e de madeira (entrevistada 4, 85 anos)”.

Nos anos 1960, com a chegada de um novo pároco, que segundo a entrevistada 3, 68 anos, “tinha ideias inovadoras”, o cardápio que era composto apenas da sopa de pão foi modificado incluindo a sopa de capeletti,² carne lessa³, massa (*bigoli*)⁴ com molho, salada verde (alface e/ou radite), batata com maionese caseira⁵, galetto e churrasco. Esses pratos eram típicos dessa região colonizada por imigrantes italianos que trouxeram seu conhecimento culinário e adaptaram seus ingredientes aos pratos locais, como o churrasco.

Esse movimento de manutenção e inclusão pode ser bem observado em grupos sociais e étnicos que se deslocam, como os imigrantes europeus que saindo da Alemanha, Itália, Portugal ou outro país, tendem a preservar algumas tradições, mas também incorporam novos produtos, pratos ou elementos à sua culinária. Mesmo que nem sempre seja perceptível essa alteração e que depois de algumas gerações esses elementos se dissipem ela continua presente.

Os pratos locais, ligados a produtos locais, evidentemente existem desde sempre. Sob esse ponto de vista, a comida, é, por definição, mais diretamente ligada aos recursos do lugar. Mas também, no plano mais alto, mesmo quando entra em jogo a variante decisiva do mercado, a atenção ao produto “com denominação de origem” não é novidade (MONTANARI, 2008, p. 135-136).

¹ Brodo: é o caldo utilizado para o preparo da sopa. Segundo a cozinheira mais antiga da festa (entrevistada 4, 85 anos) até os anos 60, esse caldo era feito com galinha caipira velha e temperos naturais, como a cebola verde e o tomilho. Depois dos anos 60 foi introduzida carne de gado e um saco com temperos (cebola verde, tomilho, louro, noz moscada). Dentro do saco também eram colocados pão e pedaços de queijo duro (curado). Nos últimos anos acrescentou-se caldo concentrado de galinha. O termo “brodo” ainda é utilizado por muitos na comunidade.

² Capeletti ou *Agnolini*: de acordo com FIGUEIREDO (2010), é um formato de massa geralmente recheada com frango (eventualmente acrescido de carne de gado), pão ralado, queijo e ovos para dar ponto. Além de temperos frescos, noz moscada e às vezes canela. Na Itália é cozido e servido com molho. No Brasil, especialmente na Serra Gaúcha, é preparado com caldo (brodo) e servido como sopa devido ao frio. No cardápio da festa de Nossa Senhora do Rosário sempre foi utilizado o termo capeletti e não *agnolini*.

³ Carne lessa: é carne de aves e/ou gado utilizada para fazer o brodo (caldo). Cozida por muitas horas torna-se macia. Nas festas é servida juntamente com a sopa e a salada. O termo lessa foi utilizado no cardápio das festas e significa carne lessa.

⁴ Bigoli: é uma massa semelhante ao espaguete, porém mais grossa. Antigamente amassava-se com as mãos e era moldada no bigolaro. Nas últimas duas décadas, tanto a massa quanto a moldagem foram feitas em máquina própria.

⁵ Maionese caseira: de acordo com relatos da cozinheira mais antiga da festa (entrevistada 4, 85 anos), o molho de maionese era feito com gemas cozidas, gemas cruas, óleo, sal e limão. Tudo era amassado com garfo e misturado nas batatas. Era preciso várias mulheres para conseguir preparar a quantidade necessária. Nos últimos anos utilizou-se a maionese industrializada por questões de segurança, já que esta é preparada com ovos pasteurizados.

A ampliação do cardápio proporcionou a construção de um salão de alvenaria, pois o “lucro” da festa era todo investido na obra. “A gente tinha que ir lavando os pratos que iam voltando da mesa para repor a comida; não tinha louça que chega, tinha que fazer de 100 a 120 almoços, todo dinheiro da festa era para a construção do salão (entrevistada 4, 85 anos)”. Os homens cuidavam do churrasco e as mulheres das comidas feitas na cozinha. “O trabalho começava na terça-feira com a lavagem das cadeiras, mesas e louças pelos jovens, disse a entrevistada 5, 67 anos.” “As mulheres matavam as aves que eram doadas e separavam “as mais “velhas” para o brodo da sopa e as aves mais novas eram assadas no domingo em forno de barro para serem servidas no almoço (entrevistada 4, 85 anos).” Aqui se pode observar o uso do saber, onde o alimento é transformado em comida a partir de um conhecimento prévio: aves mais velhas produzem um brodo mais saboroso e aves jovens, de carnes mais tenras, servem para serem assadas.

No sábado eram feitos os capelettis e os bigolis que, segundo a entrevistada 1, 76 anos, “tudo era feito a mão, não tinha máquinas. A base do recheio dos capelettis era carne de gado e miúdos das aves. Se usava temperos naturais como salsa, cebolinha e tomilho e o pão servia para dar liga. Também era utilizado queijo ralado”.

Na Festa de Nossa Senhora do Rosário, além da religião, a comida sempre foi um fator marcante, pois foi por meio do almoço preparado e servido ao longo dos anos que ocorreram diferentes formas de comunicação e expressão entre as pessoas. Do preparo ao consumo, a proximidade das pessoas favoreceu a conversa, as risadas, a diversão e a construção de laços de amizade e trocas, enquanto saboreavam a comida. “A comida sempre foi servida em mesas com 5m de comprimento, com as pessoas uma ao lado da outra (entrevistada 1, 76 anos)”.

De acordo com Santos (2011) os alimentos não são apenas alimentos e comer é um ato social, pois envolve atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. O alimento que entra em nossa boca não é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais.

Em todos os níveis sociais, a participação na mesa comum é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo, que pode ser a família, mas também uma comunidade mais ampla onde se reafirma a própria identidade coletiva. Segundo Montanari (2008, p.157):

Comer junto é típico (ainda que não exclusivo) da espécie humana [...] não nos convidamos uns aos outros para comer e beber simplesmente, mas para comer e beber juntos [...] a comida se define como uma realidade deliciosamente cultural, não apenas em relação a própria substância nutricional.

Outro aspecto de importância singular é o que aponta Maciel (2001) que é a relação da comida com o ser social, ou seja, com quem comemos. Segundo a autora, “o comer juntos” é o momento de reforçar a coesão do grupo, pois ao partilhar a comida, partilham-se sensações, tornando-se uma experiência sensorial (MACIEL, 2011, p.142).

Para Santos (2011), uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva e, se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade. O autor continua dizendo que lendas ou crenças, festas ou jogos, costumes ou tradições, são fenômenos que não dizem nada por si mesmos, eles apenas dizem algo enquanto parte de uma cultura, a qual não pode ser entendida sem referência à realidade social de que faz parte a história da sua sociedade. Os eventos tradicionais, apesar de se repetirem ao longo do tempo e em vários lugares, não são sempre iguais.

A comida, conforme Montanari (2013) pode transmitir valores simbólicos e significados de natureza variada, como: econômicos, sociais, políticos, étnicos, estéticos, religiosos, etc. O sistema alimentar, como a língua falada, contém e transporta a cultura de quem a pratica, depositando tradições e a identidade de um grupo.

O fato de que as tradições de uma cultura possam ser identificáveis, não quer dizer que não se transformam ou que não tenham sua dinâmica, pois a cultura não é estanque.

Desde a primeira festa de Nossa Senhora do Rosário em 1898, ocorreram algumas mudanças, principalmente nos últimos anos. Alguns ingredientes foram substituídos, como a maionese industrializada no lugar da caseira, as aves passaram a ser compradas: para sopa aves mais “velhas” e inteiras e, para assar, coxa e sobrecoxa. O recheio dos capelettis não é feito com miúdos, apenas com a carne de gado moída, o pão é feito em padarias e o queijo industrializado.

Outra mudança que também pôde ser observada foi no preparo do churrasco, um prato típico do Rio Grande do Sul e que já se fez presente nas primeiras edições da festa, composto apenas de carne de gado. Ao longo dos anos foi incorporado o frango (especialmente os cortes de coxa e sobrecoxa) e a carne de porco, posteriormente a de ovelha. No final do século XIX e início do XX, as carnes eram assadas em espetos de madeira feitos com ramos de árvore. “Cada churrasqueiro tinha que conseguir e trazer para a festa no mínimo 20 espetos, eram 12 churrasqueiros. Depois começaram a usar espeto de metal (entrevistado 2, 78 anos)”.

Santos (2011) sinaliza que em um grupo social imigrante, a culinária é a última a se desnacionalizar, evidenciando um processo de resistência, onde a construção das cozinhas, a partir da premissa de que os alimentos constituem uma categoria histórica, são marcadas pelas novas condições materiais, novos utensílios, novas tecnologias, novos ingredientes, novos alimentos, novos caminhos, novas rotas de abastecimento, novos mercados, novos hábitos alimentares, novos imaginários e muita invenção e criatividade.

De acordo com a entrevistada 5, 67 anos, que foi uma das cozinheiras responsáveis pelas últimas festas “foi usada maionese industrializada para evitar problemas, já que não pode usar ovo cru.” Além disso, nos novos tempos as aves são compradas de frigoríficos, pois as famílias da comunidade não as criam mais, atualmente elas dedicam quase que exclusivamente seu trabalho às atividades da vitivinicultura.

Questionada sobre as doações de produtos para o preparo da comida, a entrevistada 6, 55 anos, informou que as mesmas continuam, porém nas últimas festas foram doados produtos de limpeza, farinha de trigo branca para as massas e, se as famílias quiserem fazer outros tipos de doações, também podem. “Se alguma família doa um produto que não precisa para o preparo do almoço, nós negociamos com o mercado e trocamos. Mas aqui todo mundo já sabe o que precisa para a festa”. Essa fala é uma de muitas que demonstram o vínculo que existe ainda hoje entre as pessoas da comunidade e os preparativos da festa, além de tornar evidente o papel que a comida representou ao longo desses anos todos, uma vez que esta prática sempre contribuiu para o resultado positivo da festa. “As pessoas sempre doaram produtos para que o custo da festa fosse menor e tivesse mais lucro (entrevistada 1, 76 anos)”.

Foi por meio dessas doações e do trabalho em mutirão que a festa de Nossa Senhora do Rosário possibilitou ao longo dos anos um retorno financeiro e, com isso, o investimento em utensílios e equipamentos para a cozinha, resultado da venda dos ingressos para o almoço festivo.

Algumas cozinheiras (entrevistadas 5, 67 anos e 6, 55 anos) relataram que nas últimas festas não havia mais falta de louças, utensílios, equipamentos e que até festas de casamento foram realizadas nos últimos anos, aproveitando a excelente estrutura que existe graças ao sucesso e a organização da festa de Nossa Senhora do Rosário. Segundo elas, “hoje temos tudo, não falta nada, até toalhas para as festas de casamento temos. É mais fácil trabalhar”.

Nesse contexto, ao longo dos anos, percebe-se que ocorreram adaptações às circunstâncias do gosto e das práticas alimentares, onde história, comida e identidade criaram e mantiveram uma articulação permanente. Existe uma dinâmica cultural que vai transformando os saberes, incorporando, descartando e fazendo seu caminho histórico e cultural.

As histórias que contamos nos lembram que toda a cultura, toda a tradição, toda a identidade é um produto da história, dinâmico e instável, gerados por complexos fenômenos de troca, de cruzamento, de contaminação. Os modelos e as práticas alimentares são o ponto de encontro entre as culturas diversas, fruto da circulação de homens, mercadorias, técnicas, gostos de um lado para outro do mundo. Digamos

mais: as culturas alimentares (e as culturas em geral) são mais ricas e interessantes quanto mais os encontros e as trocas tenham sido vivazes e frequentes (MONTANARI, 2008, p.189).

Para Magalhães (2007), as práticas culinárias expressam aspectos fundamentais da vida cotidiana de uma cultura, além de costumes, valores e tradições de uma época.

Em conversa com a entrevistada 6, 55 anos, descobriu-se que ela passou a trabalhar na cozinha da paróquia quando sua sogra (entrevistada 4, 85 anos), não pôde mais trabalhar. Esse fato mostra a continuidade do trabalho comunitário e gratuito, bem como a transmissão de saberes. De acordo com seu depoimento, "as pessoas que trabalham na cozinha aprenderam com as mulheres que trabalharam antes".

Segundo Montanari (2009), a cozinha é um lugar de identidade e trocas: a cozinha contém e expressa a linguagem dos que a praticam e guarda as tradições e identidades de um grupo, sendo um extraordinário veículo de autorrepresentação e de comunicação.

É importante também ressaltar o trabalho das pessoas da comunidade para o êxito da festa. Nos depoimentos colhidos observou-se que as diferentes gerações que passaram por ela doaram seu tempo e seu saber de forma voluntária com o objetivo de buscar o fortalecimento local e a manutenção desse evento religioso tão marcante para a localidade. "Todas as pessoas que trabalham na festa são voluntárias, pois o dinheiro que entra é em benefício da comunidade (entrevistada 6, 55 anos)".

Em relação aos jovens, observou-se, segundo a entrevistada 5, 67 anos, que a participação tem diminuído nos últimos anos. Segundo ela, "hoje eles têm outros atrativos, muitos estudam na cidade, tem mais condições. Antigamente a festa era o que eles tinham de lazer". Mesmo assim, muitos jovens auxiliam na festa servindo o almoço, seus pais trabalham na churrasqueira e as mães na cozinha.

Os imigrantes italianos no Rio Grande do Sul eram em sua maioria católicos praticantes e a participação nas celebrações litúrgicas, nos domingos e dias de festa, era uma obrigação moral, pois só o praticante era considerado pessoa de fé, digno de estima e aceito pelos demais (GOMES; LAROQUE, 2010). A festa de Nossa Senhora do Rosário demonstrou, ao longo dos anos, que a religião esteve fortemente ligada com a vida das pessoas da comunidade e que, com alegria, diversão e muita comida exaltaram sua padroeira mantendo viva a tradição local.

Nos últimos anos do século XX, muitas famílias vindas de outras localidades passaram a morar na comunidade de Faria Lemos, trazendo consigo suas crenças, sua cultura e a sua religião e a comunidade que no início da sua formação era predominantemente católica, tem observado a participação de todas essas pessoas na festa, pois a comida tem sido o principal atrativo para a maioria dos participantes segundo a entrevistada 5, 67 anos. "Antigamente as pessoas iam à festa mais pela devoção, hoje vão mais para comer".

Com base nas entrevistas feitas, observou-se que nas últimas festas houve a participação de pessoas de outras comunidades, inclusive da zona urbana, sendo que a maioria das pessoas foi para a festa apenas para o almoço, o que corrobora com as ideias de Magalhães (2007) que diz que em torno da comida ocorrem diferentes formas de articulação do social, do lúdico e do religioso, independente da religião.

Todas essas mudanças que aconteceram ao longo dos anos são importantes de serem registradas para que não se percam e, principalmente, para que as futuras gerações saibam do que aconteceu e da importância desses acontecimentos.

A esse respeito, o sociólogo inglês Jack Goody (apud MONTANARI, 2013) afirma que a construção de uma memória escrita da cozinha, torna possível o desenvolvimento cumulativo dos conhecimentos e se concretiza em um verdadeiro saber constituído, o que não se verifica, pelo menos em forma material e tangível, nas sociedades de tradição oral. A cozinha escrita permite codificar, em um repertório estabelecido e reconhecido, as práticas e as técnicas elaboradas em determinada sociedade.

A cozinha oral, teoricamente, está destinada, em longo prazo, a não deixar traços de si. Para o sociólogo, mesmo que os textos escritos nunca sejam expressão direta de uma cultura popular, eles, todavia a representam com fidelidade muito maior do que poderíamos esperar.

Maciel (2005) refere que na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois se comer é uma necessidade vital, o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar. Se os homens comessem apenas para sobreviver poderiam fazê-lo de modo particular, mas eles criam “maneiras de viver” diferentes, o que resulta em uma grande diversidade cultural. De acordo com Maciel (2005), a cozinha de um grupo é muito mais do que um somatório de pratos considerados característicos ou emblemáticos. É um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível diante de outras cozinhas.

Ela não pode ser reduzida a um inventário, convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço. Uma vez que a identidade social é entendida como um processo dinâmico relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, pode-se afirmar que essas cozinhas agem como referenciais identitários, estando sujeitas a constantes transformações.

Brillat-Savarin (2009) escreveu em seu livro *A Fisiologia do Gosto* que a gastronomia é um dos principais vínculos da sociedade e é ela que amplia o espírito de convivência que reúne a cada dia as diversas condições, funde-as em um único todo, anima a conversação e suaviza os ângulos da desigualdade convencional.

Os significados históricos e antropológicos da alimentação permitem captar traços da dinâmica, fazendo com que a comida seja constitutiva da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória. Nesse sentido, a alimentação deve ser considerada como patrimônio histórico gustativo de uma cultura, associada ao cotidiano dos indivíduos, das pessoas e dos grupos e como espaço de vida que se destaca como categoria histórica. (SANTOS, 2011)

Por outro lado, para Geertz (2008), os sistemas culturais devem ter um grau mínimo de coerência, do contrário não os chamaríamos de sistemas e, através das observações vemos que eles têm muito mais do que isso. O autor cita que se deve atentar para o comportamento, e com exatidão, pois é através do fluxo de comportamento e, mais precisamente pela ação social, que as formas culturais encontram articulação.

Iniciar o estudo da Festa de Nossa Senhora do Rosário, com ênfase na comida, foi uma maneira de explorar as particularidades locais de uma pequena comunidade, Faria Lemos, permitindo o enriquecimento da análise social, tornando-a mais complexa, pois levou em conta aspectos diferentes, inesperados, multiplicados da experiência coletiva, características do estudo da micro história.

Para Barros (2007) a comunidade examinada pela micro história pode aparecer como um meio para alcançar a compreensão de aspectos específicos relativos a uma sociedade mais ampla.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Partindo do princípio que este trabalho procurou principalmente refletir sobre a comida e seu papel ao longo da trajetória da festa de Nossa Senhora do Rosário, mesmo em uma abordagem mais restrita, cremos que foi possível mostrar que esse evento foi crescendo e se transformando com o passar dos anos e, mesmo que a comida sofreu algumas alterações em termos de ingredientes, pratos e a introdução de equipamentos e utensílios, a união em torno do trabalho e da manutenção da festa continuou presente na comunidade, mantendo-se um forte laço entre a religiosidade, a comida e a cultura local.

Em um mundo globalizado no qual as informações e a tecnologia moderna chegam de forma muito rápida até as pessoas, é natural que a comunidade estudada também tenha se transformado, pois este é um processo inerente e faz parte da cultura. O que de início era braçal foi substituído por máquinas

(a máquina de fazer massa), os produtos industrializados também foram incorporados, até mesmo o espeto de metal, os liquidificadores, as batedeiras, enfim, uma série de mudanças que vieram para atender o número aumentado de pessoas que participaram do almoço e facilitar o trabalho de homens e mulheres da comunidade.

Mais importante que as novas tecnologias introduzidas foi a preservação de um sabor característico de pratos da culinária que são preparados por pessoas que aprenderam com seus antepassados que a comida carrega dentro de si memórias de imigrantes que deixaram sua marca de trabalho, perseverança, religiosidade e criatividade na cozinha.

A manutenção da festa de Nossa Senhora do Rosário é uma forma de preservar a memória desses imigrantes e sua trajetória, bem como a contribuição que deram ao povo de Faria Lemos. A comida preparada e servida na festa foi saboreada por diferentes gerações nos últimos anos mantendo, assim, a tradição local e proporcionando uma visibilidade maior da localidade.

Se hoje a festa é mais comida do que religião, esse também é um traço de nossos tempos, mas a comida segue firme fazendo uma ponte entre o passado e o futuro, garantindo um espaço de cultura entre um prato e outro, entre um abraço e outro.

REFERÊNCIAS

ABREU, Martha; MATTOS, Hebe. Festas, patrimônio cultural e identidade negra, rio de janeiro, 1888 - 2011. **Artelogie**, [S.l.], n. 4, Jan. 2013.

BARROS, José D'Assunção. Sobre a feitura da micro-história. **OPSIS**, Catalão, GO, v. 7, n. 9, p. 167-185, jul-dez. 2007.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia de Letras, 1995.

CAVACCHIOLI, Marina Regis. Comer, beber e viver. Festa e Êxtase Alimentar. In: MIRANDA, Danilo S. de; CORNELLI, Gabriele (Org.). **Cultura e alimentação: Saberes Alimentares e Sabores Culturais**. São Paulo: SESC, 2007.

CORRÊA, Marcelo Armellini. Dom Bartolomeu Tiecher: o primeiro pároco dos imigrantes italianos. In: **ANAIS DO IV ENCONTRO NACIONAL DO GT HISTÓRIA DAS RELIGIÕES E DAS RELIGIOSIDADES** – ANPUH - Memória e Narrativas nas Religiões e nas Religiosidades. Revista Brasileira de História das Religiões. Maringá, PR), n.15, jan.2013. Disponível em: <http://www.dhi.uem.br/gtreligiao/pub_4.html>. Acesso em: 08 set. 2015.

FIGUEIREDO, Franciele B. **Referências Imateriais: o estudo do agnolini**. In: **ANAIS DO VI SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL: Saberes e fazeres no turismo: Interfaces-6º Semintur-UCS: Universidade de Caxias do Sul, 2010**. Disponível em: <http://www.ucs.br/ucs/tpIVSeminTur%20eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/gt13/arquivo_s/13/Referencias%20Imateriais%20o%20estudo%20do%20Agnolini.pdf> Acesso em 04/12/2016

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. 1. ed. Rio de Janeiro LTC, 2008.

GOMES, Vanderlisa Ferreira; LAROQUE, Luís Fernando da Silva. História e cultura dos imigrantes e seus descendentes: o costume do filó em localidades do Vale do Taquari/RS. **Revista Destaques Acadêmicos**, Lajeado, RS, n. 2, 2010.

MACIEL, Maria Eunice. Olhares Antropológicos Sobre a Alimentação: identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

_____. **Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin**. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, dez 2001.

MAGALHÃES, Antônio Carlos de Melo. Comida, festa e religião no Brasil. In: MIRANDA, Danilo S. de; CORNELLI, Gabriele (Org.). **Cultura e alimentação: saberes alimentares e sabores culturais**. São Paulo: SESC, 2007.

MENASCHE, Renata. **SABERES E SABORES DA COLÔNIA: alimentação e cultura como abordagem para o estudo rural**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015.

MONTANARI, Massimo. **O mundo na cozinha: história, identidade e trocas**. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

_____. **Comida como Cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2008.

MORIGI, Valdir Jose; ROCHA, Carla Pires Vieira da; SEMENSATTO, Simone. Memória, representações sociais e cultura imaterial. **Morpheus**, Rio de Janeiro, n. 14, p. 182 - 191, 2012.

PARÓQUIA NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO DE FARIA LEMOS. **Livro Tombo I**. Bento Gonçalves, RS: [s.n.].1916-1943.

_____. **Livro Tombo II**. Bento Gonçalves, RS: [s.n.]. 1944-1968.

_____. **Livro Tombo III**. Bento Gonçalves, RS: [s.n.]. 1969-1987

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A comida como lugar de história: as dimensões do gosto**. Questões e Debates, Curitiba: PR, n. 54, p. 103 - 124, jan-jun. 2011. Disponível em: <file:///C:/Users/0060093/Downloads/25760-93881-1-PB.pdf> Acesso em: 11 set. 2015.

SANTOS, José Luiz dos. **O que é Cultura?** São Paulo: Brasiliense, 2006.

ZANINI, Maria Catarina Chitolina. Um olhar antropológico sobre fatos e memórias da imigração italiana. **MANA**, Rio de Janeiro, n. 2, 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/mana/v13n2/09.pdf>>. Acesso em: 07 out. 2015.

ENTREVISTAS

ENTREVISTA 1. CIMADON, F.R. Fiore Reginatto Cimadon: depoimento [nov.2015]. Entrevistadora: Hosana Maria Speranza Cimadon. Bento Gonçalves: 2015. Entrevista concedida ao projeto Comida como cultura: A festa de Nossa Senhora do Rosário em Faria Lemos.

ENTREVISTA 2. CIMADON, J. José Cimadon: depoimento [nov.2015]. Entrevistadora: Hosana Maria Speranza Cimadon. Bento Gonçalves: 2015. Entrevista concedida ao projeto Comida como cultura: A festa de Nossa Senhora do Rosário em Faria Lemos.

ENTREVISTA3. POLONI, M.H.T. Maria Helena Tesser Poloni: depoimento [nov.2015]. Entrevistadora: Hosana Maria Speranza Cimadon. Bento Gonçalves: 2015. Entrevista concedida ao projeto Comida como cultura: A festa de Nossa Senhora do Rosário em Faria Lemos.

ENTREVISTA 4. BUFFON, A. Amábile Buffon: depoimento [nov.2015]. Entrevistadora: Hosana Maria Speranza Cimadon. Bento Gonçalves: 2015. Entrevista concedida ao projeto Comida como cultura: A festa de Nossa Senhora do Rosário em Faria Lemos.

ENTREVISTA 5. CORTI, I. Ivanir Corti: depoimento [nov.2015]. Entrevistadora: Hosana Maria Speranza Cimadon. Bento Gonçalves: 2015. Entrevista concedida ao projeto Comida como cultura: A festa de Nossa Senhora do Rosário em Faria Lemos.

ENTREVISTA 6. BUFFON, C.S. Carmem Sikorski: depoimento [nov.2015]. Entrevistadora: Hosana Maria Speranza Cimadon. Bento Gonçalves: 2015. Entrevista concedida ao projeto Comida como cultura: A festa de Nossa Senhora do Rosário em Faria Lemos.

DA FESTA FAMILIAR AO ESPETÁCULO: O ANIVERSÁRIO INFANTIL ENTRE PERMANÊNCIAS E ALTERAÇÕES

Maria Regina de Moura Rocha
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Centro de Ciência e Tecnologia em Energia e Sustentabilidade
ginamoura_2@terra.com.br

RESUMO

Este artigo é resultado de uma pesquisa descritiva, realizada através de estudo de campo, bibliográfico e icnográfico, com a finalidade de analisar permanências e alterações no aniversário infantil. Trata-se de estudo orientado por perguntas sobre a ação do tempo e das transformações na trajetória simbólica dessa festa. Nesse contexto, avalio a transformação do aniversário a partir da industrial cultural e analiso as estratégias de alteração nos doces tradicionais em gourmet. Ênfase que a inserção da mulher no mercado laboral foi oportunidade para terceirização e incrementar o aniversário como espetáculo. O estudo assinala que esse tipo de festa é produto acessível a todas as classes sociais e, inclusive, sua transferência do ambiente familiar para espaço impessoal. A pesquisa demonstra a preservação de símbolos históricos e a manutenção da identidade do aniversário.

Palavras-Chave: aniversário infantil. Espetáculo. Cultura. Doces tradicionais. Terceirização.

RESUMEN

El presente artículo es el resultado de una investigación descriptiva, realizada mediante un estudio de campo bibliográfico – documental e icnográfico, con la finalidad de analizar los aspectos permanentes y las modificaciones que giran en torno del cumpleaños infantil. Se trata de un estudio orientado por preguntas sobre la acción del tiempo y de las transformaciones en la trayectoria simbólica de esa fiesta. En este contexto, evalúo la transformación de esta festividad a partir del estudio de la industria cultural; asimismo analizo los cambios en la dulcería tradicional en los gustos más refinados. Evalúo esta fiesta en un espectáculo tercerizado con la inserción de la mujer en el mercado productivo. El estudio sostiene que esta variación convierte esta fiesta en un evento accesible a todas las clases sociales y a la transferencia de esa festividad desde el contexto familiar hacia otro impersonal, incluso para las familias asalariadas. Finalmente, se demuestra también la preservación de símbolos históricos de esta festividad y la conservación de su identidad.

Palabras clave: Cumpleaño infantil. Espectáculo. Cultura. Dulces tradicionales. Tercerización.

1 Introdução

Com as transformações sociais que marcaram as últimas décadas do século XX, o aniversário infantil tem sofrido alterações que o distancia do antigo padrão de celebração do nascimento. Na atualidade, essa festa tem deixado de ser comemoração entre amigos e familiares para se transformar em sofisticado espetáculo com direito a recursos cênicos. Nesse contexto de mudanças, a dimensão afetiva do aniversário infantil foi igualmente modificada com a transferência do festejo da intimidade familiar para espaço impessoal. A migração de espaço diluiu lembranças historicamente construídas com base no padrão participativo, a exemplo da preparação de doces tradicionais de acordo com as habilidades específicas dos parentes. Assim, a redução dos encontros familiares em consequência da nova dinâmica do aniversário infantil, em certa medida, favorece a construção de recordações itinerantes do evento em questão.

Como manifestação cultural, o aniversário infantil é também entendido neste artigo como rito de passagem, pois, ele marca mudança na história da pessoa, a exemplo de criança para adolescente. Esse raciocínio encontra respaldo em Mair (1988), ao afirmar que ritos servem para demonstrar as

expectativas sociais relativas à nova etapa de vida do indivíduo. E também, em Durkheim (1989), ao destacar que rito é expressão simbólica de valores que unem os componentes de uma sociedade visto que ele determina regras de comportamento. As duas reflexões acima permitem entender o papel do aniversário no contexto do rito como marco de transição e de condicionamento da conduta do sujeito para interação social.

Embora o aniversário seja uma festa secular, seu ritual pode ser apreciado através de um conjunto de padrões, objetos e instrumentos que assinalam o caráter cerimonial dessa comemoração. Nessa solenidade as formalidades não são prescritas pela religião, mas reguladas pela tradição, a exemplo do ato de presentear a/o aniversariante e na definição da lista de convidados/as. A escolha dos/as participantes é decidido pelo pertencimento ao grupo social do/a aniversariante ou de sua família, isto é, parentes e amigos. A lógica que rege etiqueta e outros procedimentos típicos do protocolo do aniversário, também explica a presença do bolo confeitado que distingue o aniversário infantil de outro tipo de festejo familiar. Desse modo, constata-se a intensa força simbólica que essa iguaria e outros doces exercem na festa infantil, portanto, sua comida tradicional é também ritualística.

As celebrações são importantes eventos que marcam a trajetória e a presença humana no tempo e no espaço. Elas também informam como o indivíduo busca na sua cultura os significados para entender a vida e suas manifestações. Essa ideia encontra sentido em Buxó (1984), que entende cultura como sistema de conhecimento que oferece significados para os indivíduos compreenderem a realidade e adequarem-se aos feitos da vida social. Nessa perspectiva, as festas documentam o esforço das pessoas na preservação de passagens importantes, especialmente, porque elas costumam acontecer com auxílio de abundante repertório simbólico, a exemplo de comidas específicas e de procedimentos que caracterizam comemorações públicas, privadas e religiosas com importante sentido para determinado grupo social. Portanto, não foi por casualidade que Durkheim (1989), ressaltou o papel das festas no fortalecimento de laços sociais.

Para a realização desse artigo foi indispensável definir o percurso metodológico para extrair da realidade objetiva, da literatura e da iconografia elementos sobre permanências e alterações no aniversário infantil. Com base nessas premissas, a pesquisa descritiva foi considerada adequada ao objeto de estudo, pois, segundo Vergara (2003), esse tipo de investigação permite reunir informações comuns a um conjunto de sujeitos e estabelecer correlações.

Desse modo, para tornar o trabalho de campo produtivo, a opção pela entrevista de profundidade foi a alternativa viável, especialmente, porque a observação participante requer tempo e imersão na realidade conforme a tradição do fazer antropológico. Assim, a entrevista com prévio e único roteiro de perguntas para identificar as permanências e as alterações do aniversário infantil foi o instrumento de mediação entre o sujeito da pesquisa, a pesquisadora e o objeto de estudo. Com essa estrutura, o trabalho de campo aconteceu na cidade do Salvador, estado da Bahia, Brasil em dezembro de 2015 com 08 mães, sendo 04 de classe média e 04 mães de classe popular, durante intervalos de suas ocupações laborais.

Por conseguinte, este artigo não teria sido possível também sem os seguintes objetivos: identificar e analisar as permanências do aniversário infantil no contexto da festa como espetáculo; e inventariar e examinar as alterações realizadas no aniversário infantil que conferem status de espetáculo a esse festejo. Dessa mesma forma, o trabalho não chegaria a bom termo sem tais questionamentos: até que ponto o aniversário infantil mudou com as transformações na sociedade brasileira? Quais foram as alterações na festa infantil ao longo do tempo, sobretudo, as mudanças no padrão de comemoração vigente durante a maior parte do século XX? Quais foram os elementos e símbolos do aniversário infantil que permaneceram durante sua trajetória?

2 Considerações sobre o aniversário atual

O aniversário infantil como espetáculo é reflexo do processo de industrialização da cultura que mercantiliza bens simbólicos através de sua produção em série. A indústria cultural tem a capacidade de transformar a cultura em produto trivial desconsiderando sua natureza imaterial. A oferta em larga

escala de bens culturais para o conjunto da sociedade facilita a reprodução desse padrão de aniversário infantil e, conseqüentemente, a percepção ilusória de ascensão de indivíduos e grupos sociais. A sociedade que vende esses bens é estratificada e seu consumo não a torna menos desigual, contudo, ela produz deleite imediato e inconsciente nos indivíduos que tem acesso aos bens da indústria cultural.

Aqui está em debate a dimensão de espetáculo do aniversário infantil como modelo hegemônico, portanto, legitimado por segmentos e classes sociais para festejarem data pessoal. Sendo assim, está em discussão a mercantilização de um sistema que abarca desde crenças e valores até artefatos materiais de um povo. Ainda que artefatos sejam passíveis de reprodução na linha de montagem por sua materialidade, a indústria cultural não consegue captar a essência dos bens simbólicos. Afinal, como diz Kluckhohn (1974), a cultura é a maneira total de um povo viver.

A questão central não é nostalgia, lamento e evocação de lembranças caras do passado no qual o aniversário infantil era comemorado de forma singela, mas a liberdade de escolher a maneira de celebrar o nascimento de alguém. De tal modo, discute-se a “teatralidade e a representação que tomaram conta da realidade” (DEBORD, 1997, p.13). Ainda que a cultura não seja refratária à ação do tempo e aos impactos das transformações sociais, as alterações nesse sistema de saber ocorrem mais lentamente do que as mudanças no campo econômico e tecnológico.

A nova concepção de aniversário infantil como espetáculo se tornou produto acessível para as classes populares também com a oferta de empresas de festa nos bairros periféricos e com o aparecimento da internet. Essa mudança de comportamento pode ser explicada com a melhoria do padrão econômico das famílias e o acesso à informação. Nessa lógica de reprodução, as classes populares aderiram às estratégias de mercado, de consumo de objetos e artefatos de festa com graus diferentes de requinte e apuro. Essa adesão, em parte, deve-se a revolução provocada pela industrialização da cultura em larga escala e, conseqüentemente, a comercialização de bens simbólicos. Com essas conquistas, a popularização do aniversário infantil como espetáculo parece representar mobilidade social para famílias com poucos recursos financeiros.

Esse comportamento não significa apoio aos valores públicos e comuns a todos os indivíduos da sociedade brasileira, mas assimilação de valores de uma determinada classe social por outra. Em palavras de Mead (1975), aderir a esse tipo de conduta reforça a importância do cultivo dos valores democráticos como necessidade urgente, especialmente, para desenvolver uma forma de pensar partilhada em oposição ao discurso único. O processo de imitação desenvolve uma falsa percepção de igualdade social, sobretudo, pela fantasiosa ideia de equidade de posição e de lugar entre os indivíduos de uma sociedade.

A recorrência do padrão comemorativo como espetáculo em diferentes classes sociais além de revelar sintoma de igualdade imaginária, especialmente, em contextos marcados por profunda desigualdade econômica, social, de prestígio e outras próprias do mundo estratificado é também uma forma de agressão ao indivíduo e a grupos sociais. Esse fenômeno pode ser explicado, inclusive, com o estudo de Bordieu (2008) acerca da existência e oposição de classes que geram a dominação simbólica praticada pela força e aceita pela sujeição ou reconhecimento. Partindo-se desse juízo, é razoável pensar que a reprodução do aniversário infantil como espetáculo pelas camadas populares é uma forma de naturalizar valores de outra classe. Em parte, esse processo é também decorrente de uma dinâmica social que envolve sedução da publicidade, presença da educação acrítica e outros mecanismos ideológicos que facilitam a interpretação uniforme dos indivíduos sobre a realidade social.

Com as últimas transformações sociais, fica complicado imaginar o aniversário infantil como festa realizada pela família em toda sua extensão. O envolvimento desse grupo social, principalmente, das mulheres na preparação de tal evento nunca foi um fenômeno universal na sociedade brasileira. Essa visão romântica da família esconde uma estrutura histórica que foi responsável pela dinâmica da vida doméstica, especialmente, nas classes abastadas. O entendimento da família como unidade de produção caseira também oculta a estratificação da nossa sociedade e, portanto, torna normal e natural a celebração do aniversário infantil como festa comemorada por todas as famílias brasileiras.

No contexto da festa espetáculo, a terceirização no aniversário infantil tem se tornado um hábito comum nas famílias da chamada classe média baixa. Tal fenômeno pode ser explicado, em parte, pela escassez de tempo, pelo acesso da mulher a formação técnica e acadêmica em lugar do aprendizado de afazeres para a reprodução da vida doméstica. A presença feminina no mercado produtivo não significou sua liberação das tarefas familiares, inclusive, pelo descompasso na preparação de homens e mulheres para assunção de atividades cotidianas da casa. Com essa lógica, torna-se compreensível, o lugar da terceirização de serviços nos aniversários infantis, especialmente, em uma sociedade que mantém antigos padrões de comportamentos considerados específicos para homens e para mulheres.

Nesse processo de inovação, a redefinição do tamanho das residências com o crescimento imobiliário nas médias e grandes cidades, em parte, explica a transferência do aniversário infantil do ambiente familiar para espaço neutro e privado. Essa nova estratégia também contribuiu para terceirização de serviços complementares e aumento do custo da festa que segundo as entrevistadas implica em pesquisa de mercado para garantir orçamentos compatíveis com a renda familiar.

Na produção do aniversário infantil como espetáculo, o tema se concretiza com performances de atores amadores, especialmente, entre as famílias com mais recursos econômicos. A encenação de histórias infantis institui tom real ao evento com personagens saídos de livros e filmes que interagem com as crianças. Para concretizar esse show, é necessário terceirizar serviços, pois, a montagem, o desenvolvimento do tema escolhido mesmo a partir de critérios de idade, sexo e interesse da criança é trabalho para profissional, dado a dimensão de espetáculo que a festa exige. Guardando-se as devidas distâncias, o tema do aniversário assemelha-se ao da escola de samba, pois, nessa entidade ele tem a função de inspirar as alegorias das alas que compõem a agremiação carnavalesca. O tema nessa classe de aniversário facilita e harmoniza a produção do evento porque ele suscita ideias para realizar o aniversário infantil.

Apesar de o aniversário ter assumido contornos de espetáculo, sua finalidade deve ser buscada na cultura como sistema que regula o comportamento e o pensamento das pessoas de uma sociedade. Nesse sentido, vale lembrar Rocher (1973), ao analisar cultura como forma de pensar, sentir e atuar compartilhada por uma pluralidade de indivíduos que considera esse conjunto de crenças como verdadeiramente real. E Lévi- Strauss (1966) que entende cultura como sistema de referência. A partir das considerações acerca da cultura, é oportuno questionar se a popularização do aniversário espetáculo permite que as famílias pensem na possibilidade das inovações se tornarem vazias quando não encontram significado na cultura. Comemorar o nascimento de crianças como espetáculo seria uma forma de validar um modelo sem tradição nas nossas tradições festivas?

3 Permanências e Alterações no aniversário infantil:

Embora o aniversário tenha suas origens no passado longínquo, símbolos e alegorias desse tempo convivem com a estética atual da festa. Essa hibridação é constituída de permanências e alterações legitimadas no trabalho de campo, no estudo bibliográfico e icnográfico que evidenciaram as características e a dinâmica do aniversário infantil. Nessa linha de constatação, o aniversário infantil como espetáculo tornou-se objeto de desejo possível para todos, mas com adequações próprias ao universo dos distintos segmentos e classes que compõem a sociedade brasileira, especialmente, a baiana. Nesse contexto, famílias sem tradição nessa categoria de celebração aderiram ao padrão de terceirização de serviços antes de construir uma cultura de festa de aniversário.

Com respeito às permanências do aniversário infantil, o bolo continua tendo status protagonista nos aniversários denominados pelas entrevistadas de pequenos e grandes, isto é, festejo estritamente realizada para família e amigos e comemorações do tipo espetáculo. Em ambos os casos, tal iguaria costuma ser decorada e posicionada na mesa principal para o ritual de celebração da vida do/a aniversariante com o canto de parabéns. Nos chamados aniversários grandes, o bolo é ornamentado de acordo com o tema da festa que é, naturalmente, escolhido pela criança ou a mãe e sua feitura é terceirizada por sua complexidade e também para garantir coerência com o cenário da festa.

No campo das permanências no aniversário, o bolo é um símbolo remanescente da ancestralidade dessa festa que remonta a Roma Antiga e Grécia Antiga segundo Berland (2000). Para a autora antes destacada, na primeira sociedade acreditava-se que oferecer essa comida a divindade aplacava e afastava a ira dos anjos malignos que roubavam a vida do aniversariante. Na Grécia Antiga, a tradição consistia na oferta a deusa Artemis de bolo redondo feito de uma mistura de mel e pão conforme assegura Berland (2000). De acordo com a autora acima, a dádiva representando a lua cheia era símbolo de súplica da família a Artemis para proteger a/o aniversariante.

Como em toda festa, a comida tem papel importante no processo de interação social, no aniversário infantil não seria diferente. Entretanto, a função da comida não é saciar fome, mas promover deleite e prazer pelo encantamento visual provocado pela elaboração de doces e salgados feitos com capricho quase artístico. Nesse sentido, os quitutes servidos na festa infantil devem ser entendidos como elemento estético, cultural, histórico e ritualístico.

Seguindo a linha histórica de análise da comida do aniversário infantil, o clássico brigadeiro que goza de unanimidade no paladar de crianças e adultos recebeu novos ingredientes na sua composição original e ganhou, inclusive, versão gourmet. Nesse processo de modificação, a estética do brigadeiro aparece em potinhos, na colher e em pequenas bisnagas que lembram dentifrício. Em certa medida, esse doce tradicional perde sua identidade ao se aproximar de produto industrial, uma espécie de artefato para encantar, possivelmente, mais os olhos do que o paladar. A estética atual do brigadeiro traduz a inovação mercadológica presente nas festas infantis independente do fato desse doce ter ligação com a memória afetiva do brasileiro, logo, parte do acervo comemorativo das famílias, especialmente, as celebrações para as crianças.

Na conjuntura da sociedade do espetáculo e dos apelos do mercado, doces clássicos e outros servidos no aniversário infantil são demasiadamente trabalhados e alterados para serem astros do festejo. Obedecendo a essa lógica, recriar o feitio do brigadeiro para fugir de sua forma habitual não significa modernidade, ao contrário, é tática de venda nos doces simbólicos das festividades brasileiras, especialmente, do aniversário infantil. Assim sendo, não se pode esquecer a íntima relação entre cultura e sociedade no debate sobre festa e comida. “O comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura na qual um está inserido” (MINTZ, 2001, p. 32). Portanto, essa criatividade e novidade nos doces tradicionais não expressam apenas transformação própria da cultura, mas outros interesses analisados neste artigo. Possivelmente, quem almejou modificar o brigadeiro com o desejo de fazer uma ruptura com o passado acabou tornando essa modificação um padrão nas celebrações infantis. De fato parece que estamos vivendo um contexto cultural muito flexível, pois, até as nossas tradições culinárias não estão resistindo ao processo de mudança promovido pelo mercado.

O brigadeiro revisitado na forma e no conteúdo divide espaço no aniversário infantil com doces de origem estrangeira, particularmente, os famosos cupcakes e pop cakes típicos das festas desse gênero nos Estados Unidos. Esses doces que decoram o evento e estimulam paladares foram incorporados ao aniversário infantil sem estranhamento ou resistência por famílias de classe média e populares entrevistadas para a elaboração deste artigo. No entanto, os doces em destaque não chegaram aqui apenas em nome da diminuição das distâncias geográficas, do mundo globalizado e interligado pela internet, mas também como parte da estratégia de mercantilização da comida.

A naturalidade na incorporação dos doces mencionados no parágrafo anterior, torna sua produção e, especificamente, seu consumo como se fosse parte de nossos hábitos à mesa. “Comida é alimento transformado pela cultura” (DA MATTA, 1987, P. 22). A afirmação do autor acima contraria a concepção de mercado acerca da comida, portanto, referenda a análise que faço sobre doces tradicionais do aniversário brasileiro, a exemplo do brigadeiro. Assim, os doces clássicos tais como: olho de sogra, cajuzinho, moranguinho e outros servem para fortalecer o sentimento de pertença, principalmente, por sua qualidade de símbolo da mentalidade compartilhada por grupos, comunidade e sociedade. Os doces tradicionais também podem ser considerados como comidas ritualísticas por sua repetição nos aniversários infantis.

Apesar dessas considerações, o processo de aculturação da comida brasileira é anterior à influência norte-americana e de outros países, cujos habitantes migraram posteriormente para o Brasil. Sendo assim, essa influência remete à formação da sociedade brasileira fruto do encontro das culturas portuguesa, africana e indígena que nos legaram ingredientes, receitas e modos de preparar iguarias. No terreno dos doces, a herança portuguesa tem seu lugar privilegiado no nosso cotidiano através de receitas elaboradas com ovo. A historiografia nacional informa que este ingrediente era incomum na culinária africana e indígena, entretanto, a cana-de-açúcar era cultivada pelo povo africano em sua terra.

Ao retomar a ancestralidade do aniversário infantil, a presença de bolas e velas foi constatada no estudo das fotografias e, posteriormente, na fala das entrevistadas como elemento decorativo, próprio do acervo lúdico da festa e sem procedência. Depreende-se da análise das entrevistas que bolas e velas são componentes naturais do aniversário, portanto, sem história na celebração da vida. Todavia, para Berland (2000), os balões de gás incorporados ao aniversário pelos ingleses no século XIX tinham a função de afastar espíritos maus, pois, esse povo acreditava que o barulho produzido por essa alegoria possuía poder mágico e celestial. Essa autora diz que as velas na constituição original do aniversário tinham também a função de proteger a pessoa porque esse símbolo promovia mediação entre o homem e a divindade.

No processo de alteração do aniversário infantil em espetáculo, equipamentos para entretenimento e a presença de animadores são comuns segundo as entrevistadas de classe média. Esses recursos substituem antigas brincadeiras infantis praticadas, espontaneamente, pelas crianças no aniversário pelas oficinas, a exemplo das de maquiagem e tatuagem. Essa última representa certa transgressão protegida ao permitir que a criança imprima na sua pele imagens e desenhos que os adultos estampam de forma permanente no corpo.

As duas últimas atividades fazem parte do novo artifício de consumo e de mercado que tendem a encurtar a infância. Esse processo ocorre com a produção de linha de maquiagem infantil, de roupas e outros itens desenhados para criança segundo o modelo destinado ao adulto. O aniversário como espetáculo não frustra as expectativas da criança, ao contrário, incrementa desejos construídos pela publicidade e apelos do consumismo. O ritual dessa festa conta com abundante programação lúdica para a criança utilizar a maquiagem tradicional e fazer tatuagem provisória.

Ainda no terreno das alterações do aniversário, o tema também aparece na fala das entrevistadas de classe média, pois, nas famílias dessa classe a festa espetáculo costuma ser comum. Na verdade, a introdução do tema desempenha papel específico na construção da identidade desse tipo de aniversário. Essa identidade é constituída com a inspiração do tema que aparece na decoração do espaço físico, no bolo, nas lembranças, na confecção dos convites, no figurino do/a aniversariante e na escolha de outros elementos importantes para compor o panorama da solenidade. Com recursos dessa natureza, a comemoração ganha unidade e transforma-se no cenário próximo a história representada pelo tema e seus personagens, conferindo ares de veracidade ao mundo da criança.

O aniversário por sua conotação de rito de passagem tem, naturalmente, suas comidas ritualísticas, a exemplo do tradicional beijinho e cajuzinho. Esses doces não foram alterados esteticamente e segundo as entrevistadas, eles aparecem tanto no aniversário familiar quanto no aniversário como espetáculo. No segundo tipo de festa, os doces clássicos são expostos em mesas secundárias, já que as estrelas do aniversário são doces finos, manjares de origem estrangeira e outros doces decorados de acordo com o tema central do acontecimento. De acordo com as entrevistadas, nas celebrações restritamente familiares, geralmente, elas fazem apenas uma mesa comportando todas as iguarias e as lembranças. Festejo dessa natureza não tem o intuito de proporcionar requinte, pois, a finalidade é comemorar com intimidade a vida da criança.

No universo das permanências, o pãozinho delícia é uma comida presente no aniversário estritamente familiar e no espetáculo segundo a fala das entrevistadas. O pãozinho por sua versatilidade agrada crianças, adultos e costuma ser servido com uma pasta de queijo ou fatias do último ingrediente. Na festa em questão, o pãozinho delícia é também elemento para confraternização dado a alegria de festejar a continuidade da vida. O pão convencional também tem essa função entre povos que

habitualmente o consomem e, portanto, esse alimento representa solidariedade através dessa frase de domínio público: *dividir o pão*. Além da semelhança entre pães de diferentes culturas, tal comida tem dimensão sagrada, especialmente, por sua condição de símbolo de fraternidade e partilha conforme escritos bíblicos que aludem a multiplicação do pão por Jesus Cristo. Nesse sentido, parece plausível referi-se ao pão delícia também como iguaria espiritual e não somente biológica. Segundo Durkheim (1989), toda festa mesmo sendo laica tem traços de sagração religiosa.

Tratando-se de inovação do aniversário infantil, a celebração do primeiro ano de vida da criança é uma prática comum entre as entrevistadas de classe média e popular. Na verdade, o que muda nessa prática é o discurso ou as justificativas para a comemoração conforme se observa nestes termos: “*Eu gosto de festejar*”. E: “*Apresentar a criança aos amigos*”. A primeira fala traduz pura vontade da mãe, possivelmente, ligada à ausência de comemoração referida no início do parágrafo. A segunda fala parece remeter a festa de debutante na qual a moça recebia a permissão social e familiar para certos ritos da vida adulta, a exemplo do namoro.

É razoável pensar que a comemoração do primeiro ano de vida da criança esteja relacionada às descobertas das particularidades da infância desconhecidas durante séculos no ocidente. Segundo Áries (2006), nos séculos anteriores ao XIX crianças eram retratadas no seu cotidiano em situações de partilha com adultos, portanto, em circunstâncias alheias ao seu universo. Para autor destacado, somente no final do século XIX, houve uma tendência de separar o mundo do adulto do universo da infantil.

A comemoração do primeiro ano de vida da criança transcende a sua apresentação formal a um grupo maior de amigos conforme a fala das entrevistadas. Essa celebração está, possivelmente, relacionada à construção do pensamento científico sobre a infância como período importante para o desenvolvimento humano e também, a negação da representação da criança como adulto em miniatura. Nesse sentido, festejar o primeiro aniversário é um ato que traduz o lugar desse ser na família e nas suas festas mesmo sem que a criança entenda o significado da solenidade. Em síntese, trata-se de uma espécie de imersão infantil ao mundo das festividades para fazer sua iniciação com acontecimentos extraordinários. Em termos de analogia o primeiro aniversário é como apresentar a criança certos sabores e texturas dos alimentos para que ela se acostume a eles.

No cenário das alterações do aniversário infantil, o figurino do/a aniversariante é elemento cênico na unidade da comemoração temática e artefato simbólico que o/a diferencia dos demais convidados/as. O figurino introduz o/a aniversariante no clima festa ao transformar sua fantasia em realidade, pois, criança pequena tem o mágico poder de viver a ficção como se fosse mundo concreto. A alegoria em apreço revela que a diferença de status do/a aniversariante vai além de dono/a da celebração já que ele/a é o único/a que veste-se de maneira diferente. De modo geral, o/a aniversariante está caracterizado/a com o figurino de heróis, heroínas, princesas, fadas, príncipes de mundos encantados que realizam atos de bravuras e sonhos impossíveis na vida real. Portanto, no momento da festa, a criança adornada com uma dessas fantasias pode sentir-se na pele de seu personagem preferido, e as demais crianças, com roupas normais, estão na qualidade de participantes do espetáculo.

Por outro lado, as cores do figurino também estão presentes em todos os elementos simbólicos e decorativos do aniversário para promoverem coerência ao evento. A roupa/figurino ajuda a reforçar a crença no aniversário como momento singular e pessoal, espécie de tributo ao ego, pois, tudo é pensado para satisfazer a vontade e o desejo do/a aniversariante.

Nesse universo, a mesa de guloseimas é uma das novidades do chamado aniversário espetáculo, especialmente, por comportar apenas doces que agradam as crianças. Nessa mesa a criança tem acesso, por exemplo, a jujuba, chiclete, chocolate, algodão doce e outros bombons durante toda duração da festa. A facilidade de acesso é explicada pela equivalência entre a altura da mesa e o tamanho dos/as convidados/as infantis. Segundo as entrevistadas, a mesa de guloseimas costuma ser bem visitada pelos participantes do aniversário pequeno e do aniversário espetáculo. Essa mesa é a única produção familiar na organização do segundo tipo dessa festa, sobretudo, porque ela depende, exclusivamente, da compra de guloseimas em lojas especializadas ou supermercados. Com tamanha simplicidade não se justificaria a terceirização da mesa de guloseimas.

4 Considerações Finais

O estudo acerca do aniversário infantil demonstrou que símbolos e alegorias de seu passado longínquo estão presentes na festa, estritamente, familiar e no aniversário espetáculo. A centralidade da comida como elemento estético, histórico, ritualístico e de interação social continua preservada nas duas modalidades do aniversário pesquisado. Nessa perspectiva, o bolo decorado a partir do tema ou adornado com singeleza permanece emblemático, porém, modificado na sua composição e finalidade conforme análise histórica sobre essa iguaria realizada neste artigo. No entanto, certos doces clássicos brasileiros são apresentados na versão gourmet e outros permanecem íntegros segundo nosso costume e dividem a mesa com doces importados.

As grandes transformações no aniversário espetáculo seguem a lógica da indústria cultural, a expansão da terceirização e as estratégias imobiliárias com diminuição do espaço das moradias residenciais. As duas últimas táticas somadas ao processo de inserção da mulher no mercado de trabalho são elementos de força para a transferência da festa íntima, de seu ambiente doméstico para o espaço impessoal, especialmente, pelo requinte do aniversário que não comporta amadorismo e improviso. As mudanças acima alteraram os padrões de solidariedade familiar na preparação do aniversário infantil com impactos na interação social desse grupo que agora costuma acontecer, sobretudo, durante a comemoração. Esses câmbios podem explicar o distanciando do aniversário da antiga tradição brasileira para celebrar o nascimento de alguém.

Por fim, as características originais do aniversário infantil estão presentes na fala de todas as entrevistadas. Na atualidade, símbolos históricos e ancestrais dessa festa tem papel puramente decorativo em lugar de função religiosa para proteção do(a) aniversariante.

Referências

- ÁRIES, Philippe. *História da Infância e da Família*. Rio de Janeiro: LTC, 2006.
- BERLAND, Gisele Tomanik. *Dia da Festa*. São Paulo: Nacional, 2000.
- BOURBIEU, Pierre. *Razões Práticas sobre a Teoria da Ação*. Campinas: Papirus S.P, 2008. Tradução: Mariza Corrêa.
- BUXÓ, María Jesús. *Sobre o Conceito de Cultura*. Barcelona: Mitre, 1984.
- DA Matta, Roberto. *O simbolismo da Comida no Brasil*. O Correio da Unesco. Rio de Janeiro, v.15. n.7, p.22-23, 1987.
- DEBORD, Guy. *A Sociedade do espetáculo*. Trdu. Estela dos Santos Abreu. Rio de Janeiro: Contratempo, 1997.
- DURKHEIM, Émile. *Las formas elementales de la vida religiosa*. Madrid: Akal. 1989.
- KLUCKHOHN, C. *Antropologia*. México: Fondo de Cultura Econômica, 1974.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *Raza y Cultura*. Madrid: Cátedra, 1966.
- MAIR, Lucy. *Introducción a la antropología social*. Madrid: Alianza, 1980.
- MINTZ, Sidney W. *Comida e Antropologia: Uma breve revisão*. Revista Brasileira de Ciências Sociais, v.16, n. 47, p. 31-41, outubro de 2001.
- ROCHER, G. *Introducción a la Sociología General*. Barcelona: Heder, 1973.
- VERGARA, Sylvia Constant. *Projeto e Relatório de Pesquisa em Administração*. São Paulo: Atlas, 2003.

ENTRE O RIO E A ESTRADA: NOTAS SOBRE O BOM AÇAÍ EM BELÉM DO PARÁ

Luciana Almeida Wilm
PPGCS/UNICAMP
luawilm@gmail.com

RESUMO

Este artigo pontua algumas das classificações locais que regem produção, compra e venda do açaí in natura encontradas durante a pesquisa de campo de doutorado em andamento na Feira do Açaí e nas ilhas da região metropolitana de Belém do Pará, intitulada “Plante de lá, que vendo de cá: Habilidades, parentesco e alianças entre produtores e feirantes na Região Metropolitana de Belém” desenvolvida no Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade Estadual de Campinas. Com base nas noções apresentadas pelos interlocutores, destacam-se dois elementos fundamentais para a escolha de um bom açaí: se plantado em terra firme (estrada) ou várzea (rio) e o tempo decorrido da colheita (fresco ou não). Estas questões são de fundamental importância para os consumidores do fruto uma vez que sua relação com este alimento é diária e extremamente importante para a comensalidade local.

Palavras-chave: alimentação, açaí, consumo, cultivo e venda.

ABSTRACT

This article highlights some local classifications of açaí fruits' farming and trade used at Açaí Market and the islands of the metropolitan area of Belém do Pará. Those terms were collected during the ongoing field research related to the PhD project “Farming there, trading here: skills, kinship and alliances among producers and traders of Belém metropolitan area”, carried out at the Graduate Program in Social Sciences of University of Campinas. Based on the notions presented by the subjects so far, it is possible to establish two crucial elements for choosing a good açaí fruit: if grown on land, by the road, or on lowland, by the river; and the elapsed time of harvesting (freshness). These are very important issues for consumers who have açaí as a daily component of their diet.

Keywords: food, açaí, consumption, farming and trade.

Este artigo busca, a partir do relato etnográfico, apontar algumas observações realizadas durante a pesquisa de campo do meu doutorado realizado no programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais na Universidade Estadual de Campinas (PPGCS/UNICAMP).

Tendo como foco de pesquisa no doutorado a circulação do açaí entre produtores do fruto, na região de ilhas pertencentes a área metropolitana de Belém e feirantes da Feira do Açaí, mercado que faz parte do Complexo da Feira do Ver-o-Peso, busco neste artigo apontar a importância de qualificar o fruto, como bom ou ruim, para todos os que se relacionam com ele, uma vez que esta qualificação pressupõe práticas ligadas tanto a sua comercialização quanto ao seu consumo.

Tomar açaí é hábito rotineiro para muitos paraenses. Quanto mais próximo da colheita e extração do sumo for sua ingestão, melhor e mais saboroso é considerado pelo seu consumidor.

No romance Marajó (2008) de Dalcídio Jurandir podemos perceber, por exemplo, a delicadeza e importância deste alimento para os envolvidos nas cenas extraídas do livro.

[...] Eram restos dos velhos parentes da família que iam se apagando por aqueles matos. Os dois velhos, se restava farinha, batiam no papo o triste mingau de açaí. Isto se o pequeno da Feliciano podia tirar um cacho de açaí no mato e fazer o vinho para eles, D. Januária, não tinha mais forças para amassar. Parecia felizes, pensava Missunga. (p. 63)

Missunga, tomou açaí, apanhado à tardinha, e amassado com aquelas mãos ásperas, grosso, espumando na farinha de tapioca. [...] O açaí de nhá Benedita trazia o sabor do antigo tempo quando havia escravos em Ponta de Pedras [...] – Eu lhe conto porque nunca mais você pega desse tempo, meu filho. Hoje quem é que faz rede, quem bate mais algodão? Não quer mais açaí? Não? Então não gostou. (p. 78-9)

Expressões como “vou tomar açaí” ou “tomar açaí” possibilitam uma grande quantidade de sentidos, que para Ponte (2013), vão de “uma mera sobremesa ou merenda” comum às populações urbanas de classe média, ao “almoço” das populações rurais ou migrantes das periferias de Belém, no qual o vinho (suco) de açaí acompanhado de peixe, charque, camarões assados ou fritos, carne de sol ou caça é o alimento central, conformando seu uso alimentar mais difundido, a saber, açaí mais acompanhamentos.

Desta forma, frases como “tomo açaí todo dia” ou “todo dia tem açaí em minha casa”, “como açaí sempre” dizem muito sobre a relação e a importância que uma pessoa dá ao fruto em sua alimentação básica, consumindo-o de uma a três vezes ao dia. Sendo este alimento vegetal o componente principal da refeição.

Despolpado por máquinas elétricas tradicionais, por “amassamento” à mão, por máquinas manuais de madeira ou por sofisticadas despoldadeiras de tecnologia avançada, o “açaí” é consumido com as “misturas”: farinhas, pirarucu, charque, peixes variados, camarão seco, carne bovina assada e variações outras de menor incidência. [...]

O açaí é “almoço” ou “janta” quando se torna “prato principal”. Toma-se “açaí com peixe”, “açaí com charque”, “açaí com capivara”, “açaí com camarão”, nesta modalidade de consumo ocorre uma variação alimentar única, reservada à comida sagrada. O açaí, alimento vegetal, assume a condição de centro da refeição, de “prato principal”. Quando os acompanhamentos (as “misturas”) não envolvem açaí anuncia-se que comeremos carne com feijão, arroz e farinha ou “carne de porco com feijão, arroz e farinha”. Assim, o alimento de origem animal (bovino, suíno, peixe etc.), a proteína, passa a ser o centro, a comida principal. Com a presença do açaí ocorre o estabelecimento de uma nova e única hierarquização, a refeição será açaí com..., assumindo a condição de alimento central; dominante na refeição, apesar de ser tecnicamente identificado com os carboidratos, o açaí estabelece o seu domínio. O alimento vegetal desbanca o alimento animal que se torna “mistura”, acompanhamento. (PONTE, 2013, p. 44)

Algumas interpretações realizadas por não-consumidores de açaí sobre sua utilização como prato principal apontam que esta forma de consumo do fruto seria uma maneira de substituição do alimento de origem animal que estaria ausente. Porém, não se trata de “substituir” algo. Esta palavra, que sugere a falta de ou troca por alguma equivalência, não faz jus à importância que este fruto tem para parte da população paraense.

Como forma de alimentação básica, seu consumo possui uma série de práticas, modos e restrições, por exemplo, sua combinação com outras frutas causa enorme repugnância aos seus consumidores tradicionais, “pois culturalmente há incompatibilidade entre o açaí e as frutas cítricas. Açaí com frutas “ácidas” ou azedas causa mal-estar ou doenças. O açaí é comida imperialista: é centro da refeição e exclui outras frutas.” (PONTE, 2013, p. 46).

Dantas (2009) ao pesquisar sobre a feitura do chouriço no Seridó norte-rio grandense e regiões próximas, aponta que as relações com a comida derivam de construções sócio históricas, que podem ou não se transformar ao longo do tempo, criando preferências e aversões bem peculiares a cada região. Desta forma normas e práticas “regulam e orientam os comportamentos alimentares. Nele são definidas, também, as combinações entre os ingredientes e as técnicas; os alimentos comestíveis e os não comestíveis; [...] Há as comidas consumidas no dia-a-dia, as dos dias santos, as dos feriados e aqueles que tem cheiro e gosto de feita [...]” (p.140-141) determinando uma preferência local por um certo tipo de consumo ou forma que não é facilmente modificada.

Esse respeito pela maneira tradicional de se consumir algo, também por ser visto com o consumo do açaí. Por exemplo, com poucas exceções, dentro do estado do Pará, seus novos usos (consumi-lo com

granola, frutas, leite condensado por exemplo) e formas de consumo (em pó, xarope, congelado com guaraná) ainda provocam reações de horror e choque, além de uma profunda rejeição expressa em frases do tipo: “como você pode comer esta porcaria?”, “isso deve fazer é mal”, “não é açaí, é água suja”. Esta conversão do fruto em algo repugnante está nas novas combinações alimentares, consideradas incompatíveis com o alimento “imperialista”.

[...] com o advento das novas formas de consumo, surgiu também uma verdadeira reviravolta nos “efeitos” desejados do açaí e de seus rituais, bem como dos efeitos sobre o corpo. Na forma tradicional, o açaí exigia a prática de siesta após a ingestão, já que era considerado como “comida pesada” e o repouso pós consumo era e é algo indispensável sob pena de graves conseqüências quanto à saúde. “Tomar açaí e jiboiar” é um termo muito ouvido nas áreas rurais, o dito popular quer dizer que, como a cobra jibóia (*constrictore constrictor*), o consumidor fica empanturrado e assim deve dormir para permitir a longa digestão; tomar açaí exige repouso nas horas seguintes. (PONTE, 2013, p. 47)

O açaí – fruto – comida símbolo do Pará é analisado por Ponte (2013) por meio do conceito de Deleuze e Guattari de rizoma. Para Ponte, utilizar a noção de rizoma em suas descrições possibilitaria esboçar um mapa de possíveis articulações e conexões na sociedade paraense, uma vez que para esta formulação a importância não é atribuída à estrutura, mas sim às ligações realizadas em suas múltiplas articulações que vinculariam a comensalidade do fruto à construção da identidade como processo de “auto-constituição imaginária” da região amazônica, na qual a adesão alimentar é de fundamental importância.

Para tal intento o autor buscou por meio da gradativa mudança de representações históricas, que começam em um Norte genérico, lugar causador de epidemias e pestilências ocasionada pelo clima extremamente quente e úmido, a uma região um pouco mais definida, a Amazônia, que, apesar da natureza monstruosa quase inabitável, é sedutora e irresistível ao forasteiro - que é capturado pela alimentação.

Esta captura pode ser representada pela máxima popular de que: “Quem vai ao Pará, parou. Tomou açaí, ficou” presente desde o fim do século XIX em músicas, poemas, tratados e relatos, que demonstram a importância do açaí como parte e elo para a formação de um ser paraense:

A Amazônia constitui-se como região no processo de desenvolvimento do “Ciclo da Borracha” que elevou profundamente a participação regional nas exportações brasileiras, bem como propiciou uma elevação brusca da população do vale amazônico pela migração nordestina. [...]

A formação da identidade regional na Amazônia, e no Pará especificamente, se faz em dois planos. Em relação ao estado nacional há uma rejeição da condição genérica de Norte, cedendo lugar à condição de região amazônica distinta. Em outra vertente, surge o açaí como o elemento identitário sub-regional que passou a constituir a identidade paraense. Forma-se então um duplo desdobramento identitário. Um como forma de ganhar visibilidade nacional - região Amazônica - e outro, enquanto identidade regional, tendo o açaí como signo identitário. O açaí é consumido pelos grupos indígenas desde antes do descobrimento, mas entre as populações mestiças e urbanas, o seu consumo se dissemina por volta de 1849. Na região Ocidental da Província do Pará antes de 1849 o guaraná é a bebida largamente usada e cultivada pelos índios Manauá e Munduruku, Arara e Mura. (PONTE, 2013, p. 63-4)

Assim, a lógica da auto definição regional, remeteria ao alimento e, diferentemente de muitos casos, não há um grupo étnico determinado. Desta maneira, o consumidor de açaí – fruto de domesticação indígena – abdicaria de qualquer identidade anterior de modo espontâneo. A comida que o seduz, põe fim a qualquer desejo de voltar para casa, ocorrendo uma captura definitiva do outro, por seu encantamento.

Neto e Macêdo (2009) trazem, a partir dos relatos colhidos por meio de jornais e informações de viajantes, um pouco do cotidiano relativo às práticas alimentares de escravos, libertos e classes populares em Belém durante o século XIX, na qual a adesão dos hábitos alimentares comuns à região Amazônica muito se relaciona à alimentação com peixe seco, açaí e farinha de mandioca. Os relatos

colhidos apontam que esta adesão alimentar torna-se tão forte que muitas vezes escravos foragidos continuam trabalhando ou são capturados por conta de sua busca pelo fruto ou pela farinha.

A figura do escravo apanhador de açaí foi em Belém durante o século XIX uma atividade constante, seja a serviço de seus senhores, seja após sua fuga, contribuindo com o que os autores se referem como “agradável costume alimentar” (Neto e Macêdo, 2009, s/n).

[...] Embora o açaí fosse oferecido de rua em rua por vendedoras ambulantes ou como diz o viajante “a pregoeira”, era também vendido e consumido em pontos fixos, como ainda será visto adiante. O açaí era largamente vendido e consumido pelas ruas de Belém e praticamente todo o abastecimento vinha dos interiores ou áreas próximas, sendo atividade em que vários escravos se empregavam, tal como José, que fugido da padaria de seu senhor suspeitava-se que andava “próximo do engenho que foi de Benjamim Uptão” nas proximidades de Belém. (NETO e MACÊDO, 2009, s/n)

No trecho citado acima também podemos notar um ponto que ainda é recorrente ao cotidiano paraense: a relação entre os produtores de açaí dos “interiores”¹ e a capital. Esta relação torna-se cada vez mais intensa por conta da grande popularização do fruto.

Em dados oficiais de 2012², a comercialização diária de açaí, em Belém, chega aos 470 mil litros em pelo menos 3 mil pontos de venda autorizados e regulares durante a safra.

O comércio, realizado com a venda do fruto na cidade, ultrapassa as 470 mil toneladas durante o ano (em números crescentes). Em cidades, como Anajás, Breves, Curralinho, que compõem a região do Marajó, a produção supera as 900 mil toneladas por ano.

Não é difícil localizar um desses três mil pontos de venda de açaí na Região Metropolitana Belém. As bandeirinhas vermelhas à porta dos estabelecimentos produzem um elemento diacrítico de rápida identificação pelos conhecedores do seu significado, especialmente em bairros de periferia, onde sua utilização é constante.



Figura 1 - Em primeiro plano a tradicional propaganda para comercialização do açaí, sua bandeirinha vermelha. Foto: Dominik Giusti, 2016

No mapa a seguir retirado do fascículo de número 7 da Nova Cartografia Social da Amazônia, na série sobre Movimentos Sociais e Conflitos nas Cidades da Amazônia, que trata dos feirantes e ribeirinhos nos portos públicos de Belém, podemos ter uma noção ilustrativa da quantidade de açaí que circula, partindo de cidades ribeirinhas do interior do estado, em toneladas transportadas até a capital paraense.

¹ Termo nativo dado para as cidades distantes da capital ou lugarejos com pouco acesso a estrutura urbana.

² Dados disponíveis no site da SAGRI - <http://www.sagri.pa.gov.br>

Neste mapa fica visível parte do fluxo de açaí que é recebido pela capital, além da importância dos rios para o transporte e circulação desta produção, uma vez que alguns municípios do estado do Pará não possuem acesso por rodovias.

Por meio dos dados divulgados pela Secretaria Municipal de Economia, representados no mapa a seguir, podemos ver alguns dos municípios próximos da região metropolitana de Belém que são importantes para o comércio do fruto, e que utilizam a capital para vender grande parte da sua produção.

Os barcos em vermelho, no mapa a baixo, representam cidades que produzem mais do que 100 toneladas por ano, em alaranjado municípios que possuem uma produção anual de açaí maior do que 1.000 toneladas; por fim, na região destacada pelo mapa, o barco em amarelo representa a cidade que produz mais de 8.000 toneladas de açaí anualmente.

Em Belém, os portos (Porto da Palha e Porto do Açaí) identificados no mapa recebem grande parte destas produções e são marcados pelos pontos em vermelho e amarelo; funcionando como lugar de encontro entre produtores e atravessadores que comercializam na cidade o açaí comprado.



Figura 2 - Mapa do fluxo de açaí em direção a Belém. Fonte: Nova Cartografia Social da Amazônia, fascículo 7, 2008

Além dos portos registrados no mapa, existem dois outros lugares que são referência para a chegada e comercialização do fruto na capital paraense, a Feira do Açaí e o Porto localizado no distrito de Icoaraci (distrito pertencente a área metropolitana de Belém) sendo estes lugares de grande importância para o fluxo estabelecido com este comércio.

Na medida em que este fruto todos os dias invade portos e feiras, uma dinâmica peculiar de consumo, comercialização e trabalho a ele relacionado também é criada. Por conta deste forte comércio, algumas feiras e portos ganham referência ao seu nome, como é o caso do espaço onde se comercializa o fruto no Complexo do Ver-o-Peso¹, conhecido como Feira do Açaí. Outro espaço muito popular pela quantidade elevada de fruto que chega para ser comercializado em Belém é o

¹ O Ver-o-Peso é uma das maiores feiras da América Latina, possui atividades comerciais durante 24 horas por dia e agrega cerca de 3 mil trabalhadores.

Porto do Açaí, situado no bairro do Jurunas, estando muito próximo ao centro da cidade, onde o Ver-o-Peso compõe a paisagem.

Feira do Açaí, Porto do Açaí, Porto da Palha e o Porto de Icoaraci são apontados pelos comerciantes do fruto como os principais espaços de recebimento do grande volume de açaí que chega em Belém. Sendo a Feira do Açaí o espaço que recebe o maior volume, de 3 a 5 toneladas por dia, funcionando também como um porto no qual se descarrega além do açaí, outras frutas regionais como buriti, manga, cupuaçu, bacuri, taperebá, graviola, e diversos objetos que serão levados ou comercializados em outros espaços na feira ou no centro comercial próximo como bebidas, talos de miriti, lixo reciclado.

Toda a movimentação na Feira do Açaí ocorre durante a madrugada, seu horário de funcionamento é mais ou menos de 9 da noite até as 7 da manhã, isto acontece por conta da feira não ter um espaço coberto para a sua venda, e o açaí ser considerado um fruto muito sensível por não poder pegar sol, uma vez que ele pode “secar” devido ao calor intenso, ou ter contato com água para não “azedar” (apodrecer).

Durante o inverno amazônico a chuva no período da noite atrapalha bastante o trabalho dos feirantes, uma vez que o açaí não pode molhar. Nos momentos em que não está chovendo o fruto é descarregado às pressas dos barcos para o pátio da feira, onde é coberto por lonas. Sua comercialização fica comprometida, pois com o açaí coberto não tem como escolher qual rasa¹ comprar. Nesta situação os compradores permanecem em uma pequena parte coberta da feira esperando a chuva passar, todos ficam olhando o açaí de longe esperando o momento certo para a sua comercialização, que pode simplesmente não chegar por causa da chuva.

A Feira do Açaí, localizada na beira da baía de Guajará, além do acesso fluvial possui também acesso rodoviário facilitando a chegada do fruto por qualquer meio de transporte. O ápice do movimento de venda é por volta das 3 horas da manhã quando grande parte do açaí que chegou pelo “rio” e pela “estrada” está organizado no pátio de comercialização da feira.



Figura 3 - Mapa da feira do Ver-o-Peso em imagem de satélite. Fonte: catálogo sobre o Ver-o-Peso, IPHAN, 2010

¹ Unidade de medida e padronização do açaí, uma rasa pesa 14 kg. Esta é confeccionada com talas da própria palmeira ou com folhas de guarumã.

No mapa acima a Feira do Açaí aparece como o ambiente marcado pelo número 7. A organização do fruto a ser vendido fica compreendido no espaço delimitado em preto, sendo organizado em seu pátio de acordo com a sua origem. Em vermelho é vendido o açaí chamado da “estrada”, ele recebe esta classificação por ser o fruto que chega em caminhões e normalmente é originário de fazendas que cultivam o fruto em terra firme.

Este cultivo foi impulsionado tanto pelo grande aumento da procura do fruto para ser exportado, como pelo desenvolvimento por parte da EMBRAPA¹ de um novo tipo de semente que demora menos para iniciar seu ciclo produtivo com uma palmeira menor do que o tamanho tradicional.

Em amarelo está demarcado a área na qual é vendido o fruto vindo das ilhas² próximas à Belém, este é extremamente valorizado por ser apontado por produtores e compradores como o mais fresco, um açaí colhido no dia, poucas horas antes de ser levado para sua comercialização. Em verde, ficam expostos os frutos que também chegam de barco, porém de lugares mais distantes que levam de 6 a 24 horas para chegar a feira.

A safra do açaí começa em meados de agosto e termina no início de novembro, coincidindo com o chamado “verão amazônico” (de junho a outubro), neste momento por causa da grande quantidade de oferta do fruto na feira, este fica mais barato. Seus negociantes na feira, chamados “marreteiros” dizem que neste momento o açaí está até a “tampa”, quando o fruto apresenta em melhor qualidade e maior quantidade. Nesta época o açaí da estrada é pouco vendido dentro do pátio da feira, sendo comercializado principalmente ao lado da praça do relógio (número 6 do mapa).

No período de chuva o chamado “inverno amazônico” (de dezembro a maio), na comercialização do fruto acontece a “falha” se referindo a falta do açaí, contudo não necessariamente a ausência do fruto, porém a pouca quantidade do fruto de qualidade. A qualidade do fruto se relaciona de maneira peculiar para cada um dos envolvidos com o fruto.

Para um “maquineiro”³, a comprovação de um bom açaí é percebida quando ao ser “despolpado” (na linguagem nativa batido) rende uma boa quantidade de suco (ou vinho, termo nativo), é neste momento que se comprova ou não sua qualidade. Para José⁴, maquineiro a vinte anos em um bairro na periferia de Belém, de um bom fruto se consegue extrair sumo utilizando-o até três vezes, além de não azedar rapidamente.

Escolher um bom açaí é uma habilidade fundamental para os maquineiros, a escolha errada do fruto vira piada e brincadeira entre todos que sabem da questão e é expressada pela fala cotidiana de que é preciso “apanhar para aprender” e que “apanhar” é o maior aprendizado para os maquineiros.

Para um produtor, o açaí bom, se liga muito mais ao processo de plantar e colher. Nos lugares que produzem açaí em áreas de várzea, seu manejo é menos trabalhoso e sua manutenção é feita com a limpeza do terreno e derrubada das palmeiras mais antigas, um processo apontado pelos produtores de terra firme como se fosse “só colher” o açaí, pois ele se reproduziria muito fácil e de maneira rápida em áreas ribeirinhas, desta forma “é a sorte de ter uma terra boa” para se conseguir produzir um bom fruto.

Como oposição, plantar o fruto significa ter muito mais cuidado e trabalho por conta de vários fatores como a pouca umidade do solo ou o espaço que se tem. Este açaí é classificado localmente como o açaí da “estrada” e é “plantado” em áreas que não são de várzea, sendo vendido mais barato por ser julgado como de pior qualidade.

Normalmente estes produtores trabalham com a semente fornecida pela EMBRAPA.

Quem trabalha com esse tipo de açaí o rotula muito mais do que quem trabalha dentro da feira, separando as rasas como produtos de primeira, segunda e terceira linhas, ordenadas visualmente e, claro, após a degustação da qualidade do fruto roendo-o.

¹ Empresa Brasileira de Pesca e Agropecuária.

² Cada feira atende ilhas específicas do seu entorno, proporcionando viagens de 20 a 40 minutos de barco para chegar ao seu destino.

³ Termo nativo dado as pessoas que trabalham com o despolpamento do fruto e sua venda para a população.

⁴ Todos os nomes deste trabalho foram alterados para não comprometer a identidade dos interlocutores.

Roer o caroço de açaí para identificar se este é bom ou não, é um hábito comumente encontrado na feira, muitas vezes o maquinheiro que vai comprar o açaí, tem pouco dinheiro e precisa fazer uma boa escolha na rasa que for levar. Por conta disso, este maquinheiro circula pela feira provando de diversas rasas de inúmeras procedências para escolher o melhor custo benefício. Para este maquinheiro o apelido roí-roí é empregado. Durante as épocas de “falha” do fruto é comum ouvir gritos dos marreteiros falando: “Hoje não tem açaí parra roí-roí”.

Na “tampa” é a vez do apelidado assumir a posição de protagonista gritar “Hoje roí-roí é rei” por conta da grande oferta e possibilidade de escolha.

Para o consumidor local o bom açaí está envolvido por uma série de hábitos alimentares desenvolvidos pela forma na qual o fruto está inserido em sua vida.

Para muitos ribeirinhos entrevistados durante este trabalho, o sumo do fruto não pode estar muito concentrado, chamado de “bebe”, ele é apreciado em forma de mingau a noite proporcionando uma boa noite de sono ou durante o almoço junto com a comida, na qual sua consistência é engrossada adicionando farinha de mandioca.

Muitos destes entrevistados relatam gostar de tomar o sumo do fruto levemente azedo, deixando guardado para tomá-lo no dia seguinte.

Para o consumidor da capital paraense, a venda do sumo do fruto está dividida em 4 categorias: popular, médio, grosso e papa. Estas categorias estão relacionadas ao grau de concentração de água na qual o fruto foi batido.

De toda forma podemos perceber, com a pesquisa de campo ainda em andamento, que a qualidade do açaí ser bom ou não, parte de um contexto relativo que envolve uma multiplicidade de categorias de trabalho e variações temporais que alteram seu sabor, sem contudo deixar de fazer parte do dia-dia de parte da população paraense.

BIBLIOGRAFIA

DANTAS, Maria Isabel. “Doce dádiva. A festa do chouriço”. Em PIETRAFESA DE GODOI, Emília; MENEZES, Marilda e MARIN, Rosa (orgs). Diversidade do Campesinato: expressões e categorias. Vol. I São Paulo: UNESP, NEAD, 2009.

JURANDIR, Dalcídio. Marajó. Belém: EDUFPA; Rio de Janeiro: Casa Rui Barbosa, 2008.

MOURÃO, Leila. Revista Territórios e Fronteiras V.3 N.2 – Jul/Dez 2010 Programa de Pós-Graduação – Mestrado em História do ICHS/UFMT. p. 74 – 96.

NETO, J. M. B; MACÊDO, S. C. F. A Quitanda da dona Joana e outras histórias: os escravos e as práticas alimentares na Amazônia (séc. XIX). *Histórica – Revista Eletrônica do Arquivo Público do Estado de São Paulo*, nº 38, 2009, (s/n).

PONTE, Romero Ximenes. Assahy-yukicé, iassaí, oysaí, quasey, açã, jussara, manaca, açaí, acay-berry: rizoma. (Tese de doutorado). IFCH/UFPA. 2013.

PROJETO NOVA CARTOGRAFIA SOCIAL DA AMAZÔNIA. Série: Movimentos Sociais e Conflitos nas Cidades da Amazônia. Fascículo 7. Feirantes dos Portos Públicos de Belém, fevereiro /2008, p. 3-11.

FEIRAS LIVRES E O TURISMO: REVELANDO A CULTURA REGIONAL¹

OPEN STREET MARKET AND THE TOURISM: REVEALING THE REGIONAL CULTURE

Márcia Regina Valle Mielke
Bacharel em Turismo pela Universidade Federal de São Carlos – São Paulo - Brasil
marciarvmielke@gmail.com

RESUMO

Nos espaços em que as feiras livres acontecem encontram-se elementos que podem ser usados pelos visitantes para compor uma identidade cultural regional. Nesse trabalho serão apresentados alguns desses elementos identificados em visitas às feiras livres. O método escolhido foi o proposto por Peter Spink no qual o cotidiano do objeto de estudo é a principal fonte de informações. Os dados foram obtidos nas visitas às feiras e verificando os itens incomuns, as manifestações sociais e principalmente os itens gastronômicos comercializados. Conseguimos identificar que, mesmo com a globalização, ainda existem elementos que persistem nas feiras e revelam a identidade cultural regional. A recomendação final é para que os viajantes conheçam as feiras livres dos lugares que visitam, mesmo que já tenham visitado muitas, uma nunca será igual à outra. Os personagens ou produtos ou expressões são diferentes e melhoram qualitativamente a experiência do visitante.

Palavras-chave: Atrativo Cultural. Cotidiano. Feiras livres. Identidade. Turismo

ABSTRACT

In the spaces where the open street markets take place we can find several items that can be used by visitors to compose a regional cultural identity. The objective of this work is to know these items through visits to open street markets. The method chosen was proposed by Peter Spink in which the daily life of the element under study is the main source of information. The data were obtained by visits to open street markets looking for the unusual items, social events and mainly the gastronomic items sold. We have identified that even with globalization there are elements that persist in open street market and they reveal the regional cultural identity. The final recommendation for travelers is to know the open street markets of the places they visit, even if they have visited many, one will never be equal to each other. The characters or products or expressions are different and will improve qualitatively the visitor experience.

Keywords: Cultural Attraction. Daily. Open street market. Identity. Tourism.

¹ Esse artigo faz parte da pesquisa: Feiras livres e o turismo: revelando a identidade regional, apresentada ao Centro de Ciências Humanas e Biológicas da Universidade Federal de São Carlos, campus Sorocaba, para obtenção do título de bacharel em Turismo.

1 INTRODUÇÃO

No programa de hoje vamos fazer uma atividade típica de domingo em Paris. Ir a uma feira livre. Fazer a feira para o parisiense é um prazer na busca por produtos de qualidade e bem frescos. Para animar ainda mais as feiras livres da capital francesa, a Prefeitura de Paris e a Federação Francesa de Culinária propõem uma série de cursos – totalmente gratuitos – para o público ¹.

A reportagem acima, tirada de um jornal francês, mostra que as feiras livres fazem parte do cotidiano dos parisienses que buscam tornar a simples compra de produtos para a refeição em um passeio e uma prática prazerosa. Podemos imaginar o quanto percorrer essas feiras nos permitiria conhecer os hábitos e a cultura desse povo francês. No Brasil, especificamente na cidade de São Paulo, comemorando em 2014 o centenário da oficialização das feiras livres, o Guia Folha² entrevistou *chefs* de restaurantes renomados que fazem suas compras em algumas das aproximadamente 870³ feiras livres espalhadas pela cidade. Esse hábito de compra está se tornando muito comum porque cozinhar passou a ser uma arte e a exigir uma especial atenção de quem se dedica a ela.

Cardozo (2006) também afirma ser a gastronomia um patrimônio local que pode ser incorporado ao turismo para enriquecer a experiência do turista e aumentar a autoestima da comunidade.

Colocar a gastronomia em evidência em experiências turísticas, especialmente com as de cunho cultural, seria também preencher essa vivência com sabor e aroma que tornariam o produto turístico único, permeando as lembranças do visitante sobre tão peculiar ponto de cultura de localidades visitadas (CARDOZO, 2006, p.149).

Parte dessa gastronomia pode ser conhecida nas feiras livres que, embora desde o seu surgimento tenham motivação econômica, ainda traz toda a festividade marcada pela *performance* de seus próprios atores que são os feirantes e seus fregueses. Seguindo as regras da modernidade, embora mantendo resistência frente às transformações do comércio, as feiras livres foram se adaptando sem perder suas raízes e suas tradições, Guimarães (2010, p.07) observa que “[...] assim como a festa popular, cada feira livre é, ao mesmo tempo, igual e diferente da anterior”.

A problemática deste estudo se resume: os elementos que compõem as feiras livres – itens gastronômicos, as expressões orais e corporais dos feirantes e visitantes - podem revelar a cultura da região em que ocorrem?

A justificativa para se estudar as feiras livres está nas suas características que as fazem resistir até os dias atuais frente a outras formas de abastecimento. Os itens gastronômicos, a oralidade das conversas, a festa dos encontros são elementos presentes nesses eventos e quando unidos podem ser apreciados pelos visitantes adeptos de um turismo mais cultural e espontâneo. Segundo Miranda (2009, p.143) “Não é por outra razão que muitos viajantes afirmam que a melhor maneira de se conhecer uma cidade ou país é frequentando suas feiras e mercados”.

Embora o “estudo de campo” seja um modelo clássico de investigação na área da antropologia (GIL, 2002, p. 53), as características desse objeto de estudo – feiras livres - pedem um tipo especial de abordagem metodológica. Os pesquisadores, denominados sociais, propõem uma mudança na postura metodológica com uma inserção horizontal do pesquisador no objeto de sua pesquisa, uma sutil troca do “o” pelo “no” como sugere Spink (2007, p.7).

Se pesquisarmos o cotidiano, estabeleceremos a clássica separação entre pesquisador e seu objeto de pesquisa. Mas, se pesquisarmos no cotidiano, seremos partícipes dessas ações que se desenrolam em espaços de convivência mais ou menos públicos. Fazemos parte do fluxo de ações; somos parte dessa comunidade e compartilhamos de normas e expectativas que nos permitem pressupor uma compreensão compartilhada dessas interações.

¹ Reportagem da jornalista Patricia Moribe publicada na versão on-line do jornal francês RFI no dia 05 de abril de 2013. Disponível em: <<http://goo.gl/YRf0rn>>.

² Reportagem publicada na versão on-line do jornal Folha de São Paulo no dia 25 de julho de 2014. Disponível em: <<http://goo.gl/7jQouK>>.

³ Dados da Supervisão Geral de Abastecimentos da Prefeitura Municipal de São Paulo.

Esta mudança de postura significa uma aproximação maior do objeto investigado. No ambiente das feiras livres o pesquisador é convidado a participar das brincadeiras e conversas e Batista, Bernardes e Menegon (2014) também se posicionam a favor da inclusão da conversa – e não só das entrevistas - como forma de investigação científica. A proposta de Batista, Bernardes e Menegon (2014, p.100) é a seguinte:

[...] refletirmos as práticas da pesquisa, um capítulo dedicado às conversas no cotidiano significa um passo importante para a valorização dos lugares de vivências, de alteridade, de diversidade, de diálogo e de encontro. Em suma, *é conversando que se entende*.

Essas conversas cotidianas, de acordo com os pesquisadores sociais, são fontes riquíssimas de dados que permitem construir conceitos e definições sobre o objeto de estudo. Acreditam que ciência não se faz somente dentro das academias. Nessa mesma linha de raciocínio temos Vera Menegon (2000) citada por Batista, Bernardes e Menegon (2014, p.101) que confirma a importância das conversas espontâneas entre pesquisadores e interlocutores da pesquisa porque significa “[...] posicionar as pessoas participantes como protagonistas na construção do conhecimento”.

Para esclarecermos a problemática deste estudo, ou seja – “os elementos que compõem as feiras livres – itens gastronômicos, as expressões orais e corporais dos feirantes e visitantes - podem revelar a cultura da região em que ocorrem?”- nossa pesquisa teve como objetivo principal identificar as informações que podem ser obtidas nas visitas às feiras livres.

Para atingirmos nosso objetivo principal buscamos avaliar qualitativamente as informações visuais e orais encontradas nas feiras livres, assim como a gastronomia presente. O levantamento feito no local onde se realizam nos indica a possibilidade dessas revelarem a cultura regional para os visitantes que participam desses eventos.

Para este estudo foram realizadas visitas no cotidiano das seguintes feiras:

- a) três da cidade de Salto, no estado de São Paulo;
- b) três da cidade de São Paulo, no estado de São Paulo;
- c) e uma da cidade de Alfenas, no estado de Minas Gerais.

É importante ressaltar que através da metodologia de pesquisar no cotidiano não está se procurando uma verdade que precisa ser descoberta ou desvendada, nem mesmo esgotar todas as ramificações do tema da pesquisa. O objetivo principal é como propõe Cardona, Cordeiro e Brasilino (2014, p.135) “[...] compreender e interpretar os sentidos produzidos pelas pessoas do lugar”.

2 AS FEIRAS LIVRES REVELANDO A CULTURA REGIONAL

Ao se dirigirem a uma feira livre as pessoas devem estar dispostas a interagir com diversos grupos sociais em um espaço não sistematizado por senhas e filas, onde a gentileza e a educação são os únicos elementos organizadores. Giannecchini, Azevedo e Botelho apontam que “[...] A segregação de classes, que levanta muros na metrópole, parece ser rompida na feira. E pessoas diferentes interagem”, sendo as feiras livres locais democráticos. Essa característica também é observada por Reis (2011, p.8).

Feiras livres são mosaicos. São espaços em que as multiplicidades se manifestam e se complementam. Nas feiras, percebe-se a presença de vários tipos, como o professor universitário, a dona-de-casa, o agricultor, o estudante, que apesar de todas as diferenças de origens, compartilham o mesmo espaço, dividindo experiências e fazendo trocas.

Morais e Araújo souberam resumir as principais qualidades e processos das feiras livres quando as descrevem:

Nesses espaços das conversas, das tradições, dos encontros, das transgressões, das experiências, das compras, vendas e permutas, das jocosidades, das performances corporais e orais, enfim, das cores, odores e sonoridades que se misturam e se dissolvem, inúmeras pessoas efetuam as reproduções sociais

e capitalistas da vida cotidiana. Dessa maneira, a feira se institui, antes de tudo, em um espaço de mobilidades comerciais e sociais onde, por meio das diversificadas dinâmicas, ergue-se uma rede de sociabilidades vivenciadas pelos agentes sociais no âmbito dos territórios construídos (MORAIS, ARAÚJO, 2006, p. 247).

Se as feiras livres são agentes promotores de socialização dos “*semelhantes-diferentes*” de uma localidade como não poderiam inspirar os visitantes que vêm ao espaço para participar, mesmo que por alguns minutos, de sua festividade.

2.1 A HISTÓRIA DAS FEIRAS E PORQUE SÃO LIVRES

Huberman (1986) descreve os feudos como sistemas praticamente autossuficientes que ocasionavam poucos movimentos econômicos.

Esse cenário passa a se modificar, segundo Huberman (1986), a partir do século XI com as Cruzadas. Os milhares de europeus, que cruzavam o continente por terra e mar para resgatar a Terra Santa dos muçulmanos, quando retornavam as suas casas, haviam adquirido novos hábitos de consumo que precisavam ser satisfeitos por mercadorias que não eram encontradas em suas regiões.

Para que essa demanda fosse atendida foi necessário incentivar a circulação de mercadorias por todo o território. Enfim a Europa desperta para o comércio que se intensifica grandemente e surgem os eventos periódicos que eram aguardados com grande ansiedade pela população - as grandes feiras de produtos vindos de toda parte do mundo conhecido¹.

A vinda das grandes feiras era carregada de expectativas e os dias eram festivos com a apresentação de saltimbancos que divertiam os participantes já na montagem das barracas. Eram dias também de paz, até mesmo as batalhas eram suspensas para que as feiras pudessem ser realizadas.

Segundo Costa (2013, p.4) se deve também às feiras o intercâmbio cultural, pois, “[...] transportavam igualmente, os cantares da sua terra, a poesia popular ou as suas preocupações promovendo a permuta cultural entre regiões”.

O nome “feira livre”, segundo estudo de Costa (2013), seria resultado da intensa movimentação econômica que a realização das feiras propiciava. Transformando socialmente as cidades, forçaram os detentores do poder local a facilitar suas realizações através de muitos incentivos, entre os quais a isenção do pagamento de impostos, nesse privilégio pode estar à origem do complemento livre anexado à feira tornando-a feira livre.

Vale ressaltar que o nome feira livre é empregado no Brasil, em outros lugares são chamadas de feira-franca ou mercado-franco (Portugal); marché de rue (França); open street market (Estados Unidos e Inglaterra).

2.2 AS FEIRAS LIVRES COMO ESPAÇOS CULTURAIS

Ricco (2011) aponta a natureza fortemente cultural do turismo na qual a diversidade é um fator de aproximação entre povos. Como é possível reconhecer que as interações e trocas são facilitadas no ambiente das feiras livres, então o visitante poderia frequentar esses locais para se aproximar mais da comunidade visitada. A opção pela prática do turismo cultural coloca visitantes e locais dentro de um mesmo cotidiano. Ainda segundo Ricco (2011) o espaço de lazer não pode estar dissociado de um espaço de vida, cenário no qual as feiras livres se encaixam. Essa afirmação encontra apoio em Fratucci (2000, p.131) “[...] Desse modo, o lugar turístico passa a existir enquanto um espaço relacional turista-habitante, sendo efêmero para o primeiro e permanente para o segundo”.

¹ Termo utilizado por Leo Huberman em seu livro “A história da riqueza do homem” para designar as regiões conhecidas opondo-se as terras que viriam a serem descobertas pelas “grandes navegações”.

2.3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O Núcleo de Estudos e Pesquisas em Práticas Discursivas e Produção de Sentidos do Programa de Estudos Pós-Graduados em Psicologia Social da PUC-SP¹ aprimorou novas formas de abordagens na pesquisa em campo. Partindo do pressuposto que diferentes tipos de pesquisas “produzem” diferentes tipos de realidades é primordial escolher a linguagem que mais se adapte ao objeto estudado.

Outro ponto interessante é a necessidade de encarar a pesquisa como artesanato e não como uma produção industrial conceituando os espaços a partir das experiências de pessoas que vivem ou transitam por lá, para cada uma o lugar tem um sentido e está associado a um tipo de relacionamento.

Spink (2008, p.70), participante do Núcleo de Pesquisas, conceituou a pesquisa no cotidiano, como a inserção horizontal do pesquisador no ambiente do objeto pesquisado e chamou esses lugares de microlugares.

O espaço geográfico, segundo Spink (2008) pode ser dividido em microlugares que fazem parte do nosso cotidiano ou de outras pessoas ou de modo mais abrangentes, de povos. Por isso ser tão positivo, desde que sempre baseado na alteridade, o encontro com o diferente, que sempre acontecerá em algum microlugar,

Também existem tênues diferenças entre a pesquisa no cotidiano, proposta por Spink (2008) e a pesquisa participante. Talvez a mais significativa seja que o objetivo central da segunda é definido direta ou indiretamente por uma população que também fará parte da equipe de pesquisadores. Sobretudo exige-se uma preparação prévia muito mais robusta do que na pesquisa no cotidiano porque os resultados serão propostas de ações para transformar uma realidade.

Nossa pesquisa buscou por elementos do cotidiano que poderiam ser apropriados pelo visitante como forma de conhecimento e interação com a cultura local ou regional. O resultado não seriam propostas de ações para mudar uma realidade, porque sendo essa realidade construtora da identidade cultural dos moradores, torna-se o principal interesse do visitante e deve ser mantida.

Escolhemos como ponto inicial, as feiras livres de Salto, no estado de São Paulo as quais fazem parte do nosso cotidiano – são nossos microlugares. Por estamos culturalmente acostumados, elas serviram de base para nossa comparação. Fomos nos distanciando para sentirmos as diferenças culturais que poderiam ser percebidas com os elementos fornecidos pelas feiras livres de outras regiões – ou outros microlugares.

Distanciamos-nos 100 km do nosso ponto inicial (a cidade de Salto) e chegamos a São Paulo. A nossa pesquisa ocorreu quando se comemorou 100 anos de oficialização das feiras livres na cidade (1914 – 2014). Escolhemos três feiras que ocorrem aos sábados. As feiras selecionadas estão localizadas nos seguintes bairros:

- a) Bom Retiro. Um dos bairros com maior mescla cultural de São Paulo resultado das diversas imigrações italiana, judaica, lituana, grega, boliviana;
- b) Ibirapuera. Próximo ao Parque do Ibirapuera, local muito frequentado pelos paulistanos, aos finais de semana, para a prática de esportes e lazer;
- c) Vila Madalena. Conhecido recanto da boemia paulistana.

Também fizemos a opção por conhecer uma feira livre de outro estado e optamos pela que ocorre aos domingos na cidade de Alfenas, Minas Gerais, distante cerca de 320 km do nosso ponto inicial (a cidade de Salto). Entre os critérios de escolha, alguns são baseados no imaginário que temos a respeito das cidades mineiras. Gastal (2005) fala que imaginários são sentimentos alimentados por diversas informações que recebemos de um lugar. Alimentamos, especificamente pelo sul de Minas Gerais, a percepção pela boa e tranquila acolhida, entre pratos de pão de queijo e xícaras de café com leite.

¹ PUC-SP é a Pontifícia Universidade Católica da cidade de São Paulo

2.3.1 O que procuramos conhecer

Procuramos ver as diferenças culturais entre as feiras, tomando como base as feiras livres de Salto, através desses elementos:

- itens incomuns que são vendidos no local;
- expressões orais ou grafadas nos cartazes das bancas;
- itens gastronômicos associados à cultura local.

As formas de apresentar os resultados foram descritivas com auxílio de imagens. Os resultados foram baseados no conhecimento de realidades diferentes, ou melhor, microlugares diferentes dos que estamos acostumados.

Quanto ao tempo de permanência nas feiras livres levamos em conta o tamanho do espaço utilizado e os itens oferecidos. Podemos considerar uma média de quatro horas de permanência em cada feira, exceto a de Alfenas, onde permanecemos por cerca de seis horas.

Poderemos ser questionados se o tempo de permanência foi suficiente para um levantamento eficiente. Como estamos tratando do tema “feira livre” pelo viés do turismo, trazemos Rebouças (2005) que diz ser o turista um privilegiado, pois tem a possibilidade de deslocar-se para qualquer lugar que julgar atraente e permanecer ali até quando não mais lhe agrade; seguindo assim para outro destino e outro e outro. Assim, a permanência dos turistas ou visitantes em um lugar dependerá da atração que esse exerceu sobre eles.

2.4 SÍNTESE DOS RESULTADOS

2.4.1 Feiras livres de Salto, no estado de São Paulo

Foram três as feiras livres visitadas. As centrais que ocorrem nos seguintes dias da semana: quarta-feira, sexta-feira e domingo. O setor de fiscalização da Prefeitura Municipal de Salto aponta 89 feirantes cadastrados e que podem participar das três feiras livres. Da feira de quarta-feira participam 49 feirantes, de sexta-feira, 28, e domingo são 69.

As feiras das quartas e sextas-feiras são frequentadas por adultos ou casais da região onde o evento acontece. Como são fregueses constantes já estabeleceram laços de amizade com os feirantes. Tratam-se pelos nomes e as preferências são conhecidas.

O oposto ocorre na feira dominical, a frequência é caracterizada por jovens e casais com crianças e que vêm de outras regiões da cidade. Esses visitantes fizeram desse evento e principalmente, do ato de comer pastel, uma opção de lazer para o final de semana.

Nesse dia a barraca de pastel é ampliada e mesas e cadeiras são colocadas para maior conforto dos clientes, como demonstrado no QUADRO 1.

QUADRO 1 – Três momentos da barraca do pastel



Fonte: Márcia Regina Valle, 2014

O poder público municipal não promove a feira como um recurso, atração ou atrativo turístico, mas notamos que a feira de domingo, naturalmente, está se tornando uma opção de lazer ou um passeio para os domingos de manhã.

2.4.2 As feiras livres da cidade de São Paulo, capital do estado de São Paulo

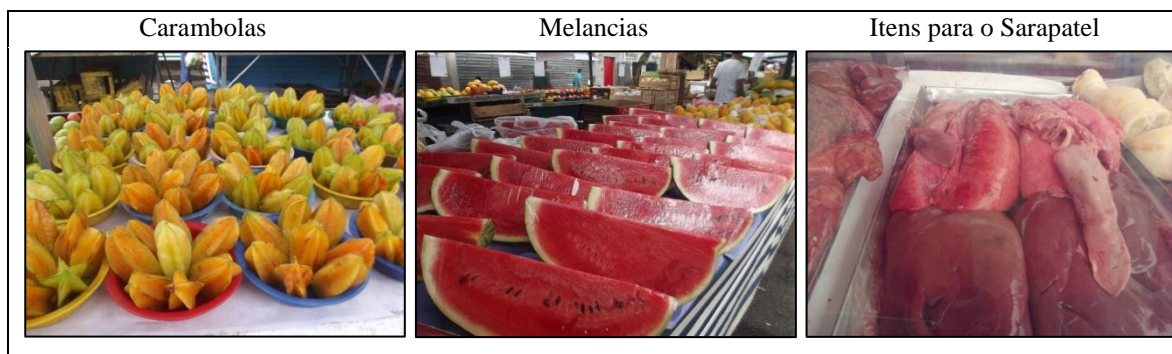
Escolhemos para este estudo três feiras livres que ocorrem aos sábados em três bairros com diferenças estruturais, culturais e sociais da cidade de São Paulo, os quais estão descritos abaixo:

- O Bom Retiro, considerado por alguns autores como o bairro de maior diversidade étnica de São Paulo “É um bairro onde há uma renovação cíclica de imigrantes que se misturam aos brasileiros, e onde cada grupo imprime suas marcas materiais e simbólicas” (FELDMAN, 2013, p.3).
- O Parque Ibirapuera. O bairro nobre de São Paulo somado a proximidade com o grande parque poderia imprimir na feira algumas características peculiares relativas ao público que a frequenta.
- A Vila Madalena. Conhecido bairro boêmio da capital paulista.

Da freguesia italiana que frequentava a feira livre¹ do Bom Retiro sobraram algumas palavras ditas pelos feirantes como um “*buongiorno bambine*” ou “*prego*”, sendo que atualmente, a grande maioria dos frequentadores é do nordeste brasileiro. Esse fato, citado por um dos feirantes, pode ser confirmado pela quantidade de miúdos suínos, usados na preparação do *Sarapatel*², que estão expostos nas barracas que vendem carnes. Os bolivianos também frequentam a feira, porém, chegam após as onze horas, quando começa a *hora da xepa*³ e os produtos estão mais baratos.

As “vitrines”, como diz Sato (2012, p.97) refere-se à arrumação cuidadosa da mercadoria nas bancas, como demonstrado no QUADRO 2.

QUADRO 2 – “Vitrines” da feira do Bom Retiro



Fonte: Márcia Regina Valle, 2015

Na feira livre⁴ próxima ao Parque do Ibirapuera, no bairro de mesmo nome, foi possível notar, que o local se tornou uma extensão do passeio ou da prática esportiva. Muitas famílias e atletas frequentam o local para comer pastel e comprar produtos.

Chamou-nos a atenção as barracas que vendem flores, uniformes para empregados domésticos e uma cafeteria gourmet concorrendo com as tradicionais barracas de pastéis, itens mostrados no QUADRO

¹ Segundo dados da Supervisão Geral de Abastecimento da Prefeitura de São Paulo a feira do Bom Retiro, que acontece aos sábados, é composta por 64 feirantes e possui 315 metros de comprimento.

² Sarapatel é uma herança da culinária portuguesa adotada pela região nordeste do Brasil.

³ Hora da xepa. Uma das definições para xepa seria a de mercadorias que sobram da venda diária nas feiras-livres, e que, quando perecíveis, são dadas ou oferecidas a baixo preço.

⁴ Segundo dados da Supervisão Geral de Abastecimentos, integram essa feira do Ibirapuera, 91 feirantes nos seus 449 metros de comprimento.

3. Fomos informados pelos feirantes que, pelo nível econômico do bairro, nessa feira não ocorria a tradicional “hora da xepa”.

QUADRO 3 – Itens da Feira do Ibirapuera



Fonte: Márcia Regina Valle, 2015

Ao chegarmos à feira¹ da Vila Mariana o nosso conceito de ser ali “um bairro boêmio” foi substituída por ser ali também “um bairro residencial”.

Muitas famílias estavam “fazendo a feira” ou comendo pastel em uma das cinco barracas distribuídas pelo local. Presenciamos uma autêntica “hora da xepa” paulistana na qual os feirantes usam jargões para atrair a freguesia, oferecem itens para degustação e as negociações por melhores preços são acirradas QUADRO 4.

QUADRO 4 – Momentos da feira livre da Vila Madalena



Fonte: Márcia Regina Valle, 2015

Três feiras livres de uma mesma cidade, São Paulo, com características tão distintas. Os migrantes e imigrantes do Bom Retiro, as “vitrines” coloridas e arrumadas, os itens para o *Sarapatel*. A do Ibirapuera com seus atletas, famílias e cachorros, comprando flores para suas casas e uniformes para seus empregados. Na Vila Madalena os famosos bares, que fizeram a fama do lugar, permanecem fechados e cedem a vez para as famílias usufruírem da Vila e participarem do espetáculo da “Xepa”. O que elas têm em comum: as barracas de pastéis.

¹ Segundo informações da Supervisão Geral de Abastecimentos nessa feira da Vila Madalena, são 136 feirantes e 661 metros de comprimento, portanto a maior das três feiras livres visitadas em São Paulo

2.4.3 As feiras livres da cidade de Alfenas, no estado de Minas Gerais

O fiscal responsável pela organização nos informou que essa feira livre de domingo tem 65 anos de existência e há 45 anos é realizada naquele local. As barracas, chamadas de pontos, somam 500 no total, entre produtores rurais de Alfenas e de outras regiões. O público é composto de famílias, jovens, idosos. Presenciamos muitos encontros e conversas entre pequenos grupos que se acomodam entre as barracas.

A visita a esta feira foi realmente surpreendente, já no início nos interessou o doce de marolo, fruta incomum na região de Salto, onde iniciamos nossa pesquisa. Outros itens gastronômicos também eram desconhecidos por nós como o “*João Deitado*” ou “*Pau a Pique*”, que seria uma espécie de broa com amendoim assada na folha de bananeira, conforme apresentado no QUADRO 5.

Uma barraca, que vendia uma diversidade de embutidos preparava também o feijão tropeiro, comida típica da região, uma fila de fregueses aguardava para adquirir um pouco do que certamente seria o almoço de domingo. E assim seguimos conhecendo a rapadura batida, o pastel de fubá e um grande número de pães, bolos, sequilhos e a farinha de milho graúda feita artesanalmente. A oralidade nos chamou a atenção, o compasso no falar, a inserção de palavras como: “*Amargoza*” (de sabor amargo), “*Toda a vida*” (muito tempo), “*Uai*” (é claro), “*Trem bão demais*” (algo muito bom), termos característicos da região.

QUADRO 5 – Itens gastronômicos da feira de Alfenas



Fonte: Márcia Regina Valle, 2014

2.4.4 Discussão dos resultados

Desde o século V as feiras livres são formas de abastecimento de populações e de escoamento da produção de hortifrutigranjeiros, mas as feiras livres não se resumem apenas a isto. Existe todo um contexto para que ocorram. Os espaços se resignificam e tornam-se lugares festivos, de encontros e valorização da cultura - QUADRO 6.

QUADRO 6 – Encontros nas feiras livres



Fonte: Márcia Regina Valle, 2015

Os feirantes, ao nos ver com a câmera fotográfica, procuravam saber de onde éramos e alguns pediam para serem fotografados. As perguntas que fazíamos, a respeito de algum item vendido, eram respondidas prontamente e com a sugestão de um preparo ou de uma receita.

É impossível entrar em uma feira livre e sair somente com o que se comprou. Junto às sacolas certamente virá uma descoberta. Ir à mesma feira é sempre diferente, parece um paradoxo, mas é realidade. Para o visitante ir a uma feira livre significa conhecer as preferências gastronômicas da comunidade local, ouvir uma palavra nova ou presenciar outro cotidiano que pode ser semelhante ou diferente do que se está acostumado.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os países que fazem da gastronomia uma arte, incluem o *fazer a feira* como parte do ritual de preparação de seus pratos. Os costumes gastronômicos são reveladores culturais e um patrimônio local que enriquece a experiência do visitante (CARDOZO, 2006).

Ir a uma feira livre significa conhecer itens que compõem a gastronomia como também os habitantes locais. Ricco (2011) indica o turismo cultural como uma forma de aproximação entre povos. As relações sociais envolvidas nesses eventos são espetáculos culturais que cativariam o visitante e resultariam em um possível retorno pelo encantamento exercido sobre ele.

Essa prática comercial que remonta séculos de existência evoluiu e incorporou itens tecnológicos como as máquinas de cartões eletrônicos e as balanças digitais. Embora precisem ser economicamente sustentáveis ainda é a parte das relações humanas que sustentam as feiras livres até os dias atuais. Nesses espaços, de acordo com Moraes, Araújo (2006, p. 247), “inúmeras pessoas efetuam as reproduções sociais e capitalistas da vida cotidiana”.

Como estávamos interessados em conhecer o conteúdo cultural das feiras livres e não apresentar ações ou soluções para ela o método que mais se adequou à espontaneidade que deveria ser uma das características centrais de nossa pesquisa, foi a metodologia proposta por Peter Spink – aquela do “Pesquisador no Cotidiano”. O ponto principal desta metodologia é o de nos inserirmos no cotidiano, objeto de nossa pesquisa, e passarmos a vivê-lo. As informações mais verdadeiras são obtidas dentro do “*microlugar*” de estudo: retirar as pessoas desses microlugares e obter as respostas de maneira mais formal perderia uma parte dessa verdade.

Começamos pelas feiras de nossa própria cidade – Salto - e lançamos um novo olhar sobre elas. Mesmo que os itens gastronômicos, as expressões orais não nos causassem surpresas ou estranhamento, percebemos as diferentes motivações do público que as frequentam e os diferentes níveis de cumplicidade entre fregueses e feirantes. Como observa Reis (2008, p.8) “Feiras livres são mosaicos. São espaços em que as multiplicidades se manifestam e se complementam”.

Sair do nosso cotidiano e ir a outros como as feiras que visitamos em outras cidades foi uma experiência enriquecedora. Em São Paulo, três feiras de uma mesma cidade, porém com características tão distintas nos causaram boas surpresas e inquietações. Como não se inquietar com uma banca que vende uniformes para empregados domésticos; não sorrir com a gritaria da *hora da xepa* ou não se maravilhar com as “vitrines” arrumadas para atrair a freguesia. Muitos pré-conceitos foram dissolvidos quando participamos desses microlugares.

Embora a venda de produtos esteja se tornando uniforme, pelo desenvolvimento da logística e melhoria na sua distribuição, ainda existem itens que não se encontram em todas as feiras, como o doce de marolo, o *João deitado* e o pastel de fubá, todos de Alfenas.

Pudemos constatar que: as feiras livres de domingo, em Salto e a do Ibirapuera, em São Paulo, estão se tornando naturalmente uma opção de lazer para a população dessas cidades. Segundo concordância entre Ricco (2011) e Fratucci (2000), o espaço de lazer não pode estar dissociado de um espaço de vida.

Finalizando, *fazer a feira* é uma experiência válida que deve ser realizada pelos visitantes que buscam

conhecer a cultura local ou regional. Sempre haverá algo que os surpreenderá e ficará gravado na memória. O que mais apreciamos foram o elemento humano e as relações sociais que ocorrem no espaço ou microlugares em que as feiras acontecem.

4 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BATISTA, N. C. S.; BERNARDES, J.; MENEGON, V. S. M. Conversas no cotidiano: um dedo de prosa na pesquisa. In: SPINK, M. J. et al. **A produção de informação na pesquisa social: compartilhando ferramentas**. 1. ed. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2014. cap. 5, p. 98-122.

CARDOZO, P. F. Considerações preliminares sobre o produto turístico étnico. **Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, San Cristóbal de La Laguna, v.4, n.2, p. 143-142, 2006.

CARDONA, M. G.; CORDEIRO, R. M.; BRASILINO, J. Um modo de fazer pesquisa em psicologia social. In: SPINK, M. J. et al. **A produção de informação na pesquisa social: compartilhando ferramentas**. 1. ed. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2014. cap. 6, p. 124-148.

COSTA, J. Mercados e feiras em Felgueiras. Presença secular para o desenvolvimento local. In: Encontro da Associação Portuguesa de História Econômica e Social, 23., nov. 2013, Braga/Portugal, **Anais...** Braga/Portugal: [s.n], nov. 2013.

FELDMAN, S. Bom Retiro: bairro múltiplo, identidade étnica mutante. 2013, Recife. Desenvolvimento, planejamento e governança. In: Encontros Nacionais da ANPUR, 2013, Recife. **Anais...** Disponível em: <<http://goo.gl/Crxkku>>. Acesso em jan. 2015.

FRATUCCI, A. C. Os lugares turísticos: Territórios do fenômeno turístico. **GEOgrafia**, Niterói, v.2, n.4, p.121 – 133, 2000. Disponível em: <<http://goo.gl/bmEOoT>>. Acesso em: 13 jan. 2015.

GASTAL, S. **Turismo, Imagens e Imaginários**. São Paulo: Aleph, 2005.

GIANNECCHINI, L. M.; AZEVEDO, M. M. S.; BOTELHO, R. A. **Feira também é cultura – Feiras livres como espaços de intensa sociabilidade na cidade de São Paulo**.

GIL, A. C., **Como elaborar projetos de pesquisa**. - 4. ed. São Paulo : Atlas, 2002

GUIMARÃES, C. A. **A feira livre na celebração da cultura popular**. São Paulo: Biblioteca Latino-Americana de Cultura e Comunicação, v.1, n.1, 2010.

HUBERMAN, L. **História da riqueza do homem**. [s.i]: LTC, 1981.

MENEGON, Vera S. M. Por que jogar conversa fora? Pesquisando no cotidiano. In: SPINK, Mary Jane (Org.). **Práticas discursivas e produção de sentidos no cotidiano: aproximações teóricas e metodológicas**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2000, p. 215-241.

MIRANDA, G. M. S. **A feira na cidade: limites e potencialidades de uma interface urbana nas feiras de Caruaru (PE) e Campina Grande (PB)**. 2009. 189 f. Tese (Mestrado em Desenvolvimento Urbano), Universidade Federal de Pernambuco, Recife. 2009.

REBOUÇAS, J. M. Mobilidade e Reclusão na Pós-Modernidade: O Caso dos Turistas de Aeroporto. In: XXVIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação. 28., 2005, Rio de Janeiro. **Anais...** Disponível em: <<http://goo.gl/qjHsm>>. Acesso em: 12 dez. 2014.

REIS, F.; VIEIRA, S. M. F. Tudo junto: pessoas, relações e peculiaridades na feira livre de Viçosa. In: Exposição de Pesquisa Experimental em Comunicação. 18., 2011, São Paulo. **Anais...**, São Paulo: Intercom, 2011. Disponível em: <<http://goo.gl/JIwUQa>>. Acesso em: 15 jun. 2014.

RICCO, A. S. O Turismo como fenômeno social e antropológico. **Destarte**, Vitória, v.1, n.1, 2011. Disponível em: <<http://goo.gl/cHbDJ4>>. Acesso em: 12 dez. 2014.

SATO, L. **Feira livre: organização, trabalho e sociabilidade**. São Paulo: EDUSP, 2012.

SPINK, M. J. Pesquisando no cotidiano: recuperando memórias de pesquisa em Psicologia Social. **Psicologia e Sociedade**, Porto Alegre, v.19, n.1, p. 7-14, jan./abr. 2007.

SPINK, P. O pesquisador conversador no cotidiano. **Psicologia e Sociedade**, Porto Alegre, v.20, n.spe, p.70-77, 2008. Disponível em: <<http://goo.gl/wuqkBA>>. Acesso em abr. 2014.

GEOGRAFIA DA CULINARIA: OS NATAIS DOS ANOS 1960 NO SERTÃO DE SERGIPE/BRASIL

GEOGRAPHY OF FOOD: FOOD CHRISTMAS 1960S IN THE "SERTÃO" OF SERGIPE/BRAZIL

Maria Augusta Mundim Vargas
Universidade Federal de Sergipe
Professora pesquisadora do Programa de Pós-Graduação em Geografia
Grupo de Pesquisa Sociedade e Cultura - guta98@hotmail.com.br

Edivaldo Alves de Oliveira
Instituto Federal de Sergipe
Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Geografia
Grupo de Pesquisa Sociedade e Cultura - edialoliver@gmail.com

RESUMO

O texto aborda a festa de natal dos idos de 1960 no município sertanejo de Porto da Folha, situado no estado de Sergipe/Brasil. Tem por objetivo traçar uma "geografia da culinária" com exposição dos ritos e da paisagem dos festejos natalinos, ancorados pelas práticas alimentares. Foram entrevistados quatro moradores que à época, eram crianças e, nesse sentido, a metodologia valoriza a memória que se enraizou no sentido da existência e das experiências vividas. Com efeito, foram expostas as efervescências das brincadeiras, das representações culturais, bem como o sentido dos lugares da festa de Natal.

Palavras Chave: Festa; Memória; 'Geografia da culinária'; Festejos natalinos.

ABSTRACT

The text covers the Christmas party of 1960 in the backcountry municipality of Porto da Folha, located in the state of Sergipe/Brazil. Seeks to establish a "geography of food" with exposure of rites and landscape of the Christmas festivities, anchored by nutritional practices. It is built on testimonies of four residents who at the time were children and, in this sense, the methodology values rooted memories in the meaning of life and experiences. Indeed, they were exposed to invigorating games, cultural representations, and the meaning of Christmas party venue.

Keywords: Party; Memory; 'Geography of food'; Christmas festivities.

I – BALIZAMENTOS

Os alimentos que tomamos nesse texto são produzidos nas festas familiares demarcadas pelo calendário da religião católica e, portanto, no contexto de festas populares de fé. Tal como sinalizado por Tirapeli & Gauditano (2003, p.12), as festas populares de fé brasileiras se manifestam com particularidades que as "distinguem das semelhantes encontradas na Europa e América do Norte". Em Sergipe, folguedos de Reisados, Pastoris, Taieiras, Cacumbis e Guerreiros invadem e colorem os pátios das Igrejas, praças e ruas com danças, loas, e coreografias diversas. A despeito das especificidades as liturgias do ciclo natalino espelham a presença portuguesa e a atuação da Igreja católica com os rituais de novenas, missas especiais e alvoradas festivas.

Assim celebram e solenizam repetidamente os rituais do Advento, do dia de Natal e da Epifania de Reis na Igreja católica bem como em família e, coletivamente, celebram e solenizam de forma particular nos folguedos e nos alimentos. São, portanto, as particularidades desse ciclo, mais propriamente do dia 24 de dezembro, ocorrentes na década de 1960, numa pequena cidade do sertão

do estado de Sergipe, Porto da Folha, que expomos nesse texto: o preparo dos alimentos, a roupa nova, as brincadeiras e as comilanças na quermesse antes da missa do galo à meia noite¹.

Os depoimentos das quatro pessoas residentes em Porto da Folha e que nos forneceram conteúdo para a consecução desse texto, foram extraídos de entrevistas e relatos realizados em 1997, 1999, 2009 e 2012. Em 1997 e 1999 as expressões culturais foram mapeadas com ênfase no que faziam na infância, na adolescência e na idade adulta; de onde vinham; quem lhes ensinara. Já em 2009, procedeu-se um inventário das manifestações culturais que objetivou identificar se alguma manifestação cultural era responsável pela “imagem do lugar” (sede ou povoado); quais eventos/manifestações são importantes para o lugar (no passado e no presente); quem produz e como; se tradicional ou contemporânea. Em 2012, a pesquisa pautou-se pelos procedimentos etnográficos das festas populares dos ciclos natalino e junino, no intuito de avaliar a festa como patrimônio bem como as políticas voltadas para as manifestações populares e para o turismo cultural.

Vale, todavia, ressaltar que a motivação em reunir material de entrevistas realizadas em diferentes momentos, ocorreu após a leitura do texto de Maria Antónia Lopes sobre “Os alimentos nos rituais familiares portugueses (1850-1950)”, em que compila informações sobre alimentos advindas de uma pesquisa maior². Os entrevistados que nos forneceram informações sobre a festa de Natal têm em comum, trataram de pessoas nascidas em Porto da Folha e que vivenciaram a infância na década de 1960.

Trazemos, pois, como Lopes (2012, p.177), a “*geografia da culinária*” desse período enfocando as práticas alimentares no contexto das representações culturais, sociais e econômicas da cidade de Porto da Folha. Sem a intenção de traçar um paralelo entre Portugal e Sergipe, sinalizamos as características das práticas alimentares natalinas apontadas pela autora, no intuito maior de singularizar a representação cultural e simbólica dos alimentos do sertão sergipano. Ela traz-nos a tradição de uma ceia noturna no Natal com o predomínio do bacalhau no Norte e da carne no Sul do país. O peru e os porcos, estes na ilha da Madeira também marcam os alimentos do dia, complementados por frituras, castanhas, arroz, pudins e rabanadas. Destaca a ceia dos pobres com “pelo menos uma folha de bacalhau e batatas” que lhes são doados; a ceia dos ricos preparada em grandes cozinhas pela senhora e suas criadas com a fartura de ovos no preparo do bacalhau desfiado e cozido na polpa de jerimum e outras especiarias e, a ceia das elites, em que cita um *menu* em francês, datado de 1891.

Isto posto, desenvolvemos o texto em quatro partes além dessa introdução. Primeiramente, situamos o município de Porto da Folha e os alimentos sertanejos, justificando a escolha da década de 1960 pelos seguintes motivos: na escala do lugar, o município nessa época, não possuía energia elétrica (apenas motores a diesel abasteciam poucos prédios e postes das principais ruas da cidade até às 22h00), bem como não era abastecido por água tratada. O acesso rodoviário era precário e o rio São Francisco, distante 6 km da sede, era importante via de trocas e abastecimento. Os habitantes, por iniciativa própria, abasteciam suas casas com água retirada de pequenos açudes na periferia da sede, transportando latas e potes na cabeça ou por tração animal³. Essas informações são postas para valorizar os alimentos sertanejos produzidos com a matéria-prima do lugar, assim como também, aqueles “importados”, vindos através do rio, que eram consumidos somente no Natal, ou seja, aguardados ansiosamente pela população.

O lugar Porto da Folha é contextualizado, portanto, pela área geográfica do sertão semiárido, por suas características físico-materiais e pela apropriação dessas características em que pese constituir fonte de alimentos especiais, alimentos sertanejos!

¹ Este artigo traz a compilação de quatro depoimentos de moradores da sede do município de Porto da Folha, feitos durante pesquisas realizadas e/ou coordenadas por VARGAS (1997; 1999; 2009 e 2012). Edivaldo Alves de Oliveira foi um dos entrevistados em 2012.

² Ela refere-se ao estudo “As grandes datas da existência: momentos privados e rituais públicos” publicado em: MATTOSO, Jose (dir.) História da vida privada em Portugal. Época contemporânea. Coordenado por Irene Vaquinhas. Lisboa: Circulo de leitores e Debates, 2011.

³ O abastecimento de energia elétrica ocorreu no ano de 1969 e a água encanada e tratada em 1987.

Em seguida os acontecimentos da preparação dos festejos natalinos são apresentados, temporalmente, desde o Advento, como anunciadores de que o Natal se aproxima. O marco no lugar era, e ainda é, dado pelas comemorações à padroeira Nossa Senhora da Conceição, festejada em 8 de dezembro. O Advento é descrito para o entendimento do texto seguinte que trata da fartura dos alimentos da festa do Natal. A festa é apresentada no contexto dos rituais familiares e coletivos, na ambiência de uma paisagem colorida, barulhenta, cheirosa e saborosa.

Nas considerações finais os sentidos dos alimentos nessa festa popular de fé são enlaçados, em que pese a materialidade e o simbolismo enraizados na memória daqueles que nos idos de 1960 vivenciaram a infância em Porto da Folha. Enfim, são postas a dimensão cultural e simbólica e as singularidades da memória gustativa apreendida pela afetividade com os lugares da festa e pela identidade com o lugar, *i.e.*, com a imagem de Porto da Folha.

2 – OS ALIMENTOS SERTANEJOS DO DIA A DIA

O sertão na região Nordeste do Brasil corresponde às vastas áreas semiáridas onde domina a caatinga, vegetação resposta de um clima com 7 a 9 meses secos com uma média pluviométrica em torno de 500 a 800 mm de precipitação durante o ano.

A ocorrência dessa vegetação dominante é, também, resposta das condições do solo, ou seja, o binômio solo-clima (passado/presente) explica as características florísticas da caatinga, vegetação do sertão, cujo significado na língua tupi é “floresta clara”.

Os pediplanos erodidos dominam a paisagem que, no município de Porto da Folha é rompida pelo vale do rio São Francisco e seu afluente, o rio Jacaré. A sede assenta-se às margens do rio Jacaré, em vale encaixado, bem próximo a sua foz no rio São Francisco. O sítio tem relevo bastante movimentado e por esse motivo os habitantes da sede são nomeados de “buraqueiros”¹. A planície fluvial, no trecho do rio São Francisco que banha o município, é pouco expressiva e aí planta-se, tradicionalmente, o arroz na exígua várzea úmida no entorno do povoado Ilha do Ouro, distante a cerca de 6 km da sede.

A base da economia, desde a instalação da missão religiosa no século XVIII, é a pecuária e o cultivo de milho e feijão. Em 1970, o município contava com 16 mil habitantes e a sede, abrigava pouco mais de 4 mil, distribuídos em ruas estreitas e pouco arborizadas². As duas praças marcam a paisagem sendo uma delas, a Praça da Igreja, local de reunião e conagração dos festejos natalinos.

Trata-se de um município com número significativo de povoados que chamam atenção pela toponímia. Aqueles que se desenvolveram próximo aos açudes construídos para amenizar os rigores do clima têm denominação de Lagoa da Volta e Lagoa Redonda; os ribeirinhos ao rio São Francisco tiveram origem ligada às condições do rio de atracadouro, travessia de barco, boas condições de pesca, como Niterói, Ilha do Outro e Mocambo, este último um quilombo.

Da caatinga extrai-se frutos, folhas e madeiras que servem, respectivamente, como alimento, ervas medicinais e matéria prima para construção e artesanato. Dentre as frutas destacam-se: araticum, quixaba, umbu, pitomba, araçá, pipa, ouricuri, mari, quipá, gangorra, jenipapo, juá, fruto do mandacaru além da jaca e da manga que se adaptaram na região semiárida³. Elas são comidas *in natura* ou preparadas em sucos ou doces.

Cotidianamente a qualidade e a maneira de preparar os alimentos traduzem a cultura dos sertanejos. Três refeições básicas compõe um cardápio caracterizado pela pequena diversidade e pela simplicidade do preparo. O café da manhã é composto de cuscuz, café, leite e carne com variações

¹ A fazenda Curral do Buraco originou o povoado do Buraco que em 1841 passou a chamar Nossa Senhora da Conceição de Porto da Folha. Os mais antigos dizem que o nome é decorrente da sede ser cercada por morros. Por esse motivo, até o presente os portofolhenses são chamados de “buraqueiros”. Site da prefeitura de Porto da Folha. http://pt.wikipedia.org/W/index.php?title=Porto_da_Folha&veaction=edit&vesection=1. Acessado em 10 jan. 2016

² A área do município de Porto da Folha é de 877,3 Km². Em 2015, a população total estimada era de 28 492 habitantes, In: <http://cod.ibge.gov.br/60H>. Acessado em 10 jan. 2016.

³ A maioria dos nomes das frutas é de origem indígena, principalmente, Tupi.

entre pão e ovos. No almoço o duo feijão com arroz comanda o cardápio: regionalmente esse prato é chamado de “*arribação*”, *porque é tão forte que até levanta o cão!*¹” A ele acompanha a farinha, carne de vaca e peixe. No jantar repete-se o café da manhã ou o almoço e, quando se inova toma-se sopa ou acrescenta-se o inhame ou a macaxeira. Os sucos são preparados com as frutas da estação e os doces são mais raros às mesas, pois demandam mais habilidades.

Mas, em dias de festa tudo muda! A paisagem da festa mostra “*as fachadas das casas recém-pintadas*” e, “*as ruas bem varridas*”, “*quermesse na Praça da Igreja, sendo que o ‘teto’ da praça era preenchido por bandeirolas amarelas, vermelhas, azuis e brancas*”; “*as pessoas desfilavam suas roupas e sapatos novos*” e, nas mesas das casas e nas barracas da quermesse pratos variados e guloseimas que somente eram consumidos nesta data.

É assim que ocorria em Porto da Folha nos idos de 1960. Determinados alimentos tornaram-se símbolos do Natal ansiosamente esperados. As experiências individuais narradas possibilitaram a reconstrução da paisagem festiva bem como a apreensão da identidade coletiva com o lugar Porto da Folha pelos lugares da festa. Afinal são as experiências humanas que definem os lugares como identitários, religiosos ou históricos (TUAN, 1983).

3 – A PREPARAÇÃO DOS FESTEJOS NATALINOS

A festa religiosa do Natal é, sobretudo, de devoções familiares. Os traços materiais e imateriais da festa são produzidos em uma sucessão de práticas gestadas pelos rituais familiares que se principiam no início do ciclo natalino, no tempo do Advento.

A seguir, de forma breve, a festa da padroeira é pontuada como o evento mais importante do Advento, mas, também, a comemoração religiosa de maior importância no município, no passado e ainda no presente. Por esse motivo, os rituais litúrgicos e não os que envolvem o preparativo de alimentos comandam a festa da padroeira, desde o novenário até o dia da procissão. O que se pontua é a associação de sua realização com a proximidade dos festejos e da culinária natalina.

A padroeira de Porto da Folha, Nossa Senhora da Conceição, é comemorada no dia 8 de dezembro, tendo como o ápice uma procissão que percorre as principais ruas da cidade. De forma marcante a procissão mostra uma “hierocracia” (ROSENDAHL, 2002), em que o padre segue à frente, a elite e os políticos conduzem o andor e, nas filas seguem os fiéis com suas roupas novas, gestuais de penitência e de louvor, segurando velas e flores e formando um grande coro com as músicas comandadas pelo padre e pelos que vão à frente.

Em sequência, inicia-se uma “movimentação” com os preparativos do Natal que coincide com as liturgias do Advento no interior da Igreja e com os preparativos e realizações de leilões, de apresentações folclóricas e da montagem da quermesse na Praça da Igreja defronte ao cruzeiro. Os leilões se realizavam com doações dos fiéis que arrematavam “*bodes, galinhas, cortes de tecidos, sacas de feijão, milho e arroz e, até caixas de sabonetes e perfumes, estes geralmente, doados pelo Senhor Mané Cheiroso*”. O senhor Gabriel comandava o leilão de forma muito especial, pois conhecedor de todos os participantes fazia trovas e brincadeiras entre quem oferecia a prenda a ser leiloada e aqueles que a cobiçavam: “*mulher bonita não paga mas também não leva*”; “*Mané cheiroso oferece um frasco da melhor alfazema e bem que poderia ser arrematado pelo marido de Dona Filomena, homem rico, dono de muitas terras que seria de muito agrado para a Santa*”. O valor arrecadado era entregue à Igreja para os gastos com ornamentação, fogos e alimentação de convidados especiais do pároco.

Na véspera do Natal o Pastoral se apresentava defronte ao presépio montado pela comunidade, dentro do cercado do Cruzeiro. Todos os elementos e peças de um presépio eram dispostos nessa área de aproximadamente 40 m², com as figuras de tamanho próximo ao real que pareciam enormes para as crianças. No local a Igreja instalava uma caixa coletora onde os fiéis depositavam suas contribuições

¹ Esse e os demais textos em itálico correspondem às falas dos entrevistados.

para o Menino Jesus. Nesse sentido, a experiência e a vivência, tradicionalmente repetidas, traduziam uma territorialidade sagrada (ROSENDAHL, 2005).

O Pastoril era, e ainda é nos dias de hoje, a manifestação folclórica mais importante e representativa do Natal, pois, em paralelo às liturgias do Advento, o bailado representa a peregrinação à Belém e o anúncio do nascimento do Menino Deus. A música e a dança são os elementos que contextualizam e animam a peça teatral que traz promessas, tentações e louvores. Os trajes são azuis e vermelhos, sendo que o azul, simboliza “o bem” ou, a cor da Virgem Maria e, o vermelho encarnado, simboliza “o mal” ou o sangue de Cristo. Ressalta-se que esta simbologia tem raízes nas lutas entre cristãos e mouros.

Após a primeira apresentação do Pastoril era sabido que o dia seguinte seria de “*belezuras*”, com roupas e sapatos novos; de “*travessuras e brincadeiras*” na quermesse da Praça da Igreja e, de “*fartura*” quando os produtos do sertão eram preparados de forma especial assim como a expectativa de saborear os alimentos “importados” que chegavam às mesas e na quermesse somente nessa data, no dia 24 de dezembro.

4 – O DIA DA FESTA: BELEZURA, TRAVESSURA, BRINCADEIRAS E FARTURA

Em família o reboiço era com as roupas e sapatos novos comprados no comércio ou na feira. Aqueles com maior poder aquisitivo exibiam roupas novas em 8 de dezembro, na procissão da padroeira e, no dia 24, na quermesse. De forma generalizada a roupa e os sapatos eram entregues na manhã do dia 24, pois era comum a cena de crianças assentadas nas janelas ou calçadas de suas casas exibindo a roupa e, sobretudo, os sapatos para os transeuntes, principalmente, outras crianças. “*Esse era o único dia em que a maioria da população, os pobres, calçava sapatos*”, pois no dia a dia de escola e laboral tal acessório era raro.

Dois atos tradicionalmente se repetiam na manhã do dia 24. Os cofrinhos com as economias das famílias eram abertos e o valor rateado entre os filhos para que pudessem gastar com brincadeiras e guloseimas à tarde na quermesse. O outro constava da “benção do Natal”, correspondente à visita dos afilhados aos seus padrinhos, para que estes os presentearassem com dinheiro, também direcionados para os gastos na quermesse. Próximo ao meio dia servia-se a ceia que consistia em um almoço que primava pela fartura. Servia-se “*galinha de capoeira, lombo de boi recheado, carne de boi e porco frita e, como acompanhamento, farofa, arribação e macarrão, este servido àquela época apenas em ocasiões especiais como o Natal*”. Ressalta-se que o peixe consumido quase que cotidianamente era nesse momento descartado da mesa.

Os alimentos eram acompanhados por sucos sendo os mais comuns os de umbu, jaca e manga. Os doces também eram diversos e fartos. Servia-se à mesa “*arroz doce, cocada baiana (de coco fatiado), cocada de bagaço (de coco ralado), umbuzada, doce de goiaba e de jaca*”. O marí abundante nesta época, não fazia parte da mesa do Natal, pois seu preparo rudimentar de cozimento em água e sal compunha a mesa cotidiana da primeira refeição e, como tal, não era considerado uma iguaria de festa.

Após o almoço, tomava-se banho com direito a água de cheiro; as moças soltavam os roletes dos cabelos; a roupa e os sapatos novos eram colocados com excitação; era chegado o momento de ir para a quermesse, território de referência material e simbólico, subjetivo e coletivo (RAFFESTIN, 2003). Materialmente a quermesse era montada na Praça da Igreja e constava de barracas de comidas, de jogos e de brinquedos.

As crianças menores se deliciavam com os brinquedos de madeira coloridos: barcas, roda gigante e carrossel, localmente nomeado de “curre”, mas também, com barracas de tiro ao alvo e de argolas. A brincadeira das cabacinhas de água completava o divertimento com uma enorme algazarra. Na “guerra” de molhação o lançamento de cabaças¹ “*mostrava agilidade, força, esperteza e*

¹ As cabacinhas eram moldadas nos bilros de madeira, artefato das rendeiras de bilro do lugar ou, “fabricados” especialmente para moldarem as cabacinhas com cera quente e enche-las de água.

principalmente, intenções de namoro e demonstrações de amor”. “A roupa era secada pelo tempo no próprio corpo”.

O dinheiro era bem distribuído entre o pagamento dos brinquedos, das cabacinhas e das guloseimas. Algumas se repetiam como aquelas servidas em família, correspondendo aos alimentos sertanejos de ampla aceitação e “bons de venda” nas feiras. São eles: arroz doce e mungunzá em pequenos potes, as cocadas baiana e de bagaço e, os bolos de ovos, macaxeira e manauês de milho e de arroz. “*Mas a maçã do amor, o abacaxi fatiado com canela e a cana caiana com roletes espetados em forma de buquê, só ‘chegavam’ em Porto da Folha no dia de Natal*”. Estes são os alimentos consumidos uma vez ao ano e por esse motivo seus sabores foram guardados na memória gustativa e emotiva.

As bebidas eram consumidas pelos adultos e os pais faziam “vistas grossas” para os filhos homens, como que abrindo exceção em dias de festa para os vinhos de Jurubeba e de Jenipapo e para as cachaças. O gênero masculino era reafirmado com o fumo, neste dia, de cigarro de marca adquirido nas barracas. As crianças se deliciavam com as bebidas geladas acondicionadas em caixotes “mágicos” em que o pó de serragem garantia que o gelo derretesse lentamente. A groselha vendida era a mesma que, vez por outra, era servida em aniversários e domingos, mas diferente desses dias, a groselha da quermesse do Natal era “gelada!” e “acondicionada em garrafas de vidro de um refrigerante da época, o crush que até então não era vendido na cidade”. As moças bem penteadas e maquiadas participavam das brincadeiras de forma mais comedida e se destacavam pelo itinerário que marcavam na praça, andando em círculo se exibindo para os rapazes.

A noite chegava com a Praça em rebolejo. As brincadeiras e as travessuras não perturbavam as exibições de roupas, as paqueras e os namoros. O Pastoril se apresentava novamente e desta feita, com o público bem maior e participativo. A fartura de bebidas e comidas garantia a energia da população até a meia noite, quando os sinos tocavam abafando o ruído dos brinquedos e dos jogos, sinalizando a todos que é chegado o momento de desacelerar os gestos, ajeitar os cabelos e as roupas, baterem a poeira dos sapatos e adentrarem na Igreja para celebrarem o nascimento do Menino Deus que afinal, possibilitou o festar de uma maneira muito especial.

5 – CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao abordar a festa de Natal dos idos de 1960 no município sertanejo de Porto da Folha, trouxemos à baila os ritos e a paisagem dos festejos natalinos, ancorados pelas práticas alimentares que contribuíam para a sua organização social.

Distinguimos uma “paisagem marca e uma paisagem matriz” (BERQUE, 1998). Na paisagem marca, a forma e a aparência da festa são contextualizadas pela paisagem semiárida do sertão, pelos tons pastéis de marrom e cinza predominantes nessa época em que “tudo” ressente dos rigores do clima no auge do verão. A paisagem matriz, no entanto, categoriza a festa, pois traz-nos as multicores do dia do Natal. Casas, igreja e cruzeiro surgem recém pintados, bandeiras cruzando o “céu” da Praça, as danças, as brincadeiras, o cheiro dos alimentos e a fartura, “*a fartura de tudo!*”. Do preparo ao consumo dos alimentos, as práticas e os ritos se fazem, fazendo e refazendo a festa.

A festa proporciona sentimentos e experiências. O lugar da festa é multiescalar e multissensitivo; é onde diversas experiências relacionam-se de modo particular. A festa começa quando termina a missa do galo e se principia o desejo de refazê-la no próximo ano. Sua essência e existência estão no preparo dos alimentos e na compra da roupa e sapatos; na ornamentação da Praça e da Igreja; na pintura das casas; na chegada das barracas da quermesse; no bailado do Pastoril; no cheiro dos doces manauês e da cana; na sensação do gelado de groselha “chegando” ao estomago; na molhação da brincadeira com as cabacinhas; no beijo roubado; no cigarro ostentado; no aperto de mão com sentido. A festa começa, portanto, pela experiência que se quer repetir, que tradicionalmente se faz e, em nosso relato, pelo que tão repetidamente se fez na infância e adolescência de nossos entrevistados.

A efervescência coletiva e a dinâmica da festa da cidade são retidas na memória das brincadeiras e das representações culturais, sociais e econômicas. Nesse sentido, a festa é também uma manifestação da identidade coletiva (BAUMAN, 2005), pela mobilização e sentidos do fazer a festa: a quebra dos cofrinhos; a bênção dos padrinhos; a quermesse que ocupa a Praça; a dança do Pastoril; a missa do galo. Afinal, diferente dos dias comuns nos dias de festas se faz de uma vez: rezar, festejar, comer, competir, extrapolar (NUNES, 2001), o que de forma mais marcante faz as vivências e as experiências serem retidas na memória.

É nesse contexto da vida cotidiana que Raffestin (2003, p.6), trata dos múltiplos territórios identitários que se sobrepõem. No caso da festa de Natal, identifica-se em Porto da Folha, um “território de trocas” que se articula com o exterior, recebendo comerciantes, parquinhos e “comidas importadas”, ao tempo em que é também um “território de referência” material, e imaterial, histórica, imaginária e subjetiva, um território retido na memória individual e coletiva. Ainda, por tratar-se de festa de fé, constrói-se um “território sagrado” pelos rituais e brincadeiras que se fazem para findar na cerimônia da missa do galo à meia noite.

Tuan (1983) ao expor sobre as experiências com o lugar traz-nos o sentimento de intimidade, traduzidos pelas trocas com as outras pessoas, ou seja, o que se experiência com as outras pessoas naquele lugar específico. Assim são as trocas familiares no entorno da mesa farta, entre padrinhos e afilhados, e coletivamente na Praça da Igreja. Esses lugares são concretos, mas, o que os simboliza é gravado na memória e sempre que lembrados, tal como ocorreu com os entrevistados, produzem gestuais e palavras que traduzem satisfação e carinho. Para Tuan (1983), o lar, o quintal e a cidade natal, por exemplo, são lugares íntimos evocados pela sensibilidade daqueles que os experienciam.

Dessa maneira, os lugares de festa do Natal em Porto da Folha são “centros de significados” dos festejos que celebravam em 8 de dezembro e tinham o ápice no dia 24. São centrais enquanto representações de festa, mas, sobretudo, por serem vivenciados e afetivamente apropriados pela memória. Esses lugares são fruto de curtas e repetidas experiências na infância e na adolescência que deixaram marcas na memória.

Recorremos novamente a Tuan (1983, p. 204) quando relaciona a passagem do tempo com a experiência no lugar: “[...] dez anos na infância não é o mesmo que dez anos na adolescência ou vida adulta. A criança, mais do que o adulto, conhece o mundo através dos sentidos”. E, no mundo dos sentidos, a fartura dos alimentos, os sabores e as cores específicas do abacaxi fatiado em rodelas com canela, da cana em rolete, da maçã do amor e das groselhas geladas, são cuidadosamente guardadas na memória; elas são descritas com o cerrar dos olhos e o salivar em prazerosos gemidos de hummmmm!!!

Com efeito, a memória de nossos entrevistados se enraizou no concreto dos lugares, no gestual dos consentimentos, dos prazeres e dos querer e, tal como exposta por Nora (1998, p. 9) “[...] a memória é um absoluto a história não conhece mais do que o relativo!”.

REFERÊNCIAS

- BAUMAN, Zygmunt. **Identidade**: entrevista a Benedetto Vecchi/Zygmunt. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005
- BERQUE, Augustin. Paisagem-Marca, Paisagem-Matriz: elementos da problemática para uma geografia cultural. In: LOBATO CORREA, Roberto; ROSENDAHL, Zeny. (orgs). **Paisagem, Tempo e Cultura**. Rio de Janeiro : EDUERJ, 1998, p.84-91.
- LOPES, Maria Antónia. Os alimentos nos rituais familiares portugueses (1850-1950) In: ARAUJO, Maria M. L. de ; LAZARO, Antonio C.; RAMOS, Anabela; ESTEVES, A. (coord) **O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo**. Braga, Pt: CITCEM, 2012 p. 167-179.
- NUNES, Verônica M. **Cavallhada de Poço Redondo**. Aracaju: 2001 - Cadernos CEDOP n. 1
- NORA, Pierre. **Les Lieux mémoire**. Paris: Gallimard, 1988.

RAFFESTIN, Claude. Immagi e identità territoriale. In: DEMATTEIS, G. ; FERLAINO, F. **Il mondo e i luoghi**: geografe delle identità e Del cambiamento. Torino: IRES, 2003 p. 3-11.

ROSENDAHL, Zeny. Espaço e religião: uma abordagem geográfica. Coleção Geografia Cultural. 2ª Ed. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2002.

_____. **Geografia**: temas sobre cultura e espaço. Coleção Geografia Cultural. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2005.

TUAN. Yi Fu, **Espaço & Lugar**: a perspectiva de experiência. Tradução de Livia de Oliveira São Paulo: Difel, 1983.

VARGAS, Maria Augusta M.; ALMEIDA, Maria Geralda de. **Sertão do Baixo São Francisco sergipano**: expressões culturais e territorialidade – etnografia do sertão sergipano. Programa de Estudos das interdisciplinaridades. Aracaju: Convênio CODEVASFS\UFS\SEPLANTEC-SE. Vol. 1. Aracaju. 1997. 124 p.

_____. **Expressões Culturais**: Vale do São Francisco: Região de tabuleiros costeiros e pediplano sertanejo. Programa de Estudos Interdisciplinares. Aracaju: Convênio CODEVAS\UFS\SEPLANTEC-SE. Aracaju, 1999. 94 p.

VARGAS, Maria Augusta M.; NEVES, Paulo Sérgio de C. **Inventário Cultural dos oito territórios de Sergipe e elaboração de um Atlas da cultura sergipana**. Projeto Identidade e Cultura. Aracaju: SEPLAN/ UFS, 2009, 167p.

VARGAS, Maria Augusta M. **As festas do ciclo natalino e junino em Sergipe**. Projeto A Dimensão territorial das festas populares e do turismo: estudo comparativo do patrimônio imaterial em Goiás, Ceará e Sergipe. Aracaju: Edital ProCultura08/2009, 2012, 127p.

MERCADOS Y TIANGUIS DE ALIMENTOS ORGÁNICOS EN EL CENTRO DE MÉXICO: UNA OPCIÓN DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL

Sttefanie Yenitza Escobar-López *

Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex). Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR).
Proyecto Patrones de consumo de alimentos tradicionales en México y sellos de calidad CONACYT-ciencia básica clave
220531. osiris_1018@hotmail.com

Ivonne Vizcarra-Bordi

Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex). Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR).
Proyecto Patrones de consumo de alimentos tradicionales en México y sellos de calidad CONACYT-ciencia básica clave
220531.

Humberto Thomé-Ortiz

Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex). Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR).
Proyecto Patrones de consumo de alimentos tradicionales en México y sellos de calidad CONACYT-ciencia básica clave
220531

Angélica Espinoza-Ortega

Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex). Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR).
Proyecto Patrones de consumo de alimentos tradicionales en México y sellos de calidad CONACYT-ciencia básica clave
220531. angelica.cihuatl@gmail.com

Resumen

La producción de alimentos orgánicos en México va en incremento, este sector se caracteriza por estar integrado en su mayoría por pequeños productores, que frente al sistema de importación de alimentos orgánicos industrializados se encuentran en desventaja. En consecuencia, se han buscado iniciativas para mejorar las condiciones de producción y comercialización, entre ellas la creación de tianguis y mercados orgánicos, con la finalidad de beneficiar a los productores, comercializar productos locales y tener un acercamiento con el consumidor. No obstante no solo hay un intercambio de productos, también se tejen relaciones de confianza, respeto y solidaridad, a pesar de que están en riesgo debido a la falta de apoyo gubernamental y social. El objetivo del presente trabajo es documentar la importancia de la creación y evolución de éstos espacios en el centro de México, vistos como una opción de desarrollo económico y social, mediante revisión bibliográfica y visitas a éstos espacios.

Palabras clave: productor, tianguis y mercados orgánicos, desarrollo social y económico.

ANTECEDENTES

En México, en 1963 inició la agricultura orgánica con la producción de café en regiones indígenas y áreas de agricultura tradicional en los estados de Chiapas y Oaxaca (Red Mexicana de Tianguis y Mercados orgánicos, 2014; Schwentesius, 2010).

Posteriormente, para el 2009 México contó con el mayor número de granjas orgánicas en el mundo, ocupando el quinto lugar global con respecto al volumen de rendimientos. En el mismo año, el Gobierno hizo oficial la Ley de Productos Orgánicos, reconociendo de esta forma la importancia y el crecimiento de la industria y, en consecuencia la necesidad de desarrollar un marco regulatorio para su certificación; sin embargo, para el 2014 paso al lugar número 20 dentro de los principales países productores de alimentos orgánicos (SAGARPA, 2014a), mostrando su vulnerabilidad frente a productos industrializados.

A pesar de lo anterior, a nivel nacional la producción de éstos alimentos ha ido en aumento, según la Asociación Impulso Orgánico Mexicano A.C. (2014) y SAGARPA (2014a), en 1996 la

superficie de hectáreas que se destinaban a su producción era de 21,265, y ya para el 2012 existían 512,246, observándose una Tasa de Crecimiento Media Anual (TCMA) de 22.00; además, en el 2012 la exportación ascendió a \$600 millones de dólares y el mercado nacional fue de 1,174 millones de pesos (92.4 millones de dólares), lo que hace notar que el mercado de exportación es mayor que el local (Asociación Impulso Orgánico Mexicano A. C, 2014).

Dentro de los alimentos orgánicos que se producen se pueden encontrar una gran variedad, entre los cuales están a) frescos como frutas, verduras, lácteos (leches, quesos), huevo, pollo y búfalo, y los b) procesados como conservas, jugos, dulces, granos, harinas, vinos licores, mieles y jarabes (SAGARPA, 2014a), de los cuales la miel, manzana, aguacate, café, mango, mora azul y vino de mesa son los primeros en ser certificados para exhibir un sello que garantice la procedencia de los alimentos (CNPO, 2014).

Con la intención de acreditar el origen orgánico de los alimentos en el 2013 se creó el distintivo nacional “ORGÁNICO SAGARPA MEXICO”, el cual es regulado por la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) a través del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), quien tiene a su cargo el Sistema de Control para asegurar la integridad de los productos orgánicos, posteriormente el 26 de Junio de 2014, SAGARPA junto con el Consejo Nacional de Producción Orgánica (CNPO) dieron a conocer el listado de las primeras certificadoras de orgánicos y alimentos que ostentan el distintivo nacional (sello) (CNPO, 2014; SAGARPA, 2014b).

La producción de alimentos orgánicos en México se ha incrementado de manera importante, con algunas crisis, como respuesta al rápido incremento de la demanda de consumo a nivel mundial (Nelson et al., 2008).

El objetivo del presente trabajo es documentar la importancia de la creación y evolución de los tianguis y mercados de alimentos orgánicos en el Centro de México, como una opción de desarrollo económico y social.

METODOLOGÍA

Para analizar a los tianguis y mercados de alimentos orgánicos como una opción desarrollo económico y social se realizó una revisión bibliográfica, que permitió identificar los aspectos más relevantes de éstos espacios, el contexto y a los actores locales. Para complementar la información se realizaron visitas a diferentes tianguis y mercados (ver tabla 1).

Tabla 1. Listado de tianguis y mercados que se visitaron	
Estado	Tianguis y mercado
Edo de México	1. Tianguis Alternativos de Toluca
	2. Tianguis Alternativo Bosque de agua Metepec
	3. Tianguis Orgánico Chapingo
Puebla	4. Tianguis Alternativo De Puebla
Guanajuato	5. Tianguis Orgánico de San Miguel de Allende (Tosma)
DF	6. Mercado alternativo de Tlalpan
	7. Mercado el 100 -Coyoacán
	8. Mercado el 100 Roma
	9. Mercado el 100 -Tianguis Tlatelolco
	10. Tianguis Alternativo Bosque Colonia del valle
Fuente: elaboración propia a partir de la Red Mexicana de Tianguis y Mercados orgánicos (http://tianguisorganicos.org.mx/)	

RESULTADOS

¿Quién produce los alimentos orgánicos?

La agricultura orgánica en México tiene un carácter dual, por un lado están los pequeños productores, campesinos organizados en cooperativas, quienes trabajan con tecnologías que son intensivas en manos de obra y usan insumos de bajo costo, producidos por ellos mismos, cuyas explotaciones oscilan de 2-3 hectáreas (Boza, 2010; Gómez et al., 2010; Márquez et al., 2010). Estos productores reciben apoyo principalmente de ONG's, universidades o de la comunidad, por otro lado, está el reducido grupo de productores de tipo empresarial. La mayoría de ellos trabaja con tecnología intensiva, muchas veces importada del extranjero y usan insumos producidos fuera de la empresa (Gómez et al., 2007); sin embargo, la característica distintiva de la producción orgánica es que se lleva a cabo por productores a pequeña escala y generalmente de origen indígena (Boza, 2010; Gómez et al., 2010).

En la actualidad, la creciente crisis en el campo, ha generado que aumente la pobreza y la migración masculina, haciendo que las mujeres se inserten en cuidar y trabajar las parcelas o se empleen como jornaleras. En el sector orgánico más del 34% del total de productores son mujeres, participan como socias y tomadoras de decisiones (Gómez *et al.*, 2010).

El número de productores ha ido en aumento, aunque han presentado ciertas crisis, en 1996 eran 13,176, para el 2008 fueron de 128,862 y en el 2012 fueron 169,570 integrantes, mostrando una TCMA de 17.31 (Asociación Impulso Orgánico Mexicano, 2014; SAGARPA, 2013), lo que demuestra el crecimiento de esta área de producción que se localiza, según datos de SAGARPA (2014a) y la FAO (2014), en los estados de Chiapas, Oaxaca, Michoacán, Chihuahua, y Guerrero, todos en el sur de México donde se encuentra la mayoría de población indígena y además los mayores índices de pobreza. Esos estados agrupan más del 80% de la superficie orgánica total a nivel nacional.

Consumo de alimentos orgánicos en México

Es evidente que la producción y exportación de alimentos orgánicos cobra cada vez más importancia a nivel nacional, el 85% de la producción total es de exportación y solo el 15% se destina al comercio nacional; sin embargo, de ese 15% solo el 5% se vende como alimento orgánico y el resto como si fuera convencional, de tal manera que México está catalogado en el ámbito internacional como productor-exportador orgánico y no como consumidor. El mercado interno de estos productos se encuentra en una etapa inicial (SAGARPA, 2013; Schwentesius, 2010).

A partir del año 2000 comienza el consumo de alimentos orgánicos impulsado por diferentes motivaciones que reconocen y aprecian a los productos libres de químicos y cualquier otra sustancia peligrosas para la salud humana, es así como el consumo doméstico comienza a desarrollarse (Gómez et al., 2007), con lo que surge la necesidad de crear un mayor número de espacios de comercialización nivel nacional.

En diferentes trabajos internacionales se evidencia que el consumo de alimentos orgánicos muestra dos tendencias: a) el consumo hedónico o egoísta, que provoca placer y alegría por el solo hecho de realizar compras (Bakırtaş y Divanoğlu, 2013; Alba y Williams, 2012), está impulsado por motivos como la búsqueda de beneficios para la salud individual, inocuidad, calidad, sabor, frescura, autenticidad, naturalidad y contenido nutricional; y b) consumo ético, altruista o utilitario, donde el consumidor no solo considera las propias necesidades o preferencias sino también el efecto que su decisión de compra tiene en el bienestar público y en el mundo que lo rodea (Langen, 2012; Mintel, 1994 citado en Kirezli y Kabaday, 2012; Shaw *et al.*, 2005;). Un ejemplo de eso son las preocupaciones por el bienestar animal, protección al medio ambiente, desarrollo rural y local, cuidado de la agricultura, precios justos, bienestar y confianza para con los productores, así como preservación de la cultura (Lee y Yun, 2014; Zanolli et al., 2011; Vega et al., 2013; Van Loo et al.,

2011; Krom y Mol, 2010; Zander y Hamm, 2010). En México esas motivaciones aún no están estudiadas, no obstante el presente trabajo forma parte de un proyecto que tiene ese objetivo.

Iniciativas de producción y comercialización de alimentos orgánicos

El reciente interés en el consumo de alimentos orgánicos en México ha generado iniciativas de comercialización a través de diversos canales, por un lado surgen las tiendas especializadas, tiendas naturistas y supermercados, donde, paradójicamente más del 50% de los productos son de origen extranjero, dejando claro que el proceso de desarrollo de la agricultura orgánica, su certificación y comercialización inició con agentes extranjeros conectándose con diferentes actores mexicanos. Por otro lado, surgen espacios de comercialización directa como los tianguis y mercados orgánicos locales con productos de origen nacional (Red Mexicana de tianguis y mercados orgánicos, 2015; Schwentesius, 2010), dichos espacios han tenido un auge en los últimos años y poco a poco se consolidan como espacios alternativos de producción y consumo responsable que fomentan el crecimiento del mercado interno (Red Mexicana de tianguis y mercados orgánicos, 2015).

En los tianguis y mercados locales los agricultores y procesadores de alimentos orgánicos de una determinada localidad pueden ofrecer sus productos a consumidores informados y responsables que valoran la labor ambiental de la agricultura orgánica. Guadalajara, Oaxaca, Xalapa y Texcoco en el centro y sur del país, fueron las primeras localidades del país en desarrollar espacios de este tipo y en la actualidad hay un mayor número de iniciativas a nivel nacional por el éxito que han tenido (Red Mexicana de tianguis y mercados orgánicos, 2015; Boza, 2010; Schwentesius, 2010).

Entre otros factores que estimulan la aparición y el desarrollo de los mercados locales de productos orgánicos se encuentra la creciente demanda, el apoyo hacia el sector rural, el cuidado del medio ambiente y una posición crítica frente a las lógicas del mercado capitalista. Adicionalmente, los tianguis y mercados de alimentos orgánicos se crean con la finalidad de estimular la producción y consumo de éstos productos, así como para contribuir al empoderamiento y fortalecimiento de los actores locales, en éste caso los productores, consumidores y organizaciones involucradas, además se establecen relaciones de solidaridad y confianza (Pérez, 2015; Roldan et al., 2014; Boza, 2010; Nelson et. al, 2008).

En consecuencia, en los mercados orgánicos y alternativos se construye cotidianamente la posibilidad de generar otras formas de interacción y vínculo a partir de procesos económicos, políticos y culturales, especialmente entre los consumidores y pequeños productores, en espacios urbanos. Por lo tanto estas propuestas buscan estimular las economías locales, haciendo que el dinero circule, y se estimulan nuevas interacciones que van más allá de la compra y venta, incorporando distintas formas de convivencia, aprendizaje, organización colectiva y participación local, entre tejiendo lazos sociales (Roldan et al., 2014; Cortés *et al.*, 2008).

Los mercados orgánicos se ven como espacios en los que el comercio y el consumo se pueden convertir en actos políticos, sociales, éticos, educativos y entretenidos. Se convierten en iniciativas dinámicas que buscan apoyar la agricultura orgánica en un sentido verdaderamente holístico, contribuyendo al despegue de la sostenibilidad medioambiental y social (Nelson et al., 2008).

Tianguis y mercados orgánicos de la zona centro de México

Con la finalidad de otorgar protección a los pequeños productores frente a la creciente demanda de alimentos orgánicos y la vulnerabilidad que presentan por los alimentos que se importan, se ha creado diferentes espacios dónde se ofertan éstos productos (ver tabla 1), dando origen a la Red Mexicana de Tianguis y Mercados orgánicos (Boza, 2010).

Tabla 2. Listado de tianguis y mercados orgánicos en la zona centro de México			
Estado	Tianguis y mercados	Días de labores	Asociación
Ciudad de México	1. Tianguis orgánico Ciudad de México	Domingo	Bosque de agua
	2. Tianguis Orgánico Bosque de agua Olivar de los padres		
	3. Mercado el 100- Plaza el lanzador		Mercado el 100
	4. Mercado el 100- Plaza Loreto		
	5. Mercado el 100- Cetro Cultural y Social Veracruzano		
	6. Tianguis Orgánico Itinerante	Sábado y Domingo	Independiente
	7. Mercado Alternativo de Tlalpan	Sábado	
Estado de México	8. Tianguis Alternativo Bosque de agua Metepec	Miércoles	Bosque de agua
	9. Mercado el 100-Valle de Bravo	Sábado	Mercado el 100
	10. Tianguis orgánico Chapingo (Toch)		
Puebla	11. Tianguis Alternativo De Puebla		Independiente
Querétaro	12. Tianguis Alternativo Bosque de agua Querétaro		Bosque de agua
	13. Mercado de Jacalito	Miércoles	Independiente
Morelia	14. Mercado ecológico de Acambaro	Domingo	
Guanajuato	15. Tianguis Orgánico de San Miguel de Allende (Tosma)	Sábado	
	16. Tianguis alternativo de Irapuato		
	17. Mercado orgánico Galerias las torres	Sábado (mensual)	
	18. El mercado de Granjeros de León	Domingo	
	19. Tianguis Alternativo Guanajuato	Sábado	
Tlaxcala	20. Mercado alternativo de Tlaxcala	Miércoles	
	21. Mercado alternativo de Tlaxcala/Apizaco		
Hidalgo	22. El mercadillo	Domingo	

Fuente: elaboración propia a partir de la Red Mexicana de Tianguis y Mercados orgánicos (<http://tianguisorganicos.org.mx/>)

Dentro de la red se puede notar que hay diferentes tipos de mercados con algunas características similares y otras que marcan la diferencia, por un lado se encuentran los tianguis y mercados que pertenecen a la asociación Bosque de Agua, es una asociación civil sin fines de lucro que nace en el año 2006 y surge a partir del interés de sus integrantes por generar un espacio en el que productores y consumidores interactúen directamente intercambiando productos agrícolas, pecuarios y artesanales por un precio justo, su objetivo es apoyar a productores locales, buscando incrementar la producción en la zona. Sin embargo, se apoyan con productores de otros estados para diversificar los productos, se realizan de manera semanal en las ciudades de Metepec, Toluca, Querétaro y Ciudad de México, promueven el comercio justo, el consumo responsable, el cuidado de la ecología y la ética con la salud humana. Dentro de estos espacios se realiza la certificación participativa a nivel local y regional para incentivar una relación de confianza y bienestar entre el productor y consumidor (Bosque de Agua, 2014).

Por otro lado se encuentra la asociación Mercado el 100 que es el primer mercado de productores locales y ecológicos de la Ciudad de México, es una asociación civil sin fines de lucro, cuyos objetivos son 1) ofrecer a productores locales una alternativa de comercialización local y constante, sin intermediarios, que no existía hasta la fecha en la Ciudad de México y 2) generar un espacio de intercambio en la colonia, entre productores y consumidores y entre vecinos, gracias a la impartición de talleres gratuitos sobre temas que promueven formas de vida más responsables con el medio ambiente y las personas (Mercado el 100, 2014). Además, se pueden encontrar tianguis y mercados que no pertenecen a este tipo de asociaciones y se encuentran dentro de la red (ver tabla 1.) (Red Mexicana de tianguis y mercados orgánicos, 2015).

A pesar de pertenecer a diferentes asociaciones o ser independientes, estos espacios comparten el objetivo de protección al productor y consumidor, la forma de certificación y que se encuentran en colonias o zonas urbanas (Red Mexicana de tianguis y mercados orgánicos, 2015; Nelson et al., 2008).

La certificación que se realiza en éstos lugares es la certificación participativa, nace debido a las barreras económicas y burocráticas que implica la certificación orgánica y que hacen que muy pocos productores de pequeña escala la logren obtener. Este tipo de certificación minimiza la burocracia, no requieren ningún pago de quienes participan (productores, consumidores, académicos) y se rige por la combinación de normas oficiales y características de cada región (Pérez, 2015; Roldán et al., 2015; Boza, 2010; Márquez et al., 2010; Nelson et al.; 2008).

Los tianguis y mercados toman en cuenta la justicia económica y social, entendida como la posibilidad de hacer que los productos orgánicos saludables y seguros estén al alcance de todos los mexicanos, y no solo de aquellos que viven en los centros urbanos y que pueden pagar altos precios, por lo cual se comercializan productos locales de agricultores de pequeña escala, fomentando el vínculo entre consumidores y vendedores/productores (Nelson et al., 2008).

Además de la venta de productos orgánicos, en cada uno de éstos espacios se realizan actividades como visitas cruzadas entre agentes pertenecientes a los diferentes mercados y tianguis (productores y consumidores), reuniones y eventos conjuntos, jornadas de formación y publicación de documentos que pudieran resultar útiles y pláticas para los consumidores (Pérez, 2015; Boza, 2010; Gómez et al., 2010).

A pesar de que el número de tianguis y mercados va incrementando rápidamente, enfrentan retos importantes y comunes, entre ellos a) la lucha por conseguir recursos humanos y físicos para poder seguir, b) dependen en gran medida de las donaciones y del trabajo comunitario frente a la falta de recursos económicos estables para cubrir ciertos gastos (renta de locales o salarios para los coordinadores), c) falta de recursos suficientes para programas de capacitación y educación, tanto para productores como para consumidores, d) la demanda comienza a ser mayor a la oferta y el intercambio de productores entre mercados para satisfacerla es complicado por la falta de recursos para el transporte, entre otros (Gómez et al., 2010; Nelson et al., 2008).

CONCLUSIONES

El sector orgánico va cobrando mayor importancia al incrementar de manera significativa la demanda de estos productos, dicha demanda está impulsada por diferentes motivos, entre los cuales está brindar beneficios a los productores. Lo anterior trae como consecuencia el incremento en el número de productores que se dedican a esta tarea; sin embargo, en su mayoría son pequeños productores que están desprotegidos y que frente al sistema capitalista donde las importaciones de alimentos tanto orgánicos como industriales ganan terreno, surge la necesidad de crear cooperativas que garanticen la producción y comercialización de sus productos.

Es así que en México se crean tianguis y mercados orgánicos, con la finalidad de mejorar la calidad de vida de los productores, brindándoles protección y reduciendo la pobreza, generar un acercamiento con los consumidores, la protección al medio ambiente y el consumo de alimentos locales, dejando a un lado a los alimentos provenientes de empresas extranjeras.

Dentro de los tianguis y mercados orgánicos no solo se puede hablar de un desarrollo económico al apoyar directamente al productor, al no haber únicamente un intercambio monetario; además, se gestan relaciones de solidaridad, confianza y respeto, por el contacto directo que tienen los actores de ésta red.

Este tipo de iniciativas no solo benefician a los productores y a pesar de ello están en constante riesgo por las carencias que presentan, por lo tanto es importante seguir impulsándolas creando un compromiso social e institucional.

Referencias bibliográficas

1. Alba, Jpseph; Williams, Elanor. Pleasure principles: A review of research on hedonic consumption. *Journal of Consumer Psychology*, 24 de julio 2012. p 1-17.
2. Asociación Impulso Orgánico Mexicano A.C. (México): Orgánicos en México. 2014. Disponible en: <<http://www.impulsoorganicomexicano.com/#!/productos-organicos-enmexico/c8tp>>. Acceso en: 03 de noviembre de 2014.
3. Bakırtaş, Hülya; Divanoğlu, Sevilay. The effect of hedonic shopping motivation on consumer satisfaction and consumer loyalty. *International Journal of Asian Social Science*, 2013. p 15221534.
4. Bosque de agua: Acerca de nosotros. 2014. Disponible en: <<http://bosquedeagua.blogspot.mx/p/acerca-de-nosotros.html>>. Acceso en 15 de Agosto de 2014.
5. Boza, Sofía. Desafío del desarrollo: la agricultura orgánica como parte de una estrategia de mitigación de la pobreza rural en México. *Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 2010. p 92-111.
6. Cortés, Elkin; Suárez, Héctor; Prado, Sandra. Producción sostenible en la agricultura colombiana. *Ingeniería de Recursos Naturales y del Ambiente*, enero-diciembre 2008. p 48-56.
7. CNPO (Consejo Nacional de Producción orgánica) (México): Presentan Primeras Certificadoras de Orgánicos y Productos que Ostentan el Distintivo Nacional. 2014. Disponible en: <http://www.cnpo.org.mx/gen_noticia_7.html>. Acceso en: 03 de noviembre de 2014.
8. Góme, Manuel Ángel; Schwentesius, Rita; Gómez, Laura. Agricultura orgánica de México: situación, retos y tendencias 2005. 2007. Disponible en: <http://vinculando.org/organicos/directorio_de_agricultores_organicos_en_mexico/agricultura_organica_de_mexico_situacion_retos_tendencias.html>. Acceso en: 03 de noviembre de 2014.
9. Gómez, Manuel Ángel; Schwentesius, Rita; Ortigoza, Javier; Gómez, Laura. Situación y desafíos del sector orgánico de México. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 31 de diciembre 2010. p 593-608.
10. Kirezli, Özge, Kabaday Zeynep. Exploring fair trade attitude and fair trade behavior of turkish consumers. *Pocedia*, 2012. p 316-1325.
11. Krom, Michiel; Mol, Arthur. Food risks and consumer trust. Avian influenza and the knowing and non-knowing on UK shopping floors. *Appetite*, 2010. p 671-678.
12. Langen, Nina. Ethics in consumer choice. An empirical analysis based on the example of coffe. Springer Gabler. *Germany*, 2012. p 71-92.
13. Lee, Hyun-Joo; Yun Zee-Sun. Consumers' perceptions of organic food attributes and cognitive and affective attitudes as determinants of their purchase intentions toward organic food. *Food Quality and Preference*, 2014. p 259-26.
14. Márquez, Cándido; Cano, Pedro; García, José Luis; Rodríguez, Norma; Preciado, Pablo; Moreno, Alejandro; Salazar, Enrique; Castañeda, Gamaliel; De la Cruz, Efraín. Capítulo I. Agricultura orgánica: el caso de México. *Agricultura orgánica*, 2010. ISBN: 978-607-00-3411-4.
15. Mercado el 100: Bienvenidos a Mercado el 100. 2014. Disponible en: <<http://mercadoel100.org/2015/12/11/bienvenidos-al-mercado-el-100/>>. Acceso en: 15 de Agosto de 2014.
16. Nelson, Erin; Schwentesius, Rita; Gómez Laura; Gómez Manuel Ángel. Un movimiento orgánico local que crece: la Red Mexicana de Mercados Orgánicos. *LEISA revista de agroecología*, Junio 2008. p 18-21.

17. Pérez, Refugio. Agricultura ecológica y mercado alternativo en el estado de Tlaxcala, México. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 21 de febrero 2015. p 365-371.
18. Red Mexicana de Tianguis y Mercados orgánicos (México): Antecedentes. 2015. Disponible en: <<http://tianguisorganicos.org.mx/antecedentes/>>. Acceso en: 14 de Abril del 2014.
19. Roldan, Héctor Nicolas. La construcción social de los mercados alternativos en México. Estudio de tres casos en distintos contextos y procesos de consolidación. 2014. Tesis (Maestría en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural)- El Colegio de la Frontera Sur. Zona sur de México.
20. SAGARPA (Secretaria de agricultura, ganadería, desarrollo rural, pesca y alimentación) (México): Tecnologías de mitigación. 2014a. Disponible en: http://www.sagarpa.gob.mx/desarrolloRural/Documents/cambioclimatico/Tecnologias_mitigacion.pdf. Acceso en: 03 de noviembre de 2014.
21. SAGARPA (Secretaria de agricultura, ganadería, desarrollo rural, pesca y alimentación): Tecnologías de mitigación. 2014b. Disponible en: <http://www.sagarpa.gob.mx/saladeprensa/2012/Paginas/2014B500.aspx>. Acceso en: 03 de noviembre de 2014.
22. SAGARPA (Secretaria de agricultura, ganadería, desarrollo rural, pesca y alimentación) (México): Fomenta SAGARPA producción y consumo de alimentos orgánicos en México y el mundo. 2013. Disponible en: <<http://www.sagarpa.gob.mx/saladeprensa/2012/Paginas/2013B214.aspx>>. Acceso en: 03 de noviembre de 2014.
23. Shaw, Deirdre, Grehan, Emma; Shiu, Edward; Hassan, Louise; Thomson, Jennifer. An exploration of values in ethical consumer decision making. *Journal of Consumer Behaviour*, 2005. p 185-200.
24. Schwentesius, Rita. Producción orgánica y mercados locales en México. 2010. Disponible en: <http://vinculando.org/organicos/produccion_organica_y_mercados_locales_en_mexico.html>. Acceso en: 03 de noviembre de 2014.
25. Van Loo, Ellen; Alali, Walid; Rieke, Steven. Food Safety and Organic Meats. *Food Science Technology*, 10 de noviembre 2011. p 203–25.
26. Vega, Manuela; Parras, Manuel; Murgado, Eva; Torres, Francisco. The Influence of the Term 'Organic' on Organic Food Purchasing Behavior. *Social and Behavioral sciences*, 2013. p 660671.
27. Zander, Katrin; Hamm Ulrich. Consumer preferences for additional ethical attributes of organic food. *Food Quality and Preference*, 2010. p 495–50.
28. Zanolli, Raffaele; Gambelli, Danilo; Vairo, Daniela. Scenarios of the organic food market in Europe. *Food Policy*, 17 de noviembre 2011. p 41–57.

NO CAMINHO DE JUAZEIRO: A SIMBOLOGIA DA COMIDA NA IDENTIDADE DOS ROMEIROS DE PORTO DA FOLHA – SERGIPE/BRASIL

EN EL CAMINO DE JUAZEIRO: LA SIMBOLOGIA DE LA COMIDA EN LA IDENTIDAD DE LOS ROMEROS DE PORTO DA FOLHA – SERGIPE/BRASIL

José Natan Gonçalves da Silva
Mestrando no Programa de Pós-graduação em Geografia (PPGEO/UFS)
Membro do GRUPAM
natanufs@gmail.com

Sônia de Souza Mendonça Menezes
Professora Adjunta do Programa de Pós-graduação em Geografia (PPGEO/UFS)
Líder do GRUPAM
soniamendoncamenezes@gmail.com

RESUMO

As romarias de Juazeiro do Norte/CE constituem um dos principais fenômenos de religiosidade do Brasil. Nas peregrinações, fiéis inspirados nos ensinamentos e conselhos do Padre Cícero exaltam valores morais e religiosos, que influenciam a composição de escolhas e hábitos alimentares do *ser romeiro*: o trabalho coletivo na elaboração de comidas tradicionais e iguarias consumidas durante a peregrinação, a prática da partilha do alimento entre os grupos de devotos e a relação da identidade romeira são constatadas também no consumo da cajuína e da rapadura. A metodologia empregada possui perfil qualitativo baseado em revisões da literatura, observação participante e aplicação de entrevistas semiestruturadas junto a grupos de romeiros de Porto da Folha – Brasil. Os resultados da pesquisa apontam que os costumes em torno da comensalidade contribuem para a legitimidade da identidade romeira.

Palavras-chaves: Peregrinação. Romeiros. Comensalidade. Identidade.

RESUMEN

Las romerías de Juazeiro do Norte/CE constituyen un de los principales fenómenos de religiosidad de Brasil. En las peregrinaciones, fieles inspirados en los enseñamientos y consejos de Padre Cícero exaltan valores morales y religiosos, que influyen a la composición de elecciones y hábitos alimentares del ser romero: el trabajo colectivo en la elaboración de comidas tradicionales e iguarias consumidas durante la peregrinación, la práctica de la repartición del alimento entre los grupos de devotos y la relación de la identidad romera en el consumo de la cajuína y de la rapadura. La metodología empleada posee perfil cualitativo basado en revisiones de la literatura, observación participante y aplicación de entrevistas semiestruturadas junto a grupos de romeros del estado de Sergipe – Brasil. Los resultados de la investigación apuntan que las costumbres alrededor comensalía contribuyen para la legitimidad de la identidad romera.

Palabras llaves: Peregrinación. Romeros. Comensalía. Identidad.

INTRODUÇÃO

*Ô Maria pegue o jegue
Bota a cangáia ligeiro
Bota os trem no caçua
E vamo pro Juazeiro*

*De Juazeiro a Crato
É romeiro só
De Crato a Bodocó
É romeiro só*

*De Salgueiro a Cabrobó
É romeiro só
De Arcoverde a Maceió
É romeiro só*

(De Juazeiro a Crato, Luiz Gonzaga e Julinho, 1968).

Em 1968 quando a música “*De Juazeiro a Crato*” foi eternizada por Luiz Gonzaga, Juazeiro do Norte – Ceará já se firmava como um dos principais centros de peregrinações do Brasil. Há mais de um século milhares de romeiros a pé, montados a cavalos e jumentos, caminhões pau de arara, bicicleta e, mais recentemente, em ônibus, motocicletas e automóveis cruzam as estradas e varedos do Nordeste brasileiro rumo à terra prometida do Padre Cícero.

No estado de Sergipe, as peregrinações e a devoção ao santo padre milagreiro constituem uma das principais marcas da religiosidade de seu povo, expressas nas práticas das promessas, penitências, na denominação de pessoas chamadas de Cícero ou Cícera, na construção de oratórios e casas de oração, que levam a imagem de Padre Cícero, bem como, na ida a Juazeiro durante as romarias de Nossa Senhora das Candeias, realizada de 28 de janeiro a 02 de fevereiro, a de Nossa Senhora das Dores, realizada de 10 a 15 de setembro e a de Finados, realizada de 28 de outubro e 02 de novembro.

A formação de Juazeiro do Norte enquanto “centro” de salvação religiosa fomentou a convergência de milhares nordestinos à Terra Santa, que posteriormente contribuiu para o município despontar enquanto importante centro econômico do Nordeste (GUIMARÃES; DUMOULIN, 2009). Com uma população de 249.939 habitantes (IBGE, 2010), destaca-se como cidade mais populosa do interior do Ceará. Seu dinamismo econômico, político e cultural deve-se a sua função religiosa, estimulada pela liderança sócio-político-religiosa de Padre Cícero entre o final do século XIX e início do século XX.

As romarias, apreendidas enquanto as principais manifestações religiosas festivas do Juazeiro foram impulsionadas por homens e mulheres que compartilhavam experiências de vida semelhantes: eles buscavam a renovação da esperança e força espiritual para enfrentar a miséria, a labuta diária e a opressão engendrada pelas oligarquias agrárias e pelo descaso político-social. Intermediado pela fé, esses romeiros partilharam e firmaram práticas sociais e culturais, que conformam a identidade romeira: a devoção ao Padre Cícero, a Mãe das Dores e a Nossa Senhora das Candeias, as penitências, o pagamento de promessas, a visita aos espaços sagrados, os cânticos, os benditos, o uso do chapéu de palha e o consumo de comidas tradicionais enraizadas na culinária do Sertão Nordestino e do Vale do Cariri, território onde localiza o município de Juazeiro do Norte.

Dentre as práticas culturais das peregrinações, a comensalidade constitui um dos principais símbolos da romaria. Nas escolhas alimentares dos devotos, sobressaem o consumo de farofas, iguarias derivadas da mandioca, bolos caseiros, queijo coalho, requeijão, cajuína e rapadura. Diante disso, esse estudo tem como objetivo compreender o significado dos costumes e comportamentos alimentares dos peregrinos na definição da identidade romeira.

Os procedimentos metodológicos utilizados na pesquisa estão embasados em referências da literatura antropológica, histórica e da geografia cultural, que discutem sobre religiosidade, romaria,

identidade, cultura e comensalidade. Na investigação empírica foi realizada a aplicação de entrevistas semiestruturadas junto aos romeiros do município de Porto da Folha – Sergipe durante a Romaria de Finados. A partir dos relatos informados constatou-se a importância da comensalidade na formação da identidade dos peregrinos.

O texto segue estruturado com a parte 1, na qual é apresentado o processo histórico da relação entre o Padre Cícero e a formação do município de Juazeiro do Norte/CE enquanto centro de peregrinação no Brasil. Enquanto a parte 2 reporta para o debate sobre a simbologia dos comportamentos e hábitos alimentares dos devotos durante as romarias e na sequência são tecidas as considerações finais da pesquisa.

1. PADRE CÍCERO: VIDA DE UM LÍDER, DEVOÇÃO A UM SANTO

A formação das manifestações religiosas em Juazeiro do Norte/CE está intimamente ligada à emergência de movimentos messiânicos no Brasil, caracterizados pela tendência missionária de religiosos e padres que pregavam em peregrinações o repúdio a riqueza e o combate às mazelas sociais. Campos (2008) ressalta que em 1850 chegaram ao Crato – município ao qual pertencia Juazeiro do Norte – os primeiros missionários que pregavam à aproximação do fim do mundo e a necessidade de conversão dos homens a peregrinação e a caridade. O autor menciona que foi Padre Ibiapina (1806-1883) o principal expoente desse movimento no Vale do Cariri, fundador das Casas de Caridade e responsável pela conversão de beatos, que mesmo não reconhecidos pela Igreja, passavam por treinamento rígido, vestiam hábitos, faziam votos de pobreza e castidade, viviam de mendicância, praticavam a caridade, levavam suporte espiritual aos excluídos (pobres, prostitutas, viciados) e reparavam igrejas e cemitérios.

Dentre os influenciados pelos ensinamentos do Padre Ibiapina destaca-se o Padre Cícero, que continuou o seu trabalho, todavia, a sua maneira, evitando a perseguição da Igreja incomodada pela tendência missionária e rebelde de beatos messiânicos no Nordeste. Braga (2007) reporta que Padre Cícero fixou residência na povoação do Tabuleiro Grande, onde está localizado Juazeiro do Norte, em 1872, local que exerceu o sacerdócio por aproximadamente vinte anos ininterruptos. Para Oliveira (2001) a pretensão de Cícero viver na comunidade pobre do Cariri é atribuída a uma mensagem espiritual, em que através de um sonho o Coração de Jesus lhe pede para cuidar do seu povo sofrido do Sertão.

Na perspectiva de Braga (2007) o sonho místico de Padre Cícero confunde-se com a religiosidade típica de padres do século XIX marcada por uma ação sócio-político-religiosa de inspiração cristão-católica.

As narrativas de seus sonhos místicos – ao menos daqueles de que tivemos conhecimento, que se tornaram públicos – apontam muito mais para a idéia de que eles eram algo voltado para as demandas e compreensões divinas relativas ao momento, pessoas e situações neles envolvidas, do que como algo voltado para a possibilidade de um relacionamento afetivo intenso com Deus (BRAGA, 2007:87).

Braga (2007) não considera Padre Cícero, essencialmente um místico, contudo, sua capacidade onírica especial encontra respaldo na tendência religiosa do seu tempo, na tradição do cristianismo, da Igreja Católica e, inclusive, da cultura bíblica, cujos escritos sagrados atribuem muitas vezes ao sonho à capacidade de revelar algo a um indivíduo a ser transmitido e comunicado aos que estão ao seu redor ou à própria humanidade.

No sacerdócio e trabalho missionário de Padre Cícero inclui a conversão de beatos e beatas, que faziam votos de castidade, mas, diferentemente das atribuições de Padre Ibiapina, poderiam viver em suas casas, alguns trabalhavam para sua sobrevivência, enquanto outros recebiam ajuda financeira do sacerdote (CAMPOS, 2008). Dentre suas beatas destaca-se Maria de Araújo, figura central dos chamados “Milagres de Juazeiro”, eventos extraordinários ocorridos em 1889.

Braga (2007) e Guimarães e Dumoulin (2009) relatam que os fatos ocorreram na Capela de Nossa Senhora das Dores, onde Padre Cícero foi capelão. Os “milagres eucarísticos” consistiam na

transformação da hóstia em sangue à medida que era colocada pelo Padre Cícero na boca da beata Maria de Araújo. Os eventos foram condenados pela Igreja como fenômeno vão e supersticioso, sendo silenciado por obediência a decisão romana. Julgado como responsável por disseminar a ocorrência dos milagres no Sertão e atrair multidões de romeiros, Padre Cícero é destituído de suas ordens sacerdotais.

Apesar da decisão imposta pela Igreja, Juazeiro permaneceu atraindo centenas de romeiros que atribuem ao Padre Cícero a condição de santidade. Guimarães e Dumoulin (2009:11) ressalva que para a Igreja Católica, até recentemente

Juazeiro era visto como um Centro de “contra-valores”: fanatismo, idolatria, ignorância, desobediência... Em resposta, o romeiro desenvolveu sua criatividade, originalidade e convicção numa arte de viver, de inventar e reinventar as expressões de sua fé, fortificando assim, sua capacidade de resistência e sua fidelidade ao Padrinho Cícero.

Para as autoras a espacialidade das romarias de Juazeiro do Norte ficou livre de imposições e proposições clerical, tendo em vista, que a Igreja contrapunha-se aos andamentos dos eventos religiosos, que se fortaleciam na terra do Padre Cícero. Esse fator contribuiu para a formação de comportamentos, ritos e gestos que compõem uma identidade romeira, eminentemente, particularizada.

Além de padre, Cícero transforma-se em um padrinho dos pobres, que vivem relegados a exclusão nos rincões do Sertão. Braga (2007) destaca que curiosamente os romeiros não recorriam ao líder apenas para pedir ajuda. Mesmo pobres, esforçavam-se para levar algo para ele: uma esmola, um utensílio e um animal ou alimento fruto do seu trabalho na terra. Muitos romeiros traziam o pouco que tinham para morar em Juazeiro, sob a proteção do padrinho. Para o autor trata-se da formação de uma “Meca” da fé católica sertaneja nordestina.

Se por um lado à reabilitação de Padre Cícero com a igreja tornava-se uma realidade exígua, por outro, o crescimento populacional e o dinamismo econômico e político de Juazeiro conferiu ao líder religioso uma importância política no Sertão do Cariri, cujo prestígio e fama percorrem as diversas regiões do Nordeste. No campo político, torna-se o primeiro prefeito de Juazeiro do Norte, eleito ainda deputado federal e vice-governador pelo estado do Ceará.

O líder político-religioso esteve ainda envolvido na Sedição de Juazeiro, que teve como epicentro a cidade de Juazeiro do Norte (OLIVEIRA, 2001). A Revolta ocorreu em 1914 e colocou em lados opostos as forças políticas e governistas do Ceará e da República e os interesses de oligarquias políticas aliadas ao Padre Cícero. Durante os vários combates, jagunços e romeiros em defesa de seu líder venceram as expedições militares do governo e recolocaram Padre Cícero e seus aliados no domínio das decisões políticas do Ceará.

Conforme ressaltado por Braga (2007), o envolvimento nos eventos em torno da Sedição de Juazeiro são usados para por em dúvida a atribuição de santidade a Padre Cícero. Em decorrência dos fatos políticos e do descontentamento da Igreja com os supostos “Milagres do Juazeiro”, Padre Cícero morreu com 90 anos em 1934 sem obter a reconciliação com a Igreja e a reabilitação das suas ordens sacerdotais. Entretanto, o posicionamento da Igreja não comprometeu a consagração do líder a condição de santo por seus romeiros e afilhados. Conforme relatado por Guimarães e Dumoulin (2009) Juazeiro do Norte, a “Jerusalém Nordestina”, recebe anualmente cerca de dois milhões de peregrinos.

A preservação e a transmissão da tradição romeira ao longo do último século contribuíram para a aproximação histórica da Igreja com a causa religiosa de Juazeiro do Norte. No final de 2015, os devotos do padrinho recebem com alegria a notícia da reabilitação de Padre Cícero pela Igreja Católica emitida em uma carta pelo Vaticano e dirigida a Diocese do Crato/CE: “É inegável que o padre Cícero Romão Batista, no arco de sua existência, viveu uma fé simples, em sintonia com o seu povo e, por isso mesmo, desde o início, foi compreendido e amado por este mesmo povo” (PAPA FRANCISCO, 2015). A reabilitação renova a esperança de milhares de romeiros para a beatificação de Padre Cícero, que, por sua vez, já é referenciado como santo.

A conjuntura religiosa e mística das romarias de Juazeiro adéqua-se as abordagens acerca da religiosidade difundidas por Claval (2001). Para esse geógrafo, os valores são estruturados por crenças e normas abstratas de comportamento que estão sob o domínio da religião ou da metafísica. Participar desses ritos e partilhar de uma mesma fé religiosa constituem cimentos sociais sólidos, que atribuem significado a experiência do homem. Desse modo, os afilhados do Padre Cícero buscam na romeira a renovação da esperança e a reposição da força espiritual, que os encorajam a enfrentar as adversidades da vida.

Guimarães e Dumoulin (2009) enfatizam que na romaria o peregrino deixa seu centro de referência costumeiro: sua casa, seu trabalho, a labuta na terra, seu espaço cotidiano e caminha em direção ao centro de sua referência espiritual, para onde projeta seus valores, anseios e sonhos, elementos que motivam a peregrinação. Na interpretação das autoras “a romaria não é fuga da realidade diária, mas procura de sentidos, reabastecimento da esperança para viver melhor esta realidade” (GUIMARÃES; DUMOULIN, 2009:10). Viver a romaria é está próximo dos ensinamentos e conselhos do padrinho Cícero, é compartilhar com a Mãe das Dores as aflições espirituais e materiais, é pedir a Mãe de Deus das Candeias a luz que guiará o seu caminho na terra e para o céu, livrando-lhes sempre do mal.

Para além da devoção, a caridade, a partilha e a solidariedade são valores que permeiam os ritos e hábitos da identidade romeira, inclusive, os referentes à comensalidade. Convergindo com o objetivo de análise desse estudo será discutida a dinâmica simbólica dos costumes e escolhas alimentares dos romeiros de Porto da Folha/SE durante as peregrinações a Juazeiro do Norte.

2. COMIDA DE ROMEIRO: ENTRE RITUAIS E COSTUMES ALIMENTARES TRADICIONAIS UMA AFIRMAÇÃO DA IDENTIDADE ROMEIRA

As romarias possuem a capacidade de conjugar diversas manifestações simbólicas que identificam os membros do grupo. Trata-se de uma identidade legitimada partir de ações e práticas culturais que integram uma territorialidade simbólica afirmada e reivindicada por um povo ou grupo social (BOSSÉ, 2004). Durante a peregrinação, verificaram-se expressões que integram os romeiros a uma mesma identidade cultural-religiosa: cultos e rituais sagrados, cânticos populares, relações de reciprocidade e solidariedade e, inclusive, hábitos e costumes alimentares.

A culinária constitui um elemento cultural intrínseco as festividades, independentemente, do grupo social. Ao recordarmos uma festa ou comemoração remetemos a uma comida ou bebida: durante os festejos juninos realizados no Nordeste brasileiro constata-se a frequente degustação de iguarias derivadas do milho e da mandioca (MENEZES, 2014); remeter a *Oktoberfest* em Blumenau (SC/Brasil) nos lembra o consumo de cerveja entre pratos influenciados pela culinária alemã; o pato no tucupi reforça a energia dos devotos durante o cortejo da Romaria de Nossa Senhora de Nazaré em Belém (PA/Brasil); conforme Krone e Menasche (2014), o cardápio típico da *Südkostenfest*, realizada em São Lourenço do Sul (RS/Brasil), é baseado no consumo da carne de ganso; nos estudos efetivados por Lôbo, Luz e Dias (2014) nas Folias do Divino Espírito Santo em Pirenópolis (GO/Brasil) nota-se as simbologias nos rituais de comensalidade, destacando-se dentre as comidas a mandioca cozida juntamente com a costela bovina, conhecida como caldão de mandioca.

Nas peregrinações ao Juazeiro do Norte observaram-se comportamentos e escolhas alimentares tipicamente dos devotos, que conjugam costumes da culinária sertaneja nordestina a valores cultural-religiosos do *ser romeiro*.

A espacialidade da romaria compreende experiências circunscritas em espaços-temporais distintos que se complementam. Trata-se basicamente do momento que antecede a viagem – preparação para a romaria – e a vivência da peregrinação.

A romaria, pra mim, ela começa antes um dia já em casa, né? Na preparação da comida, arrumação da mala, isso pra mim é uma empolgação e pra mim aí é onde começou a romaria. A romaria pra mim é a estrada, é a viagem, é a parada nos lugares que a gente para pra almoçar, pra lanchar, isso pra mim é a

romaria, já é o início da romaria e lá (Juazeiro do Norte) é onde vem o complemento da romaria (parêntese nosso) (G.A.S., Romaria de Finados – Juazeiro do Norte/CE, 2015).

Conforme relatado pelo romeiro, os espaços e temporalidades são permeados pela simbologia dos rituais da comensalidade. A dimensão da romaria transcende o espaço do município de Juazeiro do Norte. Ela inicia em casa com os preparativos – arrumação das malas, elaboração e armazenamento das comidas –, atividades que envolvem a cooperação da família e, não raro, de outros membros participantes da peregrinação: amigos, vizinhos, motorista, fretante¹.

Nas cozinhas, territórios de domínio das mulheres, são elaboradas as iguarias e comidas a serem consumidas pelos romeiros durante a peregrinação. Dentre os alimentos predominam pratos atrelados à culinária sertaneja, sobressaindo, diversos tipos de farofas produzidas com farinha de mandioca incrementada com amendoim triturado, galinha de capoeira², carne de bode, carneiro, além da carne bovina nas variedades assada, frita, cozida e seca ao sol. Para o acompanhamento das farofas, constatou-se ainda a elaboração do arroz d’água e do arroz de feijão (baião de dois).

Muitos romeiros conservam também na farinha o queijo coalho e o requeijão ou queijo manteiga, iguarias enraizadas na cultura sertaneja pastoril (MENEZES, 2015), que durante as peregrinações são consumidas, prioritariamente, em refeições realizadas nos ranchos³ e pousadas onde ficam hospedados em Juazeiro. Montanari (2008) ao discutir o conceito de *comer geográfico* ressalta que os produtos e pratos estão vinculados ao território, possuindo um valor de referência nas escolhas alimentares. Desse modo, os hábitos em torno da comensalidade dos devotos são condizentes com a culinária enraizada no Sertão nordestino, território identitário do romeiro.

Haesbaert (1999:172) ressalta que “toda identidade territorial é uma identidade social definida fundamentalmente através do território”, a partir da relação de apropriação simbólica e material. Nesse ínterim, constata-se que as práticas alimentares enraizadas no território sertanejo, não raro, confundem-se com a comensalidade inerente ao território romeiro, alicerçadas por processos de identificação cultural semelhante.

Os alimentos elaborados e consumidos pelos devotos de Porto da Folha são considerados “fortes”, de “sustança”, imprescindíveis para a viagem desgastante e cansativa que se prolonga da madrugada até o final do dia. Brandão (1981:110) ao discutir o significado das escolhas alimentares de camponeses menciona que “era forte a comida do passado, como um todo, porque era derivada de um ambiente mais forte, sendo então mais natural mais sadia e mais portadora da força da terra”. Depreende-se que dentre as comidas consumidas pelos peregrinos, predominam, alimentos produzidos artesanalmente, sadios e cuja origem são do seu domínio ou conhecimento.

As farofas acompanhadas com o arroz são destinadas ao consumo, principalmente, na parada para o almoço durante a viagem, todavia, outras iguarias são produzidas para serem degustadas dentro do próprio transporte. Desse modo, as mulheres empenham-se na elaboração dos bolos de puba, macaxeira, arroz, leite e ovos. Menezes (2014) também identificou entre produtores e comerciantes de derivados de mandioca: pé de moleque, saquarema, queijada e malcasada, uma demanda acentuada por esses produtos durante as romarias de Juazeiro, considerados uma marca, símbolo das peregrinações.

Maciel (2005:50) evidencia que a alimentação possui uma dimensão além do fator biológico: “o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar”. Trata-se de significados enraizados na cultura, que transforma a comida num marcador identitário, apropriado pelo grupo, que diferenciado a partir da relação de alteridade, legitima sua identidade.

¹ Indivíduo responsável pelo frete do transporte com destino à romaria.

² Ave, também conhecida como galinha caipira, criada nas cercanias dos estabelecimentos rurais com alimentação à base de milho e gramíneas que nasce naturalmente nos pastos e arredores da casa.

³ Residências alugadas por pequeno valor de capital, utilizadas para a hospedagem dos romeiros. Não raro, o número de peregrinos ultrapassa 50 indivíduos distribuídos em todos os cômodos do domicílio (quartos, salas, cozinhas, varandas e quintais). Os alojados convivem nesses espaços com os proprietários do rancho.

Após os preparativos, é chegada a hora de partir, o momento mais esperado pelos romeiros. Em meio ao estouro de foguetes, os peregrinos de Porto da Folha sobem nos caminhões pau-de-arara e ônibus, colocando a frente da viagem à proteção do padrinho Cícero, da Mãe das Dores e de Nossa Senhora das Candeias, entoando o bendito da partida: “*Tirei a chave da porta, botei os pés no caminho/ No rumo do Juazeiro, pedir bênção a meu padrinho*”.

A viagem é permeada por momentos de orações, entoação de benditos e consumo de comidas. O alimento é repartido pelo grupo a partir do ritual da oferta, diferenciando-se da lógica consumista individualizada da sociedade capitalista. O costume da troca do alimento foi mencionado pelos devotos como um momento de confraternização e de doação do povo romeiro.

Na estrada tem a confraternização da gente, aquela confraternização que um se doa ao outro, quando um num tem, faz a troca de alimentos, uns com os outros, quando um num leva, o outro dá o alimento que levou... Por sinal já aconteceu que Lagoa do Rancho, onde eu moro, na hora que a gente ia viajar uma pessoa resolveu a ir e a preocupação era o alimento e a gente disse: não, por isso não! Vamos, que o que a gente levar a gente divide com você e nem por isso você vai deixar de ir. Se um adoece aquele que não tem o remédio doa e é aquela troca de conhecimento nas estradas do Juazeiro (A.D.S., Romaria de Finados – Juazeiro do Norte/CE, 2015).

O consumo coletivo do alimento é nitidamente observado na parada para o almoço. Sentados ao chão a beira das estradas, geralmente debaixo das poucas árvores da caatinga, que sombreiam durante a estação seca do clima semiárido, os romeiros dividem entre os grupos as comidas que dispõem. Na refeição, a sensação de desconforto e calor, decorrente da elevada temperatura ambiente, são sacrifícios inerentes aos valores e a fé romeira.

Durante a romaria, os devotos reportaram que a peregrinação a Juazeiro também é realizada a pé por grupos de romeiros, consistindo num dos principais símbolos de fé e sacrifício. O percurso dos peregrinos que saem do município de Porto da Folha é de aproximadamente 570 km, que se prolonga por até 18 dias de viagem. As paradas para pernoite são realizadas nas casas de camponeses que vivem no Sertão e preparam-se nos dias que antecedem a romaria para receber os cortejos. A recepção, normalmente, é feita com a oferta de comidas tradicionais como buchada e carne de bode, cuscuz, carne do sol e galinha de capoeira. Apesar de muitas vezes não conhecerem a procedência dos devotos, os camponeses acreditam na sua honestidade por se tratarem dos romeiros e afilhados do padrinho Cícero.

Retomada a viagem a pé, de caminhão ou de ônibus, o desejo do romeiro é chegar a Juazeiro. O momento da entrada na cidade é marcado por muita euforia: as buzinas dos veículos acionadas dentro do lugar anunciam a chegada dos devotos, enquanto isso, soltam foguetes como símbolo de pagamento de promessas.

Durante os dias festivos, além de hospedagem, os ranchos são espaços onde os romeiros produzem suas comidas e fazem suas refeições. Predominam os pratos caseiros da culinária sertaneja: na manhã e no jantar o cuscuz com leite, ovos ou acompanhado com carnes bovina, de galinha, carneiro e bode. Destaca-se ainda os pães e bolachões recheados com manteiga artesanal, requeijão e queijo coalho. No almoço sobressai o arroz, o feijão e a farinha de mandioca incrementada pelos diversos tipos de carnes. Costuma-se ainda aproveitar os alimentos que não foram consumidos durante a viagem como as farofas e as iguarias derivadas da mandioca. A refeição do meio-dia geralmente é acompanhada por frutas inseridas na nutrição sertaneja: manga, banana, laranja, caju e melancia. Costuma-se ainda consumir como bebida a cajuína, refresco produzido à base de caju, outrora elaborado artesanalmente em fabriquetas, mas, atualmente também patenteado por indústrias de bebidas.

Ao discutir sobre as representações simbólicas dos produtos alimentícios, Wille e Menasche (2013) destacam a investida das indústrias de alimentos no *marketing* dos bens de consumo, que recorrentemente remetem a referenciais artesanais, caseiros e naturais. Apesar da ressignificação do processo produtivo da cajuína, os romeiros ainda associam simbolicamente a bebida à romaria e ao Juazeiro do Norte.

A cajuína me lembra o Juazeiro, porque sempre que eu comecei a ir pra Juazeiro é uma coisa que eu conheci, que eu não conhecia, por que onde eu moro eu num tinha costume de tomar esse refrigerante e ele por ser um refrigerante que é fabricado lá, porque lá é a “terra do caju”, então, eu mesmo sou uma das pessoas que gosto muito do refrigerante, da cajuína, e por isso me faz lembrar desde o meu início, aos 30 e tantos anos que eu viajo pra Juazeiro (R.T.J., Romaria de Finados – Juazeiro do Norte/CE, 2015).

Outro produto intrínseco a culinária tradicional é a rapadura, doce elaborado artesanalmente em pequenos e médios engenhos situados no Vale do Cariri, que realizam o processamento da cana-de-açúcar. Oliveira (2004) e Paixão e Souza (2014) mencionam que no processo de colonização do Sertão do Cariri cearense o cultivo da cana consistiu a base econômica desse território, em decorrência da dinâmica natural caracterizada pela regularidade de chuvas, existência de solos férteis e fontes de água, que compõem a Chapada do Araripe. Para Oliveira (2004) e Gonçalves (2011) mesmo diante das crises do setor canavieiro a elaboração da rapadura nos engenhos preserva uma estrutura de produção e mão de obra artesanal que ainda resiste: cozimento do caldo da cana em tachos de aço, modelagem da rapadura em pequenos caixotes de madeira e posteriormente embalada em palhas de bananeira.

Gonçalves (2011) reporta que durante as peregrinações, o mercado consumidor da rapadura restringe-se praticamente a Juazeiro do Norte devido a constante presença deromeiros na cidade que demandam a iguaria. Entre o peregrino e o comerciante de rapadura estão imbricados valores vinculados às relações de proximidade e reciprocidade constituídas a partir da vivência da romaria. Desse modo, mantêm-se elementos como a pechincha¹ e a atribuição de qualidade do produto referenciada a partir da relação de confiabilidade. Para Sabourin (2006), apesar da expansão dos processos de mercantilização capitalista, ainda são preservados mercados socialmente constituídos e legitimados por práticas e valores humanos enraizados culturalmente.

As relações de proximidade e reciprocidade inerentes à rapadura também dinamizam a relação entre oromeiro e um ente querido ou familiar que permaneceu em sua comunidade e não vivenciou a experiência material da romaria.

Rapadura pra mim é como se fosse assim um alimento, só que um alimento que a gente vai gratificar uma pessoa, pois, essas pessoas que a gente deixa em casa (comunidade) sempre chega pra mim e diz assim: traga um presente pra mim! Aí muitas vezes eu digo: o quê? O presente melhor que você traz pra mim é uma rapadura, então, aquilo pra mim é emocionante porque se eu vou pra Juazeiro, pra uma romaria, eu acho que a rapadura faz muito a gente lembrar isso, porque além de alimento ela satisfaz aquelas pessoas quando a gente entrega. Pra eles é um presente! Um dos melhores presentes! E então a gente fica gratificado com aquilo. (parêntese nosso) (G.A.S., Romaria de Finados – Juazeiro do Norte/CE, 2015).

A rapadura é consumida como sobremesa após as refeições, muitas vezes, acompanhada pela farinha de mandioca ou pelo queijo coalho. Outrora na ausência do açúcar, os sertanejos utilizam essa iguaria para adoçar o café. Para oromeiro que ficou em casa, em sua comunidade, muitos impossibilitados por problemas de saúde ou pelo avanço da idade, ao receberem a rapadura rememoram fatos vivenciados em outras romarias, contribuindo para a avidez do enraizamento identitário que possui com o território. Para tanto, Geertz (2008:35) afirma que a cultura “não é apenas um ornamento da existência humana, mas uma condição essencial para ela – a principal base de sua especificidade”. Viver a romaria ou manter-se simbolicamente atrelado a essa consiste uma das bases fundamentais para existência doromeiro.

Ao final da peregrinação, no retorno para o seu lar em Porto da Folha, o peregrino é tomado por um sentimento de saudade da terra do padrinho Cícero que deverá deixar. Na memória, ficam as lembranças da romaria permeadas pelo consumo de comidas, que intermediaram momentos de espiritualidade, sociabilidade e legitimação da identidaderomeira.

¹ Relação de negociação entre comerciante e consumidor com objetivo de redução do valor do produto.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Alicerçada em valores morais e religiosos messiânicos, a vida do Padre Cícero e as romarias de Juazeiro do Norte conjugam manifestações e costumes cultural-religiosos fundamentados nos sentimentos de partilha, caridade e solidariedade.

A comensalidade, elemento intrínseco a identidade dos romeiros de Porto da Folha, está permeada por valores e sentimentos refletidos na cooperação entre os peregrinos durante a preparação e troca das comidas, bem como, na manutenção de relações de proximidade e reciprocidade no consumo de alimentos tradicionais.

A identidade romeira, não raro, confunde-se com a identidade sertaneja, haja vista, que estão espacializadas num mesmo território. Desse modo, verifica-se que os comportamentos e os hábitos alimentares dos peregrinos estão permeados por experiências reproduzidas cotidianamente por homens e mulheres do Sertão nordestino brasileiro.

Logo, na busca pela renovação da fé e da libertação material e espiritual, os devotos de Porto da Folha reafirma e legitima a identidade romeira enquanto condição fundamental para sua existência. Entre manifestações de fé e manutenção de uma cultura profundamente arraigada as práticas alimentares tradicionais, o sertanejo romeiro mantém-se aguerrido e forte para continuar sonhando, vivendo.

4. REFERÊNCIAS

BOSSÉ, Mathias Le. As questões de identidade em Geografia Cultural – Algumas concepções contemporâneas. In: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny. **Paisagens, textos e identidade**. Rio de Janeiro: Ed. UERJ, p.157-179, 2004.

BRAGA, A. M. C. **Padre Cícero, sociologia de um Padre, antropologia de um Santo**. 2007. 418f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-graduação em Antropologia Social. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas (IFCH) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, RS, 2007.

BRANDÃO, C. R. **Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato Goiano**. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

CAMPOS, R. B. C. Como Juazeiro do Norte se tornou a Terra da Mãe de Deus: penitência, *ethos* de misericórdia e identidade do lugar. **Religião e Sociedade**, Rio de Janeiro, 28(1), p.146-175, 2008.

CLAVAL, P. **A geografia cultural**. Tradução de Luiz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2001.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. 1.ed., 13 reimpr. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GONÇALVES, N. C. "O fogo não está morto": engenhos de rapadura do Cariri cearense como uma referência cultural na perspectiva das políticas públicas do último quartel do século XX. 2011. 83 f. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História. Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Belo Horizonte, MG, 2011.

GONZAGA, Luiz; JULINHO. **De Juazeiro a Crato**. 1968. Disponível: <www.gonzagao.com>. Acesso: 21 dez. 2015.

GUIMARÃES, A. T; Dumoulin, A. Romeiros/as e Romarias em Juazeiro do Norte: Protagonismo de uma liturgia popular – Uma visão antropológica. **Revista de Cultura Teológica**, v. 17, n. 67, abr/jun, p.09-40, 2009.

HAESBAERT, R. Identidades Territoriais. In: ROSENDAHL, Z; CORRÊA, R. L. **Manifestações da cultura no espaço**. Rio de Janeiro: Ed. UERJ, p.169-190, 1999.

IBGE. **População de Juazeiro do Norte/CE**. Disponível: <www.ibge.gov.br>. Acesso: 20 dez. 2015.

KRONE, E. E; MENASCHE, R. Festa e comida típica: o uso ideológico da tradição alimentar pomerana na afirmação de fronteiras étnicas. In: **Anais**. II Seminário Sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais e I Simpósio Internacional Alimentação e Cultura: aproximando o diálogo entre produção e consumo, São Cristóvão/SE, p.01-16, 2014.

LÔBO, T. C; LUZ, K. L. O; DIAS, A. S. A Folia do Divino Espírito Santo em Pirenópolis/Goiás: um patrimônio gastronômico. In: **Anais**. II Seminário Sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais e I Simpósio Internacional Alimentação e Cultura: aproximando o diálogo entre produção e consumo, São Cristóvão/SE, p.01-16, 2014.

MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M. GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, p.49-56, 2005.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MENEZES, S. S. M. Comida: identidade, tradição e cultura enraizada nas manifestações do catolicismo em Sergipe. **Ateliê Geográfico**, Goiânia/GO, v. 8, n. 2, p.274-289, ago/2014.

_____. **Queijo artesanal: Configurações territoriais – Experiências Escalares do Global ao Local (O caso de Sergipe)**. São Cristóvão/SE: Editora da UFS, 2015.

OLIVEIRA, A. X. **O Padre Cícero que eu conheci**. Fortaleza/CE: Premium, 2001.

OLIVEIRA, A. J. Engenheiros de Rapadura do Cariri: Trabalho e Cotidiano – 1790-1850. In: **Anais**. V Encontro Nordestino de História e V Encontro Estadual de História, Recife/PE, p.01-09, 2004.

PAIXÃO, D. L; SOUSA, E. P. A produção de rapadura no município cearense de Barbalha: dificuldades e perspectivas. **Revista Geonordeste**, São Cristóvão, Ano XXV, n. 3, p. 169-190, ago./dez. 2014.

PAPA FRANCISCO. **Carta de reabilitação de Padre Cícero Romão Batista**. Disponível: <<http://diocesedecrato.org/>>. Acesso: 02 jan. 2016.

SABOURIN, E. Práticas sociais, políticas públicas e valores humanos. In: SCHNEIDER, Sérgio (org.). **A diversidade agricultura familiar**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, p.215-239, 2006.

WILLE, D. N. MENASCHE, Renata. Amor de mãe em embalagem tetra pack? In: **Anais**. Seminário Internacional Fazendo Gênero 10, Florianópolis, p.1-10, 2013.

O ALMOÇO DO CÍRIO DE NOSSA SENHORA DE NAZARÉ EM BELEM DO PARÁ: UMA EXPERIÊNCIA CULTURAL E GASTRONÔMICA

THE LUNCH OF "CÍRIO" OF NAZARÉ IN BELEM (PA): A CULTURAL AND GASTRONOMIC EXPERIENCE

Hellen Christina de Almeida Kato

Pesquisadora da Embrapa Pesca e Aquicultura, mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal do Pará (UFPA), hellen.almeida@embrapa.br

Luana de Sousa Oliveira

Docente e pesquisadora do Instituto Federal do Tocantins, mestre em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajá (Univali), luana@ifto.edu.br.

RESUMO

O Círio de Nossa Senhora de Nazaré ocorre há mais de duzentos anos em Belém do Pará. A festividade tem duração de quinze dias com atividades religiosas e profanas. Neste artigo estudaremos o almoço do círio considerado e celebrado como o "natal dos paraenses" com objetivo de mostrar suas características culturais e gastronômicas a partir de pesquisa bibliográfica, documental e observação participante, a qual ocorreu durante cinco anos na casa de vinte famílias. Entre as características que mais destacam-se está a tradicionalidade dos pratos ofertados e a relação identitária que este povo tem com sua comida, além do caráter profano e religioso que se permeiam na festividade e conseqüentemente no almoço.

Palavras-chave: Círio de Nazaré, almoço, cultura, gastronomia

ABSTRACT

The "Círio" of Our Lady of Nazareth occurs more than two hundred years in Belem. The festival lasts fifteen days with religious and secular activities. In this article we will study the Círio's lunch, considered and celebrated as the "Pará's Christmas", in order to show their cultural and gastronomical features from literature, documents and participant observation, which took place over five years in the house of twenty families. Among the characteristics that most stand out are the traditional offered dishes and the identity relationship that people have with their food, in addition to secular and religious characters that permeate the festival and thus its lunch.

Keywords: Círio of Nazareth, lunch, culture, gastronomy

INTRODUÇÃO

O Círio de Nossa Senhora de Nazaré em Belém do Pará é uma tradição bicentenária marcada por atividades religiosas e profanas. Os festejos em homenagem a mãe de Deus duram quinze dias com uma programação extensa de romarias, novenas, missas e shows organizados pela Igreja Católica. Neste período a capital paraense também é movimentada por shows de diversos gêneros musicais, peças teatrais e outras manifestações culturais.

O grande destaque deste evento de cunho religioso é a procissão entre a Catedral da Sé e Basílica de Nossa Senhora de Nazaré que ocorre no segundo domingo do mês de outubro e atrai para a cidade cerca de dois milhões de pessoas, oriundas de outros estados e países, mas em sua maioria paraenses que tem este momento como momento único de confraternização com amigos e familiares. Os que não se unem pela fé, unem-se pela cultura, pois nesta época do ano, a cidade ganha cores, sabores, sons e cheiros que são característicos apenas deste período.

O almoço do Círio é o objeto de estudo deste artigo que visa mostrar o valor cultural e gastronômico

deste encontro comensal, o qual ocorre após o término da referida procissão. Das mais abastadas as mais humildes casas há um esforço para servir aos convivas uma mesa farta, não qual não pode faltar a maniçoba e o pato ou frango ou porco no tucupi para alimentar o corpo e alma dos que participam desta refeição. Visto que os participantes deste evento não se reúnem apenas para fazer uma refeição, mas também para celebrar a fé e a família.

Metodologicamente é um estudo qualitativo, de abordagem antropológica que fez uso de pesquisa bibliográfica, documental e de observação participante. Com base nas obras de Rudio (2003) e Richardson (2008) temos que a observação participante consiste em uma técnica científica na qual o pesquisador vivencia a ocorrência espontânea do fato fazendo uso de seus sentidos para adquirir um conhecimento claro e preciso a partir da sistematização e planejamento, além da comparação de suas observações com o referencial teórico e impressões de outros autores.

A observação participante foi realizada pelas autoras em 20 residências belenenses entre os anos de 2011 e 2015. Vale mencionar que as mesmas não tiveram dificuldade de serem aceitas e/ou inseridas na realidade estudada, pois ambas são paraenses e já participavam da festividade e das atividades que a compõem antes de assumirem o papel de investigadora. O qual foi assumido tendo ciência e comprometimento em manter o distanciamento necessário para produzir informações livres de juízo de valor ou outros erros que poderiam prejudicar a validação deste estudo.

O CÍRIO DE NOSSA SENHORA DE NAZARÉ EM BELEM DO PARÁ

O Círio de Nossa Senhora de Nazaré consiste em uma festa religiosa de ocorrência anual, no segundo domingo do mês de outubro na cidade de Belém do Pará. Esta festa religiosa tem destaque por sua massiva participação popular e pelas manifestações, religiosas e profanas, que se estendem por quinze dias e movimentam a cidade e a vida de seus moradores. De acordo com o Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional – IPHAN (2006)

O Círio de Nazaré é um acontecimento que envolve, direta ou indiretamente, toda a população paraense, estendendo sua influência para além dos limites do estado do Pará [...] configurando-o como um dos fenômenos religiosos mais importantes do Brasil. Assim, [...], é muito mais do que um mero fenômeno religioso, podendo ser observado e compreendido sob diversos pontos de vista: religioso, estético, turístico, cultural, sociológico, antropológico etc.

As origens do culto à Nossa Senhora de Nazaré no Estado do Pará são citadas por D’Azevedo (1999) como instituídos ainda no século XVII pelos Jesuítas concentrados na cidade de Vigia, sendo portanto, um culto herdado do catolicismo devocional português (COELHO, 2001).

Em Belém, as origens da manifestação remontam a 1700, com a lenda do caboclo Plácido, filho de pai português e mãe indígena, caçador, que conforme a tradição popular, costumava explorar as matas do Utinga, região onde se encontra, atualmente, a Avenida Nazaré (VIANNA, 1904).

Em uma de suas caminhadas, às margens do igarapé Murucutu, encontrou uma pequena imagem de barro e a levou para casa. No dia seguinte, a imagem da virgem havia sumido. Em uma nova caça neste dia, constatou que a imagem havia retornado para a mesma pedra às margens do igarapé onde havia a encontrado no dia anterior. Após inúmeras tentativas de levar a pequena imagem para casa com o retorno da mesma sempre para o mesmo lugar a comunidade de Plácido, devotos da pequena imagem (tida como a original, de 38,5 centímetros de altura) decidem erguer uma ermida no meio da floresta onde a imagem passou a ser cultuada (IPHAN, 2006).

O governador da capitania à época, ao ouvir o relato da “virgem teimosa” ordenou que a mesma fosse trazida ao palácio do governo e fosse colocada sob intensa vigilância. Vianna (1904) relata que no dia seguinte a imagem foi achada novamente em seu nicho de pedras, possuindo “algumas gotas de orvalho rutilavam no seu manto como pérolas por entre carrapichos pardo-escuros” resultantes de sua caminhada pela estrada retornando a seu altar na floresta. Desde então, louvores, ladainhas e novenas passaram a ser realizados naquele local.

Em 1790, a Igreja católica autoriza a realização da festa pública em homenagem à Virgem de Nazaré, e no ano de 1793, D. Francisco Maurício de Sousa Coutinho, presidente da província do Grão-Pará, institui a Festa de Nossa Senhora de Nazaré, uma romaria que levava a pequena imagem de sua ermida ao Palácio do Governo e a retornava, em cortejo, ao seu local de adoração (BAENA, 1839) (Figura 1). Assim, a primeira romaria ocorreu na tarde de 8 de setembro de 1793. Já em 1882, o bispo Dom Macedo Costa e o presidente da província Justino Ferreira modificaram a rota da procissão, passando a ter origem na Catedral da Sé e não mais do palácio do governo. Em 1901, o bispo Dom Francisco do Rêgo Maia fixou o segundo domingo de outubro como a data oficial do Círio (IPHAN,2006).

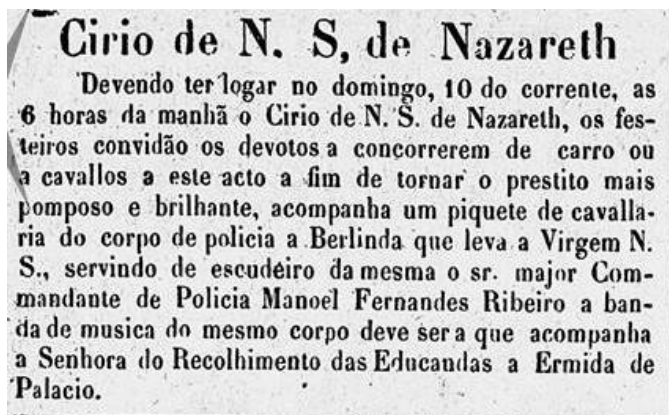


Figura 1. Anúncio de Jornal de 1858 convidando os belenenses à procissão que acompanharia a berlinda até a Ermida do Palácio

Fonte: Gazeta Official (1858)

De lá pra cá, a romaria cresceu em procissão. Tornou-se o maior evento cultural do Estado do Pará, uma festa que agrega manifestações culturais, sociais e turísticas que transcendem a questão religiosa. A estrutura atual da festa é descrita por Costa (2009, p. 95) como um evento que abrange diversas manifestações religiosas durante 15 dias de festividade (missas, procissões rodoviárias e fluviais, rituais) e seus pares profanos como o Arraial (parque de diversões montado ao lado da Basílica de Nazaré e que funciona durante a festividade), o Almoço do Círio e demais eventos não ligados diretamente à organização da festividade como

“Auto do Círio”, espetáculo teatral encenado em movimento nas ruas do bairro da Cidade Velha, dois dias antes da procissão principal e que faz uma paródia carnalizada do Círio; e a “Festa da Chiquita”, ocorrida na véspera da procissão principal e num trecho do seu percurso (Rua da Paz, em frente ao Teatro da Paz, à margem da Avenida Presidente Vargas), na noite de sábado para domingo, é um evento voltado principalmente ao público homossexual.

Trata-se então de “uma festa religiosa com mais de dois séculos de história que tem como motivação, a celebração e reafirmação da fé em Nossa Senhora de Nazaré”, que mobiliza toda a capital paraense. “o Círio atrai turistas, faz lotar hotéis e restaurantes, movimenta a economia da cidade” (IPHAN, 2006), criando uma oportunidade de convivialidade e troca de experiências culturais seja no âmbito mais amplo, público, ou no privado (FRUGOLI; BUENO, 2014).

Em 2004, se iniciou o processo no IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) que culminou com o reconhecimento do Círio de Nazaré como patrimônio cultural imaterial brasileiro, constando no registro os seguintes elementos sobre os quais recaiu o título de patrimônio cultural brasileiro: Procissão Principal do Círio; as Imagens Original e Peregrina de Nossa Senhora de Nazaré; a Trasladação; a Berlinda; a Corda; o Recírio; o Arraial; as Alegorias e os Brinquedos de Miriti e o objeto central deste estudo, o Almoço do Círio.

A GASTRONOMIA E SEUS ASPECTOS CULTURAIS

Para entendermos com mais clareza as discussões que versam sobre alimentação e cultura começaremos falando sobre hábitos alimentares que para Braga (2004) estão inseridos em um sistema cultural cheio de símbolos, significados e classificações fazendo com que nenhum alimento esteja livre de associações culturais, os quais lhes são atribuídos pela sociedade. Seguindo esta mesma linha de raciocínio Orico (1972, p. 27) nos traz o conceito de culinária “Culinária é cultura: misto de etnologia, história, sociologia, folclore, pesquisa social, cruzamento de caminhos na perseguição de um fim”. Freixa e Chaves (2008, p. 20) acrescentam outros aspectos a culinária e cozinha, ao afirmarem que ambas podem ser compreendidas como “um conjunto de utensílios, ingredientes e pratos característicos de um país ou de uma região, arte de preparar alimentos e as práticas e técnicas usadas para esse fim”.

Já a gastronomia considera todo o ato de comer “é conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem na medida em que se alimenta” (BRILLANT-SAVARIN, 1995, p. 57). É arte de comer bem, apreciar os prazeres da mesa e degustar os alimentos com deleite (D’ENCARNAÇÃO, 2012). Desta forma códigos e práticas alimentares refletem, mesmo que de maneira inconsciente estruturas de produção, sociais, religiosas da população que ali habita. Sobre isso, Carneiro (2003, p. 21) afirma que “boa parte da matéria-prima etnográfica é, pois, em torno da alimentação, eixo ao redor do qual as diferentes culturas estruturam a sua vida prática assim como muitas de suas representações”.

Esta ideia é reforçada por Santos (1996) que defende que a cultura relaciona-se com os diferentes modos de expressar realidades em uma dada dinâmica social e nesse contexto a cultura alimentar pode ser definida como “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” (CONTRERAS; GARCIA, 2011, p. 222).

Ao olhar as práticas de alimentação a partir de um viés social, podemos enfatizar que o comportamento alimentar do homem extrapola a função biológica das refeições, por favorecer as interações sociais, a essa sociabilidade manifestada na refeição compartilhada denominamos comensalidade (CARNEIRO, 2003), palavra derivada do latim que significa conviver à mesa, englobando o quê, com quem e como se come (POULAIN, 2004). Comer passa a ser então não apenas um ato solitário ou autônomo do ser humano, mas a origem de formas de socialização, desde os primórdios e a obtenção coletiva de comida a espécie humana desenvolveu utensílios culturais relacionados à produção social do alimento (CARNEIRO, 2005) e o ato de se alimentar, a já referida comensalidade. Desta forma a culinária quando tratada/estudada como patrimônio cultural “comunica questões indenitárias, geográficas, históricas e culturais de um povo” (FEITOSA; SILVA, 2011, p. 1). Dentro deste contexto destaca-se a gastronomia típica que pode ser definida como

a junção dos saberes e sabores oriundos dos alimentos e bebidas e das praticas de serviços que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico cultural de construção da mesma. [...]. A comida típica se opõe a determinados aspectos que tendem a padronização das culturas por se tratar de especificidades dos locais (MULLER; AMARAL; REMOR, 2010, p. 1-2).

Reafirmando a importância da gastronomia enquanto patrimônio cultural, cresce o reconhecimento de saberes e práticas alimentares e de comensalidade como patrimônio cultural imaterial, tanto por agências internacionais, como a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura – UNESCO, como nacionais, como o IPHAN (SANTILLI, 2015).

O ALMOÇO DO CÍRIO DE NOSSA SENHORA DE NAZARÉ: SUAS CARACTERÍSTICAS CULTURAIS E GASTRONÔMICAS

O Círio de Senhora de Nazaré, seu reconhecimento como Patrimônio Cultural e a extensão deste título ao Almoço do Círio, tem como destaque a comensalidade característica desta refeição, não apenas carregada da significância do comer junto, mas de um caráter de tradição e ritual, desde o preparo da refeição que promove sentimentos de pertencimento e identidade do povo paraense. Para Alves (2005, p. 325)

a linguagem dos ritos de comensalidade na Festa de Nazaré põe em relevo também um modo de dizer a respeito de valores, sistemas, representações, tal como em outros momentos da Festa [...] a comida assume um duplo papel simbólico: como expressão de um código culinário voltado para o grupo familiar e como expressão de uma unidade social mais ampla, aparecendo como código ideal, unificador [...]. O grande banquete simbólico é uma celebração, onde "contamos para nós mesmos" uma história que é repetida, enfatizada, ainda que, em cada uma de suas manifestações a cada ano, se identifique alguma coisa a mais ou diferente.

Os caracteres do sagrado e do profano do Círio de Nazaré estão presentes em todos os olhares que se lançam à festividade. Eles não são opostos, e sim se complementam em fronteiras imperceptíveis. Esta característica marcante reflete-se em um dos seus principais elementos: o Almoço do Círio. Não há alusão a práticas alimentares peculiares nas narrativas que descrevem a origem e os primórdios do Círio de Nazaré (FRUGOLI; BUENO, 2014), no entanto, mesmo sem poder determinar ao certo sua origem, o Almoço do Círio é um dos elementos reconhecidos como patrimônio, como pertencente à identidade das festividades de Nossa Senhora de Nazaré.

Apesar de não apresentar um caráter marcadamente ritualístico ou não estar diretamente ligado à porção sagrada dos festejos, o Almoço do Círio, flutua no limiar imperceptível entre o sagrado e o profano, cumprindo sua função social como a parte mais íntima da festividade na qual, celebra-se o Círio entre amigos e familiares, apresentando uma "função ritual e simbólica de uma unidade social mais ampla com o ideal de confraternização e convivialidade que se opõe à realidade do individualismo cotidiano" (FRUGOLI; BUENO, 2014, p. 149).

Dessa relação dicotômica entre sagrado e profano observamos que no almoço ela está presente, principalmente, em duas situações. Primeira, o significado que as pessoas dão ao almoço do Círio, nas famílias católicas e praticantes dos princípios desta religião, o almoço é uma forma de celebrar, festejar, louvar, e / ou agradecer a Nossa Senhora de Nazaré as bênçãos em suas vidas, o sagrado está em primeiro plano, o profano é secundário. Já nas famílias, nas quais a religião não faz parte dos seus princípios, o Círio é apenas um motivo para encontrar os amigos, familiares, e a ordem de valores invertem-se. É um fato que distingue bastante a significância do almoço, é a hora em que ele ocorre, para os religiosos a refeição só pode ser feita após a chegada da imagem da Santa na Basílica, como forma de respeito, já para o outro grupo, esta pode ocorrer a qualquer momento. A segunda situação que marca esta dicotomia é a presença da bebida alcoólica no almoço do Círio, independente dos grupos citados, o consumo é elevado e quantidade disponível também está relacionada a fartura. Sobre a função do almoço do Círio no contexto da festividade Alves (2005, p. 325) afirma que

[...] almoço do Círio está intrinsecamente ligado à Festa do Círio e expressa em outro plano, esse tempo especial vivenciado pelos paraenses. Finda a procissão, as pessoas vão para casa para participar com familiares e amigos de um almoço especial feito, preferencialmente, de pratos regionais. O término da procissão permite aos que a acompanham um intenso momento de informalidade e relaxamento. O almoço reproduz a experiência vivida pelos participantes na procissão: ao reunir o grupo familiar, o indivíduo insere-se no grupo social restrito, ligado por laços formais de parentesco e amizade. No almoço, as regras de etiqueta, formais, sacralizadas, dão lugar paulatinamente às atitudes descontraídas e informais, onde há lugar, inclusive, para a jocosidade. Os laços comunitários são festejados e um sentimento de pertencimento aflora, exatamente como no contexto geral do Círio.

Amaral (1998) colabora com esta discussão ao dizer que o período da festa de Nazaré leva o povo paraense a uma verdadeira imersão, seja originada na intensa emoção dos rituais, mas também, no âmbito informal, no planejar e compartilhar uma mesa farta, 'devocionalmente preparada', levando a uma experiência genuinamente local única e inesquecível que une a população e a identifica enquanto povo paraense.

Amaral (1998) diz ainda que a mesa farta é 'devocionalmente preparada', este termo expressa o que observamos nas casas visitadas em relação não só ao almoço, mas a seu preparo, o qual se inicia no mínimo com uma semana antes, visto que a maniva (folha da mandioca moída), ingrediente principal da maniçoba, precisa ser fervida por sete dias. Durante esse período do preparo deste e outros pratos citados detalhadamente, mais adiante, as mulheres da casa, principalmente, reúnem-se por horas na cozinha, empenhadas em fazer pratos que servirão a seus convidados. Assim, entendemos que o

‘preparar devocional’ está ligado não apenas com o caráter religioso que o almoço assume direta ou indiretamente, mas também com a própria identidade cultural do paraense, na qual o patrimônio gastronômico é fortemente valorizado pela variedade e sabor, como alimento digno de converter-se em oferta de retribuição. A mesa farta é o reflexo da gratidão familiar a graças alcançadas ou a mais um ano vivido sob as bênçãos da Virgem, ou uma forma de agradar amigos e familiares, para aquele grupo vivenciar o evento como cultural. Ofertar aos convivas pratos saborosos é uma atividade que requer dedicação para satisfazer os que estão à mesa, receber méritos por isso e atribuir de certa forma, uma dimensão sagrada ao alimento.

Assim este almoço constitui-se em uma entidade elemento da festividade tendo sido classificado também como patrimônio já que se enquadra no que define a UNESCO (2003), uma tradição que “se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana”.

Henrique (2011) um dos relatores do processo de requerimento do *status* de patrimônio cultural do Círio de Nazaré narra que durante suas pesquisas constatou que o almoço do Círio é um elemento que ultrapassa a questão religiosa, tendo entrevistado, um jovem evangélico que participava da festa em casa de amigos católicos, identificando aquele momento como uma grande confraternização paraense, afirmando que “nesse ponto eu não sou nem evangélico, nem católico, entende? Mas o almoço do Círio é só uma festa para mim, como outra qualquer. Acho que é uma festa muito bonita.”, relato que reforça a comensalidade característica deste evento. Em uma das visitas realizadas em uma casa de família evangélica durante as observações desta pesquisa, foi citado que o culto matinal havia terminado mais cedo para que os fiéis tivessem tempo de preparar-se e ir confraternizar com suas famílias uma data de tal importância cultural no estado. O jornalista Angelim Netto (1926) já afirmava que “trabalha-se no Pará o ano todo, sofrendo as necessidades, para em outubro vestir uma roupa nova e almoçar como um príncipe no dia do Círio”.

O almoço do Círio é o almoço do domingo, celebrado logo após o final da procissão principal, em cada um dos lares paraenses. Para Alves (1980) é neste momento que a festa é internalizada, em núcleos menores, familiares e assume um caráter mais livre. O almoço do círio para os paraenses é demarcado simbolicamente com uma noção nativa de “natal dos paraenses”, um momento de reunir entes queridos que muitas vezes retornam à cidade por ocasião das festividades. Ramos (1989, p. 5) complementa esta ideia ao dizer que mesmo

Hoje, a Família, tão dispersa e tão instável, descobre no Círio a motivação de um reencontro. Brasileiros do Sul e do Leste, do Nordeste e do Centro, acorrem a Belém, como os pastores na noite de Natal e encontram no Círio o símbolo da corda que os congrega para depois todos confraternizarem no almoço do Círio [...] não se encontra, hoje, uma residência em Belém que não abriga algum hóspede, vindo de fora do Estado ou do interior.

O Círio tem esse caráter agregador, e no mundo tecnológico em que vivemos com a internet e as redes sociais, estas assumiram papel importante em tornar “presentes” aqueles paraenses que não residem no Pará, mas que gostariam de fazer parte desta festividade, seja, pelo seu valor cultural, seja, pelo seu valor religioso. No ano de 2015, vivenciamos uma situação que exemplifica o exposto. Estávamos em uma casa, onde o filho mais velho mora no Canadá, então sua irmã fez uma vídeo chamada para compartilhar com ele aquele momento de confraternização entre amigos e familiares, cada um falou com ele e nos chamou a atenção que a mesa repleta de iguarias, também foi mostrada afim de diminuir aquela distância física, o que evidencia o valor cultural que a comida tem para o paraense.

O relatório do IPHAN (2006, p. 53) nos traz mais detalhes sobre estas iguarias que são servidas no almoço nazareno

Tão logo acaba a procissão, com a chegada da imagem da santa na praça Santuário em frente à Basílica de Nazaré, as famílias dos devotos se reúnem nos lares para uma grande confraternização e também para saborear os deliciosos pratos típicos da cozinha regional paraense, principalmente o pato-no-tucupi

e a maniçoba. Essas comidas expressam uma identidade cultural que o paraense faz questão de exibir, especialmente ao visitante que vem de outros lugares, que poderá ser convidado, por alguma família, para participar do almoço.

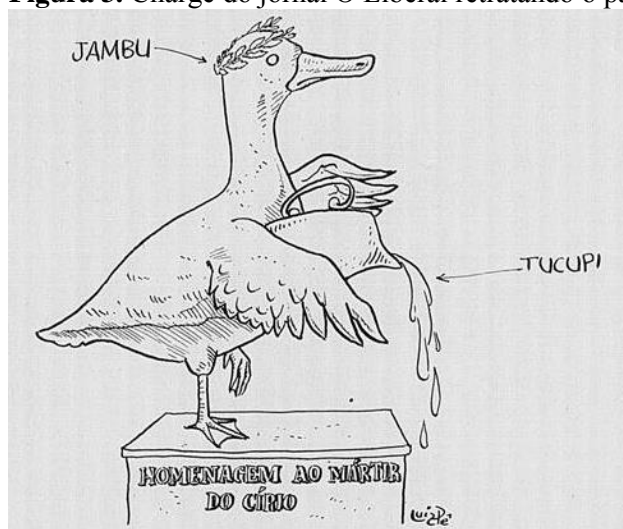
O almoço servido é carregado de identidade paraense. Maniçoba, pato no tucupi, doces de cupuaçu ou bacuri, pratos que são bastante característicos da dieta local e consumidos em qualquer outra época, mas que, no entanto, ao serem preparados para o almoço do Círio ganham identidade ritual (SILVA, 2011). Sobre o cardápio, Bonna (1993, p. 101) afirma

Por que pratos regionais? Porque a comida do Pará é regionalíssima, é toda nossa, e o costume antigo de ter na feira do Círio produtos trazidos do interior, continua até hoje, com o nosso caboclo, que vem trazendo, o pato, o peru, o muçua, o caranguejo, como um agrado para o parente ou amigo em cuja casa se hospeda. Os que não ganham, compram. Essa é a maioria. E o Ver-o-peso e outras feiras de Belém, transbordam de todos os tipos de mercadoria.

Dentre os pratos referidos no cardápio do almoço do Círio os mais representativos e mais servidos são o Pato no Tucupi e a Maniçoba. De acordo com Alves (2005), apesar da existência de outros quitutes regionais são estes dois pratos que carregam efetivamente a identidade da festa em suas regras de comensalidade. Bonna (1993, p. 101) diz que o “pato está para o Círio, como o peru está para o Natal” (Figura 2). O famoso prato do Círio consiste, em resumo, em pato assado, cortado em pedaços e fervido no tucupi temperado com alho, chicória e alfavaca. A este ensopado juntam-se o jambu, erva tradicional da cozinha local, aferventada em água e sal (MARTINS, 2014). O processo de preparo do pato no tucupi, de influências da cozinha indígena e africana, é descrito em detalhe por Cascudo (2008)

Seccionando a cabeça, depenando-o, sabrecando-o, para queimar as penugens; aberto completamente, para retirar as vísceras, aproveita-se o fígado, a moela (estômago); antes de ir ao forno para assar, fica em vinha-d’alhos, sendo depois engordurado externamente, para não queimar e nem estorricar; fervido o tucupi, temperado com sal, chicória, cebola, alho, cominho e pimenta do cheiro, o pato é cortado em pedaços que são postos na panela para ganhar o gosto do tucupi (...) bota-se a porção de jambu, já cozido, ficando assim pronta a famosa iguaria regional. É indispensável farinha d’água torrada, especial, arroz branco, molho de pimenta de cheiro, do mesmo tucupi, para irrigar o prato, na ocasião de saboreá-lo.

Figura 3. Charge do jornal O Liberal retratando o pato: “O mártir do Círio”.



Fonte: O Liberal (1989)

O tucupi é “um líquido amarelado, extraído das raízes da mandioca por meio de um processo herdado da cultura indígena [...]. o tucupi dá um sabor inigualável aos pratos preparados por ele” (MARTINS, 2014). Durante a festividade nazarena milhares de litros de tucupi e centenas de patos são vendidos para abastecer as mesas paraenses. Além do pato, também preparam-se o porco e o frango neste sumo da mandioca para o almoço, por terem o custo mais baixo ou por agradecer mais o paladar dos comensais.

A maniçoba por sua constituição, sabor e modo de preparo exclusivo é também presença obrigatória no almoço do círio. Bonna (1993) cita a mandioca como a rainha da festa. Dela são retirados três ingredientes fundamentais da festa, a farinha, o tucupi e a maniva, base da maniçoba. Servida com os mesmos acompanhamentos do pato no tucupi (MARTINS, 2014), a maniçoba, prato de origens afro-portuguesa, tem seu complexo preparo descrito por Martins (2014, p. 60)

A base na maniçoba é a maniva (folhas de mandioca) moída e cozida durante sete dias, adicionando-se apenas água nos dois primeiros dias. Nos dias seguintes acrescentam-se os salgados, embutidos e embutidos de carnes bovina ou suína, como charque, lombo defumado, paio, linguiça, bucho, mocotó de boi, orelha, costela, pé, lombo e rabo de porco.

O preparo descrito acima podemos dizer que é o “padrão”, cada cozinheira tem suas peculiaridades e segredos que são passados de geração e em geração e fundamentais na disputa informal e salutar de quem faz a melhor a maniçoba. Assim o preparo desta refeição não é feito só de técnicas culinárias, mas também de saberes, de lembranças, que são compartilhadas em torno do fogão e da mesa. As famílias, amigos e convidados reúnem-se para cozinhar, comer, conversar, celebrar. O estado do Pará se concentra em Belém neste período por meio das pessoas que vem participar dos festejos e dos alimentos que vem dos interiores como porcos, patos, farinha para o preparo das iguarias mencionadas. Em nenhum dos almoços visitados, ao longo dos cinco anos de observação, deixou de haver servidos à mesa ou a maniçoba, ou o pato no tucupi, mas na maioria dos lares, serve-se ambos.

O almoço do círio é um evento não apenas de comensalidade como também de hospitalidade do povo paraense. De acordo com Alves (2005, p. 325) é no almoço do Círio que o anfitrião demonstra sua “prodigalidade na quantidade de comida oferecida, além da hospitalidade, implícita na forma de receber, muito cara à identidade paraense”. Para este mesmo autor o almoço é o equilíbrio dos atos formais de reverência e respeito à ocasião e o espírito festivo e saudável desregramento no comer e beber (ALVES, 2005). O papel integrador desse compartilhar festivo “relembra às cidade suas dimensões culturais, aproxima as pessoas, cria-lhes uma memória e recordações comuns”(CLAVAL, 2011, p. 35). A fartura e diversidade dos pratos e o modo de receber paraense, enquanto manifestação cultural ultrapassam as questões religiosas e se constitui em um grande atrativo. Os turistas quando não são convidados para o almoço em alguma casa de família, lotam os restaurantes para apreciar os pratos típicos (BONNA, 1993) (Figura 3).

Figura 4. Anúncios de restaurante paraense no Círio de 1989.

SUA PRESENÇA É MUITO IMPORTANTE
RESTAURANTE E CHURRASCARIA VARANDA
Domingo
"Almoço do Círio"
Buffet: Maniçoba, Pato no Tucupi, Pernil, Peru, Filé e Churrasco Rodízio.
— Serviço La Cart —
Aberto a partir das 11 horas
Música ao vivo: Sexta, Sábado e Domingo
Av. Senador Lemos 4700
Fone: 233-4197
(anexo ao Aeroporto Júlio Cezar)

ALMOÇO DO CÍRIO NO "1900"
O restaurante 1.900 do Hotel Equatorial é a opção certa para quem deseja saborear a variada comida típica do Pará no Círio.
Do pato no tucupi ao pirarucu no leite de coco. Da caldeirada de filhote ao caranguejo temperado com farofa.
Do ensopadinho de camarão ao leitãozinho assado no forno.
E ainda o melhor da cozinha internacional, além de deliciosas sobremesas a base de frutas regionais.
Restaurante 1900 EQUATORIAL PALACE HOTEL
Domingo do Círio, às 12 horas, com música ao vivo.
Av. Braz de Aguiar, 612 Fones: 224-8855 e 224-6155

Neste Círio, almoce o pato da dona Yolanda.
Na Yo Self-Service, almoço do Círio é coisa séria.
Pato no tucupi, maniçoba, caruru, caranguejo, sãl, sucos e sobremesas de frutas regionais. E ainda tem filé e bacalhau.
Especial como almoço do Círio na sua própria casa.
Só que tem o toque mágico da dona Yolanda.
YO COMIDAS & DOCESES
Generalíssima, 817, entre J. Balbi e Boaventura.
Tel: 241-0730.
Preço por pessoa: NCz\$ 40,00

Fonte: O Liberal (1989)

Não é difícil perceber em agências de viagem a valorização de excursões realizadas a Belém na segunda semana de outubro, sendo o período de maior movimento na cidade, refletindo-se nas casas, sempre cheias. Em uma das casas visitadas em 2013, a família constituída de quatro pessoas, durante aquele fim de semana, hospedava em seu lar mais dezenove pessoas, que normalmente envolvem-se na preparação do almoço e durante àquele período passam a fazer parte do dia-a-dia da casa de maneira intensa, reforçando laços familiares e de amizade. Observamos também que quando os

visitantes são de outros estados a diversidade de pratos típicos cresce, no intuito de mostrar ao turista os sabores que marcam sua cultura, motivo de orgulho ao anfitrião.

O turista convidado a participar do almoço do Círio em ambiente familiar ou pagando pelo mesmo em restaurantes, o fato é que quem vai a Belém para este evento quer deliciar-se com as iguarias típicas desta época, as quais têm valor cultural e gastronômico que perpassam pelos seus ingredientes e modos de preparos, convertendo-se em uma experiência única.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Círio de Nossa Senhora de Nazaré assim como o almoço deste evento transcendem o caráter religioso, pois fazem parte destas atividades pessoas de outras religiões e até mesmo ateus que os apreciam pelo seu valor cultural. Quando tratamos especificamente do almoço do Círio sem dúvida é uma experiência cultural e gastronômica, pois é feito com ingredientes locais, as receitas são típicas do Pará, o modo de preparo, de servir os pratos trazem aspectos herdados tradicionalmente que resultam em iguarias de sabores únicos.

A maniçoba e o pato do tucupi, dois ícones do almoço do Círio são também dois grandes representantes da gastronomia típica paraense que “[...] é um mundo mágico, onde a natureza comanda o espetáculo [...]. Uma das mais ricas e variadas do Brasil é sem dúvida, a mais tipicamente brasileira, pois, descendente em linha direta da culinária indígena, tendo agregada técnicas e uns poucos temperos” (MARTINS, 2014, p. 43).

Quando falamos inicialmente em alimentar o corpo e alma no almoço paraense, nos referimos à esta diversidade de sabores e saberes que envolvem o preparo e o consumo dos pratos presentes nos lares e restaurantes que os oferecem durante o Círio. Este comportamento tradicional converteu-se não apenas em patrimônio e manifestação da identidade do povo, como também em um atrativo, no qual a comensalidade e hospitalidade reforçam o apelo turístico em meio às festividades.

REFERÊNCIAS

- ALVES, I. M. S. (1980), O carnaval devoto: um estudo sobre a Festa de Nazaré, em Belém. Petrópolis: Ed. Vozes.
- ALVES, I. M. S. A festiva devoção no Círio de Nossa Senhora de Nazaré. Estudos Avançados. 2005, v.19, n. 54, p. 315-332.
- AMARAL, R. de C. de M. P. Festa à Brasileira: significados do festejar num país ‘que não é sério’. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1998.
- BAENA, A. L. M. Ensaio Corográfico sobre a Província do Pará. Belém: Tipografia Santos e Menor, 1839.
- BONNA, M. Dois séculos de fé. Belém: CEJUP, 1993. 119 p.
- BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. IN: Saúde em Revista. Piracicaba, v.6. 2004.
- BRILLANT-SAVARIN, J.A. A fisiologia do gosto. Companhia das Letras. 1995.
- CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Editora Campus; 2003.
- CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.
- CASCUDO, L.C. Antologia da Alimentação no Brasil, São Paulo: Global, 2008.
- CLAVAL, Paul. Epistemologia da Geografia. Florianópolis: Editora da UFSC, 2011.

- COELHO, Geraldo Mártires. Catolicismo devocional: o culto da Virgem de Nazaré no Pará Colonial. In: JANCSÓ, István; KANTOR, Íris (Org.). Festa: cultura e sociabilidade na América portuguesa. São Paulo: Hucitec, 2001. (Coleção Estante USP – Brasil 500 anos, 03).
- CONTRERAS J., GRACIA, M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- COSTA, Antônio Maurício. 2009. Festa na Cidade: o circuito bregueiro de Belém do Pará. Belém: EDUEPA.
- D’AZEVEDO, J. L. Os Jesuítas no Grão-Pará. Suas missões e a Colonização. Belém: Secult, 1999
- D’ENCARNAÇÃO, J. Cidade, Gastronomia e patrimônio. IN: Revista Memória em Rede. Pelotas, v. 2, n.7, jul/dez. 2012.
- FEITOSA, M.N.; SILVA, S.S. Patrimônio cultural imaterial e políticas públicas: os sabres da culinária regional como fator de desenvolvimento local. IN: CONGRESSO LUSO AFRO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, XI, Odina, 2011, Anais Diversidade e (Des)igualdades. Universidade Federal da Bahia. 2011.
- FREIXA, D; CHAVES, D. Gastronomia no Brasil e no Mundo. Rio de Janeiro: Senac, 2008.
- FRUGOLI, R.; BUENO, M. S. O Círio de Nazaré (Pará, Brasil): relações entre o sagrado e o profano. Turismo & Sociedade (ISSN: 1983-5442). Curitiba, v. 7, n. 1, p. 135-155, janeiro de 2014. Dossiê: Megaeventos.
- GAZETA OFFICIAL, Círio de N^a Sra. De Nazareth. Ano I, Número 120. 09 de outubro de 1858, pág. 4.
- HENRIQUE, M. C. Do ponto de vista do pesquisador: O processo de registro do Círio de Nazaré como Patrimônio Cultural Brasileiro. Amazônica 3 (2): 324-346, 2011
- IPHAN. 2006. Círio de Nazaré. Rio de Janeiro: IPHAN (Dossiê Iphan).
- NETTO, A. A Festa de Nazaré e o arcebispo Joffily. Belém: Folha do Norte, 1926.
- MARTINS, F.J.N. O fascínio da floresta na cozinha paraense. IN: ESPIRITO SANTO, A.; MARTINS, F.J.N. Gastronomia do Pará: o sabor do Brasil. Belém: ABRESI; A Senda, Artes Integradas, 2014.
- MULLER, S.G.; AMARAL, F.M; REMOR, C.A. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. IN: Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, VI, Caxias do Sul, 2010. Anais Saberes e fazeres no turismo: interfaces. Universidade de Caxias do Sul, 2010.
- ORICO, O. Cozinha Amazônica: uma Autobiografia do Paladar. Belém: UFPa. 1972.
- O LIBERAL, Caderno opinião, Belém, 07 de outubro de 1989.
- POULAIN, J.P. Sociologias da alimentação. Os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC. 2004.
- RAMOS, A. Círio – família, vocações e ecumenismo. Jornal O Liberal, caderno Círio/89, p.5, edição de 08 de outubro de 1989, Belém (PA).
- RICHARDSON, R.J. Pesquisa social: métodos e técnicas. São Paulo: Atlas, 2008.
- RUDIO, F.V. Introdução ao projeto de pesquisa científica. Petrópolis: Vozes, 2003.
- SANTILLI, J. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. Demetra; 2015; 10(3); 585-606
- SANTOS, J. L. dos. O que é cultura. 16a. ed. São Paulo: Brasiliense, 1996.
- SILVA, J. M. da. Festa, Religiosidade e a Cidade: O Círio de Nazaré em Belém. In: XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais. Salvador, 2011. Anais... Salvador: UFBA, 2011.
- UNESCO. Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial. Paris, 17 de outubro de 2003. Disponível em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540por.pdf>.
- VIANNA, A. Festas populares do Pará. Belém, Anais da biblioteca e arquivo público do Pará, tomo III, 1904.

PELA GRAÇA DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO: O PAGAMENTO DE PROMESSA DOS TEIXEIRAS EM MOSTARDAS (BRASIL/RS)

Andréa Witt
Mestre em Processos e Manifestações Culturais.
Universidade Feevale, deia_witt@hotmail.com

Magna Lima Magalhães
Doutora em História, Unisinos.
Professora permanente do Mestrado em Processos e Manifestações Culturais, Universidade Feevale. magna@feevale.br

Paulo Roberto Staudt Moreira
Doutor em História, UFRGS.
Professor adjunto da Universidade do Vale do Rio dos Sinos. Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq - Nível 2.
Atual Vice-presidente do Núcleo RS da Associação Nacional de História. moreirast@terra.com.br

RESUMO

Desde a promulgação da constituição brasileira de 1988, o tema dos direitos das comunidades remanescentes de quilombos tem sido frequente na agenda política nacional. Trata-se de comunidades negras rurais cuja história, cultura e memória remetem ao tráfico de africanos escravizados. No litoral do Rio Grande do Sul, no extremo sul do Brasil, há várias dessas comunidades, entre elas a dos Teixeira, em Mostardas, onde destaca-se o Ensaio de Pagamento de Promessas de Quicumbi, ritual afro-brasileiro católico que preserva o passado e serve de elemento de renovação identitária coletiva. Pretende-se, neste artigo, além de descrever as etapas do Ensaio, enfatizar o papel essencial do alimento no ritual que busca, em uma noite de devoção, por uma união com o sagrado. Somente com a formação de uma rede ritualística da oferta do alimento e da fé dos devotos é que esse ritual ainda se realiza nessa comunidade.

Palavras-chave: Ritual. Pagamento de Promessas. Alimentação. Teixeira.

ABSTRACT

Since the enactment of Brazilian Constitution in 1988, the theme related to remaining black peoples' communities has been frequent in national politics. Those are rural black communities whose histories, culture and memory remind of African slaves traffic. At Rio Grande do Sul seaside, in the extreme South of Brazil, there are several of those communities, among which, the Teixeira, at Mostardas, where the Afro-Brazilian Catholic ritual that preserves the past, and is an element of collective identity renewal, called *Ensaio de Pagamento de Promessas de Quicumbi* (Quicumbi Promise payment) stands out. The intention, with this article, besides describing the Promise payment, is to emphasize the essential role of food in a ritual that searches, in a night of devotion, for an union with the sacred. Only by forming a ritual net of food offering, and due to the faith of the devout this ritual is still hold in this community.

Keywords: Ritual. Promise payment. Food. Teixeira.

1. INTRODUÇÃO

A comunidade quilombola dos Teixeira se localiza a aproximadamente 5km do centro do município de Mostardas, no litoral do Rio Grande do Sul. No passado, outras comunidades quilombolas próximas a Mostardas, como Casca e Tavares, professavam sua crença por meio do Ensaio de Pagamento de Promessas de Quicumbi, mas, com o passar do tempo, pela falta de manutenção,

ouseja, a falta da entrada de novos dançantes no grupo, a grande maioria de seus membros, hoje, pertence à comunidade quilombola dos Teixeiras¹.

O Ensaio de Pagamento de Promessas dos Teixeiras de Quicumbié um ritual afro-católico, uma congada² que tem como orago³ Nossa Senhora do Rosário, a entidade sagrada dessa manifestação. O Pagamento de Promessas, ao contrário de outras congadas, ocorre apenas em um dia, ou seja, numa única noite, que inicia ao entardecer, por volta das 18 horas e termina ao amanhecer, em torno das 6 horas. Durante toda essa noite os integrantes do grupo dançam e cantam em louvor a Nossa Senhora do Rosário, como forma de pagar a promessa feita pelo promesseiro⁴.

No ritual, alguns momentos são extremamente marcantes, dentre eles a salvação da casa, quando o promesseiro, a Rainha Ginga⁵ e a capelona⁶ recebem os dançantes em frente ao local designado para o ritual. Depois disso, eles se dirigem até um recinto em que permanecem durante essa noite. Aproximadamente às 22 horas, os dançantes convidam os presentes, juntamente com o promesseiro, a Rainha Ginga e a capelona a rezar um terço. Depois desse momento, um jantar é servido, sendo que os dançantes são os primeiros a se alimentar. Por volta da uma hora da manhã, é oferecida a sobremesa a todos os presentes. Desse momento em diante, até o amanhecer, os dançantes se revezam para cumprir o ritual até o fim.

Para compreender a importância do ritual afro-católico conhecido como Ensaio de Pagamento de Promessas dos Teixeiras de Quicumbi, foi elaborado o texto a seguir, que apresenta, além disso, algumas reflexões sobre a importância do alimento dentro do processo ritualístico, bem como elenca as etapas do ritual para que se possa compreender a beleza manifestada pela comunidade ao professar sua crença em meio a uma noite de danças e cânticos que têm como finalidade o pagamento de promessa.

Os cânticos e as danças unem a comunidade em prol de uma tradição que é repassada, geração após geração, pela oralidade. Os mais velhos detêm o conhecimento dos preceitos e transmitem os ensinamentos aos novos participantes do Ensaio. A noite de pagamento de promessas envolve, além dos dançantes e seus familiares, pessoas da comunidade, neste caso dos Teixeiras, e de comunidades próximas como Tavares, Rincão e Beco dos Colodianos. Os preparativos para tal noite são iniciados muito tempo antes, quando o promesseiro formula a promessa. Nesse momento, além do pedido a ser alcançado, ele estabelece o que será oferecido aos dançantes em forma de alimento, portanto, a alimentação desempenha um elo essencial na realização do ritual como elemento característico da manifestação. Além disso, o alimento funciona como meio pelo qual indivíduos da comunidade formam redes de relacionamento para auxílio no preparo dos que serão ofertados.

¹O artigo 68 das disposições transitórias da Constituição brasileira de 1988, estipula que: "*Aos remanescentes das comunidades dos quilombos que estejam ocupando suas terras é reconhecida a propriedade definitiva, devendo o Estado emitir-lhes os títulos respectivos*". Em 29.09.2008, a instrução normativa 49, promulgada pelo governo brasileiro, determinou que essa definição - de remanescente de quilombos - seria baseada na auto-definição dos componentes dessas comunidades, "baseada em 'trajetória histórica própria', em 'relações territoriais específicas' e na 'presunção de ancestralidade negra relacionadas com a resistência à opressão histórica sofrida'". (BARCELLOS, Daisy Macedo de (e outros). *Comunidade Negra de Morro Alto*. Historicidade, Identidade e Territorialidade. Porto Alegre, Editora da UFRGS, 2004: p.234. (Série Comunidades Tradicionais). A comunidade dos Teixeiras ainda não possui o laudo antropológico, mas já obteve seu reconhecimento como Comunidade Remanescente de Quilombo pela Fundação Cultural Palmares (órgão ligado ao Ministério da Cultura).

² *Manifestação religiosa que tem como elemento fundamental a coroação de reis do Congo (região africana de onde se originam os antepassados dos adeptos dessa manifestação).*

³ *Santo ou padroeiro de uma determinada região/localidade ou, neste caso, uma etnia. Nossa Senhora do Rosário é a padroeira dos negros, de acordo com as crenças afro-católicas.*

⁴ *Indivíduo da comunidade ou não que realiza uma promessa que, se for aceita, faz com que ele tenha que se comprometer a pagar os custos de uma noite de Ensaio. Essa noite consiste, para o promesseiro, em oferecer o local, bem como a alimentação dos dançantes e convidados, desde o café de recepção, jantar, sobremesa e café da manhã (café de despedida).*

⁵ *Representação da Rainha Nzinga Mbândi Ngola Kiluanji que se tornou rainha de Angola e Matamba em 1623, conforme Bittencourt (2006, p.235). Por ter se convertido ao catolicismo e, portanto, de certa forma proteger seus súditos, ganha destaque além-mar nas festividades conhecidas como congadas.*

⁶ *Tem a função de levar a imagem, também conhecida como "Caixinha" de Nossa Senhora do Rosário.*

2. MANIFESTAÇÃO CULTURAL E FAMÍLIA RITUALÍSTICA

Por meio da célebre frase de Turner (1974, p.15) “a vida “imaginativa” e “emocional” do homem é sempre, em qualquer parte do mundo, rica e complexa”, percebe-se que o que envolve a dinâmica das relações sociais e culturais do homem vem de uma infinidade de contextos e tem variadas explicações, sendo que, muitas vezes, foge das explicações materiais e surpreende por suas ligações com o plano sobrenatural.

As manifestações culturais, dentre as quais pode-se destacar o Ensaio de Pagamento de Promessas dos Teixeira de Quicumbi, são produtos das dinâmicas culturais que estão presente na sociedade e a(re)significação de ritos, danças, cânticos, enfim, as alterações de um dado elemento cultural, constituem novos “produtos” culturais, ou seja, surgem a partir das inferências que são agregadas a partir de manifestações existentes, dessa forma elaborando novas manifestações.

De acordo com Durhan,

[...] estes “produtos” não constituem uma criação cultural original e inovadora mas, frequentemente, simples reordenação de imagens, símbolos e conceitos presentes na cultura popular ou erudita. Retirados de seu contexto original, perdem necessariamente muito de seu significado e podem ser assim manipulados para compor novos conjuntos, cuja amplitude de alcance parece estar diretamente condicionada ao empobrecimento prévio de seu conteúdo. (2004, p.234).

O Ensaio de Pagamento de Promessas dos Teixeira de Quicumbi vem sendo adaptado às novas realidades vigentes, muitas vezes de forma dura e abrupta, como quando ocorre a perda inesperada de algum dançante, cuja renovação é essencialmente necessária, pois existe um número mínimo de quatorze pessoas, divididas em duas fileiras, para que o Ensaio ocorra do início ao fim, sem interrupções, e possibilite intervalos de descanso a cada um dos membros. A falta de um grupo extenso leva os integrantes dos Teixeira de Quicumbi a ter que solicitar a presença de dançantes de outros Ensaio, como os membros dos grupos de Casca, Tavares e Rincão que, outrora, tinham diversos participantes mas em que, hoje, embora ainda haja alguns dançantes, Pagamentos de Promessa já não ocorrem, devido ao fato de não haver membros suficientes.

Os laços que são estabelecidos por meio desse ritual ultrapassam as questões de parentescos e territorialidade, pois os mesmos buscam se estabelecer a partir de um sentimento de pertença identitária que acaba estruturando uma rede familiar ritualística, embora o elo que os mantém unidos vá além do ser negro e quilombola, mas seja, sim, devido ao fato de serem devotos de Nossa Senhora do Rosário. De acordo com Corrêa (2006, p.65) que, ao falar de comunidade religiosa em seu estudo sobre o Batuque no Rio Grande do Sul, analisa que “a comunidade se estabelece como uma grande rede de relações sociais, composta, por sua vez, pelas redes similares menores que cada templo estende em torno de si e nas quais os indivíduos se movem”, utilizando-se da sua compreensão e adaptando ao que pode-se chamar de rede familiar ritualística, percebe-se que os indivíduos que ali se encontram para manifestar sua crença por meio do Ensaio de Pagamento de Promessas se conectam uns aos outros em torno de uma mesma ideia, que é sua fé, sua devoção, rompendo, assim, os limites estabelecidos por convenções espaciais, étnicas, entre outras.

Fortalece-se, assim, a rede ritualística que é formada, essencialmente, por um grupo de indivíduos que partilha dos mesmos sentimentos, crenças e busca manter o ritual além do tempo, revivendo e rememorando as tradições perpetuadas entre aquelas comunidades que congregam das mesmas crenças. Os laços que os unem ultrapassam relações parentais, territoriais ou religiosas, são laços estabelecidos pela fé, fé essa que passa de geração a geração, unindo e fortalecendo o grupo do Ensaio de Pagamento de Promessas.

2.1 RITUAL

O processo ritualístico do Ensaio de Promessas tem inúmeros momentos que denotam significados, que, às vezes, ultrapassam o entendimento do próprio grupo, pois como afirmam os dançantes, “é realizado assim, pois sempre foi realizado assim”.

O ritual do Ensaio de Promessas dos Teixeira de Quicumbi é realizado em função da devoção dos dançantes a Nossa Senhora do Rosário. Os dançantes são homens negros, que moram na comunidade, ou em comunidades quilombolas próximas, como Tavares, Casca ou Rincão dos Negros.

Entre os elementos essenciais ao ritual estão a dança e os cânticos, a alimentação, o promesseiro e sua promessa e o rezar do terço.

A dança é um ato de louvor ao sagrado. Desde os tempos ou comunidades primitivas, danças foram realizadas em forma de agradecimento pela aprovação dos deuses. Eclesiastes (3:4) “tempo de chorar e tempo de rir, tempo de prantear e tempo de dançar” já denota a necessidade dos seres mortais de agradecer pelos “dons” conferidos por meios de exaltação, sendo a dança uma delas.

Os passos são marcados ao ritmo do cântico professado, seja ele marchinha (ritmo mais lento) ou sambinha (ritmo mais agitado). Os dançantes se dividem em duas fileiras com, aproximadamente, 7 dançantes cada uma

Assim como a dança e os cantos, uma outra atividade que requer um cuidado e uma dedicação exclusiva dentro do Ensaio de Pagamento de Promessas, sem dúvida, é a alimentação. As refeições são oferecidas pelo promesseiro em determinados momentos do ritual, e são: o café de recepção, o jantar, a sobremesa e o café de despedida.

A alimentação promove um momento de comunhão, de trocas entre os indivíduos, estabelecendo e reforçando laços sociais. De acordo com Maciel (2005, p.49) “as identidades sociais/culturais relacionadas à alimentação, se constituem em espaços privilegiados para apreender determinados processos, através dos quais os grupos sociais marcam sua distinção, se reconhecem e se veem reconhecidos”.

Para melhor compreensão, deve-se deixar claro que o promesseiro é alguém que pertence à comunidade e, por algum motivo, fez uma promessa a Nossa Senhora do Rosário. Caso a solicitação encaminhada à Santa seja atendida, essa pessoa deverá combinar com os dançantes do Pagamento de Promessas dos Teixeira de Quicumbi seu comparecimento no dia do festejo.

Nessa ocasião, o promesseiro é responsável pelo preparo da alimentação, bem como pelo altar e local em que os participantes (dançantes e convidados) ocuparão. O promesseiro tem algumas participações durante o evento, entre elas estar presente na Salvação da Casa, momento em que os dançantes iniciam o ritual na frente da casa ou local escolhido, para solicitar a bênção divina a todos os familiares do promesseiro; na hora do Terço e na hora da Despedida, quando os dançantes perguntam ao promesseiro se a promessa foi cumprida de forma correta e apenas mediante sua confirmação considerar-se-á que foi paga satisfatoriamente.

O promesseiro é uma personagem essencial no ritual do Ensaio, pois é ela quem tem uma ligação com o sobrenatural, elo esse que se estabelece com a promessa realizada. Aplicando, no caso do promesseiro, a Teoria da Dádiva, de Mauss (2003), ele recebeu sua dádiva e, portanto, se encontra em dom com o sagrado e somente com a realização do ritual de Ensaio é que ele estará em contradição com o mundo espiritual. O promesseiro, na ritualística, estabelece a conexão entre o tempo sagrado e o tempo profano, onde o “mundo real” é o tempo profano que é perpassado pelo tempo sagrado durante o ritual. (ELIADE, 2010).

Um momento marcante do ritual, sem dúvida, é o terço que o promesseiro deve rezar depois de sua convocação para estar próximo da Caixinha contendo a imagem de Nossa Senhora do Rosário. De acordo com Côrtes (2006, p.268) o terço ou, mais propriamente, a reza é um “elemento indispensável no complexo popular brasileiro” e a linguagem, os signos proferidos oralmente, levam o devoto a se conectar ao mundo sagrado e estabelecer uma comunicação, para que suas súplicas sejam atendidas.

Todos os momentos do ritual descritos são executados do mesmo modo, geração após geração, devido aos ensinamentos que os antigos dançantes vão passando, oralmente, aos novos integrantes do grupo, por meio do acesso a sua memória, que lhes permite reviver momentos nos quais um Ensaio de Pagamento de Promessas foi realizado nessas comunidades localizadas no litoral gaúcho.

2.2 ALIMENTAÇÃO

Uma das atividades que requer um cuidado e uma dedicação exclusiva dentro do ritual, sem dúvida, é a alimentação. As refeições são oferecidas pelo promesseiro em determinados momentos do ritual e são: o café de recepção, o jantar, a sobremesa e o café de despedida.

A alimentação promove um momento de comunhão, de trocas entre os indivíduos, estabelecendo e reforçando laços sociais. De acordo com Maciel (2005, p.49) "as identidades sociais/culturais relacionadas à alimentação [...] se constituem em espaços privilegiados para apreender determinados processos, através dos quais os grupos sociais marcam sua distinção, se reconhecem e se veem reconhecidos". O alimento ganha um valor simbólico, além de ser fonte de energia por meio de seus nutrientes, ele caracteriza a cultura de um povo distinguindo-o dos demais, conforme Menache (2004, p. 111), "assim, o ato alimentar implica também valorização simbólica. Dessa forma é que podemos entender que o que é considerado comestível em uma sociedade — ou em um grupo social — não o é em outra", complementando esse conceito Lima Filho; Spanhol e Oliveira (2007, p.4) asseveram que "logo, o que é "comida" em uma cultura, não o é em outra" e complementam dizendo que "na cultura, observa-se a presença de valores, crenças, tradições, formas simbólicas, ritos e mitos que identificam e distinguem os membros de um grupo".

O alimento não é só um presente ofertado aos dançantes e comunidade, ele é o elo entre a devoção e a comunhão, entre o material e o imaterial. É por meio do alimento repartido que os laços são fortalecidos. De acordo com Carneiro (2005, p.71), "comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem". Não são apenas dançantes, amigos e vizinhos, são irmãos da fé em Nossa Senhora do Rosário que buscam, ali, alcançar seu crescimento espiritual, estabelecer um contato transcendente com o plano do sagrado. É durante os momentos de alimentação que os dançantes e os convidados trocam informações sobre o ritual, os cânticos que ainda a serão entoados, recebem o carinho dos convidados ali presentes, são motivados a continuar durante a noite que segue, em meio ao cansaço, sono e calor ou frio.

2.2.1 Café de recepção

O café de recepção é composto por pães, roscas, farofa, café, leite, enfim, alimentos para acolher os dançantes e convidados que ali chegam para o pagamento de promessa. Os alimentos ficam à disposição dos convidados, que se aproximam da mesa, para que se sirvam à vontade.

O café é servido antes do ritual ser iniciado. Os dançantes e convidados somente se alimentarão novamente por volta das 23 horas, quando os dançantes iniciam os cânticos do jantar. Nessa recepção inicial estabelecem-se as primeiras trocas sociais, os primeiros contatos entre devotos e observadores. O alimento é essencial à condição humana, mas há o que comer, a forma como comer e com quem comer "é [um] sistema que implica atribuições de significados ao ato alimentar". (MACIEL, 2005, p.49).

No Ensaio de Pagamento de Promessas dos Teixeira de Quicumbi, realizado no dia 24/01/2015, devido ao horário brasileiro de verão, o ritual teve seu início alterado para as 19 horas, pois, pela tradição, o pagamento ocorre ao entardecer e termina ao alvorecer, que, no dia 25 de janeiro, foi às 7 horas da manhã. O ritual durou, portanto, 12 horas. (Diário de campo da pesquisadora 24/01/2015).

Quando ofertado o café, todos que ali estão são convidados a participar, pois é o primeiro momento em que os envolvidos iniciam o processo ritualístico. Mesmo sem percebê-lo, os convidados já começam a partilhar os sentimentos que os envolverão durante a noite de Ensaio. Fé e devoção são percebidas desde a oferta de um pão, um café e uma farofa, pois o cuidado e a dedicação que precederam o preparo dos alimentos são aspectos essenciais para a união com o sagrado.

2.2.2 Jantar

Em tempos remotos, era servido como jantar, aos dançantes, uma canja de galinha caseira, pois as condições financeiras não permitiam que o promesseiro oferecesse outra coisa. Nos dias atuais, além da canja, é oferecido um churrasco ou um arroz carreteiro.

Os dançantes são os primeiros a ser servidos e, somente depois de todos eles jantarem, é que os demais convidados podem se servir. Maciel (2005, p.54) assevera que:

As cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social.

Na ocasião do pagamento de promessas do dia 24 de janeiro de 2015, a promesseira ofertou, além da canja costumeira, um churrasco acompanhado de saladas, arroz, farofa, aipim e batata doce. Conforme a senhora Nilza¹, que auxiliava nos preparativos alimentares, “quando é comida é comida, quando é churrasco é churrasco, mas faz o churrasco e a sopa para eles” querendo dizer que, mesmo com o churrasco, haveria canja de galinha caipira, por ser um costume que remete a tempos passados, ligado ao mito de origem. Geralmente, nos Ensaio de Promessas, o promesseiro solicita a ajuda de pessoas da comunidade na preparação dos alimentos, pois, durante o ritual, a promesseira tem outras atribuições, não podendo, portanto, se fixar em apenas uma atividade. De acordo com Maciel (2001, p. 151) “a comida envolve emoção, trabalha com a memória e com os sentimentos”. No Ensaio na casa da senhora Zilda² uma das pessoas responsáveis pelo preparo da comida foi a senhora Nilza que, em sua fala, demonstra toda a emoção contida em participar tão ativamente do Ensaio: “E a gente faz aquilo com gosto, com prazer”.

É importante destacar a valorização dos dançantes, pois, como anteriormente mencionado, somente depois de o jantar ser servido a eles é que os demais convidados podem se sentar e compartilhar esse momento.

2.2.3 Sobremesa

A sobremesa é uma das partes mais aguardadas do ritual, pois, geralmente, as promesseiras se engajam na confecção de doces artesanais, como frutas em compota ou cristalizadas, como feitas em épocas mais antigas. No pagamento de promessas do dia 24 de janeiro de 2015, do qual participei, a sobremesa foi oferecida depois do terço, por volta da 1 hora da manhã do dia 25 de janeiro.

Para a preparação dos doces, algumas senhoras da comunidade auxiliaram a promesseira. Nessa ocasião havia doces como sagu, ambrosia, pudim, figo em compota, pêssego em calda, entre outros. Dona Nilza disse que os preparativos dos doces tinham sido iniciados na quinta-feira anterior ao dia do Ensaio, que foi no sábado, o que faz com que se constate que o ritual transcende o momento ritualístico, ou seja, os preparativos, apesar de não serem vistos pelos convidados, são tão importantes quanto o próprio Ensaio. Diz Maciel (2001, p. 149): “mais que alimentar-se conforme o meio a que pertence, o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence e, ainda mais precisamente, ao grupo, estabelecendo distinções e marcando fronteiras precisas”. A senhora Nilza acrescentou que, antigamente, os Ensaio eram também conhecidos pela quantidade de doces tradicionais, como compotas e doces em calda, que eram preparados com muita antecedência para esses momentos ritualísticos, até com muitos meses de antecipação.

2.2.4 Café de despedida

O café de despedida é servido somente depois término do ritual, quando os dançantes aguardam uma condução para voltar a suas residências. O café é muito similar ao de recepção, sendo que a única

¹Entrevista realizada com Nilza Maria Rosa da Conceição em 24/01/2015, Beco dos Colodianos. Mostardas/RS, por Andréa Witt.

²Entrevista realizada com Zilda Conceição da Silva (Promesseira) em 24/01/2015, Beco dos Colodianos. Mostardas/RS, por Andréa Witt.

diferença é que há bolos e os alimentos que sobraram do jantar são servidos juntamente com os outros.

O café de despedida vai muito além de, apenas, substâncias que fortificam ou sustentam o organismo biológico: esse momento congrega elementos de sociabilidade, pois reforça os laços de amizade e parentesco ali presentes, como também é quando o elo com o sagrado se desfaz com o sentimento de alívio e exaltação pelo presente ter sido entregue. Não é só um momento de partilha do pão, mas a constatação de que o mundo espiritual encontra-se em harmonia pela aceitação do ritual do Ensaio de Pagamento de Promessas de Quicumbi.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A manifestação cultural apresentada e conhecida como Ensaio de Pagamento de Promessas dos Teixeiras de Quicumbi, ainda hoje ocorre no município de Mostardas no litoral do Rio Grande do Sul. Os participantes mostram sua crença em Nossa Senhora do Rosário por meio de uma noite de cantos e danças, reafirmando sua fé nesse orago e sua devoção a ele.

O ritual do Ensaio de Pagamento de Promessas é realizado por dançantes, sendo que a premissa necessária é que sejam homens negros. Esses homens dançam e cantam durante um período de aproximadamente doze horas, em meio a momentos característicos do ritual que são contemplados com diferentes etapas, sendo elas: o café de recepção, a salvação da casa, a janta, o terço, a sobremesa, e, por fim, o café da manhã.

Ao descrever a noite do Pagamento de Promessas com seus elementos e significados, bem como momentos marcantes, intencionou-se enfatizar a necessidade de compreender o processo ritualístico para que fosse percebida a riqueza cultural da tradição cultivada pelos dançantes da Irmandade do Rosário.

O Ensaio ocorre pelo desejo de saldar uma "dáviva" concedida pelo mundo sagrado — personificado na imagem de Nossa Senhora do Rosário — ao mundo profano, caracterizado pelo Promesseiro. O elo que une esses dois mundos é fortalecido pelo alimento ofertado, pois, ao preparar o alimento, a comunidade devota estreita o vínculo de amizade e parentesco e forma uma "rede familiar ritualística", rede essa que ultrapassa os limites territoriais, os laços de sangue, ou mesmo os níveis sociais e se estabelece pela devoção a Nossa Senhora do Rosário.

O alimento é fundamental dentro do processo ritualístico, seja na forma material nutrindo o corpo que incansavelmente exalta sua crença ou de forma imaterial fortalecendo o espírito que se regozija na fé em Nossa Senhora do Rosário.

REFERÊNCIAS

BITTENCOURT, Iosvaldyr Carvalho de. Maçambique de Osório (RS): a resistência religiosa e cultural de matriz africana do Litoral Norte gaúcho. In: **Anais do I Simpósio Internacional do Litoral Norte sobre História e Cultura Negra**. Osório: Gráfica e editora Relâmpago, 2005, p. 235-243.

_____. **Maçambique de Osório entre a devoção e o espetáculo**: não se cala na batida do tambor e da maçaquaia. Porto Alegre, PPG-Antropologia/Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2006. 449f. [Tese de Doutorado em Antropologia]

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**. Curitiba: Editora UFPR, n. 42, p. 71-80, 2005.

CÔRTEZ, J. C. Paixão. **Folclore gaúcho**: festas, bailes, música e religiosidade rural. Porto Alegre: CORAG, 2006.

CORRÊA, Norton F. **O Batuque do Rio Grande do Sul**: Antropologia de uma religião Afro-Rio-Grandense. 2ª edição. São Luís: Editora Cultura & Arte, 2006.

DUHRAM, Eunice. **A dinâmica da cultura**. Ensaios de antropologia. São Paulo: Cosac Naify, 2004. 477p

ECLESIASTES (3:4). Disponível em: <https://www.bibliaonline.com.br/acf/ec/3> Acesso em nov de 2015.

ELIADE, Mircea. **O sagrado e o profano**. A essência das religiões. 3ª edição. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010.

_____. **Mito e realidade**. São Paulo: Editora Perspectiva S.A., 1972.

LIMA FILHO, Dario de Oliveira; SPANHOL, Caroline Pauletto; OLIVEIRA, Ferdinanda Dias de. Marketing e Ciências Sociais: um estudo sobre a influência da cultura na alimentação. **Convibra**. 2007. Disponível em: <http://www.convibra.com.br/2007/congresso/artigos/301.pdf> Acesso em jan de 2016.

MACIEL, Maria Eunice. Olhares Antropológicos sobre a Alimentação: Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUINI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. 20ª edição. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. P. 49-55.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MENACHE, Renata. Risco à Mesa: Alimentos Transgênicos, No Meu Prato Não?. **Campos**. 5 (1):111-124, 2004.

TURNER, Victor W. **O Processo Ritual**: estrutura e anti-estrutura. Petrópolis: Vozes, 1974.

WAGNER, Roy. **A invenção da cultura**. 1ª edição. São Paulo: Cosac Naify, 2012.

SABORES CONSUMIDOS NOS FESTEJOS JUNINOS: TRADIÇÃO ENRAIZADA NO MUNICÍPIO DE ESTÂNCIA/SE

FLAVORS CONSUMED IN JUNE FESTIVITIES: ROOTED IN TRADITION ESTÂNCIA / SE CITY

Robertta de Jesus Gomes

Mestranda bolsista CAPES/CNPq pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe (PPGEO/UFS), integrante do GRUPAM- Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais.
roberttadejesus15@hotmail.com

Sônia de Souza Mendonça Menezes

Docente do Programa de Pós-Graduação da Universidade Federal de Sergipe, líder do GRUPAM- Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais.
soniamencamenezes@gmail.com

RESUMO

As tradicionais festas juninas estão enraizadas na identidade dos nordestinos, sendo comemorada nos espaços rural e urbano, com os rituais característicos de cada lugar. O objetivo deste artigo é analisar a relevância da produção e comercialização de alimentos nas festividades juninas do município de Estância/Sergipe. Para a construção deste trabalho, os procedimentos metodológicos se dividiram em uma reflexão de cunho teórico acerca da temática abordada, identificamos que os alimentos tradicionais constituem tradições transmitidas por gerações.

Palavras-chave: Alimentos tradicionais; Festas; Saberes Fazeres; Identidade; Estância/Se.

ABSTRACT

The traditional June festivals are rooted in the identity of the northeastern, being celebrated in rural and urban areas, with the characteristic rituals of each place. The aim of this paper is to analyze the relevance of the production and marketing of food in the June festivities of the city Estância/Sergipe. For the construction of this work, the methodological procedures were divided into a theoretical nature of reflection on the selected theme, we identified that traditional foods are traditions passed down for generations.

Keywords: Traditional foods; Parties; Doings knowledge; Identity; Estância / Se.

INTRODUÇÃO

Na região Nordeste do Brasil os festejos juninos apresentam elevada popularidade, e ocorre uma mudança na configuração no espaço urbano. As ruas das cidades são ornamentadas com bandeirolas, palhas de coqueiros, balões, artesanatos, além da inserção de estruturas para a instalação das denominadas “vilas de forró”, bem como a produção, venda e consumo de comidas e iguarias derivadas do milho e da mandioca. Dentre os municípios sergipanos, Estância, localizado na região sul do estado, com uma população de 64.409 habitantes (IBGE,2010), apresenta nos festejos juninos tradições singulares.

França e Graça (2000) destacam que esse município surgiu como povoação de Santa Luzia, o mais antigo núcleo de Sergipe, e a sua primeira atividade econômica foi a pecuária devido à boa qualidade dos pastos. Esse fato, aliás, traduz o significado do seu nome (fazenda de gado), batizado em castelhano, idioma falado pelo seu fundador mexicano, Pedro Homem da Costa, que também, junto

aos seus familiares e empregados, plantava mandioca, milho, feijão, cana-de-açúcar e outros produtos destinados à subsistência.

Em seus primórdios, no século XVIII, Estância já enviava farinha de mandioca para a Bahia e Pernambuco, além de exportar o açúcar que era produzido no vale do rio Piauí, o que transformou a povoação no maior centro comercial de açúcar em Sergipe. Em 04 de maio de 1848, foi elevada à categoria de cidade, conhecida pelo seu pujante comércio, referência na escala estadual (FRANÇA e GRAÇA, 2000). Nesse contexto observamos a presença da mandioca no município na sua origem, ou seja, a manutenção dos alimentos tradicionais locais evidenciam a força da cultura local desse município.

Nesse ínterim ressaltamos o lema do município: “cultura e trabalho”. Percebe-se então que esse também que esse lema é na atualidade posto em prática com a preservação das tradições da cultura local estimulada pela prefeitura municipal desde seus primórdios até os tempos hodiernos.

No que se refere a seus aspectos físicos, o município apresenta o rio Piauitinga, principal afluente do Rio Piauí, que abastece a sede municipal, além de fornecer água de boa qualidade para a população. O estuário do Rio Piauí se inicia na cidade de Estância. Os terrenos baixos de acumulação fluvial passam a receber influência do mar, que se encontram com o rio Real, formando a Barra de Estância, entre as praias do Saco, da Boa Viagem e do Mangue Seco, separando Sergipe da Bahia. (FRANÇA e GRAÇA, 2000). Por estar situada no litoral, e seus rios apresentarem foz estuarina, o município dispõe de uma rica fonte de mariscos, utilizados em sua culinária local. Um exemplo é o camarão, um dos principais ingredientes dos alimentos tradicionais juninos aproveitado para fazer iguarias como o bobó e o caruru. Além disso, há diversos tipos de peixes também usados pela população para consumo e comercialização.

Para compreender a força da manutenção das tradições do município, dentre elas os seus alimentos tradicionais e a festa junina, também tornou-se necessário compreender as raízes históricas e culturais da região. Conforme relatos da população local, as festividades juninas contribuem para preservar o hábito de produzir, consumir e vender alimentos e bebidas tradicionais. Para os estancianos, a festa atrai turistas nas escalas municipais, estaduais, nacionais e internacionais, que são seduzidos pelas tradições únicas e seus sabores locais. Embora o pensamento de Brandão (1986) em seu livro *Identidade e etnia*, não retrate as festas estancianas, constatamos semelhanças quando o autor considera que o “diferente” atrai, haja vista que o ser humano apresenta um instinto natural de sempre tentar decifrar os símbolos e valores que são distintos da sua realidade cotidiana. Claval (2001) contribui com esse debate ao destacar as relações entre a comensalidade e a geografia:

Alimentar-se, beber e comer: não há terreno de análise mais fascinante para os geógrafos. As relações ecológicas dos homens com seu ambiente exprimem-se diretamente nos consumos alimentares: os grãos, os legumes, as frutas, a carne e os laticínios vêm de terras cultivadas ou de pastagens; a colheita traz os cogumelos e certas plantas utilizadas para aromatizar a cozinha; o peixe e a caça resultam da apropriação efetuada na fauna natural. Os produtos alcoólicos são resultado da fermentação de grãos ou de frutas; a água é consumida natural ou aromatizada com folhas ou frutos que repousam em decocção ou foram objeto de infusão. (CLAVAL, 2001: 255)

O objetivo deste artigo é analisar a manutenção da produção de alimentos tradicionais para o consumo e comercialização por grupos familiares nos festejos juninos do município de Estância–Sergipe. Constatamos que esses alimentos apresentavam anteriormente valor de uso. Com a valorização das festas populares, porém, são demandados pela população local e visitantes, passando a ter, portanto, também valor de troca, proporcionando renda para as famílias.

Para a construção deste trabalho, os procedimentos metodológicos se dividiram em duas partes, a princípio foi realizada uma reflexão de cunho teórico acerca da temática abordada, nesse contexto, foram coletados artigos, livros, teses, dissertações e outras fontes históricas que abordaram os conceitos estruturantes desse artigo, como Festas Juninas, comensalidade, identidade e saber-fazer.

Posteriormente foram coletados os dados primários, por meio de entrevistas semiestruturadas, realizadas com comerciantes e consumidores de alimentos tradicionais juninos, entre 2014 e 2016.

No mesmo período, também foram feitos registros iconográficos das comidas elaboradas nas residências e vendidos em barracas, supermercados e padarias do município.

Este artigo apresenta a seguinte estrutura: no primeiro momento, é apresentada uma discussão sobre a festa junina de Estância e a sua relação com os alimentos tradicionais a partir de relatos da população e vendedores desses alimentos tradicionais. Posteriormente, serão apresentados os sabores tradicionais e suas bebidas típicas consumidos nos festejos desse município. E ao final, apresentamos as considerações finais.

As relações de sociabilidade humanas embutidas na comensalidade: a religiosidade e a transmissão de saberes presentes nas comemorações sazonais

A Festa Junina Estanciana, tradição cultural local, traduz em cores a sua alegria seus elementos simbólicos, como a fogueira, as bandeirolas, o artesanato, a moda junina, os fogos e o barco de fogo que corta as noites juninas, abrilhantando o olhar atento de turistas e da população local.

Além desse colorido, presenciavam-se também outro elemento essencial: sabores representados pela culinária e bebidas típicas. Nesse contexto, Menezes Neto (2012), em seu artigo intitulado *Que cheirinho bom! – O milho para além do comer*, sinaliza a relevância da relação entre a festa junina e a comensalidade na região Nordeste, o autor ressalta que a comida traz consigo uma carga histórico-cultural. Nesse sentido “é perceptível a resistência de representações materiais e imateriais evidenciadas na preservação de valores, saberes, conhecimentos, modo de viver, culinária” (MENEZES, 2013:124)

Claval (2001: 256), em suas discussões sobre as relações do homem com a mediação alimentar, afirma que a questão da convivialidade, apresenta uma função essencial para as bases das sociedades: “o companheiro é aquele que consome o mesmo pão”. Nesse contexto, podemos fazer uma relação entre a comensalidade e as festas, haja vista que são nessas ocasiões que as pessoas se reúnem para comemorar e dividir os prazeres alimentares locais em períodos comuns todos os anos. O referido autor também considera que esses laços afetivos com a comida podem ser denominados como “fisiologia do gosto”, que está embasada nas tradições alimentares e na estreita relação que os homens mantêm desde o nascimento com o espaço de vivência. Logo, compreender a relação dos alimentos tradicionais e os festejos juninos nos mostra as relações entre a festa e comida.

Os festejos juninos iniciam-se em 31 de maio e terminam no final do mês de junho, com a festa de São Pedro e a relação com o ciclo de colheita de alguns alimentos, como o milho, que no passado era realizada nesse período. A abertura do festejo junino de Estância ocorre com um costume conhecido como “salva”, que se caracteriza pela bênção da fogueira por um padre sempre em frente à Catedral. Em seguida, acontece o hasteamento de três bandeiras dos Santos homenageados: Santo Antônio, São João e São Pedro.

Em Estância essa relação com as práticas alimentares e a festa junina é nítida, o consumo dos alimentos é intensificado, conforme a fala de uma vendedora abaixo:

“No São João as pessoas consomem mais o milho, a mandioca e seus derivados, e o amendoim, por isso montei essa barraca aqui no Arraial da tradição” C.S.S. (19/06/2015).

A festa de Santo Antônio é comemorada de duas formas: com a tradicional cavalgada, que começa no período vespertino, saindo do Bairro São Jorge da conhecida Rua Nova e percorrendo a avenida principal da cidade, até chegar ao Bairro Alagoas. E a outra forma da comemoração ocorre nas residências de várias famílias, com as tradicionais novenas no período noturno, lideradas por senhoras (geralmente com idade superior a 65 anos). Durante o dia, reúnem-se membros da família (avó, filhas, netas, sobrinhas, vizinhas) e preparam iguarias que serão servidas aos participantes da novena. Antes de iniciar a novena inicia-se o ritual de acender a fogueira e soltar fogos (onde os homens se dirigem para a frente das casas e soltam foguetes para anunciar o início e o final da celebração).

Depois que o ritual é cumprido tendo a participação de homens, mulheres, crianças, todos adentram ao interior da residência e começam a rezar a novena. Assim que terminam as rezas e cânticos, a dona da casa oferece as iguarias para todos os participantes. Os alimentos consumidos tradicionalmente desde a criação dessas novenas de Santo Antônio são: o arroz doce, os bolos de puba, macaxeira e milho, o bobó de camarão e o pé de moleque. Outros alimentos não tradicionais, como bolos salgados, cachorro-quente e pão de queijo, também foram inseridos nos últimos três anos da festa, para consumo principalmente das crianças que contemplam tal festividade. Esse é o momento pelo qual todos os participantes da novena se reúnem para conversar e desfrutar dos alimentos tradicionais. Como ressaltou Carneiro (2005) em seus estudos, a comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade, inclusive as de caráter religioso. Esse fato foi constatado em Estância.

Nessa comemoração festiva acontecem orações e canções repetidas pelos lares dos moradores do centro de Estância. “Ao longo das épocas e regiões, as diferentes culturas humanas sempre encararam a alimentação como um ato revestido de conteúdos simbólicos, cujo sentido buscamos atualmente identificar e classificar como políticos ou religiosos”(CARNEIRO, 2005: 72).

Segundo relato das senhoras que organizam as festas de Santo Antônio todos os anos em suas residências, a presença dos alimentos é essencial:

“Primeiro soltamos fogos, depois fazemos todas as orações, agradecimentos e cantamos, e ao final, fazemos a ceia, onde os alimentos mais comidos nessa festa são os bolos de macaxeira, milho, leite, puba e não pode faltar o bobó de camarão.” A.M.J.G. (15/01/2016).

Carneiro (2005:7), em seus estudos sobre a origem da comensalidade, menciona que “Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização”. De forma semelhante, Menezes (2013:123), em seus estudos sobre alimento identitários sergipanos, considerou que a preservação desses alimentos é importante, e que as pessoas, “ao alimentar o corpo, alimentam também a alma”. Dessa maneira, as práticas alimentares estão fortemente presentes nas festas onde as pessoas se reúnem para celebrar e ao mesmo tempo saciar a fome com comidas específicas daquele período da festividade.

Para além do consumo nas residências, os alimentos tradicionais (a maniçoba, o caruru, o bobó de camarão, o arroz doce, os bolos de milho, puba, macaxeira, milho cozido e assado, amendoim, cocadas (preta e branca), pé-de-moleque, a canjica, o mungunzá e a pamonha) são vendidos em barracas tradicionais que ficam situadas na vila do forró municipal, no “arraial da tradição” localizado na praça Barão do Rio Branco, onde está situada a igreja matriz e a prefeitura municipal, no centro da cidade. Nesse local ocorrem várias competições que valorizam a presença da comida em tal festividade. Nas programações sempre é frequente a competição de melhor bobó de camarão, maniçoba, caruru, entre outros.

As comidas mencionadas são produzidas por mulheres. Dessa maneira, os saberes e fazeres são repassados por gerações, as avós ensinam as filhas e netas “o passo a passo” para elaborar esses alimentos locais. Nesse contexto, esse debate sobre alimentos tradicionais e transmissão do saber-fazer é enfatizado pelos estudos de Menezes (2013):

O registro familiar dessa comida é memória de aromas e gostos da infância, responsável pela transmissão, através de gerações, do saber-fazer e das técnicas de preparação. Nessas histórias, estão presentes os valores culturais, as representações em torno das práticas de obtenção, preparação e consumo de alimentos, os quais auxiliam na construção e na manutenção de identidade dos grupos sociais. (MENEZES, 2013:123)

Constata-se a força da cultura local ao atribuir valor aos símbolos e rituais presentes nessas comemorações. O saber fazer das populações locais torna-se um elemento identitário resgatado e utilizado como estratégia de reprodução. Geertz (1997), em seu livro sobre o saber local, considera que o senso comum se configura em um sistema cultural, ou seja, as tradições repassadas por gerações por meio dos povos considerados mais simples devem ser valorizadas, pois apresentam seu valor sociocultural, embora em muitos casos esses “saberes” ainda não estejam sistematizados em livros ou outras publicações.

Nas festividades juninas de Estância, os alimentos são preparados por mulheres. A oralidade é essencial no processo de passagem de receitas e segredos culinários transmitidos por gerações. Claval (2001:275) afirma, sobre o papel da transmissão oral do saber-fazer na cozinha:

Se a transmissão das formas populares e elitistas da cozinha e da educação do gosto baseia-se, sempre, sobre o exemplo e os conselhos, as modalidades diferem sobre um ponto: nos domicílios, as tradições passam de mãe ou avó à filha ou à neta; os homens são mais numerosos nas grandes cozinhas. Eles são formados a partir de um aprendizado junto a um *chefe* e aperfeiçoados indo de um lugar a outro. É o que fundamenta a distinção bem conhecida de todos que leem as crônicas gastronômicas: “tal restaurante oferece uma boa cozinha de mulher...” lê-se isto frequentemente. (CLAVAL, 2001: 277)

A comensalidade local tradicional é reenfaturada pela transmissão desse saber-fazer, ou seja, o modo ou a forma de preparo dos alimentos resulta em sabores diferentes em localidades distintas. Montanari (2008, p.135) afirma que “os hábitos alimentares são um reflexo também do lugar”, configurando o que ele denomina de “o comer geográfico”. Dessa maneira, os hábitos alimentares enfatizados durante o período junino são coerentes com a tradição e costumes da população local. “Ao ouvir antigas e antigos, escutamos lembranças, sentimentos e conselhos, embutidos em relatos de uma vida longa e ativa junto à mata, aos rios, à comunidade, à família e ao trabalho de plantar, criar, colher, processar” (CARLI,2013:844)

A respeito das competições dos alimentos nessa festa, averiguamos que são patrocinadas pela prefeitura municipal e oferecem prêmios em troféus e dinheiro para as vencedoras. Toda a premiação tem registro fotográfico e é publicada no *site* e na página do *Facebook* da prefeitura de Estância, servindo como divulgação dos alimentos tradicionais locais.

Nesse período, como a demanda dos consumidores pelos alimentos tradicionais é expressiva, constatamos a venda dessas comidas nos supermercados, mercadinhos e padarias. Esses estabelecimentos alteram sua estrutura para se adequarem ao período junino e montam barracas de comidas juninas. Conforme proprietários de padarias da cidade relataram:

“Todos os anos coloco a barraca de alimentos juninos, já é uma tradição, tanto a população da cidade compra como também os turistas consomem o milho cozido, o bobó, o caruru, a maniçoba, a canjica, o arroz doce, e geralmente levam os bolos empacotados, os tipos de bolos mais vendidos são os de milho, de macaxeira e puba.” P. B. (15/06/2015).

Maia (1999) menciona elementos da espacialidade das festas, onde ruas, praças, bairros, casas comerciais, entre outros locais, assumem novas “funções” durante o ciclo festivo.

A comerciante ainda destaca que os turistas sempre questionam como são feitas essas comidas, principalmente a maniçoba, em função da sua cor - verde - e textura diferente. Esse alimento, feito com a folha da mandioca é típico dessa região de Sergipe, e seu consumo não é comum em outros lugares. Sobre essa iguaria, o catálogo sobre comidas regionais, elaborado pelo governo brasileiro destaca:

Uso culinário: o preparo é feito com as folhas da maniva/mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) moídas e cozidas por aproximadamente uma semana (para que se retire da planta o ácido cianídrico, que é venenoso), acrescentando-se carne de porco, carne bovina e outros ingredientes defumados e salgados. A maniçoba é servida acompanhada de arroz branco, farinha de mandioca e pimenta. Os seus ingredientes são: folhas tenras da planta de mandioca, carne-seca picada, carne fresca picada, mocotó e toucinho de boi, linguiça cortada em rodelas, 1 folha de louro e algumas de hortelã, 1 dente de alho e 1 cebola picados, 1 pitada de pimenta-do-reino e outra de cominho. O modo de preparo: lavar as folhas de mandioca, tirar os talos e passar na máquina de moer. Colocar água quente na massa que se formar, escorrer, espremer e levar as folhas a uma panela onde já devem estar refogadas todas as carnes, exceto o toucinho. Deixar cozinhar até que as carnes fiquem bem macias. Antes de retirar do fogo, acrescentar um refogado feito com toucinho, louro, hortelã, alho, cebola, pimenta-do-reino e cominho. (BRASIL, 2015:95)

Ao abordar as Festas Rurais, Almeida (2011, p. 2) confirma que “esse simbolismo festivo identifica e qualifica os lugares”. Essa assertiva é comum em Estância nos festejos juninos, uma vez que a singularidade da festa e de seus alimentos desperta o interesse dos turistas.

A comensalidade é evidente na festa junina estanciana, onde as pessoas se alimentam, conversam e assistem à festa. Nesse contexto, Carneiro (2005) assevera que uma das principais características da comensalidade é a prática de comer junto. Magalhães (2002), ao escrever sobre as relações entre o povo e a festa, compreende que o fenômeno festivo é bem demarcado e se caracteriza por uma enorme sociabilidade, ou como a própria autora denomina, a “maneira singular de estar juntos”. Além disso, Magalhães observa que os depoimentos de homens e mulheres comuns sobre as festividades traduzem os seus símbolos e elementos mais relevantes, que são despercebidos por muitos pesquisadores. Nesse ínterim, observamos que durante o ciclo junino em Estância, as famílias se reúnem em torno das fogueiras em frente às suas residências e também em torno das mesas recheadas de comidas tradicionais presentes em suas casas e no arraial da tradição em volta das mesas e das barracas que comercializam os alimentos tradicionais.

Maia (1999) ainda menciona que a festa é o ponto de encontro onde os laços de vizinhança, amizade, familiaridade e solidariedade são intensificados, inclusive, no período de “preparação” ou organização da festividade, onde todos se unem em benefício da concretização dos festejos, sendo esse período denominado por esse autor como “tempo de vigia e preparo”, no qual os populares afirmam ser um momento esperado ou um “tempo custoso”. Nas proximidades do período festivo, é natural os participantes, sejam eles da comunidade ou turistas, sentirem uma ansiedade e um sentimento de alegria para com a festa.

Após esse debate sobre os alimentos inseridos no contexto da festa junina de Estância, apresentaremos no próximo tópico esses alimentos e bebidas tradicionais. Conforme relatos da população local e de comerciantes, identificamos os “sabores” locais da festa junina de Estância/Se e, para melhor compreensão, dividimos esses alimentos em quatro grupos: derivados da mandioca, derivados do milho, alimentos com camarão e comidas a base de coco.

Sabores consumidos nos festejos juninos de Estância

Dentre as comidas tradicionais consumidas pela população local e pelos visitantes, constatamos o domínio dos derivados da mandioca: bobó de camarão - elaborado com a macaxeira ou aipim, leite de coco e camarão; bolos - de diversos sabores: macaxeira/aipim, puba, pé-de-moleque feito da puba e coco; maniçoba - feita da folha da mandioca e que apresenta origem indígena; pé-de-moleque (nordestino) - mandioca, coco e açúcar enrolado na folha da bananeira e assado.

Em seus estudos sobre a história da alimentação brasileira, Cascudo (2004:80) destaca que os colonizadores identificaram a mandioca e afirmaram que: “A raiz que alimentava o brasileiro é a mandioca (*Manihot utilissima Pohl*)”, “aquela raiz é o alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos e europeus recém-vindos. Pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial.” (CASCUDO, 2004: 90)

Logo, para além da farinha consumida diariamente nas refeições da população local, constatamos nas festas do ciclo junino de Estância que diversas comidas são embasadas na mandioca. Esse domínio do citado alimento se deve ao fato de que a mandioca se propagou em todo litoral brasileiro. É interessante a narrativa de Cascudo sobre os alimentos de base da alimentação brasileira, a mandioca e o milho:

A soberania do milho firma-se na América Central e dorso ameríndio do Pacífico. A mandioca é a rainha dos trópicos, reinando sozinha na culinária popular da zona em que nasceu e ostenta sua coroa irrenunciável. Mas a inteligência dos antigos peruanos irmanava a mandioca ao milho no mesmo nível glorificador. (CASCUDO, 2004:95)

Ainda sobre a relação da mandioca com o milho Cascudo (2004: 107) assevera que: “o milho era uma presença na alimentação indígena, mas não constituía determinante como a onívoros mandioca”.

Sobre o consumo do milho no Brasil colonial, Cascudo (2004: 108) afirma: “Era proveitoso porque se come assado e cozido também e também em bolos”. Porém é importante destacar que o bolo de milho é de origem portuguesa, pois para os nativos era um mingau bebido.

Nesse contexto, destacamos os derivados do milho dessa festa: o bolo de milho chamado manaué - feito de milho manteiga, leite de coco, açúcar; canjica - feita do milho verde ralado com leite de coco manteiga, açúcar, cravo e canela; milho – cozido e assado; mungunzá - feito de milho “desolhado”, quer dizer, sem o “olho” do milho, a semente do milho, conhecido no sudeste do Brasil como canjica; e a pamonha – elaborada com o milho manteiga, leite de coco e açúcar, e cozida. A massa é colocada em uma bolsa feita com a palha e inserida em uma panela com água fervente para cozinhar.

Menezes Neto (2012) destaca que a farinha de milho foi a base da alimentação dos escravos que trabalharam na construção do Brasil. É considerado como uma comida forte, que “dá força, dá sustância”. Além disso, esse alimento também possui uma forte relação com a religiosidade, sendo considerada uma “comida de santo” muito usada pelas religiões “afro-brasileiras”. E em junho, o milho é denominado como “comida de festa”, um tipo de comida que tem sua temporalidade ou sazonalidade.

Nesse contexto, Vogel (2011), no seu livro sobre festas juninas, afirma que as festas podem marcar uma regularidade das estações do ano e ciclo de colheitas, como no caso do milho e seus derivados. Isso reforça a identidade dos indivíduos a partir da memória coletiva gerada sempre na mesma temporalidade. Giddens (2003) menciona que as pessoas sempre se “reúnem” em determinadas estações ou localizações espaço-temporais definidas por motivações simbólicas. Inclusive na realidade estanciana e nordestina existem os tradicionais concursos de Rainha do Milho, que evidenciam a importância desse alimento tradicional na festa junina.

Os alimentos elaborados com o camarão, crustáceo extraído nos estuários dos rios locais, são demandados pela população nesse período. Dentre eles destacam-se: o bobó de camarão – preparados com o leite de coco, aipim e camarão e o caruru- que é feito com o quiabo, camarão, leite de coco e azeite de dendê, coentro cebolinha, castanha, amendoim, gengibre. Cascudo destaca (2004: 149) “Do cardápio indígena herdamos também a paçoca, a moqueca e o caruru”. Também explica que “O caruru é um esparragado de quiabos, camarões, peixes, adubado de sal, cebola, alho e azeite-de-dendê.” (CASCUDO, 2004: 150)

Outro alimento presente nessa festa é o amendoim, que é vendido cozido, e a cocada de amendoim, que é conhecida popularmente como cocada “preta”. Cascudo (2004) também menciona que o amendoim (*Arachis hipogaea*) é uma planta que ficou no paladar dos brasileiros, pois é um alimento que pode ser ingerido cru, assado e cozido, além de servir de base para a criação de outras comidas. Cascudo (2004) reenfata a cocada como doce barato, popular e muito vendido nas ruas, feiras, igrejas, após novenas e em festas tradicionais.

Todos esses alimentos têm o seu modo de preparo transmitido por gerações a partir do saber-fazer tradicional, com técnicas artesanais e manuais.

Quanto às bebidas da referida festividade, foram identificadas nas barracas a venda de refrigerantes, cervejas e sucos. Porém, a bebida que representa os festejos juninos é o licor. Esse produto demonstra uma relação com o meio ambiente, tendo em vista que é elaborado com frutas regionais obtidas nos resquícios da Mata Atlântica, como o jenipapo, jabuticaba, cajá, caju, tamarindo, cambuí, murici e mangaba. Para Cascudo (2004: 627), essa diversidade de frutas no Brasil enriquece as práticas alimentares culturais e são “a revelação da flora estranha, perfumosa, cativante”.

Dentre os sabores elaborados, a demanda dos consumidores pelos licores de jenipapo e mangaba é expressiva. Porém, além desses destaca-se ainda a procura dos consumidores pelo de banana. Ainda sobre essa bebida destacamos a fala de uma vendedora:

*“O licor é a bebida mais vendida no São João de Estância por conta da grande quantidade de turistas que vem de outros municípios e estados”*M.J.S. (22/06/2014).

Hall (2002) reforça a ideia de conexão entre identidade e o local quando afirma que o ser humano carrega em sua vida uma série de significados e valores que são influenciados pelas relações de pertencimento com os lugares, festas, tradições e hábitos de alimentação. Assim, essa relação é essencial para a manutenção das tradições culturais identitárias, que estão atreladas ao local por meio dos símbolos, comidas tradicionais e bebidas que são evidenciados e mantidos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Observamos que as relações alimentares são intensas e simbólicas nesse caso. Por isso, o saber-fazer e a identidade são elementos que estão inteiramente atrelados aos festejos juninos de Estância. E, para além dessa perspectiva, as relações escalares, ou seja, do local com outros pontos são constituídas pelas relações comerciais efetivas impulsionadas pelos produtos de raízes tradicionais.

As mulheres dominam o saber-fazer dos alimentos e bebidas tradicionais e repassam seus conhecimentos para seus familiares e amigos mais próximos com o objetivo de que essa comensalidade, baseada na identidade local, nunca seja perdida e que seja cada vez mais valorizada pelos órgãos públicos, como no caso da Prefeitura Municipal, que estimula essa produção e venda de alimentos com os concursos anuais de melhores pratos típicos juninos.

Outra perspectiva verificada são as conexões entre os elementos tradicionais da festividade junina com o desenvolvimento local. Entretanto, é relevante frisar que a questão cultural é mais forte do que a econômica – apesar de ambas estarem entrelaçadas nessa realidade da festa junina estanciana –, já que se observou que as pessoas que produzem os alimentos tradicionais e bebidas praticam essas atividades primeiramente como reprodução do seu modo de vida e pela forte identidade e raiz cultural junina. Portanto, os alimentos tradicionais fortalecem o sentimento de identidade do referido município.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- ALMEIDA, Maria Geralda. Festas rurais e turismo em territórios emergentes. Biblio 3W. **Revista Bibliográfica de Geografía y Ciencias Sociales**, Universidad de Barcelona, Vol. XV, nº 918, 2011, p.1-12. Disponível: <<http://www.ub.es/geocrit/b3w-919.htm>>. Acesso em: 08 jun. 2015.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Identidade e Etnia: construção da pessoa e resistência cultural**. Editora Brasiliense, 1986.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 484p.
- CARLI, Ana Paula de. Etnografia de práticas relacionadas à agricultura e alimentação em comunidade rural no litoral norte do Rio Grande do Sul. IN: **Amazôn., Rev. Antropol.** (Online) 5 (3) especial. 836-861, 2013.
- CARNEIRO, Henrique S.. Comida e Sociedade: Significados sociais na história da alimentação. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.
- CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. Tradução: Luiz Fufazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta. 2 ed.- Florianópolis: Ed.da UFSC, 2001. 453p.
- FRANÇA, Vera Lúcia; GRAÇA, Rogério Freire. **Vamos conhecer Estância**. Estância: Prefeitura Municipal, 2000. 119 p.
- GEERTZ, Clifford. **O saber local: novos ensaios em antropologia interpretativa**. Tradução Vera Mello Joscelyne. Petrópolis, RJ: Vozes, 1997.

- GIDDENS, Anthony. **A constituição da sociedade**. Tradução: Álvaro Cabral- 2ª Ed. – São Paulo, 2003.
- HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução Tomaz T. Silva e Guacira L. Louro. 7ª edição. Rio de Janeiro. 2002. 102p.
- IBGE. **Censo demográfico 2010**. Disponível em <http://ibge.gov.br/cidadesat/>. Acesso em 08/07/2014.
- MAGALHÃES, Beatriz R. O povo e a Festa. In: **A Festa na Vida: significados e imagens/ Mauro Passos (organizador) – Petrópolis, RJ: Vozes, 2002. Vários autores.**
- MAIA, Carlos Eduardo Santos. Ensaio Interpretativo da Dimensão Espacial das Festas Populares: proposições sobre festas brasileiras. IN: ROSENDAHL, Zeny, e CORRÊA, Roberto Lobato. (org.) **Manifestações da Cultura no Espaço**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1999, p.191-218.
- MENEZES NETO, Hugo. “Que cheirinho bom!”- O milho para além de comer. In: **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Org. MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine. Porto Alegre: editora da UFRGS, 2012.
- MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **Alimentos Identitários: Uma Reflexão Para Além Da Cultura**. In: GEONORDESTE, Ano XXIV, n.2, 2013.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. Tradução de Letícia Martins Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
- VOGEL, Lilian. **Viva Santo Antônio! Viva São João! Viva São Pedro! Promessa, fogueira e rojão – o Ciclo Junino no cotidiano do povo paulista**”. São Paulo .2011 .95p

VALORIZAÇÃO DAS CULINÁRIAS INDÍGENAS NAS AMÉRICAS: FESTAS, FEIRAS E FESTIVAIS

VALORISATION DES CUISINES AMÉRINDIENNES DANS LES AMÉRIQUES: FÊTES, FOIRES ET FESTIVALS

Esther Katz

IRD (Institut de Recherche pour le Développement), UMR 208 PALOC IRD/MNHN, Esther.Katz@ird.fr

Elaine Moreira

UFRR (Universidade Federal do Roraima)/ pos-doc UNB-Bioética (Universidade de Brasília), associée à l'UMR PALOC, elainemoreiralau@gmail.com

Marie Fleury

MNHN (Muséum National d'Histoire Naturelle), UMR 208 PALOC IRD/MNHN, fleury@mnhn.fr

Pascale de Robert

IRD (Institut de Recherche pour le Développement), UMR 208 PALOC IRD/MNHN, Pascale.derobert@ird.fr

RESUMO

Nas Américas, durante muito tempo, as culinárias indígenas foram depreciadas ou permaneceram invisíveis, porém há alguns anos, elas apareceram em festas públicas, feiras e festivais. A partir de estudos de campo no México, no Brasil e na Guayana Francesa, e observações diretas destes espaços criados e organizados pelos povos indígenas, as autoras se perguntam a que se devem essas novas manifestações, como elas ganharam a cena e quais as suas implicações. Estas festas e feiras se situam em um contexto global de patrimonialização e de reconhecimento do multiculturalismo pelos poderes públicos. As suas implicações são políticas: estes espaços permitem aos povos indígenas afirmarem a sua identidade num ambiente acolhedor, encontrarem seu lugar no passado, no presente e no futuro, e valorizarem sua cultura e seus saberes culinários aniquilando os clichês de ignorância e pobreza.

Palavras-chave : Povos indígenas, feiras alimentares, México, Brasil, Guayana Francesa.

RESUME

Dans les Amériques, les cuisines amérindiennes, pendant longtemps dépréciées ou invisibles, ont fait leur apparition depuis quelques années au sein de fêtes publiques, de foires et de festivals. A partir de d'études de terrain au Mexique, au Brésil et en Guyane française et d'observation de fêtes, foires et festivals organisés par des Amérindiens ou autour de plats amérindiens, les auteurs se demandent à quoi est due l'émergence récente de ce type d'événements, comment ils sont mis en scène et quels sont leurs implications. Ces foires se situent dans un contexte globalisant de patrimonialisations et de reconnaissance de la multiculturalité par les pouvoirs publics. Elles ont une portée politique, car elles permettent aux Indiens d'affirmer leur identité de manière conviviale, de se redonner une place dans le passé, le présent et le futur, de valoriser leur culture et leurs savoir-faire culinaires en annihilant les clichés d'ignorance et de pauvreté.

Mots-clé : Amérindiens, foires alimentaires, Mexique, Brésil, Guyane française

Introduction

Dans les Amériques, les Amérindiens constituent, selon les pays, des minorités plus ou moins importantes démographiquement. Leur statut et leur participation à la politique du pays, leur visibilité, leurs conditions économiques et sociales varient également d'un pays à l'autre, mais dans la plupart des cas, leurs cuisines ont longtemps été dépréciées ou invisibles. Or, depuis quelques années, les cuisines amérindiennes ont fait leur apparition au sein de fêtes publiques, de foires et de festivals. À quoi est due cette visibilité récente, quasi simultanée dans des pays différents ? Qui

organise ces événements? Dans quel but? Comment sont-ils mis en scène? Et à qui cela profite? Qu'est-ce que cela implique? Nous tenterons ici de répondre à ces questions au travers d'exemples recueillis dans trois pays: le Mexique, le Brésil et la Guyane française.

Méthodologie

Cette étude part de la constatation de la visibilité récente de la cuisine des Amérindiens dans différents pays au travers de foires et de festivals. Elle s'insère dans le projet FoodHerit – “Patrimoines alimentaires et gastropolitique, une approche critique et comparée”¹, et découle en partie du projet “Nourritures indiennes et plats de pauvres dans l'espace public urbain (Amérique Latine)”². Les quatre auteurs détiennent une connaissance approfondie de leurs terrains respectifs, acquise au long d'une période allant de 15 à 30 ans. L'observation des différentes foires et festivals a été planifiée dans le cadre d'un projet initial ou bien s'est présentée par hasard, mais se rattache à des recherches précédentes et prend un nouveau relief au sein de nos questionnements actuels. Dans tous les cas, les auteurs ont mené une observation participante, en notant et photographiant ce qu'elles observaient, en interrogeant des organisateurs des fêtes et des participants (entretiens semi-ouverts). Ce type de festival étant récent, il n'existe pas encore, à notre connaissance, de bibliographie sur le sujet. Nous pouvons néanmoins comparer les foires et festivals aux marchés et aux fêtes communautaires, thèmes sur lesquels il existe déjà des écrits. Par exemple, l'idée selon laquelle les marchés d'alimentation sont non seulement des lieux d'échange économique mais aussi des lieux d'échanges sociaux, où les différences culturelles peuvent être visibles et valorisées (Medina *et al.*, 2010), s'applique à nos exemples. Les foires que nous allons décrire ne sont pas des lieux anodins. Elles sont en effet, dans les différents pays étudiés, parfois les seuls lieux où des gens issus de différentes ethnies et classes sociales se côtoient et, de plus, mangent les mêmes nourritures. Le cas de la “Grande Fête” patronale de Chiapa de Corzo au sud du Mexique (Alonso Bolanos, 2014) présente aussi des similarités avec les festivals amérindiens décrits ci-dessous, dans la mesure où, à travers la nourriture, elle met en valeur non seulement le partage communautaire, mais aussi les racines amérindiennes du passé, réelles ou imaginaires. Nous nous référons également à la notion de “gastropolitique” (Appadurai, 1981) - reprise par FoodHerit - selon laquelle l'alimentation et la commensalité sont les révélateurs de tensions sociales. Enfin, nous utilisons la notion de “mise en scène du patrimoine”, amplement discutée au sein de l'équipe PALOC – Patrimoines Locaux et Gouvernance. Pour comprendre l'émergence de ces festivals, il nous semble indispensable d'examiner tout d'abord le statut des populations amérindiennes ainsi que les processus récents de patrimonialisation dans les différents pays mentionnés.

Changements récents dans le statut des populations autochtones des Amériques

En ce qui concerne les pays que nous allons traiter, les constitutions du Brésil et du Mexique ont été modifiées, respectivement en 1988 et 1992, afin de prendre en compte la multiculturalité et de reconnaître des droits spécifiques aux populations autochtones. Cela a également été le cas dans d'autres pays d'Amérique Latine, comme la Colombie ou l'Argentine, mais pas en Guyane française, qui n'est pas un pays indépendant, mais un département français. Contrairement au Mexique et au Brésil, le gouvernement français n'a pas reconnu l'article 169 de l'OIT, la constitution française indiquant que “tous les citoyens français sont libres et égaux en droits”. Il n'y a donc pas de statut spécifique pour les populations autochtones hors de la métropole (Fleury *et al.*, 2014). Au Brésil, ce changement de constitution a conduit d'une part à des processus “d'ethnogénèse” (des groupes sociaux et des individus précédemment considérés comme métis ont demandé la reconnaissance de leur indianité) (Oliveira, 1998)³, et d'autre part à la création ou la consolidation d'associations

¹ E. Katz, M. Fleury et P. de Robert participent à ce projet financé par l'ANR (Agence Nationale de la Recherche) (2013-2017), dans lequel elles étudient notamment les patrimonialisations institutionnelles et non institutionnelles des cuisines amérindiennes.

² Projet dirigé par P. de Robert et financé par l'IRD en 2014, auquel ont participé E. Moreira et E. Katz.

³ Ce processus a été particulièrement marquant dans le Nordeste où les identités amérindiennes avaient été effacées au 19^e siècle et étaient en fait restées latentes (Oliveira, 1998)

amérindiennes revendiquant leurs droits et surtout la démarcation de leurs terres. Comme nous le verrons ci-dessous, afin de revendiquer leurs droits, les Indiens de Guyane ont également monté des associations et participent à des forums au niveau international.

La célébration du 500^e anniversaire de la "découverte" de l'Amérique a suscité des controverses et des discussions sur la pertinence de célébrer un événement qui a été fatal aux populations autochtones, et a réveillé des consciences¹. Au Mexique, de surcroît, la rébellion zapatiste de 1994 a contribué à sensibiliser plus de Mexicains aux problèmes des Indiens. Ces événements politiques et juridiques ont eu à leur tour des incidences sur la revalorisation culturelle des sociétés amérindiennes, ce qui inclut la cuisine.

Par ailleurs des processus de patrimonialisation ont émergé dans divers pays. L'Unesco a mis en place en 2003 une convention internationale sur le patrimoine culturel immatériel, qui a été signée au fur et à mesure par divers pays (<http://www.unesco.org/culture/ich/>). Dans ce contexte, le Mexique a réalisé une demande d'enregistrement de la cuisine mexicaine en tant que Patrimoine Immatériel de l'Humanité, validée en 2010. Dans le dossier, le rôle primordial des populations indigènes dans la sauvegarde des traditions culinaires a été souligné². Cette patrimonialisation a pour conséquence une effervescence autour de la gastronomie, allant dans plusieurs directions: l'intérêt croissant des chefs cuisiniers pour le terroir mexicain, la promotion touristique, la réalisation de foires et festivals alimentaires par des institutions gouvernementales, des entreprises privées ou des communautés. Au Brésil, l'IPHAN, l'Institut du Patrimoine Historique et Artistique National, qui a reconnu en 2006 la convention de l'Unesco (IPHAN, 2006), a lancé des inventaires du patrimoine culturel immatériel et a enregistré des biens culturels dont certains liés à l'alimentation, tels *O ofício das baianas de acarajé* ou la *cajuína* du Nordeste (boisson de cajou) (<http://www.iphan.gov.br/>). L'émergence de fêtes, foires et festivals où les aliments amérindiens sont à l'honneur est donc liée à ce contexte globalisant de patrimonialisations et de reconnaissance de la multiculturalité par les pouvoirs publics. Nous allons en examiner trois exemples, issus de nos observations de terrain.

Mexique : Les cuisines indigènes dans "l'effervescence patrimoniale"³

La cuisine nationale mexicaine a pour caractéristique d'être la plus amérindienne du continent. Bien qu'ayant reçu de nombreux apports de l'Ancien Monde, la base de cette cuisine est toujours constituée de trois plantes domestiquées au Mexique: le maïs, les haricots et le piment. Officiellement, les Indiens ne constituent que 7% de la population (INEGI, 2010) et le reste de la population est considérée comme métis, mais les statistiques ne prennent en compte que les locuteurs de langues indigènes. Une bonne partie de la population "métisse", au moins au centre et au sud du pays, a encore en fait de fortes racines amérindiennes et les frontières entre Indiens et métis sont totalement floues et fluctuantes.

Dans l'idéologie nationale, les recettes d'origine amérindienne de la cuisine nationale proviennent des glorieux ancêtres de la nation mexicaine, les Aztèques. Or la cuisine des Indiens du présent a longtemps été dépréciée et l'est encore par une partie de la population (Katz, à paraître). De nombreux Indiens vivent en effet dans des régions de montagne, disposent de peu de terres et de peu de ressources. Ils ont été pendant longtemps associés à des images de misère et d'arriération. C'est notamment le cas des Indiens mixtèques de l'Etat d'Oaxaca, auprès desquels Esther Katz mène des recherches depuis 1983. Ils considéraient à cette époque qu'ils mangeaient de la nourriture de pauvres, en particulier peu de viande. Au cours des quinze dernières années, la situation a changé (Katz, 2008). Outre le changement de constitution et le mouvement zapatiste, à partir des années

¹ Au Mexique, c'est la découverte de l'Amérique par Christophe Colomb qui a été célébrée en 1992, tandis qu'au Brésil c'est la découverte de ce pays par Pedro Alvares Cabral qui a été fêtée en 2000.

² Dossier d'inscription au Patrimoine Culturel Immatériel: La cuisine traditionnelle mexicaine - culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán.
<http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/la-cuisine-traditionnelle-mexicaine-culture-communautaire-vivante-et-ancestrale-le-paradigme-de-michoacan-00400>

³ Nous reprenons ici le titre de l'ouvrage **Effervescence patrimoniale au Sud**, qui illustre bien le contexte décrit (Juhé-Beaulaton *et al.*, 2013).

1990, un plus grand nombre de Mexicains, et parmi eux des Indiens, a émigré aux Etats-Unis. Recevant régulièrement de l'argent des migrants, les Indiens restés dans leur village sont devenus moins pauvres, mais aussi ils ont su diversifier leurs activités économiques et un nombre bien plus important de jeunes a eu accès à des études supérieures. Dans le contexte énoncé ci-dessus d'une revalorisation des Indiens et des racines de la cuisine mexicaine, les métis sont maintenant plus nombreux qu'autrefois à percevoir la nourriture des Indiens de manière positive, surtout lorsque ceux-ci proviennent de régions qui ont déjà une réputation gastronomique, comme l'État d'Oaxaca. Les Indiens considèrent encore certains éléments de leur alimentation comme de la nourriture de pauvres, tels les légumes-feuilles de cueillette (appelés *quelites*) que les jeunes tendent à abandonner, mais en général, ils valorisent plus leur nourriture qu'auparavant. La nostalgie culinaire des migrants (Lestage, 2008) et de ceux qui reviennent au pays après avoir passé quelques années aux Etats-Unis renforcent aussi cette valorisation.

Depuis l'époque préhispanique, il existe au Mexique des marchés d'alimentation, appelés *tianguis* (terme issu de la langue des Aztèques), où l'on vend des plats préparés, ce qu'a décrit, peu de temps après la conquête, le moine espagnol Bernardino de Sahagún (1999 [1570-1582]). La célébration de fêtes communautaires remonte aussi à des époques lointaines. Sahagún (*ibid.*) a également décrit les banquets servis dans les cérémonies religieuses aztèques et les aliments qui servaient d'offrandes. Depuis la christianisation, les saints catholiques se sont substitués aux divinités préhispaniques, mais les fêtes sont encore prétexte à la commensalité. Lors des fêtes patronales, des plats sont préparés pour toute la communauté et tout invité extérieur est bienvenu. Quant aux foires dédiées à des aliments, il est plus difficile de retracer leur origine, mais elles existent au Mexique au moins depuis plusieurs décennies. Plusieurs d'entre elles ont commencé dans les années 1970, dans des villages du District Fédéral, tout près de Mexico: la foire de l'*alegría* (amarante) et de l'olive (1971) à Tulyehualco et la foire du *mole* (sauce pimentée) à Atocpan (1978), dont l'origine serait une fête patronale. D'autres foires sont plus récentes: des foires du maïs, dont certaines fomentées par des associations anti-OGM, et, dans les hautes terres de diverses régions, des foires aux champignons ou au *pulque* (boisson fermentée de sève d'agave) qui sont apparues dans les années 2000¹. Il est intéressant de noter que ces aliments, à l'exception de l'olive, sont amérindiens. Le maïs, le *mole* et l'amarante (sous forme de sucrerie appelée *alegría*) sont des nourritures communes à toutes les couches de la population mexicaine, en revanche les champignons sont peu consommés par les non-Indiens. Le *pulque*, peu apprécié des non-Indiens au cours du 20^e siècle, même s'ils le consommaient auparavant, a été récemment revalorisé.

Au sein de cette effervescence patrimoniale et gastronomique, des foires ont aussi émergé en pays mixtèque, dans l'Etat d'Oaxaca, dont une foire annuelle du *pulque* qui a lieu depuis 2007 près de la petite ville de Tlaxiaco. A Yutenino, un hameau de Santa Maria Cuquila, situé à une demi-heure de route de Tlaxiaco, Esther Katz a assisté en septembre 2011 à une fête célébrant le 2^e anniversaire de création de ce hameau (sa validation administrative), organisée par les autorités locales avec la participation des habitants. Alors qu'elle enquêtait sur les changements agricoles et alimentaires, elle a vu l'annonce de cette fête, et de son festival gastronomique, au détour d'une route. La fête est ouverte à tous, notamment aux habitants de la commune, et des personnalités de Tlaxiaco, chef-lieu du district, y ont été conviées, dont le directeur de la maison de la culture et le directeur de la radio régionale. Des habitantes, en costume traditionnel flambant neuf, y vendent de l'artisanat local, de la poterie, spécialité du village, et des tissages, tandis que d'autres y vendent des plats typiques. Dans les années 1980, seules des vieilles femmes y portaient encore le costume traditionnel (une tunique en coton blanc tissé et broché de rouge et de noir, et une pièce de laine noire tissée enroulée autour du corps et tenue par une ceinture, en mode de jupe), souvent élimé, marque d'indianité et donc, alors, de pauvreté. Dans la mise en scène moderne, les femmes arborent avec fierté ce costume, maintenant uniquement porté dans les fêtes, indiquant leur identité indigène et villageoise, car à chaque communauté correspondent des motifs propres. La poterie est aussi un élément folklorique –

¹ Données issues de divers blogs, dont des annonces des foires et des articles en ligne de la revue *México Desconocido* (<http://www.mexicodesconocido.com.mx/santiago-tulyehualco-y-la-feria-de-la-alegría-y-el-olivo-districto-federal.html>; <http://www.mexicodesconocido.com.mx/la-feria-del-mole-ya-esta-aqui.html>). E. Katz a également assisté à la Foire du Mole à Atocpan en octobre 1984.

et nostalgique - puisqu'aujourd'hui, les cuisinières à gaz et les casseroles en aluminium prédominent. Le folklore est présent, mais l'indianité est réelle. Les habitants parlent mixtèque, le costume traditionnel est authentique, élaboré par des femmes du village et propre à la communauté. Les mets aussi flairent bon le terroir : galettes de maïs (*tortillas*) (élaborées à la main), galettes de maïs en sauce pimentée (*tortilla enchilada*), galettes de maïs fourrées (*tlacoyos*), *atole* (bouillie liquide de maïs) pimenté (*chiliatole*), champignons en *mole* “jaune”, typique de la région (*mole de hongos*), haricots aux raquettes de figuier de Barbarie (*frijol con nopales*), boisson de courge blanche (*agua de chilacayota*), *pulque* au sucre de canne (*tepache*). Les mets, tous surmontés d'une étiquette indiquant leur nom en espagnol et en mixtèque, sont présentés dans des marmites en terre cuite élaborées au village et servis avec des cuillères en gourde végétale dans des assiettes en céramique, ce qui change des assiettes en plastique jetable qui deviennent de plus en plus courantes au Mexique. Les villageois affichent leur identité indienne et communautaire, par des objets (poterie et tissage) presque tombés en désuétude mais remis au goût du jour, font commerce de leur artisanat et de leurs mets qu'ils ont désormais fait passer au rang de gastronomie et dont ils sont fiers. Cette fête est un exemple d'une initiative propre à une communauté indienne.

D'autres événements auxquels E. Katz a assisté mettent en scène des Indiens et des plats indigènes, mais n'ont pas été créés de leur propre chef. Le 17 novembre 2013, a eu lieu à Oaxaca un festival intitulé *Origenes. La etnococina de Oaxaca*, organisé par des restaurateurs d'Oaxaca sous la houlette de l'un d'entre eux, passionné d'ethnologie. Des Indiens de toutes les 15 différentes ethnies d'Oaxaca, ainsi que des “Afro-métis” de la côte Pacifique, ont été conviés à venir cuisiner dans des restaurants de la ville et à présenter leurs plats sous un chapiteau dressé sur une petite place, devant un magnifique couvent colonial. Un droit d'entrée donne lieu à un service à volonté. Une profusion de plats de toutes sortes montre la diversité culinaire de l'Etat où réside la plus forte proportion d'Indiens de tout le pays (35% de locuteurs de langues indigènes): *mole* de champignons, iguane des régions côtières, ragoûts de viande pimentés,... Le folklore est présent avec les mortiers en pierre, les marmites de terre cuite et les costumes traditionnels, que certaines ethnies portent d'ailleurs encore au quotidien. L'assistance est composée de la bourgeoisie intellectuelle de la ville et de quelques autorités politiques locales. Jusqu'à présent, ce festival ne s'est pas reproduit. Par ailleurs, un festival gastronomique a lieu à Oaxaca chaque année en octobre (*El saber del sabor*) auxquels participent des chefs (avec comme invités un pays étranger et un Etat du Mexique). Il est organisé par le Secrétariat du Tourisme et du Développement Economique du Gouvernement de l'Etat d'Oaxaca et ne met pas en valeur l'indianité. En novembre 2015, a été organisé à Mexico le 3^e Forum mondial de la gastronomie mexicaine, un grand événement de 4 jours organisé par le Conservatoire de la Gastronomie Mexicaine, organisme qui a élaboré le dossier de patrimonialisation de l'Unesco. Y sont exposés “un village des cuisines traditionnelles”, des stands de petites entreprises fabriquant des liqueurs régionales et des produits alimentaires basés sur des aliments traditionnels, des conférences, des démonstrations culinaires, une librairie. Dans le “village des cuisines traditionnelles”, sont représentés la majorité des Etats du Mexique, dont l'Etat d'Oaxaca. Sur ce stand, les cuisinières, des femmes indiennes, Zapotèques, portant des nattes enrubannées, des costumes traditionnels et des tabliers de cuisine style “campagne”, comme les cuisinières indiennes des stands voisins des Etats de Michoacan, Mexico et Guanajuato, s'affairent à servir des grandes *tortillas* typiquement oaxaquéniennes avec un *mole amarillo* de champignons, des boissons régionales à base de chocolat,... Le stand est l'un des plus fréquentés. Dans de tels événements aux retombées commerciales, les cuisines indiennes servent de vitrine pour montrer les racines profondes de la gastronomie mexicaine, mais aussi sont enfin reconnues.

Brésil: la fête de la *damorida* au Roraima, une revanche pacifique des Indiens sur les Blancs

Si au Mexique, actuellement, les foires alimentaires se multiplient dans tout le pays, et les foires d'aliments amérindiens sont aujourd'hui communes, ce n'est pas le cas au Brésil. Les Indiens y constituent une toute petite proportion de la population, 0,4%. Environ 60% d'entre eux vivent en Amazonie, et 40% dans le reste du pays (IBGE, 2010). Ces derniers sont souvent mal lotis, vivant en zone urbaine ou dans des Terres Indigènes exigües, entourées de cultures industrielles. Environ

35% des Indiens de l'ensemble du pays vivent d'ailleurs dans des villes (IBGE, 2010). Les foires d'aliments indigènes se sont révélées être une exception, à plus forte raison lorsqu'elles sont le produit d'une initiative propre aux Amérindiens¹. La fête de la *damorida*, décrite ci-dessous par Elaine Moreira, qui mène des recherches auprès des Indiens du Roraima depuis 2000, est donc emblématique. Nous pouvons contraster cette fête avec une autre foire alimentaire réalisée en Amazonie, à laquelle s'est intéressée Pascale de Robert, la foire du *tacacá* à Belém (État du Pará), qui met à l'honneur le *tacacá*, une soupe à base de jus et de féculé de manioc et de crevettes salées, aromatisée par du piment et du *jambu* (*Acmella oleracea*, *Asteraceae*), une herbe “qui fait trembler les lèvres”, le tout servi enalebasse et vendu dans des petits stands de rue. Ce plat a de nettes origines amérindiennes, mais est le produit d'un métissage culinaire réalisé à la rencontre de populations d'origines diverses dans la région de Belém à l'époque coloniale (de Robert et Velthem, 2008²). Or, étant en cours de patrimonialisation par l'IPHAN, il est maintenant mis en avant en tant que plat provenant des Amérindiens du passé, les habitants de Belém reconnaissant souvent leurs origines amérindiennes, mais ne se réclamant absolument pas comme Indiens. Comme pour la cuisine nationale mexicaine, l'aspect amérindien est glorifié à partir du moment où il est relégué au passé.

La fête de la *damorida* entre dans une autre configuration. L'État du Roraima, situé à l'extrême nord du Brésil, aux frontières du Venezuela et de la République Fédérative de la Guyana, est l'Etat du Brésil qui compte la plus forte proportion d'Indiens (11%). Ces derniers transitent régulièrement par ces frontières, car ils ont des parents dans les pays voisins. Au Roraima, Indiens et non-Indiens sont bien différenciés, ce qui n'est pas toujours le cas au Brésil. Les Wapishana, de langue arawak et les Macuxi, de langue Carib sont les ethnies majoritaires du nord de l'Etat, voisinant avec d'autres Carib, les Taurepang, Ingariko, Patamona, et Yekuana. Ces derniers vivent dans la Terre Indigène des Yanomami, dont les langues constituent une famille séparée. Les Waimiri-Atroari et Wai-Wai, également Carib, vivent au sud de l'État. Toutes ces langues sont vivantes et font partie du programme scolaire des villages indiens, mais un certain nombre d'habitants de villages situés près de la capitale de l'Etat, Boa Vista, comprennent leur langue sans la parler, utilisant plutôt le portugais. Bien que parlant des langues de familles différentes, les Wapishana et les Carib, en particulier les Macuxi, se côtoient et échangent depuis longtemps, ils ont par conséquent des traits culturels communs, dont le système alimentaire.

La colonisation de la région, au 18^e siècle, a été violente, marquée par les captures d'Indiens, leur mise en esclavage, ainsi que des trafics divers (Farage, 1991). Comme dans d'autres régions du Brésil, les Indiens ont été dépouillés en grande partie de leur territoire. Les colons ont occupé les terres au moyen de l'élevage extensif et l'exploitation des mines, plus récemment par la monoculture de riz et d'acacias. Dans les années 1970, les leaders amérindiens ont lancé un mouvement de revendication des terres, de lutte pour leurs droits (usage de leur langue, relations de commerce) et contre le racisme. Ce mouvement s'est heurté aux relations instaurées jusqu'alors avec les élites locales. Dans les zones occupées traditionnellement par les Indiens, notamment les Macuxi et les Wapixana, une relation de prestation de service avait été établie, dans les mines, les *fazendas*, et par le travail domestique, sous forme de dépendance et de soumission aux non-Indiens, qui se proclamaient propriétaires des terres, du bétail, du commerce et des postes politiques et répressifs de l'Etat. Ces derniers réagirent avec violence aux revendications politiques des Indiens, avec notamment des assassinats de leaders, des invasions et des homicides dans le territoire yanomami. Les Yanomami, par l'intensité de leur lutte, réussirent à obtenir la démarcation et l'homologation de leur territoire en 1993, tandis que le territoire multiethnique de la Raposa Serra do Sol, dont le dossier de délimitation avait été déposé en 1993, fut envahi pendant une dizaine d'années par des producteurs de riz et ne fut finalement homologué qu'en 2009. La Serra da Lua, où se trouvent la plupart des villages

¹ En 2007, les anthropologues Sergio Batista et Martin Tempass ont organisé une démonstration de cuisine guarani et kaingang dans un congrès d'anthropologie dans l'Université Fédéral du Rio Grande do Sul, à Porto Alegre (observé par Esther Katz). Martin Tempass (com. pers.) a appuyé des Guarani à la réalisation d'autres événements culinaire dans l'Etat du Rio Grande do Sul.

² Pascale de Robert mène des recherches au Brésil depuis 1997. Elle a résidé pendant plusieurs années à Belém, a collecté des données sur le *tacaca* au cours de plusieurs années, et a consacré une étude en 2014 aux nourritures amérindiennes dans l'espace public à Belém dans le cadre du projet IRD.

Wapishana, a souffert, depuis le début, des impacts de la colonisation portugaise, car c'est sur ses terres longeant le Rio Branco qu'a démarré le processus d'occupation territoriale coloniale. Ce territoire traditionnel a été démarqué dans les années 1970 et 1980, sous une forme appelée "îles", où l'on ne prend pas en compte la forme traditionnelle d'occupation territoriale sinon la logique agraire, en calculant la distance entre le lieu d'habitation et la zone de culture. Ce modèle, associé à la perte culturelle (comprenant la langue indigène) (Farage, 1997) et l'influence de la capitale toute proche, a légitimé la dépossession des territoires amérindiens.

Ce préambule nous permet de comprendre pourquoi les leaders organisent et célèbrent des fêtes, comme celle de la *damorida*, célébrant leur culture, leur langue, leurs chants et leur alimentation. La lutte pour le territoire passe aujourd'hui aussi par une affirmation culturelle.

En novembre 2016, la communauté de Malacacheta célébrera la 11^e fête de la *Damorida*. Cette fête occupe un espace dans la presse et la télévision locales, aux heures de grande écoute. Ce n'est pas l'unique fête célébrée dans les villages indiens de l'Etat de Roraima. Il y a aussi, entre autres, une fête du maïs, une fête de la cassave, mais celles-ci n'ont pas encore attiré l'attention de la presse au même titre que la fête de la *damorida*, qui a lieu chaque année au mois de novembre. Créée à l'initiative des leaders de cette communauté, et appuyée par le CIR, le Conseil Indigène du Roraima, elle attire chaque fois plus de spectateurs non indiens, entre autres des étudiants et des professeurs de l'université de Boa Vista, notamment des étudiants en journalisme, anthropologie, sciences sociales, en plus des étudiants amérindiens.

Avant de présenter quelques considérations sur la fête, voyons ce qu'est la *damorida* : c'est un bouillon à base de piment, aromatisé d'herbes qui en tempèrent l'ardeur, dans lequel sont cuits du poisson ou de viande (de chasse ou non). Le plat est accompagné de farine de manioc ou de cassaves. Le terme *damorida* est wapichana, mais il est aussi employé par les Macuxi. Les autres peuples carib de la région donnent d'autres noms dans leur langue à ce plat, mais ont également adopté ce terme, parfois récemment, comme les Yekuana qui, dans leur langue, désignent ce plat par des termes différents selon la chair qu'ils cuisinent, poisson, poulet ou gibier. Les bouillons pimentés de poisson ou de viande, connus sous des noms divers, sont d'ailleurs communs aux populations amérindiennes de tout le nord de l'Amazonie, du Vaupès colombien à la Guyane française (Ribeiro, 1995, Grenand, 1996, Velthem, 1996). L'IPHAN a commencé à envisager la possibilité d'enregistrer la *damorida* comme patrimoine immatériel. La situation est en phase de discussion.

Néanmoins, indépendamment des processus de patrimonialisation et du relief particulier qu'a gagné la fête dans les dernières années, celle-ci fonctionne sur une dynamique propre, a obtenu un espace propre où se présenter au public, avec un discours aux visiteurs bien particulier. Comme nous l'avons dit ci-dessus, elle a lieu dans le village de Malacacheta, dans la Serra da Lua, peuplée en majorité par des Wapixana, et où le processus violent de colonisation se fait toujours sentir (Farage, 1991, 1997, 2000). Malacacheta est situé à seulement 34 km de Boa Vista, la capitale de l'État. La manière dont ce village organise son espace témoigne d'une influence urbaine : l'école et le *malocão*, la grande maison communautaire, occupent l'espace central. La fête est aussi conçue de façon semblable aux fêtes populaires urbaines, avec des championnats (de football, d'arc et flèches) et des concours : concours de la meilleure *damorida*, de la plus belle Indienne, de filage du coton ou de râpage du manioc. Autour de la maison communautaire, utilisée pour les réunions et les fêtes, s'installent des stands avec des produits de l'abattis, des semences et de la *damorida*. Les personnes extérieures à la communauté n'ont pas le droit d'y vendre des produits. Aujourd'hui, les organisateurs espèrent que la prochaine fête attirera deux à trois mille personnes, nombre important par rapport à la population de l'Etat.

Au milieu de toutes ces activités, qui durent près de quatre jours, le moment spécial est la présentation des plats de *damorida*, la remise du prix à la personne qui a confectionné le meilleur plat et la remise de tous les présents utilisés pour rendre la *damorida* abondante. L'abondance (*fartura*) n'est pas un terme anodin, car elle est emphatisée par le commentateur de la fête. Les premières années, c'était un jury qui sélectionnait la meilleure *damorida*, mais depuis 2014, c'est par tirage au sort qu'on attribue le prix, car il a été décidé que tous les plats étaient très bons. Le prix est attribué sous forme

d'argent ou d'appareils électroménagers. Au milieu du *malocão*, une table est dressée, couverte de feuilles de bananier. Tous les participants y amènent leurs marmites, toutes de terre cuite, portant un numéro correspondant au nom de la femme ou de la famille qui a confectionné le plat. Tout de suite après, on danse la danse traditionnelle locale, le *parixara*, et ce n'est qu'ensuite qu'on procède au tirage au sort. Puis, sur cette table de l'abondance, l'assistance goûte les plats tant attendus. En 2014, lorsqu'Elaine Moreira y a assisté, 28 plats de poisson ou de gibier ont concouru, accompagnés d'une pléthore de cassaves.

Lors de cette fête, le commentateur avertit à tout moment que les plats sont fort pimentés, prévenant surtout les non-Indiens, leur rappelant que si quelqu'un se sent mal, il peut se diriger à l'infirmerie. Au moment de la remise des prix, on compte beaucoup sur la présence des non-Indiens, munis de leurs appareils-photo, caméras et téléphones portables, qui mitraillent les plats disposés sur la table. “Vous êtes nos invités”, continue le commentateur, “vous pouvez vous servir notre *damorida*, notre culture”. Ces paroles ne sont pas vides de sens, la scène condense le passé et le présent. Mais dans la fête, le présent est maintenant conduit par les Wapichana, conscients de la présence des Blancs et de la différence qui les sépare, soucieux de leur appréciation du plat. Ils les reçoivent avec l'abondance, indiquant que l'époque de l'exploitation et de l'esclavage doit se restreindre au passé. Ils savent bien que le conflit est encore présent, que leur territoire mériterait d'être agrandi, mais ils célèbrent la période d'abondance, au cours de laquelle ils veulent ou peuvent produire ou manger ce qui leur plaît, de la façon qui leur plaît, avec beaucoup de piment. Ce n'est pas la nourriture des Blancs, c'est la leur.

Guyane: des fêtes comme espaces de dialogue et de visibilité

Les foires guyanaises sont loin d'atteindre la profusion du Mexique, mais sont plus nombreuses qu'au Brésil, même si la population amérindienne est aussi très faible (environ 10000 personnes) par rapport aux créoles, aux Européens, aux Asiatiques, aux *Businenge* (Noirs marrons) et aux immigrants du Brésil, du Surinam et des Antilles. Le pays n'est pas non plus à la même échelle, avec une population de seulement 250 000 personnes environ (Recensement de 2015), face à environ 120 millions au Mexique et 200 millions au Brésil. Les Amérindiens de Guyane sont représentés sur le territoire guyanais par sept groupes culturels : Trois groupes karib, Kalin'a (ou Galibi), Apalai, Wayana, deux arawak, Lokono et Palikuyene (Palikur), et deux tupi-guarani, Teko (Emérillons) et Wayãpi. Les Wayana, Teko et Wayãpi vivent dans l'intérieur forestier, avec un mode de vie basé essentiellement sur l'agriculture, la chasse et la pêche ; les Apalai vivent au sein des villages wayana, où ils sont plus ou moins assimilés. Les trois autres groupes, Kalin'a, Lokono et Palikuyene, vivent sur le littoral. En contact avec les Européens depuis la conquête, leur mode de vie est plus proche de celui des Occidentaux, leurs villages étant desservis par des routes, contrairement aux peuples de la forêt qui se déplacent en canot. Cette différence des modes de vie influence également leur engagement politique et associatif. Ainsi les Kalin'a sont historiquement le premier groupe amérindien à s'être mobilisé pour la cause amérindienne. Le discours en 1984 de Félix Tiouka, alors président de l'association des amérindiens de Guyane française (AAGF), représente à ce titre le mythe fondateur de la lutte amérindienne en Guyane. La création de la FOAG (Fédération des Organisations Amérindiennes de Guyane) qui a succédé à l'AAGF est un élément pilier de cette lutte, qui a toutefois, jusqu'à ces dernières années, beaucoup plus d'écoute au niveau international qu'au niveau national et régional (Collomb, 2001). En effet, et c'est là le paradoxe, la visibilité des autochtones est plus aisée à l'international, qu'au niveau national, où la notion même d'autochtonie est impossible à reconnaître par la constitution française, qui dans son article 1 reconnaît la République comme une et indivisible. Toutefois, la création en 2010 du Comité Consultatif des populations Amérindiennes et Businenge (CCPAB) en Guyane a changé un peu la donne. Même si ce comité, créé par la préfecture, est uniquement consultatif, il reconnaît en Guyane l'existence de peuples à mode de vie « traditionnel » nécessitant leur prise en compte, dans les décisions réglementaires : le comité a ainsi été consulté lors de la mise en place de la loi portant sur les quotas de la chasse en Guyane, et lors des réflexions relatives à l'application de l'APA (Accès aux ressources génétiques et partage des avantages) en Guyane. Actuellement c'est un membre de la

communauté kalin'a qui préside le CCPAB. Depuis le début de la lutte amérindienne, les Kalin'a ont ainsi pris le pas sur les autres communautés amérindiennes, en créant la première association (AAGF), et en représentant les autres communautés dans les comités internationaux (tels la COICA, ou encore au groupe de réflexion sur les autochtones à l'ONU). Cette forte mobilisation des Kalin'a est également visible dans les processus de patrimonialisation des éléments culturels, telle la cuisine. En effet, forts de l'existence d'une commune kalin'a dans l'ouest de la Guyane (Awala-Yalimapo) et d'une présence dans la commune de Saint-Laurent du Maroni, ils sont initiateurs de nombreuses fêtes et festival, valorisant les cultures amérindiennes : Jeux Kalin'a, Fête du Manioc, Fête des Communautés Amérindiennes de l'ouest de la Guyane, festival de musique, Nuits du Sambula (tambours), etc. Ces fêtes sont à la fois l'occasion de mettre à l'honneur leur propre culture, mais aussi celle des autres communautés amérindiennes, *businenge*, créoles, etc, et souvent même d'élargir leur champ d'action à l'international en invitant des groupes du Brésil, ou du Surinam. Ces fêtes sont l'occasion de rencontres, de championnat, d'amusement, et de détente, mais aussi de valorisation de sa propre culture, en présentant par exemple la cuisine locale. Les plats à base de manioc sont particulièrement présents lors de ces festivals, car ils représentent la base de l'alimentation, et une fête annuelle, à Awala-Yalimapo, lui est dédiée¹. Le manioc est aussi une plante partagée par tous les groupes culturels en Guyane, et représente ainsi une des plantes les plus emblématiques de la Guyane. Sa culture représente le pivot des activités agricoles, la culture du manioc amer étant essentielle dans l'agriculture traditionnelle sur brûlis. Les fêtes sont l'occasion de présenter au public les différentes manières de le transformer et de le préparer : le fameux *kasilipo* des Kalin'a (bouillon de poisson au piment et au jus de manioc, dégusté avec des galettes de cassave, très proche de la *damorida* du Roraima) est ainsi mis à l'honneur dans les stands de dégustation, avec toutes sortes de cassaves et de *couac* ('farine' de manioc), élaborés par différentes ethnies de Guyane (Kalin'a, Wayana, *Businenge*) et des invités. En 2010, des Antillais de Marie-Galante y ont présenté leur *couac*.

Ces fêtes qui sont organisées par les communes et les communautés, ont leur pendant régional : la Fête des Autochtones organisée jusqu'à présent par la Région Guyane (devenue depuis le 1^{er} janvier 2016, Collectivité Territoriale de Guyane (CTG)). Cette fête organisée le 9 Août, journée internationale des peuples autochtones, sur la place des palmistes à Cayenne, est l'occasion de réunir dans la capitale toutes les communautés amérindiennes de Guyane pour y présenter leurs danses, leur artisanat, et leur cuisine². Le défilé en tenues traditionnelles qui inaugure la fête est un moment fort de la manifestation. Les communautés s'en sont emparés pour faire valoir leurs revendications: telle la lutte contre l'orpaillage clandestin, ou la reconnaissance de l'article 169 de l'OIT. La fête dure deux ou trois jours, et est rythmée par un certain nombre de conférences et table-ronde. La parole y est donnée au Amérindiens, non seulement pour présenter leur culture, mais surtout parler des problèmes qu'ils rencontrent (orpaillage clandestin, manque de reconnaissance, problème d'accès au foncier, etc.). Là encore la part de la cuisine est importante et des stands sont mis à disposition des participants pour vendre leurs préparations culinaires (gibiers, poissons, pimentades,...). Les visiteurs peuvent ainsi déguster des plats introuvables dans les restaurants citadins. Il faut noter qu'une place est alors donnée aux communautés *businenge* et aux Hmong³ sur ces stands de dégustation. Cette Fête des Autochtones est un signe politique très fort de la collectivité vers les Amérindiens, en leur proposant ainsi un espace de dialogue, de rencontre et de visibilité, vis à vis des membres extérieurs à leurs communautés. Les Amérindiens sont conscients de la dimension politique de l'évènement, et ont su s'en emparer pour en faire une tribune d'expression identitaire et de revendication politique (Fleury, à paraître).

¹ Marie Fleury, qui mène des recherches en Guyane depuis 1986, et dirige à Cayenne l'antenne du Muséum National d'Histoire Naturelle, y a assisté en novembre 2006. Esther Katz y a assisté en novembre 2010, alors qu'elle menait une courte enquête sur la perception des changements climatiques. Elle a également assisté à la même période à la Fête des Communautés Amérindiennes de l'ouest de la Guyane à Terre Rouge (Saint-Laurent du Maroni).

² Marie Fleury y participe activement depuis 2011 sur un stand de l'association GADEPAM qui promeut l'artisanat amérindien.

³ Les Hmong sont une ethnie minoritaire d'Asie du Sud-Est. Ceux qui ont été accueilli en Guyane en 1975 ont fuit la guerre au Laos.

Conclusion

Fêtes, foires et festivals de cuisine amérindienne ont émergé en différents points du continent dans un contexte de revendication des droits des Amérindiens et, pour les nations souveraines, de reconnaissance de la multiculturalité. Les processus de patrimonialisation actuellement en cours à l'échelle internationale sont également liés à cette émergence. Ces trois exemples montrent des situations différentes, mais d'où ressortent des points communs. Au Mexique, il y a aujourd'hui pléthore de foires alimentaires, au sein desquelles se placent des foires ou festivals organisées par les Indiens ou pour les Indiens. Au Brésil, les foires et festivals gastronomiques sont encore peu développés et celles organisées autour de la cuisine amérindienne sont véritablement une exception. La Guyane se place un peu entre les deux, mais n'est pas à la même échelle, étant un département français à faible population. Ces foires alimentaires amérindiennes ont une portée politique, car elles permettent aux Indiens d'affirmer leur identité de manière conviviale et pacifique, de valoriser leur culture et leurs savoir-faire culinaires en annihilant les clichés d'ignorance et de pauvreté qui leur collent à la peau depuis longtemps. Au travers des plats qu'ils présentent, ils réécrivent l'histoire, réactivent la mémoire, et se redonnent une place dans le passé, le présent et le futur.

Bibliographie

ALONSO BOLAÑOS, Marina. 'A los santos también se les lleva su tamalito'. La comida tradicional de la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo. **Anthropology of Food**. 2014. **Comidas rituales**. <http://aof.revues.org/>

APPADURAI, Arjun. Gastro-Politics in Hindu South Asia. **American Ethnologist**, 1981, 8 (3) : 494-511.

COLLOMB, Gérard. De 'l'indien' à 'l'indigène'. L'internationalisation des luttes amérindiennes en Guyane et les enjeux de l'autochtonie. **Recherches amérindiennes au Québec**, 2001, 21 (3) : 37-47.

FARAGE, Nadia. **As muralhas do sertao; os povos indigenas do Rio Branco e a colonização**. Sao Paulo: Editora Paz e Terra, 1991.

FARAGE, Nadia. Os Wapishana nas fontes escritas: historico de um preconceito. In : Imbrosio Barbosa, R; Ferreira Goldim, Efrem ; Castellon, Eloy Guillermo. **Homem, Ambiente e Ecologia em Roraima**. Manaus : Editora Inpa, 1997. p. 25-48.

FARAGE, Nadia. Instrucoes para o presente. Os Brancos em praticas retoricas wapishana. In: ALBERT, Bruce; RAMOS, Alcida. **Pacificando o branco: Cosmologia e Contato no Norte Amazonico**. São Paulo: Editora Unesp, 2000. p. 507-531.

FLEURY, Marie, KARPE, Philippe, BOUTINOT L. Plantes médicinales et populations autochtones en Guyane: de la perception chamanique du vivant à la législation et la gouvernance de la biodiversité. **Revue Elohi, Peuples indigènes et Environnement**, 2014, 5/6 : 189-212.

FLEURY, Marie. Patrimonialisation des gastronomies guyanaises : Quelle place pour les populations autochtones ? In : Csergo, Julia ; Etcheverria, Olivier. **Imaginaires de la gastronomie**. Montréal, à paraître.

GRENAND, Françoise. *Cachiri* : l'art de vivre de la bière de manioc chez les Wayãpi de Guyane. In : Bataille-Benguigui, Marie-Claire ; Cousin, Françoise. **Cuisines. Reflets des sociétés**. Paris : Sépia/Musée de l'Homme, 1996. p. 325-345.

IBGE, **Censo demográfico 2010**, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2011. <http://www.ibge.gov.br/>

INEGI, **Censo de Población y Vivienda 2010**, México: Instituto Nacional de Estadística y Geografía. 2012. <http://www.censo2010.org.mx/>.

IPHAN. **Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois. A trajetória da salvaguarda do**

patrimônio cultural imaterial no Brasil/ La trayectoria de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en Brasil. Brasília: IPHAN-Ministério da Cultura, 2006.

JUHÉ-BEULATON, Dominique, CORMIER-SALEM, Marie-Christine, ROBERT, Pascale (de), ROUSSEL, Bernard. **Effervescence patrimoniale au Sud**. Marseille: IRD Editions, 2013.

KATZ, Esther. Las cocinas indígenas en América Latina: ¿ignoradas, despreciadas o reapropiadas? In : Bak-Geller, Sarah; Katz, Esther. **Nación y cocina en América Latina**. México. A paraître.

KATZ, Esther. Emigration, mutations sociales et changements culinaires en pays mixtèque (Oaxaca, Mexique), **Anthropology of Food** [on line], 2008, N° S 4. **Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine**. <http://aof.revues.org/2912>

LESTAGE, Françoise, De la circulation des nourritures. La perpétuation et l'extension des liens sociaux des migrants mexicains via l'approvisionnement en produits alimentaires, **Anthropology of Food** [on line], 2008, N° S4, **Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique latine**. <http://aof.revues.org/2942>

MEDINA, F. Xavier, PROVANSAL, Danielle, MONTERO, Cecilia, Food and migration: the Abaceria Central Market of Gràcia (Barcelona). A place to taste ethnic mixing and food, **Anthropology of Food** [on line], 2010, N° 7, **Migrations, pratiques alimentaires et rapports sociaux**. <http://aof.revues.org/6595>

OLIVEIRA, João Pacheco (de), Uma etnologia dos "índios misturados"? **Situação colonial, territorialização e fluxos culturais, Mana**, 1998, 4 (1) : 47-77.

RIBEIRO, Berta G. **Os Índios das águas pretas**. São Paulo: EDUSP/Companhia das Letras, 1995.

ROBERT, Pascale (de), VELTHEM, Lucia H. (van). L'heure du *tacacá*. Consommation et valorisation d'aliments traditionnels amazoniens en zone urbaine (Brésil), **Anthropology of Food** [on line], 2008, N° S 4. **Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine**. <http://aof.revues.org/3533>

SAHAGÚN, Bernardino (de). **Historia general de las cosas de Nueva España**. México: Porrúa, 1999 [1570-1582].

VELTHEM, Lucia H. (Van). 'Comer verdareiramente': produção e preparação de alimentos entre os wayana. **Horizontes Antropológicos, N° Comida**, 1996, 4: 10-26.

GRUPO DE TRABALHO 03

A Alimentação e a Gastronomia como Atrativos Turísticos

A INTER-RELAÇÃO ENTRE GASTRONOMIA, CULTURA, TURISMO E COMÉRCIO LOCAL EM SANTIAGO DE COMPOSTELA. PRIMEIROS RESULTADOS

INTERRELATION BETWEEN FOOD PRODUCTION, CULTURE, TOURISM AND LOCAL TRADE IN SANTIAGO DE COMPOSTELA. FIRST RESULTS

Emilio Carral V. (emilio.carral@usc.es),
X. Carlos Carreira (xoancarlos.carreira@usc.es),
Breogão M. Vila (breo.m.v@gmail.com) e
Elias Torres Feijó (eliasjose.torres@usc.es)
Universidade de Santiago de Compostela

RESUMO

Os objetivos do presente trabalho centram-se em analisar a inter-relação entre gastronomia, cultura, turismo e comércio local num importante destino turístico: Santiago de Compostela. Para isso, em primeiro lugar analisou-se a sua bacia alimentar, concluindo que ocupa uma posição central na oferta de produtos locais de qualidade, de tal modo que se cumpre relativamente bem o princípio de sustentabilidade segundo o qual produção e consumo devem estar próximos. Em segundo lugar, analisou-se a demanda dos visitantes que se deslocam à cidade, bem como a percepção deles a respeito do papel da gastronomia na oferta turística e quanto à importância da oferta de produtos alimentares de qualidade na área de influência, concluindo que está a ser desenvolvido um sistema que permite ao comerciante uma rápida elaboração de produtos e ao visitante cumprir as suas expectativas consumindo alimentos que se lhe apresentam como locais, mas que têm escassa conexão com a realidade cultural, com a gastronomia e com a produção local.

Palavras-chave: gastronomia; cultura; turismo; produção local;

ABSTRACT

This work is focused on analyzing the interrelation between food production, culture, tourism and local trade in an important destination as Santiago de Compostela. For this, first we analyzed its foodshed, concluding that it occupies a central position in the supply of quality local products, meeting relatively well the principle that production and consumption are as close as possible. Secondly we analyzed the demand of visitors as well as their perception of the role of gastronomy in the tourism offer and the importance of offering quality products in the surroundings, concluding that it is being introduced a system that allows the restaurants a rapid food preparation, and allows visitors to meet their expectations to consume foods that are presented as locals notwithstanding they are loosely connected with local cultural, gastronomy and production

Keywords: food; culture; tourism; local production

1.- Introdução

A gastronomia tem vindo a levantar-se como um dos instrumentos elaboradores de identidade mais fortes na sociedade de finais do século XX e inícios do século XXI (Richards, 2002; Mak *et alii*, 2012; Hillel *et alii*, 2013). Deste modo, através das imagens gastronómicas existentes a respeito de uma comunidade, consolidam-se determinadas ideias que vão necessariamente ter uma repercussão em termos do entendimento dessa comunidade e das maneiras de relacionamento com ela.

A circulação destas imagens poderá produzir-se internamente, de maneira que o resto de comunidades sejam alheias a esse tipo de ideias, como também poderão sair do seu campo de referência pré-estabelecido, ora promovidas a partir da própria comunidade, ora sendo (re)elaboradas por elementos externos a esta. Resulta fundamental entender os mecanismos de diálogo entre os

diferentes imaginários para sabermos como é elaborada a identidade de um lugar, pois esta será necessariamente fabricada através da negociação do entendimento de agentes internos e externos; negociação que será, por sua vez, construída através de uma série de processos complexos de interação entre agentes locais e forâneos. Como parte deste processo identitário, a gastronomia é instrumento de criação e consolidação de discursos e imaginários a respeito de uma comunidade. Ela faz parte do conjunto de ferramentas de identificação das comunidades como parte do que Eriksen (1993) denominou *nacionalismo informal*. Segundo este antropólogo norueguês, as identidades nacionais estão alicerçadas em elementos provenientes de duas vertentes: a formal, conectada com as necessidades do estado-nação moderno (ideologia ou organização burocrática); e a informal, reconhecida em eventos e elementos coletivos. Neste segundo tipo de mecanismos identitários é que se insere o nosso campo de estudos, que também serve de via de reconhecimento de comunidades na sociedade pós-moderna.

O discurso gastronômico constitui, pois, um aparelho social através do qual é construída a ligação entre lugar e comunidade; ela permite que uma coletividade crie vínculos com os produtos que ela própria produz. A gastronomia funciona de maneira simbólica, tal como muitos outros elementos, em forma de uma representação da *sua* história e dos modos de vida da comunidade. É o meio definitivo para a sustentabilidade de uma comunidade, porque lhe permite legitimar-se, traduzindo (alegoricamente) a sua ligação histórica com o seu território, numa ordem declaradamente hereditária, onde terra e cultura estão colocados como uma entidade única e inseparável (Hillel *et alii*, 2013).

Esse relato gastronômico reelabora-se e pode ver-se afetado no seu contato com forâneos. Mais em concreto, nos últimos anos, a relação entre gastronomia e turismo está crescendo e a aproximando-se cada vez mais: a culinária tem vindo a se converter, aliás, num elemento chave da experiência turística e os seus utentes são um mercado importante para a cozinha regional e local (Richards, 2002). Segundo Richards (2003), um dos grandes problemas do turismo consumidor de cultura é que, pelo facto de se tratar de um mercado novo e em crescimento, conduz a um incremento da competição/concorrência entre atrações que focalizam os seus objetivos nos mesmos visitantes. Os turistas costumam estar interessados, de maneira progressivamente maior, por experiências de consumo provenientes da cultura local, mas a presença deles implica determinados riscos para essa cultura, se o citado consumo provocar uma reinvenção da mesma tendo como objetivo único a satisfação dos interesses da indústria turística (Martins Ramos, 1999).

Num mundo em que a industrialização de um grande número de produtos teve como consequência o apagamento de marcas de identidade e globalização de consumos, podemos encontrar a mesma oferta de produtos, com ligeiras (ou inexistentes) variações, em lugares cujas culturas pouco ou nada têm a ver. Para definir este processo, Ritzer (2006) usa o conceito de *McDonaldização* em que, não só a gastronomia, mas a própria sociedade está organizada de maneira altamente racionalizada. Fazendo uma analogia com o modo de funcionamento dos restaurantes McDonald's, se o aplicarmos ao visitante de uma cidade, este terá umas férias:

- altamente eficientes, em que, ajustadas ao tempo disponível, terá o máximo de experiências possíveis.
- altamente calculáveis, em que itinerários, lugares visitados e custos são conhecidos com anterioridade à viagem.
- altamente previsíveis, em que evitam contatos com âmbitos da cultura que não são familiares, com a consequente ausência de surpresas.
- altamente controladas/automatizadas, em que se revela uma preferência por tratar com pessoas cujo comportamento está altamente limitado por roteiros de atuação.

Perante estas consequências da organização social da sociedade pós-moderna, a cozinha de um lugar pode oferecer experiências vinculadas significativamente a espaços e territórios, revelando-se como uma das áreas de autenticidade que podem ser desfrutadas com relativa facilidade por turistas de qualquer procedência. De facto, turismo cultural e gastronômico tendem a estar ligados estreitamente e a acontecer em grupos sócio-económicos similares e que compartilham interesses. Mas mesmo

aqueles turistas que não mostraram interesse inicial pela gastronomia admitem que a sua experiência com a culinária do lugar aumentou a sua satisfação e acabar por constituir um dos elementos fortes da sua visita (no caso de Portugal e da Espanha, por exemplo, mais de 40% dos turistas indicaram que a gastronomia do lugar visitado foi muito importante na sua experiência turística: Richards, 2001: 2). E pode, até, levá-los a repetir destino (Sparks *et alii*, 2004: 61).

Assim sendo, a gastronomia funciona como um dos mecanismos usados pelas pessoas para conformar as suas opiniões e os seus discursos a respeito dos lugares visitados e da experiência vivida. Daí que, nas sociedades pós-modernas, para além continuar a ser uma importante via de formação da identidade, tenha vindo a se converter numa parte incontornável do consumo e numa vivência central do turista. Os contatos com as experiências culinárias oferecidas são, em potência, um motivo para considerar um lugar turisticamente atrativo; mas isto só parece conseguir-se saciando o visitante com produtos que possam chegar a ser considerados autênticos, o que liga, como já foi apontado, comida, lugar e comunidade.

Porém, a experiência do autêntico parece ser um conceito negociado, afetando fatores provenientes do lado da demanda e da oferta. O que é autêntico para a população de um lugar pode não corresponder com a imagem turística e em muitos casos os hábitos de consumo entre comunidade de acolhida e visitante não coincidem. Do *Department of Hotel and Tourism Management* (Hillel *et alii*, 2013) aludem à autenticidade como uma avaliação que provém dos relacionamentos entre turistas e os objetos culturais, enquanto Beer (2008, *apud* Hillel *et alii*, 2013) insiste no seu caráter negociado quando defende que o que é autêntico é o que ambos têm concordado que o seja, mesmo fora da sua zona de contato.

Quanto aos alimentos locais, o interesse dos turistas por experiências de consumo provenientes da cultura local vai crescendo paralelamente a uma crescente popularidade desses alimentos, em casos derivado da existência de diversos movimentos e estudos que frisam a importância de que produtores e consumidores estejam tão próximos como for possível. O movimento "Slow Food", fundado em 1986 por Carlo Petrini, postula que todas as pessoas possam ter acesso e desfrutar de uma comida que seja boa para elas mesmas e para o planeta. O seu conceito de comida (Slow Food: asociación internacional, 2015) baseia-se em três princípios interrelacionados: que seja boa (sadia, saborosa e de qualidade), limpa (que não danifique o meio ambiente) e justa (nos preços ao consumo e à produção). A agroecologia considera que a soberania alimentar e as produções destinadas ao comércio local devem ser priorizadas. Em todo o caso, como indicam Darby *et al.* (2008), a demanda de produtos locais mesmo pode chegar a ser independente das outras qualidades que são associadas de forma natural a eles, como uma maior frescura e a procedência de explorações familiares menos industriais.

Há dez anos, Lang (2006) desenvolveu o conceito de “Food miles” como indicador do desenvolvimento sustentável, a fim de pôr em evidência os custos diretos sociais, medioambientais e económicos do transporte dos alimentos, que se encontram habitualmente ocultos aos olhos dos/as consumidores/as. Na mesma linha nasce o conceito de “bacia alimentar” local que foi definida por Peters *et al.* (2009) como a terra que poderia satisfazer uma parte das necessidades alimentares dum núcleo de população dentro dos limites duma área geográfica relativamente circunscrita.

Como acabámos de anotar, a ideia de alimentos locais, regra geral, é simplificada estabelecendo algum tipo de distância limite desde o ponto de consumo, de modo que é denominado ‘local’ qualquer alimento produzido dentro desse limite (Dunne *et al.* 2011; Hendrickson *et al.* 2013; Pirog & Rasmussen 2008). Deste modo, alguns autores costumam identificar esse limite com valores que vão das 50 e 400 millas. (Selfa Qazi 2005; Smith & MacKinnon 2007; Hendrickson *et al.* 2013; Pirog & Rasmussen 2008). Zumkehr e Campbell (2015), no entanto, no seu estudo sobre o potencial dos cultivos locais para cubrir a demanda de alimentos nos Estados Unidos, utilizam raios de 50 e 100 milhas para determinar as bacias alimentares (outro modo de simplificação é o de fixar como ‘locais’ os alimentos produzidos dentro duma área delimitada por uma fronteira geográfica ou política: Dunne *et al.* 2011; Duram & Oberholtzer 2010; Pirog & Rasmussen 2008, Darby *et al.*, 2008; Hinrichs 2003; DeCarlo *et al.*, 2005; Dunne *et al.* 2011; Pirog 2003; Futamura, 2007; Jake *et al.*, 2015;

Timmons et al, 2008). Ao mesmo tempo, diversos autores insistem em que não existe uma definição clara do que signifique “alimentos locais” (Dunne et al 2011; Smithers et al., 2008). Feagan, R. (2007) considera que a determinação do que seja “local” dependerá de circunstâncias sociais, ecológicas e políticas; por esta razão, ele defende a necessidade de que exista uma maior clareza quanto à forma de delimitar e entender este termo. Por sua vez, Shawn, A. (2015) sugere que a consideração dos alimentos como locais deve apresentar também (ou possuir alternativamente) uma relação direta entre consumidores e produtores.

Seja como for, a maior presença da bacia alimentar na oferta gastronômica a visitantes e o seu consumo, irá, para o caso que nos ocupa, em várias direções de interesse: certamente, contribuirá para uma maior sustentabilidade e identificação da população com o seu relato gastronômico e poderá contribuir para manter os seus modos de vida e a economia local de maneira estável e sustentável; e permitirá uma maior certeza na (re)elaboração identitária da comunidade feita pelas pessoas visitantes. Sustentabilidade e afetividade identitárias (Torres Feijó, 2015) podem ser reforçadas, encontrando uma aliada na pessoa que visita o espaço e a comunidade. Obviamente, qualquer tipo de indiferença ou desinteresse de locais e/ou visitantes, nas suas ofertas e procuras, contribuirá para efeitos contrários aos antes indicados.

2.- Corpus e Objetivos:

Os objetivos do presente trabalho, inserido no âmbito do projeto “Discursos, imagens e práticas culturais sobre Santiago de Compostela” como meta dos Caminhos de Santiago”, centram-se em avançar na análise da inter-relação entre gastronomia, cultura, turismo, produção alimentar e comércio local numa cidade, Santiago de Compostela, caracterizada por duas importantes peculiaridades: por um lado, ser a meta final do Caminho de Santiago e um destacado destino turístico; por outro lado, ser o centro de uma comarca ou bacia alimentar com capacidade suficiente para satisfazer as necessidades de consumo da sua população, sob critérios de comércio de proximidade ou mesmo “slow food”. Estes resultados irão servir, também, para estabelecermos hipóteses sobre os vínculos entre conhecimento prévio, repertórios culturais das pessoas e comunidades de origem e a sua relação com o destino.

O projeto, como transparece o seu título, tem por finalidade conhecer e explicar o processo, complexo, de inter-relações e homologias existentes entre as grandes narrativas contemporâneas sobre Santiago e o Caminho de Santiago, as imagens veiculadas por diversos produtos culturais e as práticas efetivas das pessoas na cidade. Situou-se como termo *ab quo* do projeto o ano 2008, determinado por ser 2010 o último Ano Santo até ao momento e não haver outro até 2021, assim podendo analisar os antecedentes discursivos imediatos a esse ano e conhecer os efeitos deles e os processos subsequentes num período extenso sem um momento forte como o Ano Santo.

O auge contemporâneo do Caminho produziu-se concretamente a partir de 1993, o primeiro Ano Santo Compostelano (também denominado Ano Jacobéu); este auge teve lugar após duas visitas do Papa João Paulo II a Santiago (a primeira das grandes narrativas aludidas), depois das declarações institucionais da União Europeia e da UNESCO sobre Santiago de Compostela e o Caminho, respetivamente como primeiro itinerário europeu e como Patrimónios da Humanidade (a segunda delas), e do início da extensão global da obra de Paulo Coelho *O Diário de um Mago* (Torres Feijó, 2011), a terceira dessas narrativas de alargamento internacional. Determinamos igualmente um corpus documental definido pela produção escrita e audiovisual desde 2008 até o presente (textos literários, filmes, documentários, páginas web, guias turísticos, cadernos de viagem): identificar e analisar as narrativas mediadoras tem um papel importante; elas costumam assentar nos discursos de largo alcance previamente elaborados e, de regra, são lidos com referência implícita ou explícita, consciente ou inconsciente, por afirmação ou negação, aos grandes discursos.

A seleção do corpus de comunidades do projeto (e, conseqüentemente, do presente estudo) teve como alvo determinar as comunidades europeia e a extra-europeia que mais visitavam Santiago de Compostela, além da procedente do estado espanhol e da própria comunidade galega no termo *ab*

quo do estudo (o primeiro termo *ad quem* é dezembro de 2014). Segundo dados que nos foram fornecidos pelo Centro de Estudos Turísticos (USC), foram a comunidade portuguesa e a brasileira a nacionalidade europeia e extracomunitária respetivamente que emitiram um maior número de turistas no ano 2008, a que unimos a galega e a espanhola (a exterior à Galiza que tem maior presença na capital galega). A respeito das práticas culturais, a recolha de informação de visitantes, esta foi obtida mediante a realização de 1.976 inquéritos implementados na rua por entrevistador@s galeg@s, portugues@s e brasileir@s ao longo de 365 dias ininterruptos (26/03/2013-25/03/2014)¹.

Além disso, estes quatro grupos coincidem com comunidades que apresentam determinadas proximidades à Galiza, cultural, histórica, geográfica, político-administrativa, linguística que podem permitir-nos apurar hipóteses e chegar a conclusões sobre as relações dessa proximidades com as imagens e as práticas culturais efetivas. Com efeito, ainda que aqui, nesta primeira abordagem, iremos ficar mais pela conhecimento das motivações, teremos em conta estes elementos político-culturais e geo-culturais importantes: as comunidades brasileira e portuguesa têm vínculos linguísticos e de receção de emigrantes, acrescentando-se, no caso de Portugal, a proximidade geográfica e, também, de modos históricos de vida, sobretudo com relação ao Norte do país. No caso de visitantes procedentes do estado espanhol, a comum pertença político-administrativa com a Galiza durante séculos e a fluência, nesse espaço, dum relato mais ou menos quotidiano sobre a comunidade galega. Proximidades (e eventuais costas viradas), portanto, de que o fenómeno gastronómico e a sua relação com a bacia alimentar santiaguesa, podem ser um bom indicador (e assim o perspetivamos) do tipo de interesse(s) e desinteresse(s) das pessoas visitantes, considerados os grupos de procedência. E que podem permitir conhecer, neste âmbito, o estado do conhecimento e relacionamento das mesmas, obviamente também com a derivação dum possível um componente planificador posterior.

3. Metodologia:

Para atingir os dois objetivos parcelares enumerados na alínea anterior foram utilizadas duas metodologias diferentes. Quanto à bacia alimentar, admitindo, como foi já indicado, a definição de *comercialização local* várias interpretações de acordo com o contexto, o país, o entorno, os grupos sociais e mesmo o tipo de produtos, consideramos que, para o caso galego, as duas formulações são perfeitamente adequadas ao nosso estudo. A bacia alimentar de Santiago de Compostela foi determinada sobre a base da denominada “Comarca de Santiago”, delimitação geográfica, sócio-económica e com categoria administrativa oficial galega, como manifestam a existência da Lei 7/1996, de 10 de julho, de desenvolvimento comarcal (Presidência da Xunta de Galicia, 1996) particularmente nos pontos 1 e 2 do seu preâmbulo, e o Decreto 65/1997, de 20 de fevereiro, que aprovava “definitivamente o mapa comarcal” da Galiza (Consellería da Presidencia e Administración Pública da Xunta de Galicia, 1997). A entidade comarcal é utilizada também aos efeitos analíticos pelo oficial Instituto Galego de Estatística (IGE, 2016). Entendemos por comarca uma área espacial individualizada por uns determinados caracteres do meio físico, com umas relações humanas internas que a dotam de singularidade. É, pois uma “miniregião” no sentido alargado do termo (González, 1997). Por outro lado, completamos a análise com o estudo das bacias alimentares, que incluem as comarcas existentes com um raio de 50 e 100 Km.

Para a análise da bacia alimentar assim delimitada realizou-se um balanço entre a produção da mesma e o consumo dos seus habitantes: a produção foi estabelecida a partir dos dados da superfície dedicada a cada cultivo (que se encontram desglossados ao nível comarcal), tirados de duas fontes - o mais recente censo agrário (INE, 2009) e o Inquérito de Superfície e Rendimento de Cultivos mais atual (ESYRCE, 2014); o consumo de alimentos por pessoa foi estabelecido a partir da base de dados de

¹ Igualmente, foram realizadas entrevistas à população residente ou vinculada quotidianamente a Santiago de Compostela através de 915 inquéritos domiciliários e de rua a residentes de Santiago de Compostela e comarca; do mesmo modo, foram realizados 400 inquéritos a comerciantes das diversas áreas de Santiago de Compostela. Pretendemos a abordagem das perspetivas prévias das pessoas quanto à sua viagem e visita e o que efetivamente declaram fazer ou fazem efetivamente, quanto aos seus interesses (quanto a consumos culturais), cruzando os dados com a interpretação dos elementos de coesão e funcionamento da comunidade, e com o resultado das entrevistas feitas a pessoas e comerciantes da comunidade, analisando a existência ou não de interseções.

consumo nos lares do Ministério da Agricultura (*Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*, 2011).

Quanto aos visitantes, o que denominamos “inquérito a visitantes”, inserido dentro do projeto, é baseado na realização de entrevistas quantitativas e qualitativas a visitantes, entendendo por tal aqueles que entram à cidade com uma periodicidade maior a quinze dias. Consta de 1.976 inquéritos realizados na rua, desenhados para ter uma duração média de 20/25 minutos, posteriormente codificadas para a criação de um corpus de entrevistas. Trata-se um questionário em que predominam as perguntas de tipo aberto, realizado ao longo dos 365 dias do ano, por uma equipa de nove entrevistadores diferentes, todos eles treinados e com competência bastante nas línguas e culturas de procedência (pessoas nativas ou com formação superior especializada), para poder evitar eventuais resultados insatisfatórios com problemas no relacionamento linguístico-cultural, e com captação de pessoas entrevistadas em diversos pontos e acessos da cidade, o que consegue uma redução sistemática de um possível viés. O inquérito contém perguntas a respeito dos imaginários das pessoas entrevistadas, as motivações da visita, o conhecimento da cultura do lugar de destino, os seus possíveis consumos ou as estratégias de planificação da viagem; como também questões relacionadas com o perfil sócio-económico e sócio-cultural. Sobre estes dados e para o presente estudo, foi feita uma seleção de 400 entrevistas, elaboradas entre o dia 23 de abril de 2013 e 26 de julho do mesmo ano, de maneira que podemos contar com vários períodos feriadados para cada âmbito europeu¹ e uma época média-alta, em termos turísticos, no Brasil. De maneira que, se tivermos em conta estas entrevistas, encontramos uma amostra de 65 pessoas entrevistadas brasileiras, 178 espanholas, 78 galegas e 79 portuguesas. Ainda que iremos fazer uma apresentação global de motivações, iremos centrar-nos (e não com pormenor) nos dados das comunidades forâneas, pondo de parte o caso galego, que não apareceria como visitante (sim, em bastante medida, com relação a Santiago, mas não à Galiza).

No que se refere às práticas, foram escolhidas para o presente estudo as seguintes perguntas, combinadas com o âmbito de procedência da entrevistada: Pergunta 1321: “Quais são as motivações da sua viagem?” / “Quais são as razões para visitar Santiago de Compostela?” / Por que vem a Santiago de Compostela?”. - Pergunta 133: “Com que ideia identifica a Galiza?” / “O que pensa que é singularmente atrativo da Galiza?”. - Pergunta 2151: “Tinha previsto comer alguma coisa antes de vir?”. Pergunta 2151 a: “O quê?”. - Pergunta 2152: “O que comeu finalmente?”. - Pergunta 2153: “Onde comeu finalmente?”.

Para determinarmos a hierarquia estabelecida entre os diferentes elementos, foi utilizada a ferramenta TextFixer², com a qual podemos determinar a frequência de produtos consumidos através de sistemas de contadores de palavras. Assim sendo, poderemos determinar qual é a classificação por produtos, de maneira que saibamos as tendências de cada grupo analisado e poderemos determinar futuramente as homologias entre os discursos de cada um e as suas práticas efetivas.

Apresentaremos, em primeiro lugar, a bacia alimentar de Santiago, realizando um balanço entre a produção atual e o consumo dos seus habitantes. Em segundo lugar, analisaremos a demanda dos visitantes que chegam à cidade para apresentar a percepção que têm do papel da gastronomia na oferta turística e a sua importância para o conhecimento da comunidade e, nela, o peso da oferta de produtos de qualidade no entorno.

¹ Dia 10 de junho em Portugal, dia de Camões; 17 de maio, dia das letras galegas; 25 de julho, festividade de Santiago, padroeiro de Espanha e dia nacional da Galiza.

² Disponível em <http://www.textfixer.com/tools/online-word-counter.php>. (Consultado 08/06/2014).

4.- Resultados

4.1.- Produção e consumo de alimentos

4.1.1.- A bacia alimentar de Santiago. Balanço entre produção e consumo dos seus habitantes

Na Tabela nº 1 oferece-se a percentagem de necessidades de consumo das pessoas que habitam na comarca de Santiago que podem ser atendidas com aquilo que é produzido localmente. Observa-se que a comarca só não produz de modo suficiente no caso dos cereais, do vinho, da carne de ovino e duns poucos produtos de horta, estando a maioria das necessidades preenchidas com a produção local.

Alargando a bacia de alimentação às comarcas situadas num raio de 50 ou mesmo de 100 quilómetros, a situação não apresenta diferenças substanciais, embora possa indicar-se que se vai tornando mais deficitária fundamentalmente em frutas, carne de bovino e batatas, ao mesmo tempo que apresenta mais excedentes de castanhas, de lacticínios e, sobretudo, de vinho. Convém não , como indicam Timmons et al (2008), que a estacionalidade é também um fator importante, ainda que não seja recolhida nestes cálculos . Por exemplo, na futa e nos produtos de horta pode existir um superávit nalguma época do ano e déficit noutras. No entanto,e dado que as produções deste tipo na comarca e na bacia alimentar de Santiago são feitas ao ar livre e não mediante estufas, as épocas do ano onde a produção supera as demandas da população local coincidem com as de máxima afluência de turistas.

Santiago de Compostela está, pois, numa situação relativamente boa do ponto de vista dum sistema de alimentos locais (Local Food System) por dois motivos. Por um lado é o cabeçalho de uma região geográfica bem delimitada e de uma bacia alimentar também bem definida e isso tem uma influência positiva já que, como indicam Darby et al. (2008) as fronteiras predefinidas podem servir como um ponto natural da delimitação geográfica da produção "local "na mente dos consumidores. Além disso, o nível de auto-abastecimento da comarca e bacia alimentar de Santiago é relativamente alto, com um nível que fica perto do encontrado por Timmons et al (2008) para os estados da EUA com maior capacidade para abastecer a sua população como Iowa, South Dakota ou North Dakota.

Segundo Jake et al. (2015) os benefícios qualitativos destes sistemas são importantes. Entre eles, citam os seguintes: a conexão direta entre as pessoas e as terras agrícolas que infunde um sentido da responsabilidade entre as consumidoras; certo orgulho associado com a criação duma comunidade auto-sustentável e a melhoria da saúde que ocorre ao aumentar a presença da produção alimentar obtida localmente na nossa dieta

4.1.2.- As produções de qualidade na bacia alimentar

Na Tabela nº 2 reflectem-se as produções de qualidade com Indicação Geográfica Protegida (IGP) produzidas na Galiza. Observa-se que, deste ponto de vista, a situação de Santiago de Compostela pode ser considerada central, pois, embora dentre as produções com zona geográfica delimitada apenas duas se encontrem dentro da comarca de Santiago, mais de 70 % do total se situam num raio de 100 Km; cabe ainda assinalar que praticamente todos os produtos com IGP não associados a uma área geográfica concreta são ou podem ser produzidos na comarca de Santiago ou no seu entorno mais imediato.

En resumo, em Santiago encontram-se produtos de proximidade e qualidade facilmente e, além disso, em abundância e com diversidade (vinho, queijo, hortaliças, batatas, carnes e produtos cárneos, mel, etc.).

4.1.3.- A comercialização

Diferentes autores constataram a importância do comércio local, porque as/os consumidoras/es, quando se trata de escolher os alimentos que vão comprar, dão muita importância ao facto de serem

produtos de época e conhecer a sua origem (Cone & Myhre de 2000, Kloppenburg et al ., 2000, Thompson & Coskuner-Balli 2007, Turner & Hope, 2014)

Neste sentido é necessário salientar que, com excepção do leite líquido, duma parte dos produtos cárneos e duns poucos produtos de horta, os alimentos produzidos destinam-se em grande medida ao auto-consumo. Os excedentes – e somente nalguns casos a totalidade da produção – costumam ser vendidos em circuitos curtos e de proximidade. É isso o que acontece com o queijo, as hortaliças, as batatas ou a fruta, por exemplo.

A comercialização é feita de diversos modos: através da venda direta – que pode observar-se com a existência de pontos situados nas margens das estradas disponibilizando grelos, p.ex. –; por meio da criação de grupos de consumo – até ao momento pouco significativos em termos quantitativos, mas importantes do ponto de vista qualitativo – ou, na mesma linha, fomentando a criação de mercados de produtos sustentáveis e de proximidade com a iniciativa de grupos de produtores/as tanto na própria cidade de Santiago (p.ex. no bairro de Belvis, semanalmente) como na comarca (p.ex. Teu, Bertamiráns) ou no entorno mais próximo (p.ex. Foro Ecológico do Barbança), também uma vez por semana.

Talvez um dos aspectos a destacar no caso de Santiago e o seu entorno seja o de que, apesar da desapareição das feiras, continuam a conservar-se alguns dos mercados locais tradicionais mais vivos da Galiza. Um exemplo disso é o próprio Mercado Central de Santiago – conhecido em espanhol como “Plaza de Abastos” – , mas também merecem referência os mercados tradicionais de Padrão, Carvalho ou Melide (no raio de 50 km) e os de Betanços ou Monterroso (no raio de 100 km).

4.1.4.- Resumindo a produção e o consumo de alimentos na bacia alimentar de Santiago de Compostela

De acordo com a perspectiva que estamos a aplicar, pode afirmar-se que Santiago de Compostela, a comarca e o seu entorno mais próximo são um exemplo relativamente interessante de soberania alimentar ou de sistema onde se cumpre bastante bem o princípio de que a produção e o consumo se encontrem à menor distância possível (importante para a agro-ecologia e a sustentabilidade). Do mesmo modo, cabe sublinhar que Santiago ocupa um lugar central no referente aos produtos de qualidade com IGP. Finalmente, importa destacar que ainda conserva a vitalidade de vários mercados locais.

Tudo isto configura um sistema interessante como exemplo ou referente – mesmo que seja imperfeito – a respeito daquilo que é conveniente para o presente e no qual importa apostar rumo ao futuro. E isto tudo implica uma capacidade da comarca de satisfazer a sua auto-suficiência e sustentabilidade, também em relação com o consumo das pessoas visitantes

Na continuação, trata-se de observar de que modo é percebida a realidade gastronómica-alimentar de Santiago por parte do turismo, como a avalia e como se insere nela, impactando quer de modo positivo, quer negativo, tanto do ponto de vista económico como do cultural.

4.2.- Análise da percepção e demandas das visitantes que se deslocam a Santiago

4.2.1.- Motivações da viagem

Sobre o corpus de entrevistas acima referido, e dentro da seleção de 400 entrevistas, uma primeira conclusão é que os resultados que nos oferecem os dados recolhidos, a gastronomia conta com escassa relevância no que se refere às motivações das viagens em qualquer um dos (quatro) grupos analisados.

As motivações dos quatro grupos, no entanto, diferem entre si (Tabela nº 3). O grupo de pessoas procedentes do Estado Espanhol é formado de maneira maioritária por pessoas cujo desejo principal é fazer turismo ou estar de férias, caso também dos portugueses. Para os galegos, o principal motivo,

a muita distância do resto, são as razões familiares ou pessoais. No grupo brasileiro, com alguma distância a respeito do resto, as motivações principais da visita a Santiago de Compostela são as religiosas.

4.2.2.- Atrativo da Galiza

Estes dados contrastam e são matizados com aqueles obtidos a partir da análise de uma outra pergunta relacionada com a Galiza. Se atendermos às respostas obtidas na pergunta sobre o atrativo da Galiza, a gastronomia joga um papel completamente diferente, pois passa das últimas posições de relevância para as primeiras, exceto para a comunidade brasileira (Tabela nº 3). Os resultados obtidos falam, de maneira geral, de que a gastronomia conta com uma importância elevada no que se refere aos atrativos percebidos, especialmente no que diz respeito à comunidade espanhola, ainda que os elementos relacionados com a natureza pareçam destacar-se como aqueles que são criadores de maior atrativo da Galiza.

Parece existir uma correlação entre gastronomia e desconhecimento de atrativo da Galiza. Os resultados indicam que quanto maior é o desconhecimento, menor é o peso atribuído à gastronomia no imaginário do atrativo. Esta situação permite-nos estabelecer a hipótese de que a maior conhecimento e atração pela comunidade galega, maior será o peso da gastronomia nos elementos atraentes do lugar visitado. Deste modo, como podemos ver na gráfica nº 1, os elementos gastronômicos perdem importância na medida em que aumenta o desconhecimento do atrativo da comunidade.

4.2.3.- Consumos

Com as análises anteriormente descritas podemos ter uma ideia de como funciona o imaginário da Galiza a respeito da Gastronomia. Resta saber se esse imaginário se traduz ou não (e sobretudo, como o faz) em consumos (e em quais). O estabelecimento de relações entre imaginários e práticas resulta essencial para conhecer como está funcionando realmente a construção das práticas culturais de um determinado lugar, ao mesmo tempo que permite saber se as imagens elaboradas sobre ele se correspondem ou não com os consumos. Vid Anexo I deste trabalho.

Os três consumos principais dos visitantes espanhóis à cidade de Santiago de Compostela são os de polvo (14,69%), empanada (7,76%) e marisco (6,12%). A soma destes três produtos chega até 28,57%, representando o polvo o dobro do consumo do segundo produto mais consumido. Estão seguidos pelo caldo (4,90%), a torta de Santiago (4,08%), a vieira (3,67%), os sandes (3,27%) e as lulas (2,86%). Os 53,23% restantes estão constituídos por 73 itens diferentes de menor frequência de consumo e que não chegam a 3% do total, o que indica uma alta variedade de produtos com consumos reduzidos. Igualmente, é significativo que a intenção de consumir alguns dos produtos considerados mais típicos da Galiza no seu conjunto e que a ela se associam (polvo, marisco e empanada, é drasticamente substituída (Gráficas 2a e 2b).

No caso dos visitantes portugueses (Gráficas 3a e 3b), o produto mais consumido é a Torta de Santiago, com 12,99% do total, seguida pelo polvo (11,69%), a paelha (6,49%), empanada (5,19%), pimentos de *Padrón* (3,90%), tortilha (3,90%) e marisco (2,60%). Os 53,25% restantes apresentam 36 produtos diferentes de consumo reduzido. Quanto ao contraste entre intenção e consumo real, como no caso espanhol, existe uma variação relativamente imprevista entre as primeiras intenções e os consumos reais. Destaca-se, particularmente, a diminuição do consumo real do marisco, o polvo e dos pimentos, frente ao previsto; e, fundamentalmente, o surto da empanada, que não estava nas previsões, e da torta de Santiago; e o reforço do consumo de paelha.

O principal consumo brasileiro (Gráficas 4a e 4b) é o da Torta de Santiago, que atinge os 15,24% do total, representando mais do dobro do marisco (7,62%), situado em segundo lugar. O polvo (6,67%) e o caldo (4,76%) fecham a lista de produtos galegos. Com esta mesma última percentagem aparecem a salada e a pizza, que, como a paelha, não são identificáveis com a cultura galega, mas que também

contam com representatividade na lista dos produtos mais consumidos pelos brasileiros. O resto deles, que representam 56,19%, é composto por 44 itens de consumo inferior a 4%. Caldo, marisco, polvo, paelha, saladae pizza aparecem como principais produtos no âmbito das intenções, estavam entre as suas preferências prévias, que descem sensivelmente (com menção especial para a paelha), exceto as duas últimas, contrastando com o surto enorme da tora de Santiago, o produto mais consumido.

5.- Considerações finais.

Tomado o conjunto dos três âmbitos de procedência, o imaginário gastronómico a respeito da Galiza parece sustentado principalmente por dois produtos: o marisco e o polvo. As intenções maioritárias dos turistas provenientes dos grupos analisados revelam uma ocorrência significativa de ambos os elementos, embora não se correspondam com um consumo efetivo deles. Esta situação é especialmente relevante no grupo espanhol, mas apresenta um comportamento geral nos três grupos: marisco e polvo representam 44,07% do total das intenções para os espanhóis, 32,43% para os portugueses e 25,92% no caso brasileiro.

Verifica-se a existência de dificuldade de identificação da gastronomia galega para portugueses e brasileiros, que a associam com elementos provenientes de outros lugares do Estado Espanhol. Assim, ambas as comunidades de visitantes, manifestam uma significativa intenção de consumo de paelha, simbólica da culinária espanhola. Esta situação pode ser indicativa de um conhecimento baixo da especificidade da gastronomia galega, talvez apontando para o facto de que uma parte significativa do conhecimento que esses grupos possuem é construída a partir da ligação com as referências culturais provenientes da imagem de Espanha. Nesta situação, é lógico que não exista identificação com a realidade do entorno mais local, com os produtos e com o funcionamento da bacia alimentar de Santiago de Compostela. Mas é mostra também duma (crescente) oferta de produtos como a paelha nos serviços de restauração situados nos lugares mais visitados e turísticos.

Verifica-se uma falta de correspondência entre os setores produtivos de maior importância na galiza em geral e os consumos efetivos na cidade. Segundo os dados do Instituto Galego de Estadística (IGE, 2013), o produto principal das pescas galegas - muito por cima do rodovalho ou da truta – é o mexilhão; de facto, a Galiza é - conjuntamente com o Chile e a China - uma das principais produtoras mundiais de mexilhão. Porém, o consumo deste produto em restaurantes não apresenta percentagens significativas em nenhuma das três comunidades em foco (desde a não aparição nos consumos dos brasileiros, passando pelos 1,21% dos espanhóis até aos 2,6 % dos portugueses).

Verifica-se que a correspondência entre os consumos turísticos em restaurantes e a dieta local e a produção da bacia alimentar de Santiago de Compostela é praticamente inexistente. Assim, os peixes e as carnes são ausências relevantes nos consumos dos visitantes, sobretudo porque se trata dos elementos mais presentes na dieta da população local (Xunta de Galicia, 2008: 12-13) e para os quais há uma maior capacidade de produção nesta bacia alimentar. Neste sentido, podemos estimar que apenas um terço dos produtos consumidos nos restaurantes compostelanos pelos turistas têm origem na bacia alimentar de Santiago, ainda que esta – conforme ficou provado – tenha capacidade para produzir o quanto baste para satisfazer este consumo, em termos gerais (com as exceções anteriormente assinaladas: cereais, carne de ovino e certos produtos de horta).

Nos restaurantes não parece existir um aproveitamento dos produtos com denominação de origem protegida ou com indicação geográfica protegida, apesar da posição central de Santiago relativamente a esta produção (assinalada em 3.1.2.) e ainda que o consumo deste tipo de produtos por parte dos turistas se situe entre 12% e 22% do total. Por outro lado, não se detecta a correspondência das ementas oferecidas com a dieta atlântica, que se baseia fundamentalmente num abundante consumo de peixes, legumes e hortaliças.

Os visitantes brasileiros e os portugueses parecem os mais permeáveis à oferta *in situ* gastronômica da cidade. Para estas duas comunidades - ainda que, de novo, de maneira mais significativa no caso da brasileira -, a Torta de Santiago é o produto de maior consumo. Estão, provavelmente,

influenciados pela quantidade de trabalhadoras que a oferecem nas portas das lojas, em pontos estratégicos, usando uma técnica de venda que não parece aplicar-se com idêntico esforço para outros produtos locais de qualidade produzidos nesta bacia alimentar (queijos, vinhos, grelos, pimentos, mel ou aguardente, por exemplo). De facto, como evidencia o caso do Brasil, ela é um produto quase desconhecido para as pessoas desse país e acaba por ser o mais consumido, provavelmente indicando indiferença deste setor com relação à gastronomia local e/ou identificação desta com a torta (um produto doce, não habitual como refeição).

Em particular, e por comunidades, convém salientar que a espanhola é, no seu conjunto, a que manifesta maior conhecimento e atração pela gastronomia galega, qualquer coisa lógica se tivermos em conta a geração quotidiana neste espaço de ideias, imagens e estereótipos de comunidades, em que a Galiza aparece vinculada ao mar e ao marisco como produto distintivo. Neste sentido, podemos considerar complementar deste atrativo o invocado por este setor pela natureza, ligado à gastronomia em várias dimensões e reforçado da atração pela culinária galega. Também, é este âmbito o que apresenta maior variedade de produtos consumidos, o que bem pode funcionar como um indicador suplementar do conhecimento da comunidade. Ora, a drástica substituição que o marisco apresenta, desde a intencionalidade manifestada pelo seu consumo até o consumo efetivo, talvez esteja indicando um retraimento, talvez provocado por ser muitos desses produtos caros em relação aos outros, derivado de consumidores de nível económico médio e/ou baixo ou não dispostos a realizar alto investimento nestes consumos.

No âmbito português e brasileiro, nos termos de identificação da comunidade através da sua gastronomia e os consumos ocnsequentes, salienta a presença da paelha, um prato não identificável com a gastronomia histórica da Galiza (onde, quanto aos pratos com arroz, estessão parcialmente diferentes e denominados genericamente “arroz de” mais o nome do produto central do mesmo); ele é um prato originário do leste peninsular no sue conjunto, mas, certamente, difundido em muitas ocasiões como um prato espanhol em geral. De resto, a diminuição do consumo real de marisco pode dever-se a causas similares às indicadas para o âmbito espanhol; o caso do menor consumo efetivo dos pimentos, um produto barato em relação aos outros, pode também implicar-se por ser ele um produto de época (verão fundamentalmente); e o surto da empanada também pode explicar-se por iguais motivos de preço, ao ser um dos produtos mais baratos da oferta gastronómica. Note-se que este produto é um dos emblemático da Galiza e a sua ausência nas intenções de consumo pode estar novametne revelando desconhecimento efetivo da comunidade. Observe-se que a inexistência de consumos fortes de paelha e pimentos desde o âmbito espanhol reforça o conhecimento e desconhecimento respetivo das comunidades em foco.

Já o caso do Brasil apresenta um conhecimento baixo, em geral, da gastronomia galega, reforçado por um desinteresse evidente ao aparecerem saladas e pizzas como consumos intencionais, aquelas de origem genérica, estas de conhecida origem italiana (e alto consumo no Brasil); o descenso drástico entre intenções e consumos efetivos e o aumento da torta de Santiago parecem evidenciar e reforçar esse desinteresse pela realidade gastronômica da comunidade.

Com a única exceção do marisco, os produtos consumidos são de custo médio-baixo e de preparo simples. Neste sentido, os restaurantes contam com a possibilidade de que os produtos com consumos mais elevados, tais como o polvo, a *empanada*, os pimentos *de Padrón*, a tortilha, a Torta de Santiago ou caldo galego, estejam prontos num tempo relativamente curto, o que permite ao mesmo tempo oferecer um serviço eficaz e atrair o maior número de clientes. Trata-se de um conceito que, ainda mantendo alguns dos princípios de *fast food*, o redesenha, já que não se oferecem produtos cuja origem seja não marcada (por exemplo, hambúrguer, batata frita ou salada), mas aqueles que possibilitam ao visitante à cidade usufruir de uma experiência que possa considerar genuinamente local. Este sistema permite ao mesmo tempo que o comerciante faça uma rápida elaboração de produtos e que o visitante cumpra as suas expectativas ao consumir produtos que se lhe apresentam como locais, mas que, na verdade, se encontram escassamente conectados com a realidade cultural, da gastronomia e da produção local.

Em contraste com a bacia alimentar da comarca de Santiago (pondo agora de parte o caso particular dos produtos do mar), salienta a escassa ou nula presença do conjunto dos produtos desta na intenção e no consumo efetivo dos visitantes. Estudos particulares e em profundidade são precisos (assim como a deteção e análise do consumo de todos os produtos no corpus total) mas tudo indica que há aqui, por um lado, uma perda de oportunidade e, por outro, uma situação que, se continuar massiva, pode levar a reconversão de determinadas dedicações profissionais e da consequente manutenção de determinados produtos, o qual tem implicações importantes do ponto de vista ambiental, económico e sócio-cultural.

De resto e em termos mais alargados podemos concluir igualmente que, funcionando a gastronomia funciona como um dos mecanismos usados pelas pessoas para conformar as suas opiniões e os seus discursos a respeito dos lugares visitados e da experiência vivida, o desconhecimento manifestado pelas pessoas procedentes do Brasil e de Portugal (este, ainda acrescentado pelo efeito de proximidade geográfica) parece evidenciar uma esquematização genérica da Galiza como Espanha, o qual salienta ainda mais com a aparente falta de peso na identificação da comunidade galega com a mesma origem e comunidade linguística galego-luso-brasileira. O caso português pode estar indicando (haveria que discriminar entre diversas procedências dentro do estado vizinho à Galiza) uma espécie de espírito de fronteira particular, em que a proximidade funcione como miragem de conhecimento e a própria realidade unitária do país seja extrapolada sem matizes ao âmbito além fronteira do estado vizinho (e, historicamente, rival, em muitas ocasiões).

A gastronomia, podemos apreciá-lo no presente caso, constitui um indicador importante e um fator forte no entendimento da comunidade, aqui, a partir do contraste entre bacia alimentar e consumos intencionais e reais, tanto a compostelana como a galega, manifestando o seu grau de conhecimento e uso um índice do conhecimento geral e tipo de interesses das pessoas visitantes. A próxima pormenorização e o futuro aprofundamento nos vetores indicados poderá permitir verificar ou não as hipóteses aqui apenas anotadas; e isto tanto quanto ao conhecimento e uso externo deste conjunto, quanto à oferta por parte da comunidade e, também, quanto às suas repercussões sociais, ambientais e económicas, em si mesmas e como canais do conhecimento mais alargado e eficaz dessa comunidade; tudo o qual pode acabar por significar um uso mais satisfatório e sustentável dos recursos oferecidos ou, pelo contrário, nasua progressiva deterioração.

BIBLIOGRAFIA

- CETUR - Centro de Estudos e Investigacións Turísticas (2014). *Estudo da Caracterización da Demanda Turística de Santiago de Compostela (Mercado Portugués e Brasileiro): ano 2008, 2009, 2010, 2011 e 2012*. Universidade de Santiago de Compostela.
- Cone, Cynthia Abbott, and Andrea Myhre. 2000. "Community-Supported Agriculture: A sustainable alternative to industrial agriculture?" *Human organization* no. 59 (2):187-197.
- Consellería da Presidencia e Administración Pública da Xunta de Galicia. Decreto 65/1997, do 20 de febreiro, polo que se aproba definitivamente o mapa comarcal de Galicia.. Diario Oficial de Galicia (DOG), nº 63. de 3 de abril de 1997. Disponível em <http://www.xunta.es/diario-oficial/> (Consultado 20/02/2016)
- Darby, K., M.T. Batte, S. Ernst, and B. Roe. 2008. Decomposing local: A conjoint analysis of locally produced foods. *American Journal of Agricultural Economics* 90(2): 476–486.
- DeCarlo, T.E., V.J. Franck, and R. Pirog. 2005. Consumer perceptions of place-based foods, food chain profit distribution, and family farms. Ames, IA: Leopold Center for Sustainable Agriculture
- Dunne, J.B., K.J. Chambers, K.J. Giombolini, and S.A. Schlegel. 2011. What does “local” mean in the grocery store? Multiplicity in food retailers’ perspectives on sourcing and marketing local food. *Renewable Agriculture and Food Systems* 26(1): 46–59.
- Duram, L., and L. Oberholtzer. 2010. A geographic approach to place and natural resource use in local food systems. *Renewable Agriculture and Food Systems* 25(2): 99–108
- Eriksen, Thomas Hylland (1993), "Formal and Informal Nationalism", in: *Ethnic and Racial Studies*, Volume 16, Number 1, January.

- Feagan, R. (2007) “The place of food: mapping out the ‘local’ in local food Systems”. *Progress in Human Geography* 31(1) pp. 23–42
- Futamura, T. 2007. Made in Kentucky: The meaning of “local” food products in Kentucky’s farmers’ markets. *Japanese Journal of American Studies* 18: 209–228.
- González, R. R. (1997). Villa y comarca funcional en Galicia. *Investigaciones geográficas*, (18), 115-130.
- Hendrickson, M., T. Johnson, R. Cantrell, J. Scott, and J. Lucht. 2013. Can rural foodscapes support economic development AND local consumers? Paper presented at the annual joint meeting of the Agriculture, Food, and Human Values Society and the Association for the Study of Food and Society, June 22, East Lansing, MI.
- Hillel, David; Belhassen, Yaniv & Shani, Amir (2013), “What Makes a Gastronomic Destination Attractive? Evidence from the Israeli Negev”, *Tourism Management*, 36, 200-209.
- Hinrichs, C.C. 2003. The practice and politics of food system localization. *Journal of Rural Studies* 19(1): 33–45.
- Instituto Galego de Estatística (IGE). 2014. Valor e produción da pesca. Disponível em: http://www.ige.eu/web/mostrar_seccion.jsp?idioma=gl&codigo=0301 (Consultado 15/01/2016)
- Instituto Galego de Estatística (IGE). 2016. Atlas Comarcal. Disponível em: http://www.ige.eu/web/mostrar_paxina.jsp?paxina=002001&idioma=gl (Consultado 15/01/2016)
- INE - Instituto Nacional de Estadística (2009). *Censo Agrario*. INE. Disponível em: http://www.ine.es/dyns/INEbase/es/operacion.htm?c=Estadistica_C&cid=1254736176851&menu=resultado&idp=1254735727106 (Consultado 01/11/2015)
- Jake C. Galzki, David J. Mulla and Christian J. Peters (2015). Mapping the potential of local food capacity in Southeastern Minnesota. *Renewable Agriculture and Food Systems*, 30, pp 364-372. doi:10.1017/S1742170514000039.
- Kloppenborg, Jack, Sharon Lezberg, Kathryn De Master, George W. Stevenson, and John Hendrickson. 2000. "Tasting Food, Tasting Sustainability: Defining the Attributes of an Alternative Food System with Competent, Ordinary People." *Human organization* no. 59 (2):177-186.
- Lang, T. (2006). “Locale / global (food miles)”, *Slow Food (Bra, Cuneo Italy)*, 19.05.2006.
- Mak, Athena H.H; Lumbers, Margaret & Eves, Anita (2012). “Globalization and Food Consumption in Tourism”, *Annals of Tourism Research*, vol. 39, No. 1, 171-196.
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2011). *El consumo alimentario en España. Año 2011*. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2007-2014). *Encuesta sobre Superficies y Rendimientos de Cultivos en España. ESYRCE-2014* Disponível em: <http://www.magrama.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-agrarias/agricultura/esyrce/resultados-de-anos-antiores/default.aspx> (Consultado 01/10/2015)
- Peters, C.J., Bills, N.L., Lembo, A.J., Wilkins, J.L., and Fick, G.W. 2009. Mapping potential foodsheds in New York State: A spatial model for evaluating the capacity to localize food production. *Renewable Agriculture and Food Systems* 24:72–84.
- Pirog, R. 2003. Ecolabel value assessment: Consumer and food business perceptions of local foods. Ames, IA: Leopold Center for Sustainable Agriculture
- Pirog, R., and R. Rasmussen. 2008. Food, fuel, and the future: Consumer perceptions of local food, food safety, and climate change in the context of rising prices. Ames, IA: Leopold Center for Sustainable Agriculture
- Presidencia da Xunta de Galicia. Lei 7/1996, do 10 de xullo, de desenvolvemento comarcal . Diario Oficial de Galicia(DOG), nº 142, 18 de julho de 1996. Disponível em http://www.xunta.es/dog/Publicados/1996/19960719/Anuncio86B6_gl.html (Consultado 20/02/2016)
- Ramos, Francisco Martins (1999). “Du tourisme culturel au Portugal”, *Ethnologie Française* n.º XXIX, 285-293.
- Richards, G. (2003). “What is Cultural Tourism?”. Van Maren, A. (ed.) *Erfgoedvoor Toerisme*. National Contact Monumenten.

- Richards, Greg (2002). *Gastronomy: an Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption*. London: Routledge.
- Richards, Greg (2001). “Gastronomy as a Source of Regional Identity and Tourism Development”. *ATLAS Gastronomy Special Interest Group Meeting in Esposende, Portugal*.
- Ritzer, George (2006), *La McDonalizacion de la sociedad*, Madrid: Editorial Popular.
- Selfa, T., and J. Qazi. 2005. Place, taste, or face-to-face? Understanding producer–consumer networks in ‘local’ food systems in Washington State. *Agriculture and Human Values* 22(4): 451–464
- Shawn A. Trivette. How local is local? Determining the boundaries of local food in practice. 2015. *Agriculture and Human Values* 32:475–490
- Smith, A., and J.B. MacKinnon. 2007. *The 100-mile diet: A year of local eating*. Toronto: Random House.
- Smithers, J., J. Lamarche, and A.E. Joseph. 2008. Unpacking the terms of engagement with local food at the farmers’ market: Insights from Ontario. *Journal of Rural Studies* 24(3): 337–350.
- Slow Food*: Associação Internacional. Disponível em: <http://www.slowfood.com/network/pt-pt/> (Consultado 01/11/2015)
- Sparks, Beverley; Boven, John & Klag, Stefanie (2004) “Restaurants as a Contributor to a Tourist Destination’s Attractiveness”, *Sustainable Tourist*. Disponível em: http://www.crctourism.com.au/wms/upload/resources/bookshop/RestaurantsContribn_Stage3-PtII.pdf (Consultado 01/05/2014)
- Thompson, Craig J., and Gokcen Coskuner-Balli. 2007. "Enchanting ethical consumerism: The case of Community Supported Agriculture." *Journal of consumer culture* no. 7 (3): 275-303.
- Timmons, D., Wang, Q., and Lass, D. 2008. “Local foods: Estimating capacity”. *Journal of Extension* 46(5):1–10.
- Torres Feijó, E. J. 2011. “Discursos contemporâneos e práticas culturais dominantes sobre Santiago e o Caminho: a invisibilidade da cultura como hipótese. LOURENÇO, Antonio; SILVESTRE, Osvaldo - *Literatura, espaço, cartografias*. Coimbra: Centro de Literatura Portuguesa, 2011. p. 93-151.
- Torres Feijó, E. J. 2015. “Identity Sustainability, Identity Affectivity, and the Ithaca Traveler: Conceptual Tools for Measuring and Modeling Tourism as an Opportunity” in Gabriel R. Ricci (ed.): *Travel, Tourism and Identity*, Transaction Publishers, New Brunswick, pp127 – 142.
- Turner, Bethaney, and Cathy Hope. 2014. "Ecological connections: Reimagining the role of farmers' markets." *Rural Society* no. 23 (2):175-187.
- Xunta de Galicia (2008) *Encuesta sobre los hábitos alimentarios de la población gallega: 2007*. Santiago de Compostela: Consellería de Sanidade – Xunta de Galicia.
- Zumkehr, A. and Campbell, J. E. (2015) “The Potential for Local Croplands to Meet US Food Demand”. *Frontiers in Ecology and the Environment*, 13: 244–248. doi:10.1890/140246

APÉNDICE: Tabelas e gráficas
TABELAS

Tabela nº 1. Percentagem de consumo das habitantes da bacia alimentar de Santiago de Compostela que pode ser atendido com os alimentos produzidos nela.

	comarca	Raio (Km)			comarca	Raio (km)	
		50	100			50	100
Frutas	363%	33%	36%				
Carne bovino	327%	66%	81%				
Batatas	179%	105%	92%				
Produtos Hortícolas	164%	187%	155%	Feijões verdes	1558%		
				Aboborinhas	540%		
				Couves	503%		
				Legumes de folha	394%		
				Outros legumes	365%		
				Pimentos	355%		
				Tomates	190%		
				Cebolas	169%		
				Alfaces/ Chicórias	157%		
				Cenouras	42%		
Alhos	31%						
Castanhas	141%	168%	223%				
Lacticínios	139%	546%	456%				
Trigo	17%	13%	20%				
Vinho	14%	448%	478%				
Carne ovino	5%	2%	3%				

Tabela nº 2. Produção com IGP no entorno de Santiago de Compostela

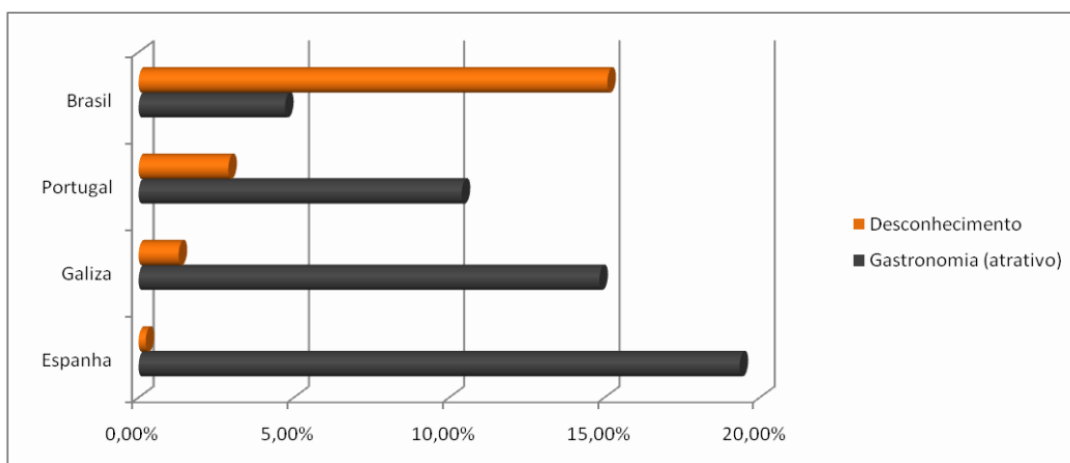
Com área geográfica delimitada e localizada			
	comarca	raio de 50 Km	raio de 100 Km
Vinhos			
Ribeira Sacra	não	não	sim
Rias Baixas	não	parcial	sim
Monterrei	não	não	não
Ribeiro	não	não	sim
Val-de-Orras	não	não	não
Queijos			
Arçua-Ulhoa	não	parcial	sim
Zebreiro	não	não	não
São Simão da Costa	não	não	sim
Hortalças e batatas			
Fava de Lourençá	não	não	não
Batata da Galiza	não	parcial	parcial
Pimento de Hervão	não	sim	sim
Pimento do Couto	não	não	sim
Grelos da Galiza	sim	sim	sim
Pimento de Oimbra	não	não	não
Pimento da Arnoia	não	não	sim
Outros			
Pão de Cea	não	não	sim
Torta de Santiago	si	si	si
Sem área geográfica delimitada mas com possibilidades de produção			
	comarca	raio de 50 Km	raio de 100 Km
Pemil	sim	sim	sim
Vitela galega	sim	sim	sim
Agricultura ecológica	sim	sim	sim
Aguardente da Galiza		sim	sim
Queijo “Tetilla”	sim	sim	sim
Mel da Galiza	sim	sim	sim
Castanha da Galiza	sim	sim	sim

Tabela nº 3. A gastronomia como motivo da viagem e/ou atrativo

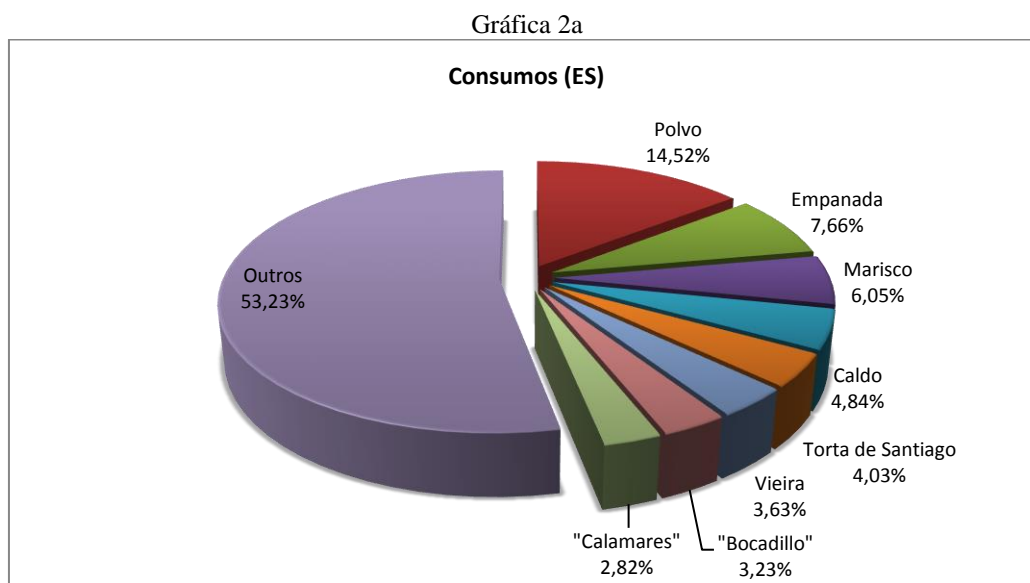
Amostra	Gastronomia é o seu motivo para viajar a Santiago de Compostela			Explicitam, em pergunta aberta, que o atrativo da Galiza é a Gastronomia ou um elemento gastronômico.		
	Valores percentuais			Valores percentuais		
	Sim	Não	NS/NR/NP	Sim	Não	NS/NR/NP
Espanhóis	3,37%	95,51%	1,12%	40,45%	58,64%	1,12%
Portugueses	2,53%	97,47%	0,00%	17,72%	72,15%	10,13%
Brasileiros	1,54%	98,46%	1,00%	4,62%	72,31%	23,08%
Galegos	1,28%	94,87%	3,85%	25,64%	65,38%	8,97%
TOTAL (Promédio)	2,18%	96,58%	1,24%	22,11%	67,07%	10,83%

GRÁFICAS

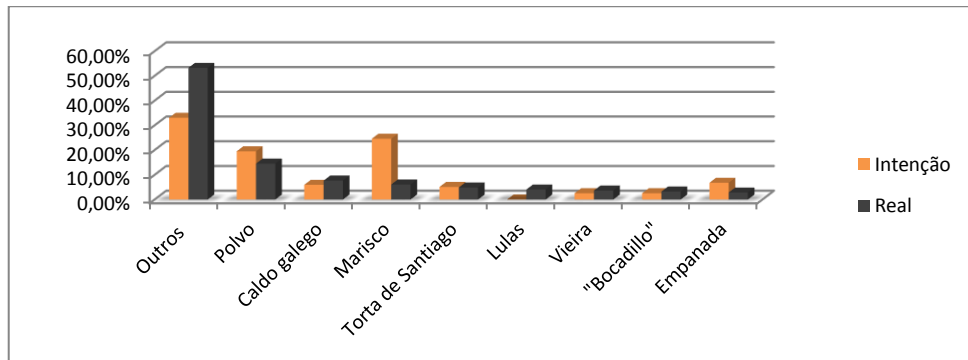
Gráfica nº 1. Correlação entre gastronomia e desconhecimento de atrativo da Galiza.



Gráfica nº 2. Intenção e consumo reais de visitantes procedentes do Estado Espanhol

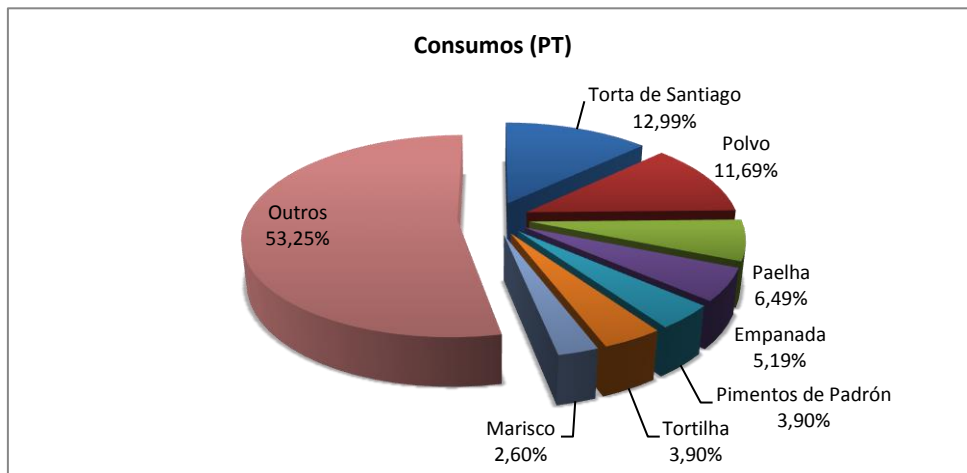


Gráfica 2b

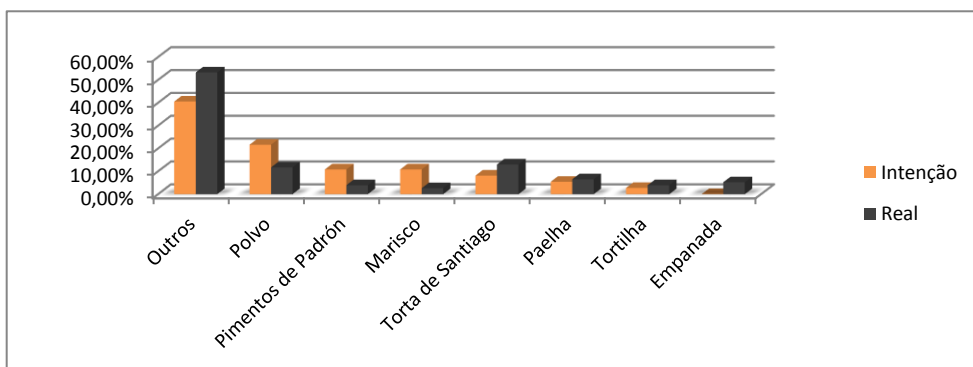


Gráfica nº 3. Intenção e consumo reais de visitantes procedentes de Portugal

Gráfica 3a

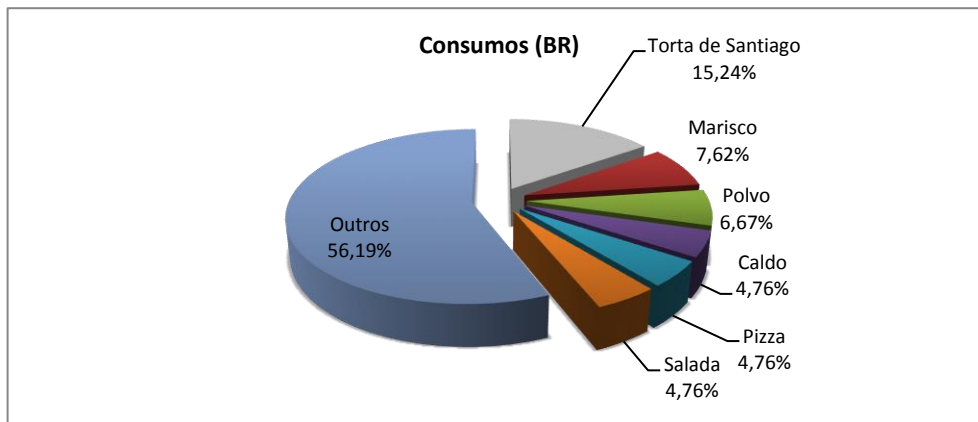


Gráfica 3b

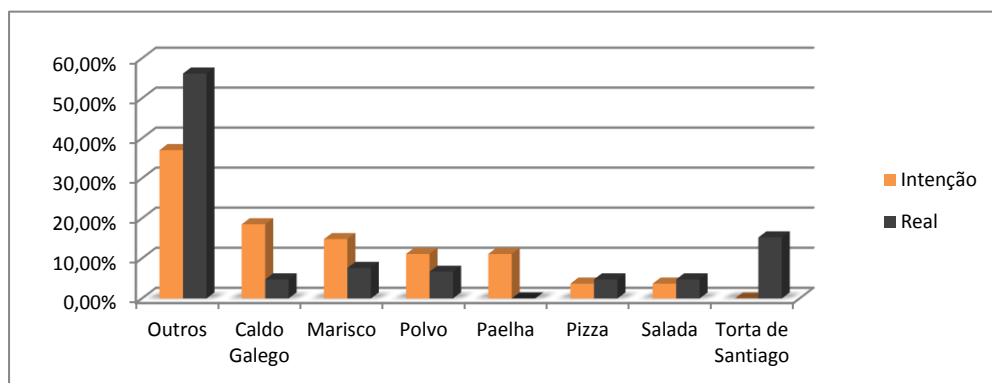


Gráfica nº 4. Intenção e consumo reais de visitantes procedentes do Brasil

Gráfica 4a



Gráfica 4b



ALIMENTAÇÃO E TURISMO EM VILA REAL: O PAPEL DOS RESTAURANTES

Xerardo Pereiro

Departamento de Economia, Sociologia e Gestão
CETRAD (Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento)
Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (Portugal). xperez@utad.pt

Manuel Luís Tibério

Departamento de Economia, Sociologia e Gestão
CETRAD (Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento)
Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (Portugal). mtiberio@utad.pt

RESUMO

Este trabalho problematiza o papel dos restaurantes como um espaço de mediação entre o local e o global, o destino, o território e os seus visitantes, com base num estudo de caso na cidade de Vila Real (Trás-os-Montes e Alto Douro, Portugal). Desde a antropologia e sociologias do turismo e dos produtos alimentares, a metodologia utilizada consistiu de observação participante e entrevistas aplicadas por investigadores devidamente treinados e orientados pelos coordenadores e autores deste texto. Ao longo do trabalho analisamos o perfil social dos promotores e gestores dos restaurantes, a trajetória biográfica do projeto e dos seus protagonistas, as aculturas do trabalho e dos trabalhadores, os traços característicos do restaurante e da sua cozinha. É ainda avaliada a oferta e o processo alimentar (produtos, serviços, perfil dos clientes, aproveitamento turístico), a presença dos produtos locais e o efeito multiplicador dos restaurantes no desenvolvimento local e na construção de uma imagem positiva sobre o “bom comer e beber” na região de Trás-os-Montes e Alto Douro (Norte interior de Portugal). Os principais resultados apontam para uma consideração dos restaurantes como espaços de mediação turística, e também como espaços cada vez mais produto turístico, nos quais os rituais de comensalidade expressam valores e sintomas sociais.

INTRODUÇÃO

De comer comida a comer património cultural

A alimentação, além de nutrição e culinária, a alimentação é também entendida como mediação e representação simbólica das identidades culturais. A alimentação é, assim, convertida, cada vez mais, um pouco por todo o mundo, em património cultural (Scuta Fagliari, 2005; Álvarez e Medina, 2008). O património cultural é um instrumento de união social, coesão e identificação coletiva, e também pode ser um mecanismo de reprodução das diferenças sociais e de hegemonias e de conflitos (Silva, 2014). O património cultural alimentar tem-se convertido numa ferramenta âncora para desenvolver, através do turismo e outros, diferentes territórios que se integram assim em mercados globais de mobilidades.

Neste trabalho pretendemos refletir sobre a relação entre alimentação e turismo através de um cenário importante de relação: os restaurantes. Com base num estudo de caso na cidade de Vila Real (Norte interior de Portugal), capital do distrito de Vila Real, vamos questionar alguns enlaces possíveis entre alimentação e turismo, que permitam um melhor e maior desenvolvimento territorial.

De comer para viver, a viver para comer

Sem comida é impossível viver, precisamos de alimentar-nos para ter energia e sobreviver. A alimentação pode ser vista como um fenómeno histórico e bio-socio-cultural (cf. Schraemly, 1982; Contreras, 1993; 1995; Goody, 1998; Flandrin e Montanari, 2001; Poulain, 2005; Contreras e Gracia,

2011). A obtenção de alimentos passou ao longo da história da humanidade pela caça, recoleção, pesca, horticultura, agricultura, pastorícia e indústria. Na actualidade assiste-se a uma enorme diversidade de modos de produção de alimentos os quais são a unidade básica da alimentação:

“... os produtos naturais culturalmente construídos e valorizados, transformados e consumidos respeitando um protocolo de utilização fortemente socializado” (Poulain, 2005: 11).

A alimentação não é exclusivamente dieta, nutrição e saúde. A alimentação é um processo sociocultural e também um sistema de produção, distribuição e consumo de alimentos que obedecem a diferentes textos culturais (ex.: “gramáticas culinárias”) e paisagens alimentares. Portanto, os alimentos têm significados socioculturais que devem ser explorados para melhor compreender o ser humano e o planeta, ou como assinala o antropólogo Jesús Contreras:

“El significado de los alimentos no se elabora tanto en el nivel de la producción como en el de la transformación y el consumo” (Contreras, 1995: 12).

Nesta linha, a proposta teórico-metodológica de Jack Goody (1998) mostra uma abordagem etnohistórica possível e necessária para entender os processos alimentares. Assim, a alimentação é um cenário de conflitos, lutas e negociações pelo controlo sobre os recursos e o lugar da dominação. Por outro lado, as mudanças na cozinha, pela introdução de ingredientes ou técnicas novas, representam uma integração na economia mundial -cf. o trabalho de Sydney Mintz sobre o açúcar- e também novas diferenciações.

Na proposta de Goody (1998), a alimentação pode ser vista em relação com a estrutura doméstica e a classe social (ex. no processo de produção de bens, na distribuição do poder e autoridade no económico, na estratificação social e política) e segundo ele, com o qual estamos totalmente de acordo, devemos estudar os processos de produção, distribuição, preparação, consumo e limpeza da comida. Este programa adota uma visão da alimentação como fenómeno social total. No âmbito da produção deveremos estudar as atividades primárias, a organização do trabalho, a tecnologia, o armazenamento; no contexto da distribuição, o mercado, a política e o comércio; na preparação, a cozinha, as artes culinárias e as relações de género entre mulheres e homens; no consumo, atenção à mesa, aos grupos sociais e às complexas identidades.

Se tradicionalmente a alimentação serviu para definir grandes áreas culturais, ex. trigo e centeio no Ocidente, arroz na Ásia e milho na América Latina, a globalização alimentar constitui um processo histórico de circulação mundial de alimentos que transformou os limites e conteúdos dessas áreas culturais, permitindo a mestiçagem e muitas apropriações e redefinições alimentares, questionando a autossuficiência e a soberania alimentar.

Paradoxalmente, num contexto atual de intensa globalização, observamos uma intensificação de lógicas patrimoniais de alimentos ditos “locais”. A que respondem? Qual o seu sentido? Estas lógicas patrimoniais da alimentação obedecem a interesses de rentabilização turística, política, social e económica (cf. Álvarez e Medina, 2008). e assentam em ligações ao território, a uma certa ancestralidade, a uma suposta tradição artesanal da produção, consumo e valores associados ao produto que são valorizados e postos em cena.

Mas nos processos de patrimonialização alimentar encontramos (Expeitx, 2004; Pereiro e Prado, 2005; Álvarez e Medina, 2008; Cantero e Ruíz Ballesteros, 2011): a) diferentes eficácias simbólicas, pois nem todos os produtos atingem os mercados alvo; b) seleções essencialistas e primordialistas que esquecem os processos de construção social subjetiva dos patrimónios; c) silenciamento dos produtores (ex. mulheres); d) objetualização, congelamento e materialização fossilizada da alimentação, por vezes; e) negação da natureza plural do património alimentar, das clivagens de classe social, das permeabilidades e influências externas, das incorporações via comércio, do intercâmbio e das trocas; f) fronteiras culinárias mais além das estritamente político-administrativas; g) mestiçagem e não apenas particularismos, difusão e transculturalidade, fluxos através de fronteiras, mundialização dos mercados alimentares, fluxos de comida, cosmopolitismo e tensões locais-globais; i) hipertrofia patrimonial dos produtos alimentares.

Esta abordagem crítica analisa como as lógicas patrimoniais obedecem não apenas a interesses de representação e afirmação simbólica das identidades, como a interesses de rentabilidade económica –mercantilização da cultura e do património cultural- e política. O património cultural alimentar é um recurso para viver que tenta multiplicar o valor dos alimentos através de uma nova fileira de valor, muitas vezes associada ao turismo. Falamos em património alimentar como conceito mais alargado, ligado à cultura da alimentação (sistemas agroalimentares, produtos, cozinhas tradicionais, gastronomia, técnicas culinárias, dietas, alimentos tradicionais e modernos, prazer, paladar, consumo...).

Outros autores (Schluter, 2006) utilizam a noção de património gastronómico (cf. <http://www.patrimonio-gastronomico.com/> consultado o 12-04-2016), um conceito que consideramos mais burguês, mais artístico, da “alta cozinha”, mais elitista, mais da distinção pelo gosto refinado e requintado, tendo muito de património de “classe” e estatuto. A “gastronomia” é uma forma de identificar, certificar e categorizar determinado tipo e formato de alimentação como elemento de destaque e distinção social e cultural. É uma categoria com estilização implícita e que achamos algo redutora para o que queremos conhecer.

Na atualidade participamos de uma hipertrofia patrimonial alimentar, isto é, de um excesso e ilimitado número de processos de classificação como património cultural de alimentos por parte de instituições políticas, empresas e sociedade civil de todo o mundo. Desde a UNESCO até aos governos regionais e locais, agentes sociais muito importantes nestes processos, todos eles são animados por um potencial desejo de desenvolvimento, para o qual precisam de uma etiqueta patrimonial e um “tunning” ou envoltório cultural. Desta forma, a tradição alimentar e os produtos alimentares tradicionais são uma fonte de recursos para a produção patrimonial. A tradição e o velho são agora prestigiados como “antigo”, “autêntico”, “saboroso”, “irrepetível”, “imemorável” (Hjalager e Richards, 2002; Hall, 2003; Pereiro e Prado, 2005; Valagão, 2006; Álvarez e Medina, 2008; Pereiro, 2009; Truning, 2010; Cantero e Ruíz Ballesteros, 2011).

Os processos de patrimonialização alimentar estão ancorados em territórios, e nessa ligação territorial podemos afirmar que “comer é incorporar um território” (Poulain, 2005: 224), isto é, a comida e a bebida são a paisagem na mesa e no prato, uma gramática cultural que expressa modos de viver específicos e também a viagem dos alimentos com um novo valor e apresentação simbólica. Essa ligação entre terra, território e identidade é feita pelo consumidor de uma forma sentimental e emocional, e também corporal –ex. autocontrolo ou hedonismo-. Por isso, o património alimentar é um campo para estudar as identidades, pois é nele que se expressam quem somos nós e os outros (grupos e indivíduos), como nos relacionamos com o mundo e quais os nossos modos de viver. Deste modo, devemos estudar a forma, o uso, a função e o significado sociocultural (sentidos para as pessoas) da alimentação nos seus contextos patrimoniais, pois a comida e a bebida são fortes elementos de construção de memórias sociais coletivas.

Restaurar o corpo e a alma

“La barriga se sacia rápido, el espíritu no se sacia nunca” (Paco de Lucía, guitarrista, em Documentário: Paco de Lucía – Francisco Sánchez, 2009)

Um dos contextos patrimoniais atuais é o restaurante, um espaço de mediação entre locais e visitantes. As saídas para comer e beber fora têm uma larga história (cf. Pitte, 2004: 939 e ss.). A palavra restaurante procede do latim “restaurare” (restaurar), no sentido de restabelecer o vigor físico, de reparar, de remeter ao bom estado físico ou recuperar as forças. Lugar onde comida e bebida podem ser procurados pelo público, mediante pagamento. A sala pública que ficou conhecida como “restaurante” tem a sua origem em França na segunda metade do século XVIII (Pitte, 2004: 940), e os franceses continuam, ainda hoje em dia, a oferecer contribuições para o desenvolvimento dos restaurantes.

O serviço da restauração surgiu com os mercados e as feiras que obrigavam os camponeses a comer fora de casa, cultivando assim relações sociais de amizade e negócios (cf. Pitte, 2004). Nas cidades,

os primeiros restaurantes começaram a servir pratos simples como sopa e pães na rua. O primeiro proprietário de um restaurante acredita-se que tenha sido Boulanger (de alcunha Chantoiseau), um vendedor ambulante de sopas, que abriu um negócio em Paris em 1765, na rua ds Poulies, próximo do Louvre, em confronto com o grémio de comidas preparadas (cf. Pitte, 2004: 943). Foi assim que Monsieur Boulanger passou dos caldos a uma variedade de pratos sólidos servidos em porções individuais, no que foi seguido por um grande número de imitadores que, para se diferenciarem da concorrência mais antiga, passaram a se auto denominarem "Restaurants", adoptando o nome do caldo nutritivo que, supostamente, "restaurava" as forças.

De acordo com Spang (2003: 14), os primeiros *restaurateurs* vendiam pouca comida sólida. Na sua forma inicial, portanto, o restaurante era especificamente um lugar onde as pessoas iam não para comer, mas para se sentar e bebericar lentamente o seu restaurant. Em 1835 a palavra restaurante aparece por primeira vez num dicionário da academia francesa (Pitte, 2004: 945). A palavra "restaurant", com pequenas modificações, denota um lugar público para comer no Brasil, França, Espanha, Inglaterra, Alemanha e muitos outros países. "Ristorante" na Itália, "Restaurang" na Suécia, "Restoran" na Rússia ou "Restaurancia" na Polónia.

Nos finais do século XIX o restaurante associa-se com força ao turismo e ao que se denominou a arte da cozinha (Pitte, 2004: 947). É assim que se produz uma aliança entre hoteleiros como César Ritz e cozinheiros como Auguste Escoffier, e que espalharam a ideia de restaurante associado ao turismo por toda Europa. Em síntese, o restaurante é um espaço social no qual se representam as identidades de locais e visitantes. A diversidade é inerente aos restaurantes e em Portugal podemos encontrar os seguintes tipos (Cunha, 2001: 257):

- a) Familiar: estabelecimentos com um tipo de comida tradicional em que o serviço é prestado, além dos empregados, pelos próprios membros da família;
- b) Monoproduto: caracterizam-se por oferecer uma especialidade concreta e possuir decoração e ambiente que emprestam uma certa originalidade ao estabelecimento. É o caso das pizzarias, creparias, cafetarias, grelhados, cibercafés ou dos restaurantes típicos que são orientados para a gastronomia de uma região ou de um país: indianos, chineses, brasileiros, gregos, mexicanos, etc.
- c) Hoteleiros: restaurantes instalados nos estabelecimentos hoteleiros podendo ou não ser explorados como atividade complementar do alojamento.
- d) Neo-restauração: são estabelecimentos que exploram novas formas para o fornecimento de alimentação e bebidas de entre as quais se distinguem:
 - Catering: serviço de restauração oferecido à medida das necessidades dos clientes, prestado no local por estes designados (congressos, festivais, receções, acontecimentos desportivos);
 - Banqueting: serviços que oferecem alimentos e bebidas num lugar e momento determinados, para o número prefixado de comensais, mediante acordo expresso de menu e preço;
 - Vending: serviço fornecido por distribuidores automáticos accionados por moedas ou por cartões de pagamento.
- e) Tome e leve (take away): serviço prestado por estabelecimentos que elaboram pratos que os clientes podem adquirir de forma imediata para consumir noutra local.
- f) Tele-encomenda: oferece a possibilidade de fornecer refeições no domicílio do consumidor mediante período telefónico ou informático.

Se somos o que comemos, os portugueses comem mais do que a média europeia fora de casa e gastam mais dinheiro em comida do que o resto dos europeus. Isso é uma realidade palpável no quotidiano, num país no qual há três vezes mais restaurantes (1 em cada 131 habitantes) *per capita* do que no resto da União Europeia (1 restaurante em cada 374 habitantes) (cf. Taibo, 2015). Num país em que se aprecia o bacalhau e se comem cerca de 56 quilos de peixe por pessoa e por ano (22 na média da União Europeia) (cf. Taibo, 2015), a diversidade entre regiões coloca a Trás-os-Montes e Alto Douro

numa zona onde a produção e consumo de carne são muito altos, como poderemos observar na análise dos restaurantes de Vila Real feita mais abaixo.

METODOLOGIA

O trabalho de recolha de informação decorreu durante os meses de setembro de 2015 a fevereiro de 2016. Com base numa abordagem metodológica antropológica (cf. Hammersley e Atkinson, 1994) e qualitativa (Phillmore e Goodson, 2004) que tem em conta o ponto de vista dos agentes sociais implicados em contextos culturais específicos, especialmente neste caso as teorias nativas sobre alimentação e restauração, o procedimento técnico-metodológico para estudo dos restaurantes de Vila Real foi o seguinte:

- a) Selecionar os restaurantes e os investigadores, com base no critério de serem restaurantes da cidade de Vila Real, e constituição de uma amostra significativa, não total. Os restaurantes foram escolhidos segundo o seu registo reiterado em guias gastronómicos da cidade de Vila Real e da região.
- b) Treinar os investigadores (alunos do 3º ano da licenciatura em turismo 2015-2016) para aplicação do procedimento técnico-metodológico.
- c) Analisar os comentários na web (ex. tripadvisor) sobre cada restaurante.
- d) Almoçar ou jantar neles, observar, segundo o guião de observação pré-estabelecido e registar densamente o observado através de uma etnografia da experiência alimentar. Recolher também imagens do cardápio, lista e/ou ementas. Esta observação, realizada na qualidade de clientes e não como investigadores conhecidos, permitiu ensaiar a técnica do cliente-mistério, aplicada pelos autores deste texto e pelos investigadores colaboradores devidamente treinados.
- e) Poucos dias mais tarde, os investigadores/colaboradores contataram com os responsáveis pelos restaurantes observados e realizaram uma entrevista em profundidade com os proprietários ou gerentes de cada uma das unidades. Os investigadores identificaram-se como alunos da UTAD e efetuaram 23 entrevistas.
- f) Posteriormente foi realizada pelos autores deste texto uma observação comparada exploratória com outros restaurantes da cidade, não incluídos na amostra analisada neste texto.

Destacar a boa receptividade ao nosso projeto por parte dos gestores dos restaurantes, pois apenas 4 casos se recusaram a ser entrevistados pelos nossos colaboradores, tampouco mostrando interesse na possibilidade de participar, de forma gratuita, num possível guia de restaurantes da cidade de Vila Real. Preservando de forma ética, neste trabalho, o anonimato das pessoas inquiridas, estas recusas mostram diferentes noções de hospitalidade.

O guião de observação e entrevista integrou informações sobre os observadores e entrevistadores, dados do perfil social e biográfico dos entrevistados, identificação do restaurante (nome, tipo, localização, contatos, descrição física, breve história, horários, nome do proprietário, trabalhadores), detalhes sobre os cozinheiros, os pratos e a culinária, os cardápios, o tipo de oferta alimentar, os tipos de clientes (incluindo turistas) e os seus gostos, os pratos mais consumidos em função da variável social de género, de idade e de procedência. Um elemento central do guião de trabalho foi o produto alimentar, isto é, se cozinham com produtos locais ou importados, a origem e local de compra dos produtos (a viagem dos alimentos), e se ofertam produtos ecológicos. Outros quatro itens do guião percorriam o serviço aos clientes, o ambiente do local, a promoção da imagem do local, a relação com outros restaurantes da cidade e região e propostas para melhorar a oferta gastronómica.

Sublinhar que o guião de observação e entrevista incluiu também um registo audiovisual do restaurante (exteriores, interiores, pratos e clientes), sempre que devidamente autorizados pelos responsáveis dos restaurantes. Apontar também que este modelo metodológico já tinha sido aplicado noutros contextos pelos autores e colaboradores com resultados muito positivos (cf. Monteiro, 2004; Pereira e Prado, 2005; Cristóvão, Tibério e Cabero, 2006; Cristóvão, Tibério e Abreu, 2008).

No total foram inquiridos 23 restaurantes, que representam 36,50% dos 63 restaurantes do concelho de Vila Real, segundo as Páginas Amarelas (cf. <http://www.pai.pt/q/business/advanced/where/Concelho%20de%20Vila%20Real/what/Restaurants/?contentErrorLinkEnabled=true>) consultadas o 14 de Fevereiro de 2016). O Guia sobre Vila Real elaborado pela Associação Douro Alliance – Eixo Urbano do Douro dá conta da existência, em 2014, de 22 restaurantes naquela cidade; o guia “Saberes e Sabores”, editado pela mesma associação em 2013, e que integrava restaurantes de Vila Real, Peso da Régua e Lamego, o número de restaurantes de Vila Real era de 16, incluindo restaurantes da cidade e de todo o município. Por outro lado, o guia “Restaurante do futuro” (cf. <http://www.restaurantedofuturo.com/>) produzido pela IDTOUR, empresa ligada à Universidade de Aveiro, para a AHRESP (Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal) refere a existência de 42 restaurantes em Vila Real. Outro guia, neste caso, o “Boa cama, boa mesa” do Expresso de 2015, inclui no seu “Sítios para comer e dormir bons e baratos”, um número de 7 restaurantes de Vila Real. O guia *online* da Tripadvisor (cf. <https://www.tripadvisor.com>) apontam a existência de 46 restaurantes em Vila Real. Resumindo, a escolha que os guias fazem é subjetiva e incluem um número variável de restaurantes, que não encontra correspondência com os que realmente existem.

A RESTAURAÇÃO ALIMENTAR EM VILA REAL

O contexto: Notas sobre a cidade de Vila Real

Vila Real é a capital do distrito de Vila Real na região Norte de Portugal, da sub-região do Douro e da antiga província de Trás-os-Montes e Alto Douro. A cidade contava em 2013 com 27.735 habitantes

(https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_unid_territorial&menuBOUI=13707095&contexto=ut&selTab=tab3 consultada a 8-04-2016).

Vila Real é sede de um município, com 378,80 quilómetros quadrados de área e 51.850 habitantes, de acordo com os censos da população de 2011, (www.ine.pt, consultado a 8-04-2016). A cidade acolhe a UTAD (Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro), a universidade pública do Norte Interior de Portugal, que conta com cerca de 8000 estudantes. Ela está situada na confluência dos rios Corgo e Cabril, afluentes do rio Douro pela sua margem direita. Trata-se de uma cidade “rurbana” rodeada de montanhas (Marão e Alvão fundamentalmente) que articula um território que é região.

O texto: restaurantes e restauradores

No total foram analisados 23 restaurantes, localizados na cidade de Vila Real tal como detalhamos no quadro nº 1, a maior parte no centro histórico e em bairros adjacentes. Na amostra incluíram-se restaurantes diversos do ponto de vista do espaço-ambiente, da oferta alimentar e dos clientes, de forma a construir uma imagem significativa, ainda que exploratória, do papel social e turístico dos restaurantes.

Quadro nº 1: Restaurantes analisados

Nome	Data de abertura	Tipo de negócio	Trabalhadores	Capacidade de acolhimento	Web
Transmontano	2009	Familiar	6	75 pessoas	Sim
Azanha (em Nogueira)	2012	Familiar	3	42 pessoas	Não
Residencial Lopes	1979	Familiar	7	30 pessoas	Não
Prego Douro	1992	Familiar	5	30 pessoas	Sim
Bons Tempos	2009	Empresarial	5	30 pessoas	Sim
Miraneve	?	Empresarial	30	120 pessoas	Sim
Tralha Wine Tapas Bar	2013	Empresarial	5	80 pessoas	Sim
Cardoso	1980	Empresarial e familiar	12	120 pessoas	Sim
Churrasqueira Real	?	Familiar	4	50 pessoas	Sim
Café Snack Bar Caravela	?	Familiar	3	20 pessoas	Não
Restaurante Zé dos Frangos	?	Familiar	4	?	Sim
Quinta do Paço	1998	Familiar	10	1500 pessoas	Sim
Quinta da Petisqueira	2013	Empresarial	7	120 pessoas	Sim
Pizzaria Donatello	2012	Empresarial	3	30 pessoas	Sim
Terra de Montanha	1999	Empresarial	5	50 pessoas	Sim
Cave da Picanha	2013	Familiar	6	60 pessoas	Sim
O aldeão	1995	Empresarial	3	30 pessoas	Não
La Forneria	2014	Empresarial	6	40 pessoas	Sim
Restaurante Maranus	1991	Empresarial	14	120 pessoas	Sim
Grill O Costa	1994	Empresarial e familiar	9		Sim
Ristorante Pizzeria “Pasta Fina”	2013	Empresarial e familiar	5	20 pessoas	Sim
Churrascaria Royal	?	Empresarial	5	?	Não
Rústico e Singelo Restaurante	2014	Empresarial e familiar	5	100	Sim
TOTAL: 23 restaurantes					

Fonte: Elaboração própria

Os restaurantes inquiridos apresentam uma estrutura empresarial familiar com pequena dimensão, dando emprego a poucos trabalhadores, com exceção dos mais ligados a estabelecimentos hoteleiros e comidas para grandes grupos. A sua adesão à sociedade digital é bem patente, como podemos observar no quadro nº 1 acima, pois só em 5 casos ainda não apresentam página web própria nem estão nas redes sociais como por exemplo o Facebook. Os investimentos iniciais do projeto variaram entre os 3.000 Euros (pequenas remodelações de antigos locais), passando pelos 70.000 Euros até 225.000 euros no caso de algum projeto com reconstrução integral de edifício.

O perfil social dos entrevistados é sumariado no quadro nº 2 e aponta um retrato de gestores e empreendedores com idades acima dos 40 anos, portugueses, transmontanos e residentes na cidade. Quanto ao seu perfil de formação, encontramos uma polaridade entre quem apenas tem estudos primários e/ou secundários e quem já possui uma formação universitária superior (cerca de 30%). Em geral, encontramos dois tipos de perfis: a) jovens empreendedores com formação académica universitária e um conhecimento experiencial bom da restauração, nalgum caso internacional, com domínio de línguas como o inglês ou o francês; trabalham com equipas jovens com alguma formação profissional; b) Adultos com empreendimentos familiares em pequenos restaurantes.

Salientar neste ponto que a formação em restauração dos empresários foi adquirida, em alguns casos, em contextos migratórios europeus: “10 anos em Londres e outros pontos de Europa, 33 anos de carreira”. Alguns apresentam um percurso biográfico com estudos na Suíça e experiência na hotelaria, para depois regressar à sua terra de origem e abrir o seu projeto, todo um sonho e plano de vida. Apontar também que o papel dos responsáveis pelos restaurantes é de pessoas e profissionais multifacetados: são proprietários, gestores, relações públicas, empregados de mesa e líderes de equipas de “colaboradores”. Uma nota complementar importante em relação a este aspeto é o grau de instrução e a formação dos seus trabalhadores. O grau de literacia não costuma passar do 9º ano de estudos, sabem algum idioma (ex. inglês, italiano, alemão) aprendido em trajetórias migratórias e poucas vezes apresentam formação profissional específica para o trabalho na cozinha ou na

restauração (ex. funcionários de mesa). A formação é adquirida geralmente em contexto de trabalho e com base numa experiência empírica de relação continuada com clientes.

Quadro nº 2: Perfil social dos entrevistados

Género	Idade	Naturalidade	Residência	Nível de literacia	Profissão	Estado civil	Nº de filhos
Feminino	43	Vila Real	Vila Real	9º Ano	Empregada de mesa	Casada	1
Feminino	50	Nogueira (Vila Real)	Nogueira	6ª classe	Comerciante	Casada	2
Masculino	68	Ludades (Vale Nogueiras)	Vila Real	4ª classe	Comerciante	Casado	2
Masculino	48	Vila Real	Vila Real	9º Ano	Cozinheiro	Casado	-
Feminino	45	Marco de Canvezes	Vila Real	Licenciatura	Empresária	Solteira	-
Masculino	22	Vila Real	Vila Real	12º Ano	Rececionista	Solteiro	-
Masculino	46	Vila Real	Vila Real	?	Empresário	Casado	-
Masculino	51	Vila Real	Vila Real	?	Empresário	Casado	-
Masculino	54	Vila Real	Vila Real	9º Ano	Empresário – empregado de mesa	Casado	-
Masculino	59	Fortunho (Vila Real)	Vila Real	4º Ano	Empresário – empregado de mesa e cozinheiro	Casado	-
Masculino	41	Vila Real	Vila Real	9º Ano	Empregado de mesa	Divorciado	-
Masculino	44	Vila Real	Vila Real	12º Ano	Diretor de hotel	Casado	1
Masculino	41	Vila Real	Vila Real	Licenciatura	Gerente	Divorciado	1
Masculino	41	Vila Real	Vila Real	Licenciatura	Empresário	Casado	2
Masculino	49	Angola	Vila Real	Licenciatura	Enólogo	Casado	1
Masculino	44	Brasil	Vila Real	11º Ano	Empresário	Solteiro	-
Masculino	49	Vila Real	Vila Real	12º Ano	Empresário	Solteiro	-
Masculino	38	Porto	Vila Real	Licenciatura	Empresário	Divorciado	2
Masculino	?	Vila Real	Vila Real	12º Ano	Gerente Hoteleiro	Solteiro	-
Masculino	65	Mondim de Basto	Vila Real	Licenciado	Cozinheiro	?	?
Masculino	50	Vila Real	Vila Real	12º Ano	Cozinheiro e empresário	Casado	3
Feminino	53	Vila Real	Vila Real	9º Ano	Gerente	Casada	2
Masculino	46	Vila Real	Vila Real	Licenciado	Chefe de mesa	Casado	-

A oferta alimentar nos restaurantes de Vila Real

A experiência alimentar nos restaurantes estudados centra-se no consumo de carnes, peixes e outros produtos, com destaque para a carne, à semelhança de toda a região de Trás-os-Montes e Alto Douro (Norte interior de Portugal), na qual a ideologia alimentar se centra no ditado “peixe não puxa carroça”, para significar a associação simbólica entre o consumo de carne e a força e energia que fornece ao corpo como instrumento de trabalho. Entre os pratos de carne destacam-se: as tripas e tripas aos molhos, cabrito, cozido, vitela assada, vitela grelhada, carnes assadas, picanha, rodízio, francesinhas, entrecosto em vinho d’alhos com arroz de carqueja, hambúrguer, posta de vitela maronesa (produto DOP), lombo de porco, frango, churrasco, cabrito, fumeiro, lombinhos de porco ou vitela com cogumelos, lasanha de carne, joelho da porca, feijoada à transmuntana; mãozinhas com grão-de-bico, jardineiras, rancho, massa à lavrador, pica-pau, prego, moelas, naco na pedra e bife de frango. Todos estes pratos costumam ser servidos acompanhados de arroz, batatas fritas e algo de salada mista.

Entre os peixes assinalamos o bacalhau dentro de broa de milho, bacalhau com broa, bacalhau com natas, polvo à lagareira, polvo grelhado, espetada de lulas com camarão, robalo com batata cozida e legumes, lasanha de atum. Outros produtos são os queijos, o arroz de forno, as pizzas e sobremesas como o toucinho-do-céu, o bolo de bolacha e o cheesecake (tarte de queijo).

O leque e o número de pratos é diverso segundo os restaurantes: “a ementa é composta por 20 pratos, peixe, marisco e carnes” (homem, 41 anos, 2-12-2015); “a ementa é composta por 32 pratos, peixe, marisco, carnes e saladas” (homem, 44 anos, 2-12-2015); “a ementa tem 40 pratos de carne e entre 20 e 29 de peixe para as diárias” (homem, 65 anos, 26-11-2015). As ementas variam também segundo as estações do ano no que respeita aos produtos oferecidos: “...a ementa muda de acordo a estação”

(homem, 49 anos, 3-12-2015). De uma forma sumária podemos afirmar que a oferta alimentar centra-se na gastronomia tradicional portuguesa e transmontana, tendo como complemento gastronomias internacionais nalguns restaurantes, como a brasileira (rodízio), a italiana (pizarias) e a espanhola (tapas). Também encontramos *fast food* e *slow food* com produtos locais e em menor medida comida vegetariana. Sublinhar nesta questão que observamos mestiçagens alimentares resultado do contato e diálogo entre a culinária portuguesa, brasileira, italiana, espanhola e estado-unidense. Um exemplo são os hambúrgueres com carne de vitela maronesa (denominação de origem local).

Um elemento crítico é a pouca presença na oferta alimentar de menus infantis específicos, só encontramos quatro casos na amostra de restaurantes estudada. No caso de menus vegetarianos observamos cinco restaurantes que apresentam este menu de forma explícita e outro que é capaz de adaptar a sua oferta à essa preferência ou opção alimentar.

A comida sobrança nos restaurantes é um problema geral global. No caso dos restaurantes estudados, esta é reutilizada e transformada noutras refeições, dada aos funcionários para levar para casa, aos animais, a quem mais precisa, deitada ao lixo, ou também se aponta que “damos a uma instituição de solidariedade”.

Em relação às bebidas, para além das águas, a oferta passa pelos vinhos, cerveja e em menor medida a sangria ou a sidra. Dos vinhos, o destaque das garrafeiras dos restaurantes estudados vai para os vinhos da região do Douro, seguidos dos vinhos verdes e os vinhos alentejanos.

Qual a presença e papel dos produtos locais na oferta alimentar? Esta questão mostrou que a presença destes produtos se centra nos hortícolas, fumeiro, porco, vitela, frutas, vinhos e alguns queijos, “para ajudar a região” dizem alguns restauradores. Eles procedem do mercado de Vila Real (ex. alfaces, batatas, couves, repolhos) e de fornecedores específicos (ex. vitela, cabrito, leitão, cogumelos, tomate). Nalguns casos, os restaurantes possuem produção própria de hortaliças que utilizam na oferta alimentar e todos eles usam predominantemente azeites da região que alguns rotulam como ecológico, mas que na nossa perspetiva obedece a uma pequena confusão entre produtos ecológicos e produtos tradicionais locais não certificados. Alguns motivos apontados pelos inquiridos para o uso desses produtos são: “é essencial promover o que é nosso, se não o fizermos, quem o fará?” (homem, 54 anos, 17-12-2005). Não obstante, outros apontam limitações nas normas HACCP de segurança alimentar (cf. http://www.aphort.com/img_upload/manual%20praticas.pdf) para a utilização regular dos produtos locais. Nalgum dos casos estudados, os produtos da oferta alimentar procedem de Espanha, de Itália, de Braga e de Santa Maria da Feira.

O cliente paga pela oferta alimentar diferentes preços que são variáveis nas diárias e que oscilam desde os 5 aos 16 euros nos restaurantes estudados. Encontramos diárias (ementa do dia composta por sopa, prato principal, sobremesa e bebida) por 5,50 euros, 6,50 euros; 7 euros, 7,50 euros, 9 euros; 10 euros, 12 euros; 14 euros. Ainda assim, há lugares mais baratos para comer em Vila Real, e que não foram incluídos nesta amostra, como as cantinas universitárias da UTAD, onde estudantes e professores chegam a pagar menos de 5 euros por refeição completa.

A oferta alimentar é parte da hospitalidade de uma região ou cidade. Em Vila Real esta oferta é comunicada ao cliente através de quadros no exterior dos restaurantes, da oralidade dos funcionários de mesa no interior dos locais e fundamentalmente dos cardápios. Os cardápios ou listas estão escritos maioritariamente num único idioma, o português. Um ou outro caso apresenta o texto dos cardápios em português e inglês ou francês. Foram identificados dois casos em português/alemão e em português/italiano. No nosso ponto de vista isto representa um entrave na comunicação da oferta alimentar aos visitantes.

Os clientes: “a alma do negócio”

Em Vila Real podemos falar de três tipos de restaurantes em função da clientela: a) os restaurantes com clientes maioritariamente locais (ex. trabalhadores, estudantes...); b) os restaurantes com um equilíbrio entre locais e visitantes; c) os restaurantes turísticos, com mais clientes forâneos – turistas

nacionais portugueses e estrangeiros- do que locais. Outra distinção a fazer é de tipo temporal, pois no verão e no Natal há mais turistas e emigrantes retornados, e durante o ano académico mais estudantes da UTAD e grupos e excursões do norte de Portugal. Em relação com a identidade universitária da cidade de Vila Real, com cerca de 8.000 estudantes, um investigador colaborador aponta num dos seus relatórios etnográficos: “Vila Real sem a UTAD não seria a mesma, pois conseguimos entender que muitos locais só sobrevivem no Inverno, devido aos estudantes” (estudante da UTAD, 21 anos, dezembro 2015).

De acordo com os gerentes dos restaurantes, as motivações dos clientes para escolha do seu restaurante são a “qualidade”, “o convívio e boa refeição”, “a boa comida, serviço e acolhimento”, “a comida e o atendimento”, “para juntar a família”, “para verem futebol com amigos”, “porque representa a região, é diferente e existe um equilíbrio em termos qualidade/preço”. O sentido social do consumo alimentar nestes espaços públicos é destacado notavelmente nos discursos dos entrevistados.

Apontar que nas redes sociais consultadas (Tripadvisor, Facebook e Foursquare), a avaliação destes restaurantes pelos clientes é de elogio do ambiente, o atendimento, a qualidade da comida e os vinhos. Mas também há quem nessas redes sociais aponte casos específicos de excesso de fumo e ruído nos locais. A nossa própria observação pessoal e periódica, desde setembro de 2014 até à atualidade, junto com alguns registos etnográficos de alguns dos investigadores colaboradores desta investigação, assinalam diferenças de atendimento nalguns restaurantes em função da idade e estatuto, sendo os adultos melhor atendidos do que os jovens estudantes, em alguns casos particulares.

Segundo os restauradores entrevistados e também na observação dos consumos alimentares encontramos algumas diferenças sociais:

- a) De género: Os homens consomem mais carne e vinho tinto, enquanto as mulheres mais peixe, aves e vinho branco; os homens são mais de cabrito e as mulheres de cherne, diz-nos um gerente.
- b) Locais / Visitantes: Os locais valoram mais a quantidade de comida e a oferta de cozinha tradicional portuguesa com base na carne (ex. postas e bifinhos de vitela); os visitantes valoram a qualidade, a apresentação do produto, o ambiente do local, o atendimento e a relação qualidade-preço. Um gerente diz o seguinte do consumo alimentar dos vizinhos ibéricos: “os espanhóis quando vêm pedem mais o bacalhau” (homem, 26-11-2015), do mesmo modo que nos diz que os espanhóis também entendem os cardápios em português, de aí que não sintam a necessidade de traduzir para a língua espanhola.
- a) Por épocas: A época alta na restauração de Vila Real é o Natal (regresso de emigrantes e jantares de Natal) e o Verão (visitantes, locais e emigrantes que retornam). O resto do tempo é sustentado pelos estudantes da UTAD, clientes locais e alguns visitantes.

No que refere ao pagamento, os restaurantes oferecem geralmente as possibilidades de pagamento em efetivo ou com multibanco (cartão bancário). Os hábitos de pagamento nestes espaços públicos denotam a supremacia da masculinidade, e também a segmentação do pagamento individual quando se trata de grupos de estudantes ou de amigos, pagando cada um a sua conta. Nalgum dos casos analisados, os restaurantes oferecem um cartão de cliente e refeições gratuitas após completar um número determinado de refeições.

Comunicação, promoção e propostas de mudança:

“Os olhos são os primeiros a comer” (homem, 54 anos, 17-12-2005);

A comunicação da experiência alimentar é essencial para o marketing e também para a recordação e construção das identidades (Monteiro, 2004; Pereiro e Prado, 2005; Contreras e Gracia, 2011). Os restaurantes analisados promovem os seus projetos através do boca a boca, cartão, web, letreiro de identificação exterior, facebook, posto de turismo, placa de identificação, placar com a ementa do prato do dia, jornadas gastronómicas promovidas pelo Município (Carne Maronesa e Tripas aos

Molhos); toldos, reclamos luminosos; TV (Porto Canal nalgum caso), carrinha com publicidade, jornais, guias turísticos, passa-palavra e desdobrável. Esta diversidade de métodos e canais de comunicação caminha para uma comunicação mais interativa com o cliente, que avalia e mediatiza a experiência de outros potenciais clientes por meio das redes sociais. Neste sentido, observamos que a maioria dos restaurantes estudados estão situados nas redes sociais, contraparte do papel dos clientes como avaliadores em plataformas como Tripadvisor ou Booking.

Em relação com ideias para uma mudança positiva e benéfica, os restauradores propõem o seguinte: falta mais promoção pelas instituições públicas; sim à proposta de traduzir a ementa para outros idiomas; melhorar a sinalética, melhorar a certificação de produtos locais, o cumprimento de horários e as vistorias; mais presença dos produtos locais e regionais; criar eventos para atrair mais pessoas; promover mais o território; criar eventos gastronómicos; mais informação e promoção; certificar os produtores locais; que a UTAD elabore um guia de restaurantes; “não deixar cafés servir refeições”; que as entidades públicas não incomodem as empresas que trabalham; fazer uma “promoção bem planeada e bem direcionada a cada mercado”; “gostaríamos de utilizar mais produtos locais, mas como as pessoas não passam recibo, é impossível comprarmos”; “retirar o parquímetro na zona em frente aos restaurantes”. Paradoxalmente nenhum inquirido se referiu à mudança do imposto de IVA na alimentação de 23% para 13% que vai ser aplicado a partir de 1 de julho de 2016 e que segundo um estudo da AHRESP (cf. http://www.eshte.pt/downloads/Estudo_Produtividade_CESTUR_AHRESP_TP.pdf, consultada em 11-02-2016) contribuirá para um dinamismo nas empresas de restauração sem, contudo, resolver todos os problemas.

CONCLUSÕES

Os restaurantes são espaços de manifesta importância. Um restaurante é um espaço “fora de casa” porque motiva as pessoas a saírem de casa, e “dentro” porque é um espaço de encontro de pessoas. O restaurante é um espaço de sociabilidade, rodeada de atividades rituais múltiplas, é um sítio de encontros sociais, entre amigos, celebração de casamentos, todo o tipo de festas de cariz social, etc. Detêm um significado cultural, pois comer e beber em público é sempre acompanhado de diversas atividades públicas e coletivas. Consumir num restaurante não implica simplesmente satisfazer o corpo do desejo fisiológico e da necessidade nutricional, também origina ações lúdicas e de ocupação do tempo livre, que implicam manter relações sociais.

Nos restaurantes estudados estabelecem-se transições económicas, reuniões de trabalho, festividades (casamentos, batizados, aniversários, despedida de solteiros, etc.), reuniões com amigos, etc. São, portanto, lugares de intensa sociabilidade e hospitalidade. Outra característica que podemos verificar nos restaurantes, é o facto de serem filtros de comunicação social, visto que muitas das vezes são utilizados como meios de informação, onde são publicados anúncios, cartazes, *flyeres* e outras informações, visto serem espaços privilegiados de afluência de gente e desta forma a informação pode chegar a muita mais gente.

No caso específico que nos ocupa acabamos de analisar a oferta restauradora, a procura e o perfil social dos clientes, e a mediação entre restaurantes e clientes. A experiência da comida nos restaurantes da cidade de Vila Real associa a dimensão nutricional com o prazer social de comer juntos e recriar identidades de grupo. A vida social dos restaurantes de Vila Real representa um barómetro da vida na cidade ao longo do ciclo anual e semanal. Eles contribuem para um entendimento do quotidiano desta pequena cidade rurbana do interior norte de Portugal.

Os restaurantes de Vila Real são espaços privados abertos ao público que representam um espaço de circulação de bens e pessoas, neste caso comida, bebida e clientes, e também de reconhecimento e de encontros de intensa sociabilidade. Quando se consomem refeições nos restaurantes estas são alimentadas por ligações emocionais entre as pessoas, reforçando desta maneira as ligações, diferenças e desigualdades da vida em sociedade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ÁLVAREZ, Marcelo e MEDINA, Xavier (eds.) (2008): *Identities en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria.
- CANTERO, Pedro A. e RUÍZ BALLESTEROS, Esteban (2011): “Mundo rural y desarrollo en perspectiva ecogastronómica. Apuntes desde la Sierra de Aracena”, em Escalera Reyes, Javier (coord.): *Consumir naturaleza. Productos turísticos y espacios protegidos en Andalucía*. Sevilla: Aconcagua, pp. 49-99.
- CONTRERAS, Jesús (1993): *Antropología de la Alimentación*. Madrid: Eudema.
- CONTRERAS, Jesús (comp.) (1995): *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universidad de Barcelona.
- CONTRERAS, Jesús e GRACIA, Mabel (2011): *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz.
- CRISTÓVÃO, Artur, TIBÉRIO, Luís e CABERO DIÉGUEZ, Valentín (coord.) (2006): *Microproduções agrícolas e desenvolvimento local no Douro – Duero*. Vila Real: UTAD.
- CRISTÓVÃO, Artur, TIBÉRIO, Luís e ABREU, Sónia (2008): “Restauração, Turismo e Valorização de Produtos Agro-alimentares Locais: O caso do Espaço Transfronteiriço Douro-Duero”, em PASOS, vol. 6, nº 2, pp. 281-290. Online em www.pasosonline.org
- CUNHA, Licínio (2001): *Introdução ao Turismo*. Lisboa: Verbo.
- EXPEITX, Elena (2004): “Patrimonio alimentario e turismo: una relación singular”, em Pasos, nº 2, vol. 2, pp. 193-213, online em <http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>
- FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (direcção) (2001): *História da Alimentação*. Lisboa: Terramar, 2 vols.
- GOODY, Jack (1998, or. 1982): *Cozinha, Culinária e Classes. Um estudo de sociologia comparativa*, Lisboa: Celta.
- HALL, C. Michael et al. (eds.) (2003): *Food Tourism Around the World. Development, management and markets*. Oxford: Elsevier.
- HJALAGER, Anne-Mette e RICHARDS, Greg (eds.) (2002): *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge.
- HAMMERSLEY, Martyn e ATKINSON, Paul (1994, or. 1983): *Etnografía. Métodos de investigación*. Barcelona: Paidós.
- MINTZ, Sidney W. (1996, or. 1985): *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. Madrid: Siglo XXI.
- MONTEIRO, Pedro (2004): *Gastronomia e Turismo: a oferta gastronómica dos restaurantes do concelho de Montalegre*. Chaves: UTAD (tese de licenciatura em turismo, inédita).
- PEREIRO PÉREZ, Xerardo e PRADO CONDE, Santiago (2005): “Turismo e oferta gastronómica na comarca de Ulloa (Galiza): Análise de uma experiência de desenvolvimento local”, em Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio cultural vol. 3, nº 1 (Janeiro de 2005), em www.pasosonline.org, pp. 109-123.
- PEREIRO, Xerardo (2009): *Turismo cultural. Uma visão antropológica*. La Laguna (Tenerife): PASOS (E-book gratuito em www.pasosonline.org).
- PITTE, Jean Robert (2004, or. 1996): “Nacimiento y expansión de los restaurantes”, em Flandrin, Jean-Louis e Montanari, Massimo (dir.): *Historia de la Alimentación*. Gijón: Trea, pp. 939-951.
- PHILLMORE, J. e GOODSON, L. (eds.) (2004): *Qualitative Research in Tourism. Ontologies, Epistemologies and Methodologies*. London: Routledge

- POULAIN, Jean-Pierre (2005): Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire, Paris: PUF.
- SCHLUTER, Regina G. (2006): Turismo y Patrimonio Gastronómico. Una perspectiva. Buenos Aires: CIET.
- SCHRAEMLI, Harry (1982): Historia de la gastronomía. Barcelona: Destino.
- SCUTA FAGLIARI, Gabriela (2005): Turismo e Alimentação. São Paulo: Roca.
- SILVA, Luís (2014): Património, Ruralidade e Turismo. Lisboa, ICS.
- SPANG, Rebecca L. (2003): A Invenção do Restaurante, Paris e a Moderna Cultura Gastronómica. Lisboa: Temas e Debates – Actividades Editoriais.
- TAIBO, Carlos (2015): Comprender Portugal. Madrid: Los Libros de La Catarata.
- TRUNNINGER, Mónica (2010): O Campo Vem à Cidade. Agricultura biológica, mercado e consumo sustentável. Lisboa: ICS.
- VALAGÃO, Maria Manuel (org) (2006): Tradição e inovação alimentar. Dos recursos silvestres aos itinerários turísticos. Lisboa: Colibri.

PARCERIAS ENTRE CHEFS E PRODUTORES DE ALIMENTOS NO VALE DO PARAÍBA, BRAZIL

THE PARTNERSHIP BETWEEN CHEFS AND THE FARMERS IN THE PARAIBA VALLEY, BRAZIL

LA PARCERIA ENTRE LOS CHEFS Y PRODUCTORES DE ALIMENTOS EN VALE DEL PARAIBA, BRASIL

Geni Satiko Sato

Instituto de Economia Agrícola, Apta,

Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, sato@iea.sp.gov.br

RESUMO

Nos espaços rurais brasileiros observa-se um movimento interessante; a parceria entre os chefs de cozinha e o produtor rural. Esta parceria acontece quando os chefs decidem adotar um produto que consideram de qualidade superior aos demais e esta qualidade não se restringe a qualidade nutricional do alimento mas a agregação de valor devido ao modo sustentável de produção e a história cultural da localidade. A pesquisa apresenta dois estudos de casos de produtores do Vale do Paraíba, região sudeste do Brasil. Os resultados indicam que estes movimentos inovadores acontecem influenciados por fatores como, a característica empreendedora do produtor rural, uma visão de futuro de seu negócio e uma condução de desenvolvimento sustentável, envolvendo atores locais, redes sociais e inovação tecnológica.

Palavras-chave: gastronomia, turismo rural, parceria, sustentabilidade

ABSTRACT

In Brazilian rural areas there has been an interesting partnership between the chefs of cuisine and the farmers. This partnership happens when chefs decide to adopt a product that they consider superior when compare with similars and this quality is not restricted to nutritional quality of food but the value due to sustainable mode of production and the cultural history involved in the local production. The research presents two case studies about Vale do Paraíba's producers, they are located at the southeastern of Brazil. The results indicate that these innovative movements happen influenced by factors such as the entrepreneurial characteristics of the farmer, a vision of your business and a driving sustainable development, involving local actors, social networking and technological innovation.

Keywords: gastronomy, rural tourism, partnership, sustainability

RESUMEN

En las zonas rurales de Brasil se hay producido un movimiento interesante; la asociación entre los chefs de cocina y los agricultores. Esta asociación sucede cuando chefs deciden adoptar un producto que consideran superiores a otros similares y esta calidad no se limita a la calidad nutricional de los alimentos, pero el valor debido al modo sostenible de la producción y de la historia cultural de la region. La investigación presenta dos estudios de casos de productores de Vale do Paraíba, Sureste de Brasil. Los resultados indican que estos movimientos innovadores suceden influenciados por factores tales como las características empresariales de los agricultores, una visión del futuro de su negocio y un desarrollo sostenible de conducción, que participen agentes locales, redes sociales y la innovación tecnológica.

Palabras clave: la gastronomía, el turismo rural, la sostenibilidad

Introdução

O Vale do Paraíba, é uma região de belíssimos sítios de turismo rural, produção de produtos agrícolas e festas tradicionais. É uma região de antigas fazendas de café e de Rotas de tropeiros. Recortada pelo rio Paraíba do Sul, fica entre os estados do Rio de Janeiro, São Paulo e Minas Gerais. Nas regiões montanhosas da Serra da Mantiqueira, onde as temperaturas são mais frias, encontram-se também vários produtores de trutas e nas partes mais baixas a cultura do arroz se disseminou com a fixação de imigrantes italianos na região.

Figura 1 – Principais Municípios no Vale do Paraíba, Estado da São Paulo, região sudeste do Brasil.



Fonte: <http://www.radiograndevale.com.br/publicidade.asp>

O objetivo deste artigo é apresentar uma descrição e análise de dois casos de parceria entre produtores rurais, do Vale do Paraíba e os chefs de cozinha para promover alimentos diferenciados produzidos na região e, espera-se identificar possíveis hipóteses para o sucesso destas parcerias.

Referencial Teórico

As cadeias curtas de oferta de alimentos é uma tendência atual nos espaços rurais. Este enfoque tem uma característica multidisciplinar por envolver conceitos de diversas áreas relacionadas com agricultura, cultura, gastronomia, meio ambiente e sustentabilidade (Marden et al. 2000; Tanasã, 2014). Esta abordagem tem sido explorado também na área do turismo rural, atividade bastante centrada no produto agrícola rural e especialmente, nos produtos alimentícios.

Dentre as vantagens de encurtar as cadeias de distribuição dos alimentos, com base em Kneafsey et al. (2013) e Galli & Brunori (2013) pode-se citar:

- 1- Cria oportunidades para o mercado local.
- 2- Promove o desenvolvimento local e regional, ao permitir que a renda da comercialização retornem ao produtor.
- 3- Oferece um preço justo ao consumidor, ao evitar vários intermediários até chegar ao consumidor.
- 4- Oferece identificação direta de quem produz, ao consumidor e garantia do produto e qualidade.

- 5- Promove a integração local entre produtores, restaurantes, visitantes e turistas.
- 6- O produto é comercializado dentro de um contexto local, onde estão presentes tradições, culturas.
- 7- A rastreabilidade é facilmente efetivada.

Marsden et al. (2000) argumentam que o SFSCs permitem uma novo conceito de relacionamento entre produtor e consumidor, com a re-socialização e re-espacialização do alimento. Existem, de acordo com o autor, três tipos de SFSC: 1) face a face- neste caso ocorre uma interação direta entre produtor e consumidor; 2) proximidade espacial- os produtos são comercializados em um ponto regional específico e 3) espacialidade estendida- os valores e informações sobre o produtor, sua produção e seus produtos são, de alguma forma, informados ao consumidor que está fora da região produtora.

Metodologia

A metodologia utilizada nesta pesquisa foi o estudo de casos (YIN, 2004). Foram selecionados dois produtores da região do Vale do Paraíba, que produzem alimentos, com destaque para os arrozes especiais e o feijão guandu.

Para descrição das unidades produtoras e caracterização da aptidão agrícola da região, foram levantados dados quantitativos e informações históricas, de fontes secundárias tais como sites, artigos de revistas, jornais, artigos científicos, etc..

Adicionalmente, foram realizadas entrevistas com os dois produtores rurais, com perguntas abertas e visitas às propriedades rurais, para caracterizar sua produção e seus produtos, assim como compreender como iniciou-se e como foi conduzido o processo das parcerias com os chefs de cozinha.

Resultados

Serão descritos primeiramente a origem da tradição do arroz no Vale do Paraíba, a criação da Empresa Ruzene, especializada na produção de arrozes especiais no Vale do Paraíba, e o processo da parceria com representantes da gastronomia. Em seguida, apresenta-se e caracteriza-se a fazenda Coruputuba, seu projeto de sustentabilidade e como se desenvolveu sua parceria com os chefs de cozinha.

Caso 1- A Ruzene, empresa de Arrozes Especiais

A produção de arroz no Vale do Paraíba, está presente na tradição e história do Vale do Paraíba. Em 1904, fugindo das perseguições da República Francesa, os monges da abadia de Sept-Fons, da Ordem Cisterciense da Estrita Observância, mais conhecida como Ordem Trapista, adquiriu em Tremembé - SP, a antiga Fazenda de Café das Palmeiras, abandonada desde 1888. Em um curto período, os monges e seus colonos reconstruíram a fazenda e deram início às atividades agrícolas que iriam transformar a paisagem local e influenciar toda região com a rizicultura que lá iniciaram (MANFREDINI Jr, 2011).

Os trapistas produziram arroz até 1926, quando foram obrigados a vender a propriedade e iniciar o processo de retorno da comunidade religiosa para a Europa. Desde, então a produção de arroz irrigado disseminou-se no Vale do Paraíba, sendo plantado nos municípios de Pindamonhanga, Tremembé, Guaratingueta, Roseiras e Taubaté. Anualmente, geralmente em maio, ocorre em Tremembé, a Festa do Arroz, que está na sua 8ª. Edição, com programas culturais e de gastronomia.

O Estado São Paulo produziu, em 2013, cerca de 74 mil toneladas de arroz, sendo 82% de arroz irrigado. Os arrozes especiais na região, somam 1.600 toneladas, 2,2%, considerando-se o arroz

preto, vermelho, mini e basmati. O mercado para estes tipos de arrozes são diferenciados, ocupando espaços gastronômicos e atraindo compradores do mercado externo.

Tabela 1- Caracterização da Produção de Arroz Especial no Vale do Paraíba, SP, Brasil, 2014

Tipo de arroz Especial	Volume (kg)/ano	Área (hectares)	Localidade	Comercialização/ Exportação(países)
Preto	600.000	150	Tremembé/Guaratinguetá/ Pindamonhangaba.	Mercado interno
Vermelho	400.000	100	idem	Mercado interno
Mini	400.000	90	Idem	Mercado interno e França
Basmati	200.000	50	idem	Mercado interno
Total	1.600.000	390	idem	Mercado interno

Fonte: Dados de pesquisa.

A área geográfica do Vale do Paraíba, que está envolvida com a produção de arrozes especiais abrange os municípios de Pindamonhangada, Tremembé e Guaratinguetá. Esta região é cortada pelo rio Paraíba e a cultura do arroz é irrigada com a água canalizada deste rio.

A Colônia do Piagui em Guaratinguetá: História e Tradição

O arroz, historicamente, está também presente na origem da Colônia do Piagui, cuja formação data do início do século e foi formada por imigrantes europeus, destacando-se os italianos, espanhóis e austríacos. Atualmente é caracterizada como cinturão verde da cidade, sua paisagem é tipicamente com predomínio de plantações de arroz e hortaliças. Sendo que foi no Piagui, por volta de 1950, que implantou-se o primeiro sistema de irrigação de Polderes no Brasil. Estes são estruturas hidráulicas artificiais, de técnicas de drenagem para controle de enchentes em locais de baixa altitude próximas a rios, áreas ribeirinhas em geral.

A captação de água para irrigação das plantações é feita pelo DAEE, Departamento de Água, Esgoto e Energia Elétrica, onde também é feita cerca de 10% da captação de água bruta para o município pelo SAAEG, Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Guaratinguetá.

Um dos destaques tradicionais da Colônia do Piagui é a Caixa D'Água, sua construção data de 1897 e lembra uma pequena fortaleza. Possui uma vista panorâmica da Cidade de Guaratinguetá e Aparecida, servindo como um mirante para os visitantes.

A Empresa Ruzene

Francisco Ruzene, proprietário da empresa e da marca Ruzene, é o principal produtor de arrozes especiais no Estado de São Paulo. Filho de imigrante italiano, chegou ao Brasil com 5 anos e instalou-se no Vale do Paraíba em Guaratinguetá e, posteriormente, iniciou a produção de arroz na colônia de italianos do Vale do Piagui, onde há um sistema de irrigação que facilita a condução dos arrozais. Fundou também, no mesmo local, o Centro de Pesquisa de Arrozes Especiais conduzida pela irmã Ozeas, que é uma engenheira agrônoma. Atualmente, o centro conta com um banco de sementes de mais de 3.000 tipos de arrozes especiais e é aberto para o turismo pedagógico para estudantes.

Sua propriedade é pequena, cerca de 6 hectares, situado no Vale do Piagui, porém arrenda cerca de 300 hectares em Pindamonhangaba e Guaratinguetá. Sua empresa conta com 50 funcionários e um chefe de cozinha, para realizar degustações. Através de uma visão empreendedora implementa constantes inovações na condução do negócio, explorando parcerias e redes sociais.

Foi o primeiro produtor de arroz preto no Brasil, quando foi lançado a variedade IAC 500, em 2000. Porém iniciou a produção do arroz preto, somente em 2005, e foi necessário fazer um trabalho árduo junto a gastronomia local e nas grandes capitais para introduzir o arroz preto, pois este não era conhecido pelos consumidores que estavam habituados ao consumo do arroz branco tipo agulhinha.

Em 2006 conheceu o chef Alex Atala e iniciaram um projeto local de produção socialmente sustentável. A Ruzene está plantando o mini arroz, em parceria com o chef Alex Atala, que após a venda do arroz, retorna-se 25% da renda para os produtores. Dessa forma espera-se que parte da renda contribua para melhorar a qualidade de vida dos agricultores de forma que reverta-se em um trabalho qualificado. A Ruzene, por ser o único produtor, este percentual é aplicado no Centro de Pesquisas de Arroz Especiais.

O mini arroz, leva a marca de Alex Atala, **Retratos do Gosto**. Esta parceria de um produtor local com a alta gastronomia, possibilitou a Ruzene, encurtar a cadeia de distribuição para chegar ao consumidor, ou seja, através da Short Food Chain, uma tendência atual para aproximar aquele que produz daquele que consome.

Figura 2 – Mini Arroz comum e integral.



Fonte: Retratos do Gosto, <http://www.retratosdogosto.com.br/index.php?area=arroz&sub=caracteristicas>

Atualmente, 80% da produção vai para os restaurantes clientes da Ruzene e os 20% restantes vão para os supermercados, empórios e lojas gourmet.

Anualmente, no mês de maio, acontece no município de Tremembé, a Festa do Arroz, cuja oitava edição aconteceu em 2015. Nesta ocasião são chamados chefs da região e outros de restaurantes da capital São Paulo, para apresentar novos pratos elaborados com o arroz do Vale do Paraíba.

Caso 2- Fazenda Coruputuba, Empresa Agroflorestal

Documentos de 1650, indicam que a Fazenda Coruputuba foi uma das mais antigas sesmarias, terras cedidas pelo rei de Portugal a donatários de capitânicas hereditárias, com objetivo de cultivo e povoação.

Em 1911, Cícero Prado, advogado formado na Faculdade de Direito São Francisco, chegando do Rio de Janeiro em Pindamonhangaba, ficou sabendo da venda da Fazenda por 250 de contos de réis por 1000 alqueires de carrascais, por José Marcondes Rangel e adquiriu a propriedade.

Cícero foi pioneiro na produção do arroz no Vale do Paraíba, em uma época em que todos produziam café. Investiu também em mandioca, eucaliptos e casas para os trabalhadores. A partir de 1923, Cícero passou a aproveitar a palha do arroz na produção de papelão e em 1927, fundou-se a fábrica de Papelão que se tornaria a maior fábrica de papelão da América Latina. Ao longo dos anos foram incorporadas ao patrimônio, outras fazendas, introduzidas outras culturas como a cana de açúcar e a produção da aguardente Sapucaia e o reflorestamento com eucaliptos.

Em 1947, a fazenda contava com mais de 400 moradias, com cerca de 3500 moradores, com uma Escola rural, farmácia, consultórios médicos, armazém cooperativa, bar, barbearia, cinema, clubes e outras infra estruturas.

Localização e Caracterização Ambiental

Localizada no Vale do Paraíba, a fazenda Coruputuba, está inserida na Mata Atlântica e foi pioneira no cultivo de arbóreas como o Guanandi e a Acácia, o Guanandi é uma espécie que produz madeira de qualidade e com tolerância a alagamentos, a Acácia é uma planta leguminosa com alta capacidade de fixação de nitrogênio, associada a bactérias que se fixam nas raízes, portanto, dispensa o uso de fertilizantes, reduzindo efeitos negativos à atmosfera e aos recursos hídricos.

A integração floresta com produção de alimentos é um sistema que busca preservar e reconstituir o solo, promovendo uma agricultura de baixo carbono, preservando a biodiversidade e a qualidade do ar e da água. Com objetivos de sustentabilidade foi implantado o SAF, sistema agroflorestal, para produção de alimentos na fazenda Coruputuba desde 2004 (Figura 3).

Figura 3 – SAF, Sistema Agrofloresta, para produção de alimentos



Fonte: <http://www.guanandiep4.com.br/home>

A gestão ambiental teve como base o sistema APOIA da Embrapa, para o meio ambiente. O índice de sustentabilidade foi construído com base em 62 indicadores de desempenho, e alcançou o valor de 0,79 dentro de uma escala de 0 a 1,0 sendo então considerada com elevado índice de desempenho ambiental. Deve-se ressaltar que a diversificação agroflorestal tende a melhorar estes índices. (Devide e Sachetti, 2011). Com objetivo de preservar a biodiversidade de sementes, a fazenda também passou a produzir o milho vermelho (Figura 4).

Figura 4 – Milho vermelho, Coruputuba Farm



Fonte: <http://www.guanandicp4.com.br/home>

Fluxo de Produtos e Informações na Cadeia de Distribuição de Alimentos

Atualmente é inegável o papel das redes sociais como formadores de opinião. Esta imensa quantidade de informações que transita a cada segundo na rede permitiu e facilitou ao produtor rural a divulgar seu trabalho e as inovações incorporadas no seu produto.

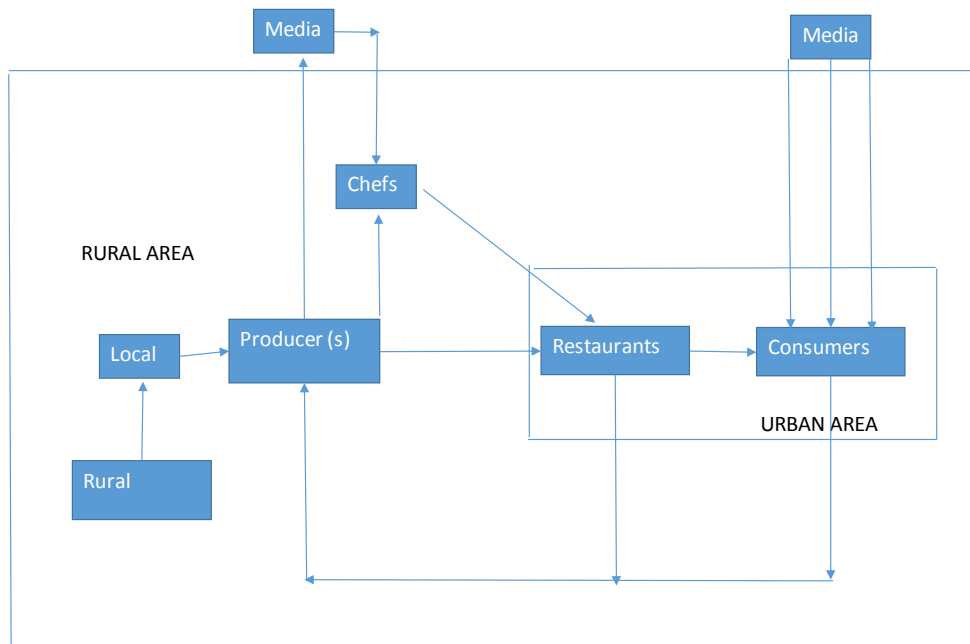
Por outro lado os consumidores, sejam eles os chefs de restaurantes ou famílias tem também acesso às informações necessárias para decidir qual produto e quais qualidades o alimento deve ter para satisfazer suas necessidades nutricionais e de saúde.

Como indicado na Figura 5, o produtor pode oferecer seu produto com valor adicionado, ao fornecer seu produto alimentício a um restaurante ou chef de restaurante que irá inovar e criar pratos com os alimentos por ele produzidos, identificados e qualificados aos consumidores exigentes. A redes sociais por sua vez irão divulgar a qualidade diferenciada.

O turismo rural é outra via da Short Food Supply Chain, pois ao levar os consumidores dos centros urbanos para zona rural, estes irão adquirir e consumir produtos locais e terão oportunidades de ter contato com as tradições, valores e culturas locais.

Através do projeto da marca Retratos do Gosto, o feijão guandu, um dos alimentos produzidos com compromissos de sustentabilidade foi adotado pelos chefs Helena Rizzo e Daniel Redondo (Figura 6).

Figura 5 – Short Food Supply Chain, fluxo de produtos e informações.



Fonte: Elaborado pelos autores.

Figura 6 – Feijão Guandu da Fazenda Coruputuba, Chefs Helena Rizzo, Proprietário da fazenda e chef Daniel Redondo



Fonte: <http://www.retratosdogosto.com.br/index.php?area=feijaoguandu>

Considerações Finais

Uma visão inovadora de negócio adicionada a uma características empreendedora destes produtores rurais do Vale do Paraíba, foram fatores relevantes na condução de uma parceria com os chefs de cozinha. Uma parceria que foi possível, pela forma de conduzir seu sistema de produção de alimentos, visando a sustentabilidade, a preservação ambiental e valorização do patrimônio cultural local.

Neste processo de parceria, os chefs, quando percebem que certos produtos tem uma forma de produzir que os diferencia de outros similares, passam a utilizá-los nos seus restaurantes e dividem a responsabilidade de divulgá-los com os produtores. E, esta responsabilidade não é pequena, pois

os chefs, atualmente, estão constantemente na mídia influenciando pessoas e famílias na escolha dos alimentos que irão comprar e comer.

Estas parcerias entre produtores rurais e chefs de cozinha, propiciou o encurtamento da cadeia de distribuição dos alimentos, diminuindo a distância entre o produtor e o consumidor, a comercialização não passa pelos meios convencionais de distribuição de alimento, que são as redes de supermercados, aproximando o rural do urbano. Essa aproximação dos espaços rurais e urbanos promovidos por estes tipos de parcerias, por outro lado, promovem a valorização dos alimentos localmente produzidos. Este tipo de SFSC poderia ser caracterizada com de espacialidade estendida, os valores e informações sobre os produtores, sua produção e seus produtos são, de alguma forma, informados ao consumidor que está fora da região produtora

Bibliografia

- ARROZ PRETO. Disponível em: < <http://www.arrozpreto.com.br/>>. Acesso 04/09/ 2014.
- DEVIDE, A.C.P. ; STACHETTI, G. Ano do Centenário da Nova Coruputuba. Disponível em <<http://issuu.com/incorporativa/docs/01-01a13/1>> Acesso em: 10/12/2015.
- GALLI, F. ; BRUNORI, G. Short Food Supply Chains as drivers of sustainable development. Evidence Document. Document developed in the framework of the FP7 project FOODLINKS (GA No. 265287). Laboratorio di studi rurali Sismondi. 2013. Disponível em: <http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/CoPs/evidence-document-sfsc-cop.pdf> Acesso em: 10/01/2016.
- INPI. Indicações geográficas. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-esquerdo/indicacao>. Acesso em: 2/02/2014.
- KNEAFSEY, Moya et al. Short Food Supply Chains and Local Food Systems in the EU. A State of Play of their Socio-Economic Characteristics. EU. JRC Scientific and Policy Report. 2013. Disponível em: < http://www.helyboljobb.hu/wp-content/uploads/2015/03/SFSC_JRC.pdf> Acesso 12/01/2016;
- MANFREDINI Jr, J. E. O cultivo da terra na trapa Maristela, Tremembé – SP (1904 – 1931). In: XIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica e IX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2011. Anais. São Paulo. Universidade do Vale do Paraíba. 2011. p.1-3.
- MARSDEN, T., BANKS, J. and BRISTOW, G. Food Supply Chain Approaches: Exploring their Role in Rural Development. **Sociologia Ruralis**. v. 40, n.4, p. 424-438, 2000.
- MUCHNIK J, SAUTIER D. Systèmes agro-alimentaire localisés et construction de territoires Paris. França. CIRAD. 1998.
- TANASĂ, L. . Benefits of short food supply chains For the development of rural tourism in mania as emergent country during crisis. **Agricultural Economics and Rural Development**. Suécia. EconPapers. v.11, no. 2, 2014.
- YIN, Robert K. Estudo de casos: planejamento e método. 3ªed. PortoAlegre: Bookman. 2004.

GRUPO DE TRABALHO 04

O Alimento como Memória e Identidade nos Territórios

A BANANA, O BANANEIRO E O LUGAR: A RESSIGNIFICAÇÃO DE IDENTIDADES TERRITORIAIS A PARTIR DE MERCADOS ORGÂNICOS E AGROECOLÓGICOS

THE BANANA, THE PRODUCER AND THE PLACE: THE RESIGNIFICATION OF TERRITORIAL IDENTITIES FROM ORGANICS AND AGROECOLOGICAL MARKETS

Annelise Caetano Fraga Fernandez

Professora do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Silvia Regina Nunes Baptista

Mestre em Ciências, Informação e Comunicação em Saúde (PPGICS) pela Fundação Oswaldo Cruz

Olha a banana

Olha o bananeiro

Eu trago bananas prá vender

Bananas de todas qualidades

Quem vai querer (Jorge Benjor)

RESUMO

O presente artigo trata da disputa de sentidos a respeito da banana na cidade do Rio de Janeiro - especificamente no Maciço da Pedra Branca - área que no passado fazia parte da zona rural da cidade. Recentemente, a banana desta localidade ganhou o prêmio Maravilhas Gastronômicas do Rio de Janeiro. Essa mesma banana, no entanto, é acusada por ambientalistas de ser uma planta exótica e seus produtores acusados de invasores de áreas de proteção ambiental. Sob outra perspectiva, a banana para seus produtores é um cultivo orientado ao mercado. Contudo, é também o mercado (orgânico/agroecológico) que ao conferir crescente notoriedade à banana local, projeta também o bananeiro, a memória do lugar e a cultura alimentar local. Com base na análise de corpos discursivos -orais e escritos - a respeito da banana, buscamos construir um contexto (conjunto de textos) que revela as tensões sociais deste território.

Palavras-chave: banana, identidade, território, mercados orgânicos

ABSTRACT

This article deals with the dispute of meanings about the banana in the city of Rio de Janeiro - specifically in the Pedra Branca Massif - that in the past was part of the rural area of the city. Recently, the local banana won the Gastronomic Wonders of Rio de Janeiro Award. This same banana, however, is accused by environmentalists of being an exotic plant and its producers accused of invading the areas of environmental protection. From another perspective, the banana for its producers is a market-oriented farming. However, it is also the market (organic / agroecological) that gives growing reputation to the local banana, the producers, their way of life, the memory place and the local food culture. Based on the analysis of discursive bodies - oral and written - on this subject, we seek to build a context (set of texts) that reveals the social tensions in this territory.

Key-words: banana, identity, territory, organic markets

Introdução

A bananeira é uma planta presente na paisagem brasileira. Com diversas variedades e consumida de diferentes formas, a banana é tida como um alimento barato e cotidiano da vida nacional. É também fonte de subsistência para agricultores que a cultivam em encostas sombreadas e, ao se especializarem nesta cultura de mercado, são denominados bananeiros. Na cidade do Rio de Janeiro, a produção de bananas preservou características rústicas de cultivo e ainda depende da utilização de animais de carga para "puxar a banana". Na concepção leiga, é um choque descobrir que esta fruta tão típica e estabelecida há séculos em nosso território é classificada como uma planta exótica e incompatível com a preservação das encostas, transformadas em áreas de proteção ambiental na cidade. Com alguma regularidade, são veiculadas na mídia a denúncia sobre as "plantações ilegais" e, junto com elas, seus responsáveis, os "agricultores invasores" dessas áreas ambientais. Plantas e pessoas que habitam a paisagem da antiga zona rural da cidade são assim ameaçadas de remoção por certa leitura conservacionista, que prega a incompatibilidade entre espaços de produção e espaços de conservação. Em contrapartida, a esta avaliação restritiva, a banana deste lugar tem ganhado crescente notoriedade nos mercados orgânicos/ agroecológicos. Parte desta projeção se deve à ação de mediadores institucionais e de organizações que têm promovido o reconhecimento dos modos de vida agrícolas na zona oeste da cidade. Ao trabalhar as disputas de sentido em torno da banana, o presente artigo tem como objetivo descrever a trajetória desta pequena agricultura frente à cidade e sua ressignificação a partir de um debate sobre realocação da cultura alimentar trazido pelo movimento agroecológico. Como metodologia, este trabalho fez uso de textos: produção bibliográfica, documentos, artigos de jornais, vídeos e alguns depoimentos, a respeito da banana, procurando descrever como esses registros expressam diferentes conjunturas e mudança de sensibilidade em relação ao modo de vida agrícola do Maciço da Pedra Branca. Por um lado, procuramos fazer conversar textos produzidos em momentos distintos, e, por outro, apresentamos alguns textos que recentemente divulgados na mídia apresentaram intensa circulação de ideias e resultaram na produção de novos textos.

1. *O Sertão Carioca*: o primeiro texto e o contexto de reflexões sobre a banana, o bananeiro e a paisagem

O livro *O Sertão Carioca* foi publicado em 1933 pelo cronista, desenhista e naturalista autodidata Armando Magalhães Corrêa e retrata o modo de vida da antiga zona rural (hoje, zona oeste) da cidade do Rio de Janeiro. Nesta obra, são descritos, de modo sensível, os impasses vividos por agricultores desta localidade, frente ao processo de urbanização e desenvolvimento de novas relações de produção que ameaçavam as possibilidades de reprodução das condições de vida dos "sertanejos". Mais do que apenas uma bela descrição da paisagem e dos tipos humanos locais, o livro se insere em uma matriz discursiva sobre a sertanidade¹ inaugurada com a obra de Euclides da Cunha que produziu e vem produzindo diferentes versões sobre a diversidade social brasileira, sobre a dicotomia campo/cidade, litoral/sertão. A descrição do lugar, portanto, é utilizada para compreender as especificidades dos contingentes populacionais mais afastados dos núcleos civilizados do país, em contraste com as áreas mais urbanizadas da cidade. Assim, retrata o isolamento dessa região, a simplicidade e a interação profunda dos habitantes com a natureza, através do extrativismo e formas rústicas de artesanato e agricultura, ao mesmo tempo em que demonstra a relativa proximidade física e econômica da cidade, pois são os núcleos de comércio e povoamento que permitem a esses "sertanejos" ganhar seu sustento; vender suas mercadorias.

Entre os diversos tipos humanos descritos pelo autor: o manobreiro da represa, o pescador, a esteireira, tamanqueiro, machadeiro, o carvoeiro, o ambulante urbano, suburbano e rural etc, Corrêa também descreve o ofício do bananeiro. Ao falar dos tipos do Sertão Carioca, o autor retrata algumas de suas dificuldades: a discriminação dos modos de vida rurais frente aos hábitos urbanos;

¹ O jornalista Euclides da Cunha ao publicar *Os Sertões* em 1902 inaugura um novo modelo de interpretação da diversidade social brasileira, ao denunciar os contrastes entre um Brasil *Atlântico*, urbano e cosmopolita e um Brasil *Sertanejo*, pobre e atrasado. A partir desta obra uma legião de intelectuais se debruçou sobre a temática do sertão e seus inúmeros significados.

o abandono do meio rural pelos órgãos públicos e a importância da banana como um cultivo orientado ao mercado, permitindo aos produtores adquirir produtos que não possuem em seus sítios:

"Colhidos os cachos nos pés, vão sendo arrumados nos caminhos, para depois serem transportados por burros aos depósitos de beira da estrada de rodagem e, daí conduzidos por autocaminhões ao centro de exportação, no centro urbano, ou por tropas, nos jacás das cangalhas dos burros. É verdadeiramente interessante verem-se os cargueiros ou tropeiros que saem de todas as tocas da zona rural, alta noite, para chegarem, ao alvorecer, ao mercado, mas atualmente, as autoridades não os deixam passar de um certo ponto, por acharem vergonhosa a tropa...

O que mais me impressionou em Paris, em pleno *Boulevard Raspail*, foi um homenzinho com uma trompa, som rouco, anunciando queijo de cabra, em companhia de umas trinta belíssimas cabras. Como é diferente a mentalidade dos povos civilizados. (...)

Como verdadeiros abnegados, lutando contra todos os elementos e, finalmente abandonados por nossos dirigentes; quando por ventura, cometem qualquer delito, aplica-se-lhes logo a lei, mas a lei feita para 'almofadinha da cidade', não há compreensão de seu meio, de sua mentalidade e de sua vida rural, o que demonstra a necessidade do estudo do habitat rural, como faz a União Geográfica Internacional.

Ao voltarem ao seu rancho trazem o que comer para o dia seguinte, em companhia de sua companheira e filhos. (CORRÊA, 1933, p.142)

A citação de Corrêa demonstra a integração econômica da atividade agrícola com o centro urbano, embora em muitos outros trechos do livro o autor enfatize a ideia de um mundo apartado do meio urbano, destacando o isolamento cultural e abandono institucional a que são relegados os sertanejos. Maria Isaura de Queiroz (1978) aponta que o contraste entre o rural e o urbano surge no fim do século XIX, principalmente nas grandes cidades, impulsionado pela riqueza do café. Trata-se, nos termos da autora, de um aburguesamento ou um contraste mais cultural do que econômico, já que neste momento a cidade depende ainda fortemente das atividades rurais para o seu sustento. Então para a autora, é justamente a proximidade dos centros urbanos que garante a vitalidade desta agricultura.

A partir do processo de industrialização nas primeiras décadas do século XX, ocorre de fato um rompimento com o meio rural e esta agricultura local passa a ocupar um lugar periférico no contexto de abastecimento da cidade que passa exigir, cada vez mais, uma escala maior e tecnicizada de produção. A obra de Corrêa é, neste sentido, um prenúncio de desaparecimento de uma agricultura rústica frente ao processo de urbanização e a imposição crescente de novas racionalidades capitalistas, que alteram o lugar desta agricultura no plano de abastecimento da cidade, reforçando as leituras a respeito da decadência desta atividade.

Podemos apontar uma série de transformações socioespaciais que contribuíram para a crescente invisibilização da agricultura do Sertão Carioca. Destacam-se: a renomeação da zona rural como zona oeste, a extinção da secretaria municipal de agricultura na década de 1960 e o avanço da ocupação urbana na região.

No plano das políticas ambientais, a ameaça de urbanização sobre as encostas e mananciais do Maciço da Pedra Branca foi acionada como justificativa para a criação do Parque Estadual da Pedra Branca (doravante PEPB), no ano de 1974. A partir desta data, o Estado, através do poder legal de nomear este território protegido, definiu novos usos e representações para esta parcela do Maciço da Pedra Branca.

A agricultura, desde então, tornou-se duplamente invisibilizada, seja pelo imaginário conservacionista que faz existir a representação de uma área florestada "intocada", seja pelas próprias dinâmicas do mercado que relegaram esta pequena agricultura a uma condição periférica/local e fortaleceram a representação de que não existe agricultura no município. Mas, paradoxalmente, a criação do Parque foi responsável pela manutenção de uma parcela desta atividade agrícola. Em outras palavras, o Parque preservou o Sertão Carioca. Devido às restrições ambientais, que legalmente não admitem a moradia ou qualquer uso direto dos recursos naturais em parques, muitos cultivos foram abandonados e a mata se recompôs. Mas, aqueles que ficaram, não expandiram seus cultivos e passaram a defender sua permanência, destacando seu pertencimento ao lugar, a sua

identidade como agricultor e seu papel na conservação da natureza. Os bananais cumprem o papel de marcar na paisagem florestada a existência dos agricultores e de um sistema agrícola formado pelos caminhos, as casas de pau a pique, as cercas, os animais de carga.

Embora não se possa falar em um conflito aberto e da remoção iminente dos moradores e produtores do PEPB, a dimensão visível e estigmatizante da desterritorialização subjetiva a que se refere Sathler (2007)¹ se faz presente em reportagens recorrentes que acusam os produtores de invasores e ameaçam sua retirada do interior da unidade de conservação. Assim, na reportagem do Jornal *G1* de 27 de maio de 2011², lê-se: "Imagens mostram plantação ilegal de bananas em parque ambiental no Rio". Nesta matéria, o entrevistado e responsável pela Coordenadoria de Combate aos Crimes ambientais, José Maurício Padrone, afirma:

Existe um projeto, o projeto vai terminar no final do ano e a secretaria vai indenizar essas pessoas que estão lá, e vai acabar com a banana, com essa plantação de banana, e plantar mudas de Mata Atlântica nativa daquela região (IMAGENS, 2011).

O projeto citado é, na verdade, o plano de manejo do Parque, que nesta ocasião sequer estava pronto. Em sua fala, o plano parece ser um instrumento técnico-científico que finalmente fornecerá a justificativa legal para a remoção dessas "pessoas" e de suas plantações. A criminalização dos produtores, com base em princípios da Legislação ambiental e dos valores conservacionistas, oculta a história da ocupação do Maciço da Pedra Branca. Ao chamá-los de invasores, inverte a relação de anterioridade da presença dos produtores e seus cultivos na região. Há também implícita nesta fala, a condenação ao cultivo da banana, por ser esta classificada como planta exótica. E de fato, o Instituto Estadual de Florestas (IEF)³, órgão responsável pela administração do PEPB e outros parques estaduais, em 2007, iniciou um projeto de retirada de jaqueiras e bambuzais do Parque Estadual da Ilha Grande, sob a alegação de que eram plantas exóticas invasoras. A ação causou grande choque e perplexidade entre a população da Ilha Grande e foi descrita por Prado e Catão (2010), como uma manifestação do etnocentrismo e assimetria nas relações com o outro, à medida que não considera o saber local e a importância de determinadas espécies nas práticas culturais das comunidades.

Tais polêmicas tem despertado o interesse pelo tema da agrobiodiversidade, que procura destacar o papel do manejo humano, por meio da domesticação de plantas e animais para a biodiversidade e a diversidade genética *in situ*. Sob esta perspectiva, muitas florestas tidas como intocadas, podem na verdade ter sido manejadas há milhares de anos (FERNANDEZ, OLIVEIRA, DIAS, 2015).

A cultura da banana no Maciço da Pedra Branca causa controvérsia entre biólogos, ambientalistas, geógrafos, agrônomos e outros. Considerada uma planta exótica, alega-se que a bananeira não deixa crescer nada entre os seus pés, abre clareiras na mata, altera a vegetação original e aumenta o risco de deslizamentos em encostas. Outros, contudo, consideram que a bananeira apesar de ser uma planta exótica, já está estabelecida ali há muito tempo, sua cultura não tem se expandido e, do ponto de vista erosivo, seus efeitos são desprezíveis (FREITAS, 2003). Este autor conclui então que tais resultados deveriam ser levados em consideração para o equacionamento de conflitos territoriais com as populações locais e que estas deveriam ser incorporadas aos projetos de conservação.

A colaboração interdisciplinar sobre agrobiodiversidade e paisagem têm contribuído para o estudo da historicidade da adaptação de plantas, homens e animais nas cadeias ecológicas. Os valores, práticas e conhecimentos locais que envolvem a utilização das espécies por grupos humanos são relevantes para problematizar o que merece ser protegido e conservado. O sistema agrícola (ambiente, técnicas, objetos, conhecimento) produtor de agrobiodiversidade passa a ser considerado pela sua potencialidade de conservação natural, mas também pelo seu valor cultural, pela engenhosidade de suas técnicas e riqueza cultural.

¹Desterritorialização subjetiva define-se pelo sentimento de perda dos vínculos territoriais, por um estado permanente de ameaça de remoção, sem que de fato a desterritorialização física aconteça.

² Disponível em: <<http://g1.globo.com/rio-de-janeiro/noticia/2011/05/imagens-mostram-plantacao-ilegal-de-bananas-em-parque-ambiental-no-rio.html>>. Acesso em: 25 jan. 2016.

³ Em janeiro de 2009, o Instituto Estadual de Floresta (IEF) junto com outros órgãos ambientais estaduais passaram a compor o Instituto do Ambiente (INEA).

Conforme se lê na obra de Corrêa (1933, p.141): acredita-se que a banana tenha chegado no Brasil com os primeiros colonizadores. "Na Índia, Malásia e nas Filipinas, a banana é cultivada há mais de 4.000 anos. (...) Foi na América cultivada pela primeira vez em 1516." E de fato para os brasileiros, não há nada mais nativo do que a banana.

A cultura rústica da banana no Maciço da Pedra Branca envolve um saber especializado e muito antigo de manejo e observação dos bananais, da relação com os burros que transportam as frutas pelos caminhos e as técnicas de amadurecimento correto das frutas. O agricultor Claudino em depoimento na reportagem O Sertão Carioca, publicada em um jornal de grande circulação descreve seu cotidiano:

O segredo é roçar duas vezes por ano, e deixar a terra se alimentar da própria bananeira. (...) Chega aqui eu tenho que cortar o cacho né, corto folha, forro as caixas tudo direitinho, arrumo, aí boto tudo no burro, carrego no burro, aí vou levar lá prá baixo prá associação. Quando o tempo tá assim de sol, a gente bota quatro caixas em cima do burro e desce que é uma beleza, mas quando dá esses temporais, de chuva mesmo; trovoada, então o burro desce, tem vezes que escorrega, rola pra grota abaixo, eu tenho que estar correndo, pegando, coitado, prá não machucar os bichos. Pra descer é brabo. A vida da gente é assim mesmo, tem que tocar prá frente, não pode desanimar não. (Claudino da Costa, apud MARENCO; BRISO, 2015)

2. Cultivos para o mercado e o autoconsumo

A região do Sertão Carioca teve diversas lavouras de mercado tais como o café, o carvão, a laranja. Atualmente a banana e o caqui são as principais lavouras de mercado. Esta última chegou no Maciço da Pedra Branca na década de 1960. A banana de acordo com as fontes históricas é o cultivo de mercado de maior longevidade no Maciço. Garcia Jr.(1983, p.16), ao tratar da distinção entre lavouras de mercado e de subsistência, afirma que os cultivos de mercado, ao produzirem valor de troca, permitem que os agricultores adquiram outros bens que não são produzidos em suas propriedades. Isso não significa que as lavouras de subsistência não são comercializadas, mas que a lógica que orienta o plantio e as formas como eles circulam, têm conseqüências sociais diferenciadas e cobrem diferentes esferas do consumo familiar.

De acordo com Wolf (1970, p.31), as famílias camponesas têm que lidar com o eterno problema de contrabalançar as exigências do mundo exterior, em relação às necessidades de seus familiares, optando ou pelo incremento da produção ou pela redução do consumo. Essas escolhas, contudo, são feitas a partir da avaliação subjetiva das famílias a respeito do equilíbrio entre a penosidade do trabalho e a satisfação da demanda familiar. Se por um lado, a relação com os mercados urbanos é uma condição histórica do campesinato, por outro, o processo de urbanização e desenvolvimento das forças produtivas impõem necessidades crescentes de consumo que podem levar as famílias agricultoras a um estado de desequilíbrio (CÂNDIDO, 1971), ou seja, que o que se produz não é suficiente para adquirir outros produtos que se tornaram essenciais. Devemos destacar neste processo, a democratização de acesso às geladeiras e outros equipamentos domésticos, modificando hábitos alimentares e facilitando o armazenamento de carnes e, neste caso, diminuindo a pressão sobre alguns recursos naturais, entre eles a caça. Em contrapartida, observa-se a crescente dependência dos produtos externos à propriedade para abastecer as famílias.

As memórias dos agricultores do Maciço da Pedra Branca apontam para um passado de fartura, no qual poucas coisas precisavam ser compradas, contrastando com as inúmeras dificuldades atuais para plantar, seja pela falta de mão de obra, seja pela impossibilidade de expandir os cultivos, os caminhos mal cuidados, etc. Todos esses fatores, aliados às novas necessidades de consumo, levam a um crescente desinteresse dos mais jovens pela agricultura, que buscam outras atividades na cidade e a ameaça de desaparecimento desta agricultura:

Quando eu era criança, tinha muita gente nesta serra, a gente tinha maior alegria dia de domingo, de jogar bola, pelada, nos terreiros, ia no terreiro de um do outro, hoje você não vê mais isso, não vê mais nada. Tem pouca gente. Tem as pessoas que a gente conhece prá dentro do mato, mas hoje a maioria das pessoas tem suas casas lá embaixo. Quem já tá aqui tá, mas devagar vai morrendo, vai saindo fora

e vai virando floresta que nem tá isso aí. Isso aí eu tenho tristeza mesmo. Acho que no futuro, isso vai ficar na história. (Claudino da Costa, apud MARENCO; BRISO, 2015)

Ainda que se encontre a alternatividade entre o cultivo de mercado e o autoconsumo, a tendência desta agricultura do Maciço caminhou para uma crescente especialização na produção de banana. Dadas as restrições de um cultivo rústico transportado no lombo de animais e a concorrência da banana vinda de outros estados e produzida em grande escala, tornam ainda mais difíceis suas condições de mercado. Muitos desses produtores entregam sua produção a intermediários, recebendo muito pouco por ela.

O cultivo da banana requer pouco manejo se comparado a outros cultivos. Alguns agrônomos chegam a defini-la como uma agricultura extrativista, ainda que o uso combinado destes dois termos pareça contraditório. Sob uma perspectiva cultural e de adaptação das formas de trabalho locais, o interesse por outros cultivos (com exceção do caqui que também requer poucos cuidados) é pontual e apenas complementar à banana.

Contudo, o crescimento do mercado de orgânicos e penetração dos valores da agroecologia trouxe novas possibilidades de reinvenção desses grupos. A participação dos agricultores do Maciço em feiras da zona sul da cidade contribuiu para divulgar seu espaço de vida em outros cantos da cidade (PRADO; MATTOS; FERNANDEZ, 2013).

O pessoal lá de Ipanema, de Copacabana, no Leblon, na Tijuca, já compra nossos produtos. A gente foi criado aqui no mato, quando falava de Copacabana eu escutava era no rádio.

(...) A gente era orgânico e nem sabia. Nunca tinha ouvido essa palavra. (...) Há cinco anos, quando as feiras orgânicas começaram, tinha gente aqui em cima que me chamava de maluco. Atravessar a cidade para fazer feira, onde já se viu? Em Ipanema, a gente dava bom dia e as pessoas não respondiam. A gente era bronco mesmo, até deprimia. (Claudino da Costa, apud MARENCO; BRISO, 2015)

3. Da Roça Invisível ao Prêmio Maravilhas Gastronômicas

Essas mudanças, portanto, têm início com o processo de conversão orgânica dos agricultores da localidade do Rio da Prata, no início dos anos 2000, mas ganha impulso com a abertura do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas em 2010. No plano das agências ambientais contudo, tem sido lento o reconhecimento do direito dos agricultores ao território. Em 2006, o Laboratório de Biodiversidade de Farmanguinhos/Fiocruz, localizado no entorno do Maciço da Pedra Branca, desenvolveu um projeto de capacitação em plantas medicinais aos produtores locais, denominado Projeto Profito. A gestora do Parque foi receptiva ao projeto desde que fosse desenvolvido no entorno do parque, já que este não poderia ter uso direto e demonstrou otimismo em relação ao desaparecimento da agricultura no Parque:

“O problema maior é o cara que está amarrado com a terra, mas um dado positivo é que os agricultores antigos estão morrendo. Penso mesmo que a tendência é o abandono da agricultura. Agora tem aqueles que têm prazer na atividade. A grande sorte nossa, é que o jovem não tem mais interesse em agricultura.”

Em 2007, mudou a administração do Parque e de toda a Secretaria do Ambiente, os novos gestores se mostraram favoráveis ao projeto como uma atividade ambientalmente compatível com a unidade de conservação, enquanto não fosse equacionada a condição de permanência dos agricultores. Após a aprovação por ambas as instituições de um termo de cooperação técnica, o documento jamais chegou a ser assinado pelo órgão ambiental (IEF/INEA), mas também jamais foi oficialmente negado. O silêncio na verdade revela o posicionamento desta gestão, empenhada em demonstrar um caráter de mediação de conflitos, mas na prática, negando direitos aos agricultores.

Para desapontamento dos gestores, o projeto rendeu numerosas conquistas políticas e possibilitou a inserção dos agricultores em redes de movimentos de agroecologia. A conversão orgânica de algumas associações e crescentes oportunidades de mercados orgânicos e agroecológicos promoveu novas reflexões sobre os mercados desejados, a identidade local dos produtos e vinculada a um modo de

vida específico. A reportagem de O Globo de 13 de julho de 2013¹, intitulada "Roça Invisível: Produtores rurais do Rio tentam sobreviver à cobrança de IPTU e à falta de incentivos", apresenta com equilíbrio os diferentes pontos de vista sobre a manutenção da agricultura no Maciço da Pedra Branca. A reportagem dá voz aos agricultores, gestores ambientais e parceiros apoiadores da agricultura:

Meu avô era carvoeiro, meu pai plantava laranja. E desde menino eu trabalho na roça de banana, sem qualquer incentivo ou certificação oficial. Ajudamos a preservar o parque. Se a gente tiver que sair, vai para onde? Morar numa

favela? — questiona Luís Carlos, enquanto caminha por sua roça de banana, que dispensa o uso de defensivos agrícolas.

O secretário municipal de Meio Ambiente, Carlos Alberto Muniz, por outro lado, é taxativo: nada justifica produção agrícola em parques. Ele defende a erradicação das bananeiras das encostas da Pedra Branca, admite que o Plano Diretor dá margem à cobrança de IPTU em áreas com potencial agrícola, mas afirma que a isenção do imposto aos produtores continuará: — Essa produção na Pedra Branca não é positiva. É mais importante para a cidade desenvolver aquele ecossistema do que manter ali uma invasão.

O imbróglio levou para o lado dos produtores uma turma de renomados chefs. Teresa Corção, do restaurante Navegador, no Centro do Rio, coordena um movimento em defesa da produção orgânica da Pedra Branca. Ela lembra que, no momento em que a Europa discute a expansão de "cinturões verdes" em conglomerados urbanos, o Rio transita na contramão ao simplesmente negar o seu lado rural. — Se a pequena produção orgânica acabar no Rio, nossa comida do dia a dia vai vir industrializada, de longe. Perderemos completamente o controle de qualidade. Queremos construir uma relação com esses agricultores, que precisam de reconhecimento.

Neste contexto, um dos membros do Projeto Profíto², Silvia Baptista, dedicada ao estudo das formas de polifonia da comunicação, gravou um vídeo³ com o objetivo de promover a interlocução com os agricultores. O relato abaixo é a reação dos agricultores de Vargem Grande, Jorge Cardia e Cristina à reportagem:

A roça é invisível? Pra mim não é invisível, porque sou de família tradicional daqui de Vargem Grande, da Pedra Branca, de mais de cento e cinquenta ou duzentos anos, entendeu? Então como invisível? (...) Tanto é que ela não é invisível que é dela que a gente tá trazendo nossa banana prá vender aqui na Vargem Grande e todo mundo já conhece os nossos produtos. Já sabe que nosso produto é orgânico, é bom, direto da roça. Então a roça não é invisível. Por que de onde sai esta banana? (...) Dela que sai o nosso sustento e nós estamos sustentando o povo de Vargem Grande com ela. E com mercadoria de qualidade. Vem pessoas de tudo que é lugar comprar, vem pessoas da Barra, do Recreio, Vargem Pequena, Camorim. Tudo pessoas que vêm comprar nossos produtos com a gente e querem mais produtos e a gente não tem. (A ROÇA, 2013)

A criação do ponto de venda de Vargem Grande partiu da ideia de mediadores do Profíto, em conjunto com os agricultores da Associação Agrovargem, que organizaram a barraca em eventos específicos. Posteriormente, a venda de bananas teve continuidade pela perseverança do agricultor Jorge Rodrigues que "fez o ponto". Funcionando em esquema de revezamento com outros produtores, o ponto de venda representou para alguns produtores, a possibilidade de abandonar a venda para intermediários e realizar a venda direta aos consumidores.

O surgimento de novas feiras alternativas ou pontos de venda nos bairros próximos aos seus sítios e a busca dos consumidores por alimentos limpos coloca a esses produtores o desafio de ofertar diversidade de produtos no tabuleiro, limitada por décadas de especialização na banana. Contudo há que se pensar se a projeção da banana permite aos agricultores acionar outros capitais (simbólicos,

¹ Disponível em: <<http://oglobo.globo.com/rio/produtores-rurais-do-rio-tentam-sobreviver-falta-de-incentivos-9021943>>. Acesso em 12 jan. 2016.

² O Projeto Profíto embora tivesse como atividade fim a capacitação para o cultivo e manejo de plantas medicinais, pelos próprios entraves institucionais, legais e políticos encontrados para a execução do projeto, acabou por promover uma politização das questões que afetavam os agricultores e procurou criar canais de interlocução desse grupo com outros atores.

³ Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=_xcWiq48KLU>. Acesso em: 02 fev. 2016.

comerciais, etc) que podem alavancar outras oportunidades de renda (tais como o turismo e a fabricação de produtos processados) e não necessariamente a diversificação da produção.

É neste sentido que sugerimos a potencialidade desses novos mercados, com valores distintos de uma lógica estritamente mercantil e que valoriza aspectos rústicos e tradicionais dos alimentos e que passa a olhar para o agricultor não apenas pela sua condição de colocar produtos no mercado, mas como um ator fundamental para a manutenção de um sistema agroalimentar integrado à cidade.

A inserção dos agricultores nas feiras orgânicas da zona sul da cidade trouxe crescente notoriedade a eles, que segundo seus próprios relatos, dizem que os consumidores querem saber como eles plantam, onde e como eles vivem. Os alimentos orgânicos tornam-se, desta forma, bens de crença; sob eles são acrescentados uma série de valores que podem abranger uma ampla temática dos processos que vão da produção à mesa.

Há nos mercados orgânicos e agroecológicos uma crescente percepção da conexão entre os processos de produção, do modo de vida do produtor, de seu acesso à terra, da agricultura familiar, do alimento sem veneno, etc. Como fica destacado na fala anterior da *chef* de cozinha Teresa Corção, há uma nova concepção de cidade que inclui a agricultura e que estreita suas relações com o campo, buscando o alimento local e a valorização do pequeno agricultor local. Enquanto nos mercados convencionais e sob a lógica de grandes logísticas e cadeias longas de produção de alimento, a comida vem de nenhum lugar (SCHMITT, 2011, p.4), nos circuitos alternativos, a banana passa a ser vista a partir de seu vínculo com o produtor e com sua história de vida. Nesses mercados orientados não apenas pela troca mercantil, mas por princípios solidários, estar no mercado tem como objetivo garantir que este agricultor possa continuar sendo agricultor.

Para além dos mercados orgânicos, Fernandez (2016) descobriu por acaso, a força de circuitos locais de escoamento da banana do Maciço da Pedra Branca, em conversa com um vendedor de saladas de frutas ambulante no bairro da Praça Seca:

A salada de frutas do Gegê e a “banana do morro”

Hoje tive o prazer de conhecer o Gegê. Ele vende salada de frutas e sorvetes na Praça Seca, ao lado da Caixa Econômica. Em nossa conversa, ele conta que é economista e até se aventurou em uma pós-graduação no CPDA/UFRRJ, mas o trabalho não permitiu levar o projeto adiante. Seu carrinho é extremamente organizado, as frutas e sorvetes são armazenados separadamente e ele vai oferecendo as porções aos fregueses: “manga?, melancia? mamão? banana?” Vejo a banana em rodela bonitas e pergunto qual o segredo para ela não escurecer. Ele então responde que é a qualidade da banana. Ontem mesmo, diz ele, a banana não era boa, escureceu e deixou a minha salada feia. Gegê então completa: “a banana boa é a banana do morro, que compro daquele senhor que vende na feira da Praça Seca, ao lado do moço do coco. Esta banana vem do Recreio, não leva carbureto e mesmo verde não tem cica. A Banana que vem do Pau da Fome, Vargem Grande, Piabas é da melhor qualidade.” Sorri e percebi que ele estava falando da banana do Sertão Carioca. Esta banana – também chamada de banana da roça, arranhada, do morro – ocupa um lugar de respeito nos mercados locais. É identificada por consumidores especializados e suas qualidades estão vinculadas aos produtores e seus lugares. (FERNANDEZ, 2016)

A projeção dos agricultores nos mercados orgânicos/agroecológicos e a aproximação com *chefs* de cozinha, movimentos de realocação de alimentos e segurança alimentar resultaram na premiação em dezembro de 2015 da banana de Vargem Grande, como Maravilha Gastronômica do estado do Rio de Janeiro, na categoria “terra”. O prêmio teve o patrocínio do SENAC-RIO e do Governo do Estado. É este mesmo Governo, que ainda criminaliza o cultivo de bananas no PEPB e que se recusa a oficializar qualquer acordo que confira segurança jurídica aos agricultores. Tratou-se, por isso, de um evento de grande simbolismo: os agricultores de Vargem Grande, os mesmos da roça invisível, serem recebidos e agraciados com a premiação no Palácio Guanabara, sede do Governo de estado. Venceu portanto a banana, o bananeiro e o lugar.

O que importa destacar com a projeção simbólica desta fruta e do lugar, para além dos ganhos políticos de reconhecimento da identidade dos agricultores e da agricultura na cidade, é o papel desses mercados alternativos (com os atores estratégicos que o sustentam) em promover no território do Maciço da Pedra Branca um vínculo entre alimento e lugar, não no sentido clássico dos mercados -

orientado ao consumidor, mas aos seus próprios moradores. A banana tem sido assim um alimento que ressignificado no mercado, retorna ao território e propicia um debate sobre a tradição, sobre a cultura alimentar local, os modos de fazer e de viver. É crescente a percepção do papel dos alimentos como elemento de patrimonialização da cultura local e que resgatados, são também inseridos no mercado, tais como a taioba, o inhame rosa, ora-pro-nobis, etc. Trata-se de um fenômeno recente, mas esta alternatividade entre culturas de mercado e autoconsumo pelos mercados agroecológicos e orgânicos pode apontar para um caminho de ressignificação e fortalecimento desta agricultura ameaçada de desaparecimento.

Conclusão

Ao longo do texto procuramos mostrar as disputas de sentido entorno do cultivo da banana no Maciço da Pedra Branca, a partir da confrontação de corpos discursivos - reportagens, depoimentos, documentos, livros e vídeos - que são portadores de possibilidades argumentativas de determinados contextos históricos (SARMENTO, 1988). Observa-se que as novas orientações socioambientais e a inserção dos agricultores em movimentos de agroecologia e circuitos orgânicos têm possibilitado aos agricultores algum protagonismo na produção de textos sobre sua própria história, produzindo assim novas formas de comunicação e polifonia. A crescente vinculação da banana, ao território e a um modo específico de vida, pelos mercados alternativos, tem trazido notoriedade ao sistema agroalimentar local e o resgate de traços da cultura alimentar local que podem contribuir para o fortalecimento desta agricultura ameaçada.

Referências Bibliográficas

- A ROÇA é invisível para quem? Direção de Silvia Regina Nunes Baptista. Rio de Janeiro: Youtube, 2013. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=_xcWiq48KLU>. Acesso em: 02 fev. 2016.
- ALENCAR, Emanuel. A roça invisível: Produtores rurais do Rio tentam sobreviver à cobrança de IPTU e à falta de incentivos. Rio de Janeiro, **O Globo**, 13 jul., 2013. Disponível em: <<http://oglobo.globo.com/rio/produtores-rurais-do-rio-tentam-sobreviver-falta-de-incentivos-9021943>>. Acesso em: 12 jan. 2016.
- BRISO, Caio Barreto; Daniel Marengo. O sertão carioca. **O Globo**, Rio de Janeiro, 04 out. 2015. Disponível em: <<http://oglobo.globo.com/rio/o-sertao-carioca-17660130>>. Acesso em: 05 fev. 2016.
- CÂNDIDO, Antonio. **Parceiros do Rio Bonito**. São Paulo: Duas Cidades, 1971.
- CORRÊA, Armando Magalhães. **O sertão carioca**. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1933.
- FERNANDEZ, Annelise Caetano Fraga. A salada de frutas do Gegê e a "banana do morro". **O Sertão Carioca**, 07 jan. 2016. Disponível em: <Osertaocarioca.org.br>. Acesso em: 14 fev. 2016.
- _____; OLIVEIRA, Rogério Ribeiro; DIAS, Marcia Cristina de Oliveira. Plantas exóticas, populações nativas: humanos e não humanos na paisagem de uma UC de Proteção Integral. **Tessituras**, Pelotas, v. 3, n. 1, p. 121-153, jan./jun. 2015.
- FREITAS, Marcelo M. de. **Funcionalidade Hidrológica dos cultivos de banana e territorialidades na paisagem do Parque Municipal de Grumari-Maciço da Pedra Branca – RJ**. 2003. 387 f. Tese (Doutorado em Geografia) - Programa de Pós Graduação em Geografia, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2003.
- GARCIA JUNIOR, A. Trabalho familiar: autonomia e subordinação. In: _____. **Terra de trabalho, trabalho familiar e pequenos produtores**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983. p.58-100.
- IMAGENS mostram plantações ilegais de banana em parque ambiental no Rio. 2011. **G1**, 27 maio 2011. Disponível em: <http://g1.globo.com/rio-de-janeiro/noticia/2011/05/imagens-mostram-plantacao-ilegal-de-bananas-em-parque-ambiental-no-rio.html>. Acesso em: 25 jan. 2016.

PRADO, Rosane; CATÃO, Helena. Fronteiras do manejo: embates entre concepções num universo de unidade de conservação. **Ambiente e Sociedade**, Campinas, v. 13, n. 1, p. 83-93, 2010.

PREMIAÇÃO revela as 12 maravilhas gastronômicas do estado do Rio. Maravilhas Gastronômicas do estado do Rio de Janeiro 2015. Disponível em: <<http://projetomaravilhas.com.br/blog/premiacao-revela-12-maravilhas-gastronomicas-do-estado-do-rio>>. Acesso em: 4 jan. 2016.

QUEIROZ, Maria Isaura Pereira de. Do rural e do urbano no Brasil. In: _____. **Cultura, sociedade rural, sociedade urbana no Brasil**. São Paulo: EDUSP, 1978.

SARMENTO, Carlos Eduardo. **Pelas veredas da capital**: Magalhães Corrêa e a invenção formal do sertão carioca. Rio de Janeiro: CPDOC, 1998.

SATHLER, Evandro B. Populações residentes em unidades de conservação de proteção integral: a competência da lei (RJ) 2.393/95 para além do sistema nacional de unidades de conservação – SNUC. In: **Anais do 12º Congresso Internacional de Direito Ambiental**. São Paulo: Instituto o direito por um planeta verde, p.705-722, 2008.

SCHMITT, Claudia Job. Encurtando o caminho entre produção e o consumo de alimentos. **Revista Agrícolas**, v.8,n.3, p. 3-8, 2011.

WOLF, Eric R. **Sociedades Camponesas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1970.

A CARIJADA, O RESGATE E A PRESERVAÇÃO DA CULTURA E IDENTIDADE MISSIONEIRA

THE CARIJADA, RESCUE AND PRESERVATION OF THE CULTURE AND MISSIONARY IDENTITY

Maria A. Lucca Paranhos
Docente IF FARROUPILHA Campus Santo Ângelo/RS-Br. maria.paranhos@iffarroupilha.edu.br

Fátima R. Zan
Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual- PPGPI-Universidade Federal de Sergipe-
UFS/SE-IFFARROUPILHA/RS-Br. fatimazan@yahoo.com.br

Manuel Luís Tibério
Docente do Departamento de Economia, Sociologia e Gestão
CETRAD (Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento)
Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (Portugal). mtiberio@utad.pt

Suzana Russo
Docente no PPGPI-Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual-Universidade Federal de Sergipe-UFS/SE
suzana.ufs@hotmail.com

RESUMO

A Carijada consiste na produção artesanal da erva-mate. Por meio da Carijada, buscou-se resgatar este saber e fazer herdado dos povos indígenas, mas, como outras marcas guaranis, invisibilizado e/ou esquecido. Objetivou-se, ainda, promover ações de respeito à identidade e inclusão. A experiência possibilitou debates sobre cultura, identidade, pertencimento, além de ser um exemplo de Educação Patrimonial. A metodologia consiste de pesquisa socioantropológica e participante. Essa atividade possibilitou a integração dos estudantes com um grupo social vulnerável, a comunidade indígena M'byá Guaraní, destacando a importância da erva-mate para os indígenas, não só para o consumo diário, mas como um forte elemento identitário e cultural e as implicações deste produto nos modos de ser e viver das pessoas da região missioneira. Conhecer a história e a cultura locais possibilita compreender, estabelecer relações entre o passado e a atualidade, respeitando e valorizando esta herança.

Palavras-Chave: Educação Patrimonial, Inclusão, Pertencimento, Cidadania.

ABSTRACT

Carijada consists of the artisanal production of yerba mate. Through Carijada, it sought to rescue this knowledge and make legacy of indigenous peoples, but, like other Guaraní brands, made invisible and/or forgotten. The objective is also to promote respect for identity and inclusion actions. The experience enabled debates about culture, identity, belonging, as well as being an example of Heritage Education. The methodology consists of anthropological and participatory research. This activity enabled the integration of students with a vulnerable social group, the M'byá Guaraní community, highlighting the importance of yerba mate for indigenous peoples, not only for daily consumption, but as a strong identity and cultural element the implications of this product in the ways of being and living of people Misiones region. Knowing the history and local culture enables understanding, establish links between the past and the present, respecting and valuing this heritage.

Keywords: Education Equity, Inclusion, Belonging, Citizenshi

1- INTRODUÇÃO

A Carijada consiste na produção artesanal de Erva-Mate¹. O cultivo e o consumo da erva-mate é uma herança dos Povos Indígenas, como é o caso dos Guarani², que utilizavam a erva-mate, *caá* em guarani, com fins rituais e curativos.

É uma prática histórico-cultural que acompanha os indígenas antes mesmo da chegada dos jesuítas na região. A erva-mate era abundante e usada tanto para o consumo quanto nos rituais. Com a chegada dos jesuítas espanhóis, no início de 1600, seu uso, inicialmente foi proibido.

Os espanhóis, preocupados com os avanços dos bandeirantes rumo ao sul e noroeste e visando a proteger as minas de prata de Potosi (hoje Bolívia), inserem os jesuítas na região em que hoje estão o Rio Grande do Sul, Paraguai e Argentina, como forma de cortar o caminho dos bandeirantes por meio da ação evangelizadora e civilizacional dos milhares de indígenas que habitavam a região. As Missões³, “além da pregação do evangelho e salvação das almas para Cristo - conforme os objetivos cristãos da Companhia de Jesus – traziam a ideologia colonialista de posseção de terras e comércio de riquezas” (SIMON, 2010, p14).

Mesmo após a liberação de seu uso nas reduções, a erva-mate tinha seu consumo extremamente controlado pelos padres jesuítas. Sabe-se que era distribuída, todas as tardes, com a ração da carne, sendo utilizada pelos índios no preparo do mate, em cuias⁴, com água quente e, provavelmente, sorvida por meio de um canudinho de bambu.

. Desempenhou papel de destaque no comércio entre as reduções e serviu como artigo de troca por gado, lã ou algodão e mesmo como moeda. Sua extração e exportação, via Buenos Aires, era uma das atividades mais importantes para o desenvolvimento econômico das Missões.

Ao longo da decadência das reduções, desde a assinatura do tratado de Madrid, em 1750, à sangrenta Batalha de Caiboaté, em 1756, que marcou a derrota do exército missionário, a expulsão dos jesuítas em 1759, deu-se a decadência moral e física dos índios. Dos sobreviventes, muitos migraram para a margem direita do rio Uruguai, outros buscaram empregos como peões nas propriedades de colonos espanhóis e portugueses, outros ainda caíram na marginalidade, no roubo, na prostituição (SIMON, 2010).

Nesse processo, práticas culturais foram abandonadas pelos nativos, mas mantidas pelos descendentes que se miscigenaram com os colonos portugueses e espanhóis que passaram a povoar a região e, mais tarde, com os imigrantes italianos, alemães e poloneses. A herança cultural da produção da erva-mate espalhou-se pela população platina e rio-grandense.

Neste texto, inicialmente apresentamos a Carijada, descrevendo todo o processo de produção da erva-mate realizado no Instituto Federal de Ciência, educação e Tecnologia Farroupilha (IF Farroupilha) *Campus* Santo Ângelo. A seguir, discutimos este saber e fazer como nosso Patrimônio Cultural e, por fim, orientados pela metodologia da pesquisa antropológica, evidenciamos discursos de pessoas que participaram da Carijada, relacionando-os com o campo teórico que embasa nossas pesquisas. Entendemos que a linguagem é um espaço de recuperação do sujeito como ser histórico, social e cultural (VIGOTSKI, 1997). Nesses discursos, de acadêmicos, indígenas e comunidade missionária, fica evidente a função desta prática na cultura e identidade das pessoas desta região.

2 - CARIJADA: PATRIMÔNIO E IDENTIDADE

A Carijada é um processo que dura em torno de 48 horas. As fases do processo de como era feita a erva-mate são: colheita, sapeco, montagem dos “macacos”, secagem no carijo, cancheamento das folhas e pilagem. A seguir, são explicitadas cada uma dessas etapas.

¹ Chá feito das folhas do mate, planta nativa da América do Sul.

² Um dos povos indígenas que habitavam a América do Sul, nos então indecifráveis limites do Brasil, Argentina, Uruguai e Paraguai.

³ Eram chamadas de Missões, Doutrinas, Povos ou Reduções cada um dos trinta povos que se situavam nas terras que hoje compreendem Paraguai, Argentina e Brasil. Nas terras do atual Rio Grande do Sul, Brasil foram fundados Sete Povos.

⁴ Recipiente feito de porongo, fruto de casca dura e impermeável. Quando seco e sem polpa é utilizado para tomar o chimarrão.

Carijada provém de “carijo”. O carijo foi um importante salto na produção de erva-mate. Antes, os indígenas faziam pequenos feixes de erva-mate – chamados de macacos - que eram amarrados e pendurados próximos à fogueira para secar. Para aumentar a produção, desenvolveu-se uma estrutura tipo estrado, onde se faz um fogo baixo para a secagem uniforme das folhas que secasse uma quantidade maior de erva-mate: o carijo.

Para construir um carijo, precisa-se de quatro hastes de 2,20m de madeira grossa, verde e descascada, para que suportem o calor durante a secagem. São dispostas distantes 2m entre si, formando um quadrado. A altura deve ser de 1,80m do chão. As bases do estrado devem ser de madeira grossa, não tão grossa quanto as que formam o quadrado, mas mais grossas que as taquaras que formarão o estrado. Este estrado deve ser fixado a uma altura de cerca de 90 cm do chão.

IMAGEM 1: Montagem do carijo



FONTE: Acervo pessoal da pesquisadora

IMAGEM 2: Carijo pronto



FONTE: Acervo pessoal da pesquisadora

Depois de montado o carijo, inicia-se o processo de produção, com a colheita da erva. As árvores devem estar fora do período de floração e sem fruto, já que esses fatores influenciam no sabor da erva-mate, deixando-a mais amarga. Na poda, retira-se quase toda a folhagem da planta. Deixam-se os galhos mais grossos que brotarão novamente para, no intervalo de dois a três anos, serem podados para uma nova carijada. Os golpes de facões devem ser fortes para que o galho seja colhido num só golpe evitando danificar a planta.

IMAGEM 3: Colheita da erva-mate



FONTE: Acervo pessoal da pesquisadora

A seguir, transporta-se a colheita para o local do carijo para fazer o sapeco. Esta é a fase do primeiro contato da erva com o fogo. Faz-se uma estrutura com tronco de bananeiras, onde o fogo é feito. Este fogo deve ter labaredas altas, por isso, usa-se lenha fina e seca. Passam-se os galhos por essas labaredas, de modo a romper com a membrana superficial das folhas, o que produzirá uma série de estalos, sinalizando a rápida desidratação. Os galhos não devem ser queimados, pois isso interferirá no sabor e aroma da erva-mate produzida.

IMAGEM 4: Sapeco da erva-mate



FONTE: Acervo pessoal da pesquisadora

Para colocar os galhos no carijo, é preciso quebrá-los em ramos menores e fazer pequenos feixes que são amarrados com cipó.

IMAGEM 5: Montagem dos “macacos”



Fonte: Acervo pessoal da pesquisadora

A seguir, cada um desses feixes é disposto no carijo, desamarrando o cipós. Os galhos ficam para baixo para que a fumaça e o calor passem com mais facilidade entre as folhas, secando-as. O fogo deve ser feito com uma parte da lenha verde, para que não haja labaredas, e sim a erva seja seca com o vapor produzido. O fogo, feito com o braseiro que sobrou do sapeco, é posto nas laterais do carijo, assim, o calor circula por todos os galhos.

IMAGEM 6: Secagem da erva-mate no carijo



FONTE: Acervo pessoal da pesquisadora

Ao longo do tempo de secagem, acontece a ronda que é o momento do cuidado e do encontro. Cuidado para que o fogo não consuma o carijo e encontro, pois é hora do carteadado, da roda de viola, dos gaiteiros, declamadores, trovadores... Dependendo de fatores como umidade e temperatura do clima e presença de vento, esse processo pode levar de 12 a 18 horas até que a erva fique bem seca.

IMAGEM 7: Indígenas guaranis participando da ronda



FONTE: Acervo pessoal da pesquisadora

O estágio seguinte é o cancheamento. Para saber se está bem seca, basta apertar um punhado de erva que deve ser retirada dos cantos do carijo, onde chega menos calor. Se quebrar com facilidade, já pode ser cancheada. Tiram-se, com cuidado, os “macacos” do carijo que são dispostos em um caixote de madeira ou em um tablado. Ali, usam-se facões de madeira ou pás de corte para fazer a primeira parte da trituração dos galhos e folhas. Quando não restarem mais galhos inteiros, passa-se à pilagem da erva.

IMAGEM 9: Cancheamento da erva-mate seca



FONTE: Acervo pessoal da pesquisadora

Depois, leva-se para o pilão, onde acontece um processo mais intenso de trituração da erva-mate. O pilão é um instrumento feito com um tronco de árvore de madeira consistente, em que se faz um orifício. Ali, trituram-se os galhos e folhas. Também é usado para descascar e triturar produtos como arroz, milho, canjica, trigo... Neste momento é determinado o ponto da erva, mais fina ou mais grossa.

IMAGEM 10: Pilagem da erva-mate



FONTE: Acervo pessoal da pesquisadora

Com a erva pronta, é hora de sorver o mate. Coloca-se erva até a metade da cuia, vira-se a cuia acomodando horizontalmente a erva. A seguir, coloca-se, inicialmente, água morna, bem de leve. A erva vai inchar. Logo, insere-se a bomba, que é uma espécie de canudo de metal, normalmente ouro e prata, por onde será sugada a água que, para o chimarrão, deve estar a uma temperatura de cerca de 80°. A erva de carijá terá um sabor mais acentuado e defumado.

IMAGEM 11: O chimarrão



FONTE: Acervo pessoal da pesquisadora

A erva-mate produzida, além de ter sido compartilhada entre as pessoas que participaram da Carijada,

foi revertida para a comunidade indígena para uso nas suas práticas religiosas e consumo diário.

Esse saber foi sendo passado de pai para filho, através de tantas gerações que praticaram sua Carijada. Hoje, com a industrialização, está sendo esquecida. A realização da Carijada possibilitou o resgate dessa memória ainda presente na população mais antiga da região missioneira.

A experiência é um exemplo de Educação Patrimonial, ou seja, educar a partir do Patrimônio Cultural, neste caso, Patrimônio Cultural Imaterial. Este trabalho contribui para o conhecimento e enriquecimento individual e coletivo. A partir da experiência compartilhada e do contato direto com a cultura, em todos os seus múltiplos aspectos, sentidos e significados, o trabalho de Educação Patrimonial possibilita aos sujeitos um processo ativo de conhecimento, apropriação e valorização de sua herança cultural, “capacitando-os para um melhor usufruto destes bens, e propiciando a geração e produção de novos conhecimentos num processo contínuo de criação cultural” (HORTA et al, 1999, p.6).

Entendemos Cultura como “um produto, ao mesmo tempo, da vida social e da atividade social do homem” (VIGOTSKI, 2007, p. 106). Sirgado (2000, p. 54) discute essa distinção feita por Vigotski entre produto da “vida social” e produto da “atividade social”. Para ele, levando-se em conta a matriz teórica em que o autor se situa, podemos pensar na cultura como produto da vida social como sendo “a prática social resultante da dinâmica das relações que caracterizam uma determinada sociedade”. No segundo caso, como produto do trabalho social, na concepção de Marx e Engels.

Dessa forma, podemos definir cultura a partir de Vigotski como sendo a totalidade das produções humanas, desde as artísticas, científicas, as tradições, as instituições sociais e as práticas sociais. Ou seja, “tudo o que, em contraposição ao que é *dado* pela natureza, é obra do homem” (SIRGADO, 2000, p. 54).

Nesse sentido, a Carijada é um elemento cultural que evoca o tempo passado, no saber, no fazer, nos diálogos, no encontro, nos causos contados durante a ronda noturna, nas canções, na viola, na gaita, nas memórias, no fogo que congrega e reúne as pessoas em torno. Uma prática social e cultural que nos constitui e nos acompanha através dos tempos.

3 A CARIJADA NO IF FARROUPILHA

O projeto teve o objetivo de resgatar e preservar a cultura da produção da erva-mate não só entre os indígenas, mas também entre a população rural de toda a região. Buscou-se suscitar o sentimento de pertencimento entre as comunidades envolvidas, seja direta ou indiretamente, pela prática, sobretudo no que diz respeito aos bens culturais relacionados à produção da erva-mate. Também, estimular o conhecimento e valorização da cultura do “Outro”, inclusive trabalhando temáticas importantes à sociedade atual, tais como: diversidade, diferenças étnico-culturais, pluralidade cultural, etc. Portanto, todas as metas tiveram (e têm) com o foco o processo de sensibilização e valorização desse bem cultural imaterial que é a carijada.

A proposta da Carijada insere-se em um projeto já iniciado em 2014, em parceria com a Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) em que foi promovida a I Carijada na Comunidade Indígena Tekoá Pyaú. A atividade ampliou-se e, nos dias 24 e 25 de maio de 2015, promovemos a ação no IF Farroupilha *Campus* Santo Ângelo. Nesses dois dias, estudantes e comunidade foram convidados a vivenciar todo o processo de fabricação deste produto que faz parte da nossa cultura e identidade e que perpassou vários momentos da História do Rio Grande do Sul. Assim, aliamos uma necessidade do *Campus*, que é o manejo sustentável do erval¹ com o atendimento à demanda da comunidade indígena, uma vez que lhes fornecemos a matéria-prima para um produto fundamental à sua cultura, usada no consumo diário em forma de chimarrão e nos seus rituais religiosos, mas que ficou muito restrito em função da carência para a produção.

Também possibilitamos, aos alunos do IF Farroupilha e membros da comunidade de Santo Ângelo,

¹ Temos mais de uma centena de pés de erva-mate na área do Campus Santo Ângelo que precisam de um manejo correto.

a inserção e integração com os indígenas. Todo o processo orientado e conduzido pelo Sr. Emilio Correa, descendente de Guarani, Mestre Carijeiro¹ de São Miguel das Missões.

O conhecimento crítico e a apropriação consciente pelas comunidades do seu patrimônio são fatores indispensáveis no processo de preservação sustentável desses bens, assim como no fortalecimento dos sentimentos de identidade, cidadania e pertencimento. Além disso, conforme Dondarini (2015), a personalidade de cada um de nós resulta do encontro entre as contribuições atuais e “aquele lado obscuro” que herdamos do passado constituído pela história pessoal e coletiva que está em nós. Conhecer esse passado pode colaborar para que nos tornemos protagonistas e partícipes ativos dos acontecimentos atuais.

3- METODOLOGIA

Para a realização desta pesquisa, elegemos duas metodologias: a Pesquisa Socioantropológica e a Pesquisa Participante. A pesquisa Socioantropológica estuda a diversidade cultural dos povos, principalmente, os costumes, crenças, hábitos e aspectos físicos dos diferentes povos que habitaram e habitam o planeta. Busca-se a investigação social, por meio da qual se quer a plena participação da comunidade na análise de sua própria realidade, a fim de promover a participação social dos investigados. As fontes de pesquisa são livros, imagens, objetos e, principalmente, depoimentos dos sujeitos envolvidos.

A pesquisa participante, conforme Demo (2004), insere-se na pesquisa prática, para fins de sistematização. Segundo esse autor, a pesquisa prática “é ligada à práxis, ou seja, à prática histórica em termos de usar conhecimento científico para fins explícitos de intervenção”. Mais uma vez, busca-se um processo de investigação tendo por perspectiva a intervenção na realidade social.

Essas metodologias nos possibilitam um processo concomitante de geração de conhecimento por parte do pesquisador e do grupo pesquisado. Além disso,

desencadeia-se um processo educativo, que busca a intertransmissão e ‘compartilhação’ dos conhecimentos já existentes tanto de quem pesquisa quanto do grupo pesquisado alcançando um processo de mudança, seja aquela que ocorre durante a pesquisa, a mudança imediata, seja a projetiva, que extrapola o âmbito e a temporalidade da pesquisa, na busca de transformações estruturais – práticas – que favoreçam as populações ou grupos oprimidos (HAGUETE, 1985, p.149-150).

Ouvimos alunos do IF Farroupilha e de outras escolas visitantes e pessoas da comunidade de Santo Ângelo que participaram do evento. Trazemos esses depoimentos, num processo dialógico com o campo teórico, com o interesse de saber o significado desta experiência para esses sujeitos.

4- CARIJADA: PATRIMÔNIO DA CULTURA E IDENTIDADE DE UM POVO

A experiência de Educação Patrimonial vivenciada na Carijada consiste em um instrumento de “alfabetização cultural” que possibilitou aos sujeitos envolvidos, comunidade acadêmica, pessoas da comunidade santo-angelense e indígenas da Aldeia Tekoá Pyaú, fazerem a leitura do mundo que os rodeia, levando-os à compreensão do universo sociocultural e da trajetória histórico-temporal em que estão inseridos. A partir da realização da Carijada, interessou-nos sistematizar informações sobre a percepção das pessoas que participaram da experiência.

Em decorrência do desmatamento nas últimas décadas, os ervais nativos que se espalhavam pela região foram praticamente extintos. Além disso, com o modelo agrícola, baseado na monocultura e na produção da soja, o cultivo da erva-mate praticamente desapareceu das missões. Então, para os indígenas, a produção de erva-mate é inviável, pois, além de não possuírem uma área para cultivar ervais, não encontram nos matos da região a planta para extração.

¹ Especialista na produção artesanal de erva-mate.

Por isso, a o cultivo e a produção de erva-mate entre os guarani são práticas que precisam ser resgatadas. O relato de Karai Mariano, membro da comunidade indígena expressa essa realidade: “Eu tô achando muito importante, muito feliz que tô participando desse carijo, desde a primeira vez. Eu não participava, o Pajé, o Floriano falava, mas eu não entendia como era. Agora que eu vejo, eu entendo e eu tô achando muito importante”.

De acordo com Horta (et all s/d, p.5), este processo reforça a autoestima dos sujeitos envolvidos e indivíduos e a valorização da cultura brasileira, compreendida como múltipla e plural. O diálogo estimula e facilita a comunicação e a interação entre as comunidades e os agentes responsáveis pela preservação e estudo dos bens culturais, “possibilitando a troca de conhecimentos e a formação de parcerias para a proteção e valorização desses bens”.

Para muitos alunos e pessoas da comunidade, representou o resgate de uma prática vivida. A Carijada é um momento de resgate da cultura da produção de erva-mate, não só entre os indígenas, mas também nas populações rurais.

M. C. comenta: “Eu, particularmente, gostei demais da carijada, pois, fez-me lembrar minha infância feliz, quando meu pai fazia carijada, em Vitória das Missões onde nós morávamos. Até hoje sinto saudades. Os homens ficavam a noite toda e nós, crianças, nos divertíamos correndo pelos campos”. D. N. também argumenta “Para mim, foi um resgate de tudo que eu presenciei enquanto criança, uma emoção misturada com prazer incrível. Muito gostoso fazer parte, interagir com a cultura indígena, conhecer, debater...; enfim foi muito bacana”. Dondarini (2015, p. 23) explica que “conhecer a si mesmo e, em consequência, aos outros, se constitui desde sempre num dos melhores antídotos contra a incompreensão e a hostilidade, à dificuldade de comunicar e ao isolamento”.

“Foi um sábado de muita alegria, lembrança do passado, quando eu pilava junto a minha vó. Claro que era canjica e, nesse caso, era erva mate. Mas foi um dia de muito aprendizado, junto aos professores e aos indígenas da aldeia Takoá Pyáu. Ver a erva mate seca ficando verde outra vez, depois de todo o processo de secagem foi algo maravilhoso” (A. F. do N.). Nesses relatos, evidencia-se uma de metas da educação patrimonial que é o fomento da autoestima em diferentes comunidades detentoras do patrimônio, suscitando questões acerca da memória, identidade e do próprio patrimônio (material e imaterial), com vista à preservação e gestão dos bens culturais. Há, nessa interlocução, um processo contínuo de percepção, criação e recriação num processo cultural.

“A carijada foi uma troca de costumes onde os índios se sentiram importantes, pois puderam mostrar suas habilidades. Isso, para nós é muito importante, nos faz pensar nos velhos tempos que os nossos antepassados também usavam deste meio para saborear um gostoso chimarrão” (V. L. T.). “Gostei mais foi a forma que os Guarani se integraram conosco, falaram um pouco de suas histórias de vidas, também colocaram pra nós porque é tão importante a erva-mate para eles e isso me deixou muito feliz e ao mesmo tempo curiosa. Aprendi muito com eles (F. R., aluna). “Os momentos vividos ali fizeram com que voltasse no tempo e fizeram com que entendesse um pouco da cultura indígena que faz parte da nossa história porque eu faço parte destas raízes. [...] levei ao conhecimento dos meus familiares e compartilhamos lembranças [...]”. A Carijada, mais do que o contato direto com a cultura indígena, proporcionou aos estudantes o que Paulo Freire denomina de “diálogo intercultural”, que só é possível através do “respeito às diferenças”. Respeitar o outro em seu modo de ser, pensar e agir é condição *sine qua non* para a construção da “vocação humana do *ser mais*”, capaz de denunciar toda a forma de dominação e invasão cultural.

“É realmente um momento mágico ver as folhas secas se transformando em erva bem verdinha. E ver tanta gente dedicada a manter a tradição é muito comovente nos tempos de hoje, em que tudo vem com tanta facilidade (Q. C., aluna). Nesse sentido, conforme Cerqueira (2008, p. 13), “[...] por meio de abordagem inclusiva, o fomento à autoestima das comunidades locais, estimula o conhecimento e valorização de seu patrimônio, memória e identidade cultural”. Ao mesmo tempo, possibilita sensibilizar as comunidades para a preservação de suas variadas formas de patrimônio material e imaterial, suportes de nossa memória e identidade cultural.

A partir desses relatos, percebemos que a Carijada se constituiu num rico espaço-tempo de intercâmbio de ideias, valores, experiências que promoveram o respeito à identidade e à inclusão,

fomentando o diálogo intercultural entre os sujeitos envolvidos. Foi um passo para a realização de ações inclusivas na promoção, defesa e garantia de direitos daquele grupo social vulnerável¹. Para além disso, esse conhecer possibilita compreender, para criar, para ser tanto quanto possível, artífice do próprio futuro, restabelecendo os laços entre a história e a atualidade, respeitando a herança do passado, preservando-a e valorizando-a (DONDARINI, 2015).

5- CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em tempos de globalização, em que assistimos à anulação das diversidades culturais, que constitui um panorama banal e indistinto, uniformizado de acordo com a cultura e os interesses dominantes, o resgate de elementos culturais, constitutivos das comunidades tem um valor essencial, pois possibilita, além de uma maior consciência de suas origens, o respeito ao diferente e o reconhecimento de um lugar de protagonismo social.

Nesta proposta, buscamos valorizar uma cultura ancestral, de raiz indígena, em fase de extinção, mas que é a base histórica da produção do chimarrão que é a bebida símbolo do Rio Grande do Sul. Ensinar o respeito ao passado, mais do que sua simples valorização, é contribuir para a formação de uma sociedade mais sensível e capaz de construir um futuro menos predatório e descartável, menos submetido à lógica econômica de um mercado cada vez mais voltado ao que é temporário e descartável.

A escola promove a cultura, seja pelos meios formais, seja pelos meios informais - a família, os mestres, as práticas sociais, etc. A sociedade, assim culta, é portadora de uma cultura, conhecedora de pessoas, objetos, signos com os quais quer construir sua linha do tempo no mundo. Nesse sentido, nosso empenho na realização deste evento, nos olhares, nas leituras para pensar os sentimentos, as subjetividades, as histórias, memórias e identidades ali envolvidas. E mais, a possibilidade de resgatar o que se foi, porque ele falta, porque dele precisamos para sermos gente, estarmos no mundo e mantermos nossa existência. Buscamos, democraticamente, construir diálogos entre a sociedade e seu patrimônio, conhecer e reconhecer-se nesse caminho de cidadania pessoal, comunitária, e nacional.

Os pronunciamentos apresentados neste texto das pessoas que participaram do evento evidenciaram que a Carijada possibilitou a sensibilização acerca do patrimônio (material e imaterial) e a busca de processos de valorização da cultura e História regionais, bem como meio de valorar a memória regional. Além disso, reafirma autoestima e identidade tanto dos indígenas quanto da comunidade que participou e trouxe suas experiências de tempos passados. Permite práticas de educação e cidadania, indo além dos bens culturais, buscando a valorização do indivíduo, de sua sociedade, cultura e história. Trata-se do “espírito de pertencimento”, que é o sentimento de fazer parte, estar integrado à sociedade como cidadão realmente consciente de seu valor e de suas obrigações. A integração da comunidade acadêmica com um grupo social vulnerável, a comunidade M’byá Guarani, compartilhando histórias e memórias favorece o alcance desses objetivos.

REFERÊNCIAS

- BRUXEL, A. Os trinta povos guaranis. 2.ed. Porto Alegre: Nova Dimensão, 1987.
- CERQUEIRA, F. V. Educação Patrimonial na escola: por que e como? In F. V. Cerqueira et al. (orgs.) Educação Patrimonial: perspectivas multidisciplinares. Diamantina-MG: Ufpel, Instituto de Ciências Humanas, 2008.
- DEMO, P. Pesquisa participante: Saber pensar e intervir juntos. Editora Liber Livro, Brasília, 2004
- DONDARINI, R. Le radici per volare. In: BORGHI, B. & DONDARINI, R. Le radici per volare – Ricerche ed esperienze del Centro Internazionale di Didattica della Storia e del Patrimonio. Minerva Edizioni, 2015.

¹ Diz-se dos grupos sociais que são mais suscetíveis de serem prejudicados ou destruídos por sua condição de marginalidade dos processos produtivos e do acesso aos bens de uso e consumo.

FAGUNDES, M., Arqueologia e educação–programa “Arqueologia e comunidades” para crianças e adolescentes no Vale do Jequitinhonha, Brasil. *Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales, Niñez y Juventud*, 11 (1), pp. 199-216, 2003.

FINOKIET, B. A. *Educação Patrimonial – História e Memória*, Santo Ângelo: FURI, 2012.

FREIRE, P. *Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa*. 7. Ed, São Paulo: Paz e Terra, 1998.

HORTA, M. de L. P., *Educação Patrimonial: oficinas de formações de professores*. Brasília: Iphan, 2003.

SIMON, M. *Os Sete povos das Missões: Trágica Experiência*. Santo Ângelo: FuRI, 2010.

SIRGADO, Angel Pino. O social e o cultural na obra de Vigotski. In: *Educação e Sociedade*, ano XXI, nº 71, Julho/00.

VIGOTSKI, L. S. *A formação Social da Mente*. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

SABORES DAS TERRAS TROPICAIS: PRAZER E ESTRANHEZA NOS RELATOS DOS VIAJANTES

Paulo Assunção,
Universidade Estadual de Maringá - Paraná / Faculdade de São Bento - São Paulo
Pesquisador CNPQ e FAPESP
E-mail: assuncao@prestonet.com.br

RESUMO

Este artigo tem como objetivo traçar um panorama sobre a sensibilidade dos viajantes para os sabores das terras tropicais. Registros sobre frutas e outras iguarias são flagradas pela diferença em relação à dieta alimentar europeia. Prazer e estranheza se misturavam nos relatos dos viajantes. A fusão de uma alimentação indígena com as dietas africana e portuguesa permitiu a constituição de um sabor particular, que variou de região para região, conforme a preponderância de uma matriz em relação à outra. As terras tropicais despertaram os interesses europeus para as possíveis riquezas naturais, em especial o ouro e recursos que pudessem ser lucrativos. A fauna e flora exóticas permitiram que os europeus e viajantes se deparassem com uma terra exuberante e com sabores bem diferentes daqueles que eram conhecidos. O paladar também servia como um guia para as travessias e andanças pelas terras da América portuguesa, ao mesmo tempo que construíram a imagem das terras brasileiras.

Palavras-chaves: alimentação, identidade, cultura, Brasil, viajantes

ABSTRACT

This article aims to give an overview of the sensitivity of travelers to the flavors of tropical lands. Records of fruit and other delicacies are caught by the difference in relation to the European diet. Pleasure and strangeness are mixed in the accounts of travelers. The merger of an Indian food with African and Portuguese diets allowed to set up a particular flavor, which varied from region to region, according to the preponderance of a matrix over the other. Tropical lands awakened the European interest for possible natural wealth, especially gold and resources that could be profitable. The exotic flora and fauna allowed the Europeans and travelers were faced with a lush land and quite different from those that were known flavors. The palate also served as a guide for the journeys and travels throughout the regions of Portuguese America, while built the image of Brazilian lands.

Keywords: nourishment, culture, fruit, Brazil, travelers

Apresentação – Compreendendo olhares

O olhar dos viajantes interferiu na construção das imagens sobre o Brasil, seu povo e sua cultura. O paradigma europeu servia aos viajantes para fazer as descrições e discutir a alteridade. Muitos viajantes mostravam uma visão eurocêntrica, onde a ideia de civilização estava presente. Norbert Elias, em sua obra *O processo civilizatório*, analisou o termo civilização e os seus usos no século XIX. Para o autor, a ideia de civilização expressava a “consciência que o Ocidente tem de si mesma. (...) Com essa palavra, a sociedade ocidental procura descrever o que lhe constitui o caráter especial e aquilo de que se orgulha: o nível de sua tecnologia, a natureza de suas maneiras, o desenvolvimento de sua cultura científica ou visão de mundo, e muito mais”. (Elias, 1994, vol. I, p. 23) Desta maneira, o viajante não deixou de expressar nas suas descrições o contexto do sistema social do qual provinha. Os costumes europeus eram tidos como mais evoluídos do que aqueles encontrados nas terras brasileiras. O europeu tinha consciência de si próprio, mas só conseguia compreender alguns aspectos da cultura das outras sociedades. A leitura dos relatos de viagem permite entender a criação de novas imagens sobre o Brasil, sobre a dimensão dos aspectos que envolveram o deslocamento, e do viajar.

Os relatos de viagem permitem esclarecer sobre alguns pontos de representação coletiva, a partir de uma

percepção individual. Além disso, vários estudiosos já demonstraram, os registros são ricos sobre a interação do viajante com o cotidiano e dos habitantes entre si, revelando um jogo de saberes múltiplos e de experiências. A viagem, enquanto aprendizagem, articula vários filtros de percepção, conforme as estruturas mentais vigentes na sociedade onde elas foram construídas. O registro feito pelo viajante é uma verificação ou ilustração de aspectos considerados importantes ao seu interlocutor. Neste artigo procuraremos resgatar a leitura empreendida pelos viajantes, evidenciando a importância para a construção da identidade das terras brasileiras.

Olhares cruzados na compreensão dos sabores tropicais

A qualidade da terra e a possibilidade de alimentos ocuparam boa parte das descrições sobre a flora e fauna brasileira. Os viajantes fizeram descrições parciais, passageiras ou completas, tendendo a registrar a especificidade da região e a abundância de espécies, o que permitia ao paladar degustar sabores diferentes dos que normalmente eram conhecidos.

O principal alimento da terra, desde a descoberta, era a farinha de pau, que se fazia de certas raízes da mandioca, as quais, quando comidas cruas, assadas ou cozidas matavam. Para obter a farinha de pau, era necessário deitar a mandioca na água até apodrecer. Estando desfeita, era torrada e, em seguida, consumida em grandes vasos de barro. A mandioca foi considerada o alimento primordial dos trópicos, fato muitas vezes registrado pelos viajantes, até o início do século XX. O cronista Magalhães Gândavo descreveu o tubérculo de forma pormenorizada, chamando a atenção para as suas funções alimentares e também para o seu preparo, por causa dos elementos tóxicos contidos na sua raiz, como outros viajantes também o fizeram, pois, afinal, a mandioca era o alimento mais importante da terra. Gabriel Soares de Sousa informa sobre as diferentes maneiras de plantá-la e suas variedades:

Esta árvore lança das raízes naturais outras raízes tamanho e da feição da botijas, outras maiores e menores, redondas e compridas como batatas [...]. E para o gentio saber onde estas raízes estão, anda batendo com um pau pelo chão por cujo tom conhece, onde cava e tira as raízes de três e quatro palmos de altura, e outras se acham à flor da terra às quais se tira uma casca parda que tem, como a dos inhames, e ficam alvíssimas e brandas como maçãs de coco; cujo sabor é mui doce, e tão sumarento que se desfaz na boca tudo em água frigidíssima e mui desencalmada; com o que a gente que anda pelo sertão mata a sede onde não acha água para beber, e mata a fome comendo esta raiz, que é mui sadia, e não faz nunca mal a ninguém que comesse muito dela. (Sousa, 1971, p. 192)

Em razão da variedade de gêneros das raízes da mandioca, era necessário conhecê-los junto aos indígenas para prepará-la e consumi-la. As narrativas a este respeito são revestidas de nuances espetaculares. Sendo, como afirmava José de Anchieta, o principal alimento da terra, a mandioca substituíra o trigo europeu, constituindo o pão comum da Terra de Santa Cruz. O religioso descreve a mandioca como uma árvore que cresce com seus ramos e folhas até a altura de 10 a 12 palmos. O cultivo era feito a partir do plantio de uns paus dos ramos de comprimento de um palmo, que, após seis meses, dava grandes raízes. Após feita a extração da raiz da mandioca, ela era deixada na água, segundo ele, até ficarem podres. Em seguida, ela era espremida e fazia-se a farinha. Também era possível fazer outras iguarias. As raízes cruas poderiam ser raladas e espremidas, e depois postas ao fogo para fazer o beiju, que era um mantimento de pouca substância, insípido, mas são e delicado. Outro aspecto que chamava atenção era que as raízes poderiam ficar mais de quatro anos na terra, sem necessitarem de celeiros. Dessa forma, bastava colher quando se desejasse consumir farinha e beijos frescos. A farinha de pau também possuía uma grande durabilidade, poderia ficar armazenada por longos períodos sem que as suas características fossem alteradas.

Contudo, as raízes, conforme alertava também o próprio padre José de Anchieta, eram venenosas e nocivas por natureza se não fossem preparadas pela indústria humana para se comer. Os homens que a consumiam crua ou bebiam da sua água morriam, bem como os animais. O processo de levar ao fogo as raízes é que permitia a obtenção de um alimento saudável, que servia para alimentar os doentes. Havia outras espécies desse tubérculo, como o aipim, que não eram nocivas como a mandioca e preparavam-se de forma similar, assemelhando-se no sabor às castanhas portuguesas.

Nos séculos seguintes, os viajantes que visitaram as terras e interagiram com os habitantes de diversas regiões ressaltaram as particularidades da mandioca e o seu consumo, como um elemento da identidade dos trópicos. Para Charles Ribeyrolles, séculos depois, a mandioca era a raiz de um arbusto do tamanho da oliveira, que se cultivava com facilidade maior que as leguminosas e que permanecia 15 a 18 meses no subsolo. Arrancada, descascada e lavada em água corrente, ela era raspada, comprimida e torrada. O viajante lembrava que essas operações deveriam ser feitas a tempo, “sem o que a fécula se azeda e se perde”. O suco da fécula era “um veneno violento; porém, desde que a raspagem a reduz a polpa e que esta polpa se submete a uma torrefação enérgica, todo o princípio tóxico desaparece”. O resultado desse processo nas torradeiras era uma farinha seca e branca, que servia de elemento essencial na alimentação brasileira. (Ribeyrolles, 1941)

O milho era outro grão utilizado para se fazer pão, sendo consumido em abundância (Leite, 1954, vol. 2, p. 47). Em *Caminhos e fronteiras*, Sérgio Buarque de Holanda oferece algumas referências importantes sobre os tipos de alimentos daqueles que viviam no interior. O milho era um alimento básico e seu consumo estava diretamente ligado à possibilidade do seu cultivo. Do milho obtinham-se farinha para o pão e diferentes tipos de canjicas que eram consumidos de diversas formas (Holanda, 1995). O cultivo da mandioca era simples, bastava um terreno bem preparado, onde eram distribuídas as plantas em “cinco ou seis polegadas de fundo, por intervalos iguais”. Nos intervalos entre uma e outra, era possível semear feijão ou milho. Depois de três meses, colhia-se primeiro o feijão e fazia-se a limpeza. Passados mais três meses, colhia-se o milho, limpava-se o solo mais uma vez. Posteriormente, extraía-se a raiz do solo quando o arbusto estivesse bem cheio de folhas (Ribeyrolles, 1941, vol. 2, p. 45-6). A alimentação era composta ainda de legumes, favas, abóboras e outras espécies que podiam ser colhidas da terra, bem como a mostarda e outras ervas que podiam ser consumidas cozidas. Para beber, além da água, consumiam a água cozida com milho acrescida de mel.

John Mawe, ao visitar São Paulo, notou que as quitandas e o mercado, no início do século XIX, eram bem abastecidos e que a oferta de legumes e de animais era ampla. O que mais o impressionou foi o baixo preço do frango e da carne de porco (Mawe, 1978). Se a oferta de legumes e de carne de frango e porco era significativa, o mesmo não se poderia dizer da criação do gado e da carne bovina. Segundo ele:

As vacas não são ordenhadas com regularidade; consideram-nas mais como ônus do que como fonte de renda (...). A indústria do leite, se assim podemos qualificar, é conduzida com tão pouco asseio, que a pequena quantidade de manteiga fabricada fica rançosa em poucos dias, e o queijo nada vale. (Mawe, 1978, p. 67)

John Mawe, durante a sua permanência na cidade de São Paulo, degustou com prazer uma variedade de ervilhas, muito gostosa, denominada feijão, cozida ou misturada com farinha de mandioca (Mawe, 1978, p. 72). O prato típico das terras brasileiras era destacado por aqueles que viajavam pelas terras tropicais. As demais espécies de plantas não eram em grande variedade, se comparadas com os grãos e frutos, no período colonial. Havia abóboras, favas, ervilhas, feijões e legumes que eram consumidos o ano todo. Com o decorrer dos anos, a circulação de espécies da Europa e do Oriente para o Brasil permitiu que uma diversidade de plantas se aclimatasse, favorecendo a ampliação dos recursos alimentares tropicais.

Johann Baptist von Spix e Carl Friedrich Philipp von Martius registraram a simplicidade da cozinha brasileira e a sobriedade nas refeições, o que favorecia a saúde do povo de um país tão quente. Na refeição feita no meio do dia, o brasileiro degustava poucos pratos, não ingeria muita bebida alcoólica e bebia muita água. À noite, consumia poucos alimentos; às vezes, bebia uma xícara de chá ou de café e evitava, sobretudo, o consumo das frutas frescas (Spix e Martius, 1981). Para os dois pesquisadores, as condições em que viviam os habitantes do sertão era lastimável, “visto a miséria em que geralmente vive a gente do sertão”. Os recursos alimentares eram poucos, às vezes, havia um pouco de feijão e mandioca, ervas e, se fosse possível, um pedaço de carne. Uma dieta que estava longe de ser a mais adequada para garantir o sustento (Spix e Martius, 1981, p. 261).

A partir da segunda metade do século XVI, o cultivo da cana-de-açúcar passou a ser preponderante

em diversas regiões, em função do valor elevado do açúcar no mercado europeu. A cana-de-açúcar era tratada nas primeiras décadas após a descoberta como tempero, e transformou-se na principal mercadoria da terra. Cultivada em quase todas as capitânicas do Norte e do Sul, a cana era o produto que sustentava a economia mercantil portuguesa. Apesar de a produção açucareira voltar-se basicamente para o comércio exterior, o seu consumo interno era significativo na produção de bebidas, conservas e doces. As frutas eram consumidas ao natural ou em doces. Em *Informação da Província do Brasil de 1585*, o padre José de Anchieta destaca que o açúcar era utilizado para fazer diversos doces como laranjada, cidrada, aboboradas e talos de alface e outras conservas.

A diversidade de frutas disponível fez das terras tropicais um dos locais de sabores mais exóticos. As frutas foram notadas pela sua diferença em relação àquelas consumidas na Europa. As frutas cítricas são as mais mencionadas, sempre destacadas pelas suas variedades e pelo fácil cultivo. Laranjeiras, cidreiras e limoeiros eram encontrados na maioria das propriedades, que cresciam sem grandes cuidados. As laranjas nos cachos causavam um deleite aos que apreciavam a árvore. Debret registrou que, em uma de suas viagens, o fruto foi oferecido às crianças e mães que se encontravam na embarcação e elas ficaram espantadas por “achá-las já tão doces e perfumadas quanto as que comemos em França, de aparência mais madura”. Contudo, dever-se-ia tomar cuidado com a acidez da casca que seria “capaz de pretejar a boca de uma pessoa delicada” (Debret, 1978, p. 117). Auguste de Saint-Hilaire não escondeu a sua predileção pela laranja seleta de casca lisa e grossa que, segundo ele, “não existe talvez no mundo fruto mais delicioso” (Saint-Hilaire, 1975, p. 298). De fato, o que havia eram vários tipos de laranja que foram identificados pelos viajantes, alguns mais comuns, outros com mais suco e doce e também as qualidades que tinham um sumo desenxabido (Vilhena, 1921, p. 755). Daniel Parish Kidder, ao visitar uma fazenda, demonstrou seu deslumbramento com o laranjal, “era o maior que jamais vi em qualquer terra”, pelos seus cálculos a extensão dele era de aproximadamente mil alqueires. Plantavam-se na propriedade diferentes espécies (Kidder, 1980, p. 155-6).

A banana, fruta típica das regiões de clima quente, estava disseminada por todo o território, principalmente na faixa litorânea. Foi citada como planta comum dos quintais, juntamente com outras espécies. Além de ser comum, a banana foi associada à “figueira que dizem de Adão”, sadia para os homens enfermos e encontrada em fartura por todo o ano (Brandão, 1943, p. 207). A banana proveniente da Ásia e das ilhas Atlânticas adaptou-se facilmente ao solo americano, passando a constituir um dos elementos básicos da alimentação, em especial para suprir a fome. A abundância de espécies de bananas fez que diversos pratos fossem criados tendo como base essa fruta, que era consumida com carne, com farinha, e ainda assada ou frita. Jean de Léry destacou, na metade do século XVI:

O fruto, a que os selvagens chamam pacó [...] tem mais de meio pé de comprimento e se assemelha ao pepino, sendo como este amarelo, quando maduro [...]. A fruta é boa; quando chega à maturidade tira-se-lhe a casca como o figo fresco e sendo gomosa como este parece que se saboreia um figo [...] é verdade que são mais doces e mais saborosos do que os melhores figos de Marselha. Deve portanto a pacova figurar entre as frutas melhores e mais lindas do Brasil. (Léry, 1980, p. 129-30)

Pero de Magalhães Gândavo, alguns anos mais tarde, também ressaltou a planta como uma fruta que garantia o sustento de muitas pessoas na terra. O sabor da fruta era evidenciado com uma casca que parecia “pele como de figo (ainda que mais dura) a qual lhe lançam fora quando a querem comer; mas faz dano à saúde e causa febre a quem se desmanda nela” (Gândavo, s.d., p. 36-7). Outros viajantes destacaram a fruta e a beleza da planta com seus grandes cachos que podiam garantir o sustento de muitas pessoas, o tronco e o enrolamento das folhas largas e compridas. Principalmente naquelas regiões onde a pobreza era elevada e havia apenas farinha com banana para alimentar várias bocas, sobretudo os escravos (Queiroz, 1961). A variedade de bananas era motivo para se efetuar o registro, quando comparada a outras partes do mundo. A fruta não faltava em nenhuma das mesas.

Nas andanças pelo interior, os recursos para os viajantes eram poucos. Quanto mais afastados dos grandes centros e povoamentos, mais rareava a possibilidade de ter algum tipo de conforto. Saint-Hilaire, ao fazer a sua viagem pelo Vale do Paraíba, ressaltou que pela estrada não havia grandes recursos, apesar de existir um número elevado de vendas que ofereciam aos clientes vasilhames de

barro, fumo e outros sortimentos. Para ele, era uma felicidade quando nesses locais se podia “encontrar uma dúzia de bananas ou uns queijos” (Saint-Hilaire, 1975, p. 42-3). Em outras referências, Saint-Hilaire sempre observava que as casas eram cercadas de bananeiras e outras árvores frutíferas, constituindo um grande recurso para os moradores. Cultivavam-se diversas castas de bananas (Constatt, 1975). Ele, passando por Minas Gerais, afirmava que eram “cultivadas quatro variedades de bananeiras”; as chamadas São Tomé, de bagos pequenos e gosto agradável; as bananas-da-terra, cujos frutos, maiores e menos delicados, são comidos depois de cozidos; a variedade Maranhão, com frutos ainda maiores que as bananas-da-terra; e, enfim, a quarta, chamada fartavelhaco, cujos cachos e frutos são ainda maiores que as da terra (Saint-Hilaire, 1974, p. 116).

A fruta era apreciada ao natural, mas também havia outras formas de degustá-la. Louis François de Tollenare registrou que a banana consumida crua “não lisonjeou o meu paladar; mas assado como batata as substitui perfeitamente; preparam-no de muitas outras maneiras; mas então não é o gosto da fruta e sim a arte do doceiro que se aprecia” (Tollenare, 1978, p. 43-4).

Saint-Hilaire, na sua viagem pelo interior de Minas Gerais e São Paulo, salientou o valor módico dos víveres vendidos. Contudo, as mercadorias escasseavam quando a circulação de tropas era reduzida e não era possível obter milho, arroz ou farinha. Isso fazia que os deslocamentos fossem penosos e cheios de privação e, por outro lado, revelavam a “penúria reinante” em algumas regiões. Quando a carne e outros alimentos faltavam, a banana, a goiaba e o peixe suprimiam a falta de outros comestíveis (Saint-Hilaire, 1975, p. 73).

José de Anchieta, ao registrar as várias frutas exóticas das terras brasileiras, salientou que os frutos tropicais eram melhores que os de Portugal. Mangabas, mocujês, cajus, araticum, ananases, entre outros tinham paladar diferente dos encontrados em terras lusitanas, possível de se compreender somente por meio de analogias. Pero de Magalhães Gândavo, em 1558/1572, destaca o paladar do ananás:

Outra fruta há nesta terra muito melhor, e mais prezada dos moradores de todas, que se cria em uma planta humilde junto do chão: a qual planta tem umas pencas como erva-babosa. A esta fruta chamam ananases, nascem como alcachofras, os quais parecem naturalmente pinha, e são do mesmo tamanho, e alguns maiores. Depois que são maduros, tem um cheiro mui suave e comem-se aparados feitos em talhadas. São tão saborosos, que a juízo de todos não há fruta nesse Reino que no gosto lhe faça vantagem, e assim fazem os moradores por eles mais, e os tem maior estima que outro nenhum pomo que haja na terra. (Gândavo, s.d., p. 34)

Para Gabriel Soares de Sousa, o ananás tinha beleza, sabor e aroma. Para degustá-lo, bastava descascar a fruta e lançar fora a casca e “a ponta de junto do olho por não ser tão doce”. Em seguida, cortava-se o fruto em talhadas redondas como se fazia com a laranja. Ficava “o grelo que vai correndo do pé e até ao olho e, quando se corta, fica o prato cheio de sumo que dele sai como é de cor dos gomos da laranja e alguns há de cor mais amarela e desfaz-se todo o sumo na boca como o gomo de laranja, mas é muito mais sumarento” (Sousa, 1971, p. 134). O padre Fernão Cardim referiu o ananás ressaltando o seu consumo elevado, tanto ao natural como em conserva: “Há tanta abundância desta fruta que se cevam os porcos com ela, e não se faz tanto caso pela muita abundância: e também se fazem em conserva, e cruas desenjoam muito no mar” (Cardim, 1978, p. 115).

O abacaxi também despertou a atenção de outros viajantes. Atraía com outras frutas tropicais os olhos daqueles que estavam principalmente habituados aos sabores europeus. Jean-Baptiste Debret, em 1816, registrava as propriedades do ananás, “Ananás coroadado, vermelho escuro, muito perfumado, ananás de cor verde, mesmo gosto [...] serve-se o ananás à mesa no seu estado de maturação ou em fatias cristalizadas [...]. Faz-se na Bahia um grande comércio com o xarope desse fruto, empregado como poderoso diurético [...]” (Debret, 1978, p. 23). Os membros da expedição austríaca, Johann Baptist von Spix e Carl Friedrich Philipp von Martius, ao passarem por Araçoiaba da Serra, registraram o ananás como uma fruta que se adapta facilmente às condições da terra e do clima da região. A espécie poderia ser encontrada pelos campos, em plantações, e atingiam um bom tamanho e sabor excelente. Em geral, eram servidos ao natural ou em compota, como sobremesa, e até se fazia dele um vinho muito agradável e saudável (Spix e Martius, 1981).

Em 1821, Maria Graham registrou em seu diário de viagem um dos jantares do qual participara. O cardápio da festa era rico e reunia diversos tipos de alimentos; como abacaxis e bananas eram abundantes, compunham o repasto com maçãs e peras. Enquanto os brasileiros preferiram os gêneros vindos do estrangeiro, ela e os estrangeiros davam preferência às produções do país (Graham, 1990).

Outros frutos tornaram-se mais conhecidos e foram tidos como exóticos e diferentes, conforme a região do território. D. frei João de São José Queiroz, ao realizar a sua visita pastoral pelo interior do Pará em 1763, apresenta o açaí como uma fruta muito apreciada na região. A árvore, similar a uma palmeira, que do tronco saía uma ou duas varas, como se fosse um cacho cheio de bagos, era o açaí. Estes bagos eram consumidos com água e açúcar, que acrescentavam ao pequeno fruto um paladar agradável (Queiroz, 1961). Luís dos Santos Vilhena (1921) também elogia o fruto destacando o seu sabor, desde que bem preparado.

Hercules Florence, em 1828, registrou de forma detalhada o preparo do açaí:

Derramando-se uma porção de açaí em gamela com água e esfregando os cocos com as mãos, destaca-se a película e tingem-se a água de uma só cor negro-carmine. Passando tudo por um pano, faz-se bebida muito agradável com consistência e gosto aproximado do leite. Pondo-lhe um pouco de açúcar, é refresco da melhor qualidade. A gente pobre adiciona-lhe um bocado de farinha de mandioca e tem assim nutrição tão simples quanto substancial. Esta combinação é, como o guaraná, invento dos indígenas. (Florence, 1977, p. 303-4)

Henry Walter Bates, ao visitar a ilha nos arredores de Baião no Pará em 1848, reforça sua importância como componente alimentar dos povos da região:

O açaí é o mais usado, mas esta forma um artigo universal do regime em todas as partes da região. O fruto, que é perfeitamente esférico, é do tamanho de uma cereja, contendo pouca polpa entre a casca e o caroço. Faz-se com ele, juntando água, uma bebida espessa, violeta. Que mancha os lábios como amoras. O fruto do miriti é também alimento comum, embora a polpa seja ácida e desagradável, pelo menos para o paladar europeu. (Bates, 1944, p. 159)

Robert Avé-Lallemant, ao visitar o Pará, constatou que o calor nas ruas de Belém tornava a caminhada uma tarefa difícil. O alívio, para as temperaturas elevadas, era o açaí. Ao meio-dia ouvia:

sempre, a cada momento, pregão penetrante, percorrendo toda a modulação da escala: Açaí! Açaí! Todo estranho julga nesse pregão qualquer remédio para o povo, e quando chama a pregoeira de açaí, preto ou fusca, e examina o segredo, encontra numa panela um molho cor de vinho, um caldo de ameixas. Esse molho cor de vinho e na margem do rio Pará exatamente mesmo que o mate no Rio Grande do Sul e nas repúblicas espanholas, o café fraco para as mulheres do norte e o chá para as damas históricas. Mais ainda do que isso, é, em suma, principal alimento do povo. (Avé-Lallemant, 1980, p. 33)

O fruto era encontrado nas palmeiras, abundantes na região, sendo possível encontrar em todas as estações do ano. Meninos subiam pelo tronco e com o peso do corpo iam ao topo para apanhar os cachos maduros. As bagas eram maceradas e ficavam na água. Em seguida, eram esmagadas, até que a polpa se desprendesse, formando um “molho cor de vinho com água”. A polpa era misturada à farinha de mandioca e adoçada com um pouco de açúcar. Como bem ressaltou Avé-Lallemant, “um caldo meio ralo, que, na primeira prova, achei logo muito saboroso, perfeitamente comparável com o das nossas cerejas pretas” (Avé-Lallemant, 1980, p. 33).

O caju, que frutificava em árvores altas, chamava a atenção pela mudança de cor. Quando madura, a fruta ficava amarela, quando degustada, tinha um sabor acidulado. Com o seu sumo se fazia refresco muito apreciado (Léry, 1980). Na ponta havia um pomo que criava uma castanha, similar à fava, “o qual nasce primeiro, e vem diante da mesma fruta como flor; a casca dele é muito amargosa em extremo, e o miolo assado é muito quente de sua propriedade e mais gostoso que a amêndoa” (Gândavo, s.d., p. 37). As castanhas conquistaram rapidamente o paladar dos europeus e viajantes. Além de assadas, elas poderiam ser comidas cruas ou deitadas em água e piladas, podendo se fazer com elas diversos doces (Gândavo, s.d.).

O padre Fernão Cardim, ao fazer suas visitas pelo interior da Bahia, registrou o seu deleite em comer debaixo de um cajueiro, a fruta da árvore. Salientava o paladar agradável e o sumo que ela produzia, bem como a castanha. Contudo, se o líquido da fruta caísse num tecido, advertia: “põe nódoas em

roupa de linho ou algodão que nunca se tira” (Cardim, 1978, p. 275). As castanhas, depois de assadas, poderiam ser guardadas por vários anos, como observou Johann Nieuhof, que afirmava ser a fruta muito apreciada chegando a população a “brigar por sua causa” (Nieuhof, 1942, p. 299-300).

A falta de alimentos no sertão fazia que a população consumisse palmitos, gabiobas e outras frutas silvestres, quando não havia milho ou mandioca. O período prolongado de uma alimentação deficitária fazia que o estado de magreza fosse acentuado e, na maioria das vezes, os habitantes tinham uma pele pálida, não escondendo os sofrimentos causados pela fome (Saint-Hilaire, 1975).

A mangueira, vinda da Ásia, chamava a atenção pelo fruto ser maior que os pêssegos e possuir uma casca lisa como a da maçã (Vilhena, 1921). As árvores eram imensas e produziam uma quantidade grande de frutos (Tollenare, 1978). A polpa alaranjada tinha um sumo abundante, de paladar agradável. Debret afirmou que se comia com o maior “prazer quando os pedaços são previamente mergulhados na água fresca, perdendo um pouco de sua essência oleosa” (Debret, 1978).

A mangaba era outra fruta que não passou despercebida aos olhos dos viajantes. As árvores cresciam cerca de doze pés de altura e davam frutos duas vezes por ano, altamente apreciada por se comer toda, sem deitar nada fora, ter “muito bom gosto, sadias e tão leves que por mais que comam, parece que não comem frutas” (Cardim, 1978). A mangabeira, segundo o padre Fernão Cardim, era na feição parecida com a macieira e a folha se assemelhava à dos freixos. Eram para ele, árvores graciosas, e sempre verdes: “dão duas vezes fruto no ano: a primeira de botão, porque não deitam então flor, mas o mesmo botão é a fruta; acabada esta camada que dura dois ou três meses, dá outra, tomando primeiro flor, a qual é toda como de jasmim, e de tão bom cheiro, mas mais esperto” (Cardim, 1978, p. 184). Lembavam na consistência a ameixa. O cheiro agradável e o sabor suave se compunham com a propriedade de auxiliar no processo digestivo e fazer bem ao estômago (Sousa, 1971). Spix e Martius, ao chegarem à fazenda do Rio Formoso, na Bahia, foram recebidos pelos sertanejos com amabilidade. Estes ofereceram uma limonada feita com mangaba, abundante na região nordeste do Brasil. Era costume dos habitantes prepararem esse refresco “agradável e nutritivo que, entretanto, tomado em demasia dá colorido amarelo à pele e à esclerótica” (Spix e Martius, 1981, p. 225). Da fruta também se fazia doce, amplamente consumido e, segundo Robert Avé-Lallemant (1961), já conhecido na Europa.

O maracujá era uma fruta que foi registrada com uma série de detalhes. O fruto foi associado, na sua forma, à laranja; às vezes de cor amarela e outras preta. O padre Fernão Cardim, ao descrevê-lo, afirma que dentro havia “uma substância de pevides e sumo com certa teia que as cobre, e tudo junto se come, e é de bom gosto, tem ponta de azedo, e é fruto de que se faz caso” (Cardim, 1978, p. 63-4). O fruto no seu interior possuía sementes envoltas em polpa que poderiam ser consumidas às colheradas ou, como registrou Debret, quando maduro, podia-se “chupar o glúten [...] açucarado que envolve suas sementes” (Debret, 1978, p. 234-6). O cheiro despertava ainda mais a atenção do degustador. Gabriel Soares, no seu registro descreveu “uma flor branca muito formosa e grande que cheira muito bem, donde nascem umas frutas como laranjas pequenas, muito lisas por fora, a casca é da grossura da das laranjas de cor verde clara; o que tem dentro se come, que além de ter bom cheiro tem suave sabor” (Sousa, 1971, p. 132). Do fruto também se faziam doces cristalizados.

Ambrósio Fernandes Brandão, no *Diálogo das grandezas do Brasil*, redigido em 1618, mencionou que havia quatro castas diferentes:

uma chamada maracujá-açu, por grande, e o segundo maracujá-peroba, excelente para conserva, a terceira maracujá-mexiras, a quarta maracujá-mirim, por pequena, que todas fazem mui boas latadas e dão igual sombra [...]. Parece-me que vos não lembrais das latadas das nossas parreiras, porque nestas terras as tenho visto. Sim, lembrava [...] porque deveis de saber que toda sorte de vindonha se dá nela em grandes maneiras, e somente se servem de parreiras, as quais dão muitas uvas ferraes, e outras brancas maravilhas, com levarem duas e ainda três vezes fruto no ano. (Brandão, 1943, p. 201-2)

A jaqueira era uma árvore que chamava atenção pelo seu porte grandioso. As jacas eram consideradas “frutos monstruosos”, que pesavam cerca de uma arroba. A casca áspera causava um pouco de repulsa, porém a parte interna guardava bagos cobertos de polpa, muito doces e comestíveis (Vilhena, 1921, p. 753). Louis François de Tollenare, nas suas notas de viagem, afirmou que “A árvore mais

curiosa que encontrei na minha excursão foi a jaqueira”. O fruto era enorme e oblongo, com um sabor ligeiramente adocicado a princípio, mas, “por falta de acidez se torna em breve insípido [...]” (Tollenare, 1978, p. 43-6).

O guaraná era um fruto consumido por tribos indígenas, que posteriormente se espalhou por entre os colonos. O arbusto do guaraná foi descrito como uma árvore que produzia sementes maduras nos meses de outubro e novembro. As sementes eram postas a secar, a operação tornava a casca externa mais solta. Em seguida, as sementes eram esfregadas umas às outras, desprendendo a parte externa. As sementes limpas eram postas num pilão de pedra, ou sobre uma chapa de grés aquecida na parte inferior. Após este processo, as sementes eram reduzidas a pó, o qual poderia ser misturado com um pouco de água e fervida. As sementes maceradas pelo pilão eram expostas ao sereno até que ficassem no ponto de amassar a pasta de cor escura. Poder-se-ia juntar à massa algumas sementes, sendo posteriormente enrolada na forma cilíndrica. Exposta ao sol ou permanecendo no interior das moradias, a massa cilíndrica endurecia, sendo empacotada em largas folhas de tabaco. Conforme a necessidade, ralava-se parte da massa endurecida e consumia-se com água e açúcar ou com cacau e farinha de mandioca (Spix e Martius, 1981). Enquanto bebida, foi apreciada pelo paladar refrescante. O guaraná, consumido comumente na região do Amazonas, conquistou o mercado na segunda metade do século XIX. Oscar Canstatt, no final da década de 1860, refere-se à “droga produzida pela floresta brasileira” (Canstatt, 1975, p.111).

Os frutos brasileiros eram normalmente referidos nos relatos pelo paladar agradável que possuíam. Jean-Baptiste Debret descreveu o cambucá, um fruto de casca espessa, suco doce e cujo cheiro se assemelhava ao do abricó. Lembrava que somente a mucilagem, que envolvia o caroço, é que deveria ser consumida (Debret, 1978). Pelos caminhos, nas matas, havia uma quantidade significativa de frutas silvestres, saborosas e apreciadas pelos viajantes, quando estes se aventuravam a degustá-las. Ortizes, pequiás, jabuticabas, amoras, pitangas, cajás, entre outras, eram encontradas (Vilhena, 1921, p. 519). Johann Jakob von Tschudi, na viagem que empreendeu pelas províncias do Rio de Janeiro e São Paulo, passou pela região do litoral norte de São Paulo na época em que as pitangueiras estavam amadurecendo. A população da região, principalmente mulheres e crianças, fazia a colheita do fruto de um vermelho amarelado e de gosto levemente acre. Os viajantes se sentiram beneficiados em atravessar aquela área nesse período, “pois naquele calor escaldante, comemos com grande prazer pitangas, que as mulheres nos vendiam por baixo preço” (Tschudi, 1980, p. 18).

O cacau foi registrado por Johann Baptist von Spix e Carl Friedrich Philipp von Martius. Em 1819, passando por Manaus, eles descreveram os frutos como sendo semelhantes a pequenas abóboras. Este, partido ao meio, tinha amêndoas que raladas e passadas numa peneira davam um suco adocicado, de sabor muito apreciável e refrescante (Spix e Martius, 1981).

A melancia era consumida por homens e animais. John Luccock, nos seus deslocamentos pelo Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil, evidenciou que o consumo de melancia era “altamente refrigerante, tanto para os homens como para os cavalos” (Luccock, 1975, p. 140). O príncipe Maxiliano de Wied-Neuwied, que visitou o Brasil, observou no sul da Bahia e nordeste de Minas Gerais que os escravos eram “tratados geralmente com doçura [...]. Na hora do maior calor do dia, levam-lhes nas roças em que trabalham, grandes vasilhas do melhor leite, e dão-lhe em abundância excelentes melancias, muito refrescantes”. Sem dúvida, este cuidado representava uma situação pontual, longe de ser observado em outras partes do território, onde o trato para com os escravos era menos benevolente (Wied-Neuwied, 1940, p. 375).

Francis Castenau, nas suas andanças pela região central do Brasil, foi convidado para um jantar de gala, no palácio do governador. Na cerimônia, registrou um “espetáculo curioso”; para sobremesa, “Em cima da mesa foram postas enormes melancias, cortadas simplesmente em duas metades; cada conviva tomava conta de um desses enormes pedaços, que lhes topava a cara como uma máscara e de cujo fundo saíam estranhos ruídos produzidos pela sucção” (Castelnau, 1949, p. 367).

Considerações finais

A natureza dos trópicos permitia que os viajantes naturalistas tivessem contato com diferentes espécies, convivendo juntas, num mesmo espaço. Esta composição *sui generis* permitia um colorido, marcado por vários tons de verde, que impressionava ainda mais com as flores e os pássaros, que compunham a paisagem. Porém, sabores exóticos e inusitados poderiam surpreender os viajantes nos seus deslocamentos. Hábitos alimentares, normalmente distintos daqueles que os europeus praticavam e que foram ressaltados pela diferença que representavam. Compartilhar sabores era compartilhar saberes. A alimentação dos habitantes das terras brasileiras era fruto de uma produção cultural que fundiu hábitos alimentares diversos. Como observou Gilberto Freyre, o Brasil não era um "País de Cogne", onde havia uma alimentação farta, obtida sem esforço (Freyre, 1996, p. 3). Contudo, era preciso apreender e decifrar os saberes sobre os sabores das terras tropicais. Além disso, a diversidade de preparo e utensílios também foi responsável por variações no que viria a se constituir como culinária brasileira, que pouco a pouco fundiu elementos da cultura portuguesa, indígena e africana. Como pudemos destacar, os viajantes tiveram uma sensibilidade aguçada para os sabores das terras tropicais. Registros sobre frutas e outras iguarias são flagradas pela diferença em relação à dieta alimentar europeia. Prazer e estranheza se misturavam nos relatos dos viajantes e construíram um quadro vivo do encontro e descoberta de uma natureza pujante existentes nas terras brasileiras.

Referências Bibliográficas

- AMADO, Janaína. *As viagens dos alimentos*. As trocas entre os continentes. São Paulo: Atual, 2000.
- AVÉ-LALLEMANT, Robert. *No Rio Amazonas (1859)*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1980.
- BATES, Henry Walter. *O naturalista do rio Amazonas*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1944.
- BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. *Diálogos das grandezas do Brasil*. Rio de Janeiro: Dois Mundos Editora, 1943.
- CARDIM, Pe. Fernão. *Tratado da terra e da gente do Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1978.
- CASCUDO, Luis da Câmara. *História da alimentação no Brasil: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa*. v.1 e 2. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.
- CASTELNAU, Francis. *Expedição às Regiões Centrais da América do Sul*. v. 2. São Paulo : Cia. Ed. Nacional, 1949.
- CONSTATT, Oscar. *Brasil, a terra e a gente*. Rio de Janeiro: Conquista, 1975.
- DEBRET, Jean Baptiste. *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1978.
- ELIAS, Norbert. *A sociedade da Corte*. Lisboa: Estampa, 1995.
- ELIAS, Norbert. *O processo civilizador: Uma História dos costumes*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FLORENCE, Hercule. *Viagem fluvial do Tietê ao Amazonas de 1825-1829*. São Paulo: Cultrix/ Edusp, 1977.
- FREYRE, Gilberto. *Casa-grande & Senzala*. Rio de Janeiro: Record, 1996.
- GÂNDAVO, Pêro de Magalhães de. *História da Província de Santa Cruz*. in: O Reconhecimento do Brasil, Direcção de Luís de Albuquerque, Lisboa: Alfa, s.d.
- HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e fronteiras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- KIDDER, Daniel P. *Reminiscências de Viagens e Permanências nas Províncias do Sul do Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1980.
- LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1988.
- LEITE, Serafim, S.J. *Cartas dos primeiros jesuítas do Brasil*. São Paulo: Comissão do IV Centenário da cidade de São Paulo, 1954, 4 volumes.

- LÉRY, Jean de. *Viagem à Terra do Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Univ. de São Paulo, 1980.
- LIMA, Cláudia. *Tachos e panelas: uma historiografia da alimentação brasileira*. São Paulo: Mark, 1999.
- LUCCOCK, John. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1975.
- MAWE, John. *Viagens ao interior do Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Ed. da Univ. de São Paulo, 1978.
- NIEUHOF, Joan. *Memorável viagem marítima e terrestre ao Brasil*. São Paulo: Martins Fontes, 1942.
- QUEIROZ, D. Frei João da São José. *Visitas pastorais*. Rio de Janeiro: Melso, 1961.
- REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras*. Uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- RIBEYROLLES, Charles. *Brasil Pitoresco*. São Paulo: Martins Fontes, 1941, 2 volumes.
- SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1975.
- SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem pelo Distrito Diamantino e Litoral do Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Universidade de São Paulo, 1974.
- SCHWARCZ, Lilia Moritz. *As barbas do imperador: D. Pedro II, um monarca nos trópicos*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.
- SOUSA, Gabriel Soares de. *Notícia do Brasil*. São Paulo: MEC, 1974.
- SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. São Paulo: Companhia Editora Nacional/EDUSP, 1971.
- SPIX E MARTIUS. *Viagem pelo Brasil – 1817-1820*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1981.
- TOLLENARE, Louis François. *Notas dominicais tomadas durante uma viagem em Portugal e no Brasil em 1816, 1817 e 1818*. Recife: Secretária do Departamento de Cultura, 1978.
- TSCHUDI, J. J. Von. *Viagem às Províncias do Rio de Janeiro e São Paulo*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1980.
- VILHENA, Luiz dos Santos. *Notícias soteropolitanas e brasílicas*. Salvador: Imprensa Oficial do Estado, 1921. 2 vols.

A DIVERSIDADE CULTURAL DA GASTRONOMIA DE PALMAS-TO REPRESENTADA NA SUA FEIRA DA 304 SUL

CULTURAL DIVERSITY OF PALMAS (TO) CUISINE REPRESENTED IN ITS “304 SOUTH” STREET FAIR

Luana de Sousa Oliveira

Docente e pesquisadora do Instituto Federal do Tocantins, mestre em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí (Univali), luana@ifto.edu.br.

Hellen Christina de Almeida Kato

Pesquisadora da Embrapa Pesca e Aquicultura, mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal do Pará (UFPA), hellen.almeida@embrapa.br

RESUMO

Palmas é capital mais nova do Brasil e sua criação está atrelada a fatores econômicos, geográficos e políticos que atraíram para seu território um grande número de pessoas de diversas regiões brasileiras e suas identidades culturais que interrelacionadas colaboram na construção não apenas física, mas também cultural da cidade, incluindo sua gastronomia. Este artigo objetiva identificar e analisar as diversidades culturais da gastronomia de Palmas representada na Feira da 304 Sul, um atrativo turístico, local de trocas comerciais e sociais. Realizou-se uma pesquisa antropológica qualitativa com feirantes que identificou um retrato da atual gastronomia de Palmas, composta por elementos de outras cozinhas regionais, fato relacionado diretamente ao processo de formação da cidade e seus grupos de migrantes. É notório que as preferências gastronômicas locais mesclaram-se às cozinhas de outros estados evidenciando um processo de construção através do intercâmbio de conhecimentos culinários.

Palavras-chave: Cultura. Gastronomia. Palmas. Feiras.

ABSTRACT

Palmas is the newest capital of Brazil and its creation is linked to economic, geographic and political factors that attracted to its territory a large number of people from different Brazilian regions. Their cultural identities interrelated collaborate in building the city not only physical aspects but also cultural, including its cuisine. This article aims to identify and analyze the cultural diversity of the Palmas cuisine represented at 304 South Fair, a tourist attraction, place of commercial and social exchanges. A qualitative anthropological research was conducted with merchants who identified a picture of the current Palmas cuisine, composed of elements of other regional cuisines, a fact directly related to the city's formation process and their migrant groups. It is clear that local food preferences are mixed to preferences of other states showing a building process through the exchange of culinary expertise.

Keywords: Culture. Gastronomy. Palmas. Street fairs

Introdução

A cidade de Palmas é capital mais jovem do Brasil com apenas 26 anos de história enquanto território tocantinense. Sua criação foi planejada assim como a de Brasília e está relacionada com fatores políticos, geográficos e econômicos. Entre estes fatores podemos destacar sua localização central na configuração espacial brasileira, seu posicionamento na BR que liga Brasília a Belém, e condições para desenvolver diversas atividades econômicas o que atraiu um grande número de investidores.

Dentro deste contexto muitas pessoas migraram para Palmas com intuito de criar e aproveitar as oportunidades de um lugar em construção. Estas pessoas que migraram para o Tocantins e as que já estavam lá enquanto este território pertencia ao Estado de Goiás são responsáveis pela construção deste lugar enquanto espaço físico e cultural, o último representado de diversas formas, entre elas a gastronomia, que pode ser compreendida como todas as atividades relacionadas ao ato de comer, que vão desde a plantação e colheita dos alimentos até a comensalidade das pessoas sentadas a mesa.

E é a diversidade cultural gastronômica desta cidade, representada na feira da 304 sul, o objeto de estudo deste artigo, uma vez que a referida feira é reconhecida socialmente e estudada cientificamente como um espaço de trocas comerciais e culturais evidenciando a formação multicultural da capital palmense. Metodologicamente este estudo qualitativo de abordagem antropológica, foi realizado em quatro etapas: pesquisa documental e bibliográfica; coleta de dados com a aplicação de questionários estruturados e observação não participante; tabulação; e análise dos dados. O objetivo foi identificar e analisar a diversidade cultural presente na gastronomia de Palmas e representada na feira estudada, fornecendo uma visão das cozinhas regionais que influenciam e são influenciadas neste processo cultural dinâmico de formação da gastronomia palmense.

Procedimentos Metodológicos da Pesquisa

Esta é uma pesquisa qualitativa de abordagem antropológica que tem como objetivo identificar e analisar as diversidades culturais presentes na gastronomia da cidade de Palmas-TO representada na sua feira da 304 Sul. O estudo foi realizado em quatro etapas, na primeira fase fez-se uma pesquisa bibliográfica e documental para conhecimento da realidade estudada e elaboração do marco teórico.

Já a segunda fase foi marcada pela coleta de dados, que ocorreu em duas subfases: visita a Fundação Cultural de Palmas e a Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Rural de Palmas (SEDER) em busca de dados sobre a feira, os quais foram inexistentes no primeiro órgão e apenas alguns dados numéricos referentes ao número de feirantes e tipo de produtos vendidos foram cedidos pelo segundo órgão. Na segunda fase, marcada pela pesquisa de campo foram aplicados os questionários e a observação não participante concomitantemente, visto que durante nossa permanência na feira, observávamos detalhadamente qual era a sua dinâmica sociocultural, registrando não só as respostas dos questionários, mas também nossas percepções e falas dos feirantes pertinentes.

A pesquisa de campo durou trinta dias entre os meses de março e abril de 2015, indo nas terças e sextas-feiras, para aplicação do questionário e a observação não participante. Do total de 32 feirantes que comercializam alimentos e bebidas, 18 fizeram parte desta pesquisa. A escolha dos informantes foi feita aleatoriamente, participando todos aqueles que aceitaram em colaborar com a mesma. O questionário aplicado foi de múltiplas escolhas que variavam de acordo com o objetivo das perguntas.

As perguntas e seus respectivos objetivos foram: a naturalidade dos feirantes para verificar se existe relação entre a cultura do feirante e escolha dos pratos que ele comercializa; o tipo de comida para identificar a diversidade da oferta; os motivos que o vendedor considera para escolher as comidas que vende verificando se os motivos são pessoais ou comerciais; a forma com que aprenderam suas receitas e preparo para saber a participação da tradição e/ou inovação nesse processo de trocas e construção de conhecimentos; se já alteraram suas receitas para satisfazer os clientes para saber se os hábitos locais influenciam no preparo das comidas; se classificam os pratos que comercializam como típicos, se sim, identificar de que lugar para mapearmos os tipos de cozinhas regionais presentes na feira; e por fim se consideram que estes mesmos compõem cozinha típica do Tocantins, esta última pergunta é crucial para entendermos a diversidade gastronômica que constitui a cultura alimentar de Palmas.

Na terceira fase os dados foram tabulados com o auxílio do software SPSS-21. E por fim na quarta e última fase analisou-se os dados com base no referencial teórico, e nas observações não participantes, transformando dados em informações a luz da teoria e das percepções das autoras.

Cultura e Gastronomia

Cultura é definida por Montiel (2003, p.18) como “[...] uma elaboração comunitária mediante a qual os indivíduos, se auto-representam e assinalam significações comuns ao mundo que os rodeia”. É a capacidade de um grupo humano de produzir, as condições de um determinado modo de viver humanamente, de se relacionar com o mundo, com os outros e consigo mesmo (SIDEKUM, 2003). Ressalta-se que nada do que é cultural pode ser estanque, pois a cultura é parte de uma realidade, na qual a mudança é um aspecto fundamental (SANTOS, 2003)

As diversas formas de manifestar-se culturalmente extrapolam um modo de vida, refletindo, ações e reações entre grupos diversos, assim podemos dizer que essas dinâmicas culturais caracterizam-se pelas trocas sociais entre sujeitos e grupos sociais, invocando para a discussão o conceito de identidade. Definida como um conjunto de características e de traços de um indivíduo ou de uma comunidade, o que envolve a questão da alteridade que por sua vez considera a relação com o outro, entre diferenças e semelhanças (KAWAGUCHI; ANSARAH, 2014).

A maneira como nos alimentamos, isto é, o que, quando e como preparamos e comemos nossas refeições é uma destas formas de manifestar-se culturalmente, pois “[...] nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui” (BRAGA, 2004, p. 39) compondo com outras atividades a identidade cultural de um povo. Premissa compartilhada por Canesqui (2005) e Lody (2004) que também apontam os modos alimentares como parte da identidade de um grupo social quando articulados com outras dimensões sociais.

Desta forma, comer é um ato simbólico, onde você se reconhece nos sinais, cores, texturas, temperaturas, uma ação que incorpora memória, desejo, fome, significado, sociabilidade e ritualidades inerentes a experiências vivenciadas. E comida “[...] se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa” (DA MATTA, 1986, p. 22). E numa perspectiva mais ampla temos a cultura alimentar que

é constituída pelos hábitos alimentares em um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância. Ou seja, a cultura alimentar não diz respeito apenas àquilo que tem raízes históricas, mas, principalmente, aos nossos hábitos cotidianos, que são compostos pelo que é tradicional e pelo que se constituem como novos hábitos. [...] Desse modo, práticas alimentares revelam a cultura em que cada um está inserido, visto que comidas são associadas a povos em particular (BRAGA, 2004, P. 39).

Santos (2011) complementa esta linha de raciocínio ao dizer que as culturas alimentares independentes dos tempos e dos espaços estão sujeitas a confrontos que podem ocasionar algumas rupturas pela implementação de novas técnicas, de novas formas de consumo, da introdução de novos produtos e do encontro e fusão dos mesmos, a partir da inovação e da criatividade. Estas mudanças são absorvidas ou “digeridas” pela tradição, e criam novos modelos, ou se adaptam aos modelos convencionais precedentes. Desta forma as cozinhas locais, regionais e internacionais são frutos da miscigenação cultural que revelam vestígios de trocas culturais, uma vez que o alimento enquanto categoria histórica mantém alguns padrões e altera outros hábitos alimentares com base na própria dinâmica social.

Pensamento reafirmado por Montanari (2008) ao dizer que a comida transmite a cultura de quem pratica a culinária e é depositário das tradições e da identidade de um grupo. Percebemos então que cada vez mais as práticas culturais são marcadas pela gastronomia permitindo uma interação entre ingredientes, técnicas e mentalidades, cozinha artesanal e industrial. Fazendo da inovação não apenas um aperfeiçoamento de uma técnica clássica, mas um genuíno exercício de criatividade para equilibrar o novo e o tradicional (KAWAGUCHI; ANSARAH, 2014). Entende-se que o conceito de gastronomia diz respeito a tudo que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta e que enquanto aspecto identitário, esta ciência não é apenas proporcionadora de prazeres palatais, mas também geradora de conhecimentos culturais possibilitando ao homem status social e a capacidade de conviver e se relacionar com diferentes sociedades (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

Em se tratando especificamente de cultura alimentar brasileira Kawaguchi e Ansarah (2014) afirmam que as trocas culturais são marcantes na nossa identidade, classificadas por estas mesmas autoras como híbrida visto que nossos hábitos alimentares continuam a ser transformados e foram influenciados por povos nativos como os indígenas e também por estrangeiros como os portugueses e os africanos, além de outros fluxos migratórios que trouxeram outras etnias para o Brasil. A fusão da alimentação dos três povos supracitados gerou um sabor particular que varia de região para região de acordo com a procedência de uma matriz em relação à outra. A tríade índio, português e africano também é apontada por Santos (2011) como a base da cozinha brasileira que de acordo com este mesmo autor deu um salto cultural ao encontrar a cozinha caipira e imigrante.

Maciel (2004) complementa as informações acima ao afirmar que os deslocamentos populacionais e as trocas culturais facilitam a construção da cozinha brasileira constituída de diversos elementos, técnicas e ingredientes, valores, preferências, prescrições e proibições, e que ao fazer uso de elementos locais, cria sistemas alimentares e novas cozinhas que frequentemente são descritas como a soma de vários elementos. Santos (2011, p. 109) diz também que “[...] os temas das cozinhas e das mesas local, regional e nacional revelam tempos de memória gustativa, e tem suas origens numa riqueza étnica e cultural, com pratos produzidos pelos povos locais ou trazidos por diversos migrantes e imigrantes”. Esta infinidade de contribuições torna o Brasil um país detentor de um rico patrimônio cultural gastronômico que pode e deve explorar positivamente suas cozinhas regionais, inclusive incentivando a preservação dos saberes relacionados a estas cozinhas (CIAFFONE, 2003).

As práticas de valorização das cozinhas regionais, também chamadas de típicas estão relacionadas com a utilização de pratos e produtos que marcam as diferenças alimentares de cada lugar, simbolizando sua cultura, promovendo o desenvolvimento regional e fortalecendo a auto-estima da população (MULLER; FIALHO, 2011). Desta forma a comida típica pode ser entendida como um prato gastronômico preparado e degustado em uma região, de forma tradicional, ligado à história das pessoas que o preparam e o degustam. (MINTZ, 2001). Vale ressaltar que o típico ultrapassa o que é pitoresco, uma vez que está relacionado ao sentimento de pertencimento, assim pode ocorrer do típico não ser o alimento mais emblemático da região, mas sim aquele de uso mais cotidiano que representa a forma pela qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas (MACIEL, 2004).

Contextualização histórica dos aspectos socioculturais de Palmas-TO e de sua Feira da 304 sul

A criação do Estado do Tocantins ocorreu na Assembleia Constituinte de 1988, no artigo 13 das Disposições Transitórias da Constituição Federal a partir do desmembramento do Estado do Goiás, o recém-criado Estado passou a integrar a Região Norte e a Amazônia Legal (TEIXEIRA, 2009). Com os esforços de criação do estado era necessário pensar em sua capital, após alguns questionamentos políticos, geográficos econômicos, optou-se por alocar as decisões administrativas no centro do estado. Assim a capital foi construída entre a margem direita do Rio Tocantins e a Serra do Lajeado, em uma região ainda pouco desenvolvida, em torno de cidades como Porto Nacional, Miracema do Tocantins e Paraíso do Tocantins. Dentro deste contexto, Palmas pela Constituição Estadual foi promulgada em 5 de outubro de 1989, como a capital do Estado, sendo este papel definitivamente assumido em 1º de janeiro de 1990 (GIRALDIN, 2002; TEIXEIRA, 2009).

A mais nova capital atraiu investimentos de empresas privadas influenciadas pela implantação da BR-010 (Rodovia Belém-Brasília) e de seu relevo adequado as diferentes atividades, além da abundância de água, atendendo desta forma a estratégia governamental de ocupação do território brasileiro para o interior do país (COCOZZA et al, 2009). Giralдин (2002) afirma que essa atração de investimentos resultou em uma onda migratória proveniente da Região Nordeste, Goiás, Minas Gerais, São Paulo e Rio Grande do Sul, que aumentaram a densidade demográfica da região e participaram da formação da identidade do novo estado e sua capital.

Teixeira (2009, p. 98) traz mais informações sobre a relação entra as migrações inter-regionais e a formação de Palmas, e de sua população ao dizer que

O impacto da fundação de Palmas atraiu gente de quase todos os lugares do país. A posição geográfica do Estado no Brasil, fazendo fronteira com seis outros Estados e situado em uma região de transição entre o Cerrado, o semiárido do Nordeste e a Floresta Amazônica, tornou Palmas um lugar de fácil afluência de migrantes de várias origens. Havia também o agravante da ausência de cidades próximas com força de contenção e triagem de parte dessa migração para Palmas. Os que se estabeleceram na cidade manifestaram vínculo e identidade com o lugar, assumindo compromissos de longo prazo com a decisão de se estabelecerem em Palmas.

De acordo com o último Censo estima-se que em 2014 Palmas atingiu 265.406 habitantes, sendo hoje um município constituído pela sede e os distritos de Taquaruçu do Porto e Buritirana, tendo aumentado sua população nos últimos oitos anos em 60% (IBGE, 2014). A sede do município se desenvolve sobre um traçado urbano modernista, inspirado na capital federal. E devido à sua formação ter sido planejada, Palmas ganhou espaços pensados para sua estrutura de comércio, serviços e turismo. Sousa (2011, p. 2) cita que dentre os pontos turísticos planejados em Palmas estão as feiras livres, definidas pela autora como “[...] uma constante no cotidiano palmense, funcionando em dias e horários específicos, com a comercialização de produtos diversos como hortifrutigranjeiros, confecções, artesanatos e comidas típicas”.

No decreto nº 312 de 2005, o Gabinete Civil da Prefeitura de Palmas relaciona suas feiras entre elas a Feira da Quadra 304 Sul ou Espaço Popular Mário Bezerra Cavalcante, objeto de pesquisa deste estudo e que está situada na Avenida LO-01, lote 5 do Plano Diretor Sul. Historicamente, esta feira surgiu junto com a criação de Palmas, no mesmo lugar em que ocorre atualmente, mas sem nenhuma infra-estrutura, era apenas um espaço a céu aberto, onde agricultores encontravam-se para vender seus produtos. A escolha do local deu-se por motivo de segurança, visto que existia nas proximidades uma delegacia, que lhes dava maior sensação de segurança, pois chegavam muito cedo, antes do dia clarear para comercializar seus excedentes. Aos poucos o número de agricultores foi crescendo e espontaneamente surgiu uma feira livre.

Oficialmente e possuindo uma infra-estrutura padronizada a feira iniciou suas atividades em 1994, passando por uma ampla reforma no ano de 2008, tendo seu nome modificado para Espaço Popular Mário Bezerra Cavalcante pela Lei nº 1565 de 2008 (Conexão Tocantins, 2008). Com a reforma houve algumas melhorias como: a ampliação da área construída que era de 1.506,18 m² passou a ter 4.076,63 m², a construção de um segundo piso para abrigar a praça da alimentação e de 120 boxes azulejados, equipados com pia, cada um com uma área de 6m², além de novos banheiros, sala de primeiros socorros, três salas de administração, um depósito, área de lazer com fonte luminosa e ampliação do estacionamento (Prefeitura de Palmas, 2009).

Na reforma podemos observar a importância dos serviços de alimentação para a feira, tanto que foi construído um segundo piso para abrigar a praça da alimentação e assim separá-la da venda de hortifrutigranjeiros, a fim de melhorar o fluxo de pessoas. No entanto, hoje, o segundo andar é um espaço subaproveitado, abrigando apenas duas barracas que vendem comida, as demais estão novamente no primeiro piso junto com os demais feirantes. Inferimos assim que a construção do segundo andar quebrou contato direto e contínuo que havia entre as pessoas, um fluxo de informação, comércio e interação social que já era característico do lugar. Por isso quase a totalidade dos feirantes voltou ao primeiro piso, retomando a configuração socio espacial que lhes era comum.

Atualmente, a feira possui ao todo 232 feirantes cadastrados, que atuam nas áreas de alimentação, diversão, hortifrutigranjeiro, laticínios, manufaturados e pescados de acordo com informações cedidas pela SEDER. Ressalta-se que deste total 32 feirantes pertencem segmento alimentício e ocupam 64 boxes, visto que determinadas barracas ocupam o espaço físico de até quatro unidades comerciais. A feira funciona nas terças e sexta feiras das 16h às 24h, e conforme pesquisa realizada recentemente tem maior fluxo de pessoas na sexta-feira (57%), que em sua maioria (82%) vão comprar frutas e hortaliças, o interesse em consumir alimentos prontos representou 13% dos entrevistados, os quais preferem esta principalmente pela qualidade dos produtos e proximidade de suas casas (DOS SANTOS et al, 2014).

Com base nas observações feitas nesta pesquisa acreditamos que a preferência pela sexta-feira ocorra pelo fato da feira caracterizar-se não só como um espaço comercial, mas também um espaço de lazer

em função das barracas de alimentação que permitem momentos de comensalidade entre seus frequentadores e das estruturas móveis montadas para a diversão das crianças, sendo muito comum vermos famílias (pais, mães e crianças descolocando-se pelo seu interior).

Quanto aos 13% que vão à feira para alimentar-se cremos que esta porcentagem representa aqueles que vão exclusivamente com este interesse, o que significa dizer que dentre os 82% de respondentes que declararam como objetivo principal comprar frutas de hortaliças, também existe uma porcentagem que consome no sector de alimentos prontos, pois habitualmente há no local, consumidores com sacolas de hortifrutigranjeiros, comendo e bebendo, o que torna as mesas e cadeiras do local “disputadas” em horários de maior movimento.

Ao que se refere à preferência por esta feira acreditamos que os motivos sejam justificáveis pela própria característica de uma feira e pela sua localização central, a qual facilita o deslocamento dos usuários para o local fazendo com que seja este espaço dinâmico, tão representativo, onde ocorrem trocas comerciais e culturais, no qual a gastronomia tem papel de destaque. É importante ressaltar que quando usamos este conceito, estamos considerando todo o processo necessário para nos alimentarmos, que vai, por exemplo, da plantação do milho, ao preparo e consumo das pamonhas vendidas na feira, assim como dos saberes e saberes fazeres que permeiem essas atividades.

Análise dos Resultados

Iniciamos a análise dos resultados apresentando os tipos de alimentos vendidos e quantidade de barracas respectivamente, a fim de darmos um panorama da oferta de alimentos e bebidas do nosso objeto de estudo: pastéis (7); derivados de milho- pamonhas e bolinhos fritos (6); salgados (4); tapiocas (3); churrasco e carne na chapa (2); comida oriental (2); comidas nordestinas (2); caldos (2); peixaria (1); doceria (1); comida paraense (1); e escondidinho (1). Destas 32 unidades de venda, foram entrevistados 18 feirantes, escolhidos aleatoriamente entre todas as tipologias representadas na Feira, que compõem o corpus desta pesquisa.

Então, foram realizadas as análises de cada pergunta feita aos feirantes, a primeira que diz respeito à naturalidade destas pessoas considerando sua origem por estado, identificou que a maior parte dos informantes é de goianos que correspondem a 21,1%, já os tocantinenses correspondem a apenas 15,8%, o fato da maioria ser goiano relacionamos ao fato, do território tocantinense ser originalmente goiano, quanto à pequena porcentagem de tocantinenses acreditamos que ocorra justamente pelo pequeno tempo da existência do Estado, fazendo com que sua população ainda esteja em um processo de construção socioeconômico e cultural.

Ao considerar as regiões originárias dos migrantes tem-se: 6,3% da Região Norte (excluindo desta porcentagem os tocantinenses), 31,3% do Nordeste, 25% do Sudeste e 37,5% da Região Centro-Oeste. O que evidencia a diversidade cultural presente na cidade de Palmas, pois cada um destes migrantes traz consigo as peculiaridades de suas regiões que aos poucos influenciam a realidade local, mas também são influenciadas por esta comprovando a premissa de Santos (2003) de que a mudança é um aspecto fundamental da cultura.

Quanto à motivação da escolha dos alimentos a serem comercializados na barraca 42,1% dos feirantes vendem em suas barracas o alimento que julgam preparar melhor, 26,3% basearam a sua escolha na demanda e 21,1% vendem o alimento que gostam de consumir. Percebemos então que os motivos que predominam são pessoais e que estes provavelmente são influenciados por aspectos culturais, pois de acordo com Santos (2011, p. 110) “[...] num processo de adaptação e readaptação de um grupo social imigrante, a culinária é a última a se desnacionalizar, num evidente processo de resistência” o que pode analogicamente ser usado para os migrantes.

Ao que se refere à forma com que aprenderam a receita e o preparo das comidas que vendem, 63,2% dos entrevistados apontaram tradição familiar, tendo sido ou não aperfeiçoada pelos mesmos, 26,3% comercializam preparações que resultam de criações próprias, e 15,8% aprenderam com terceiros, através de cursos, capacitações e trabalho anteriores em estabelecimentos de alimentação. cremos que o maior número de pessoas mencionou a tradição familiar como meio de aprendizado da receita

e preparo da comida pelo fato da culinária fazer parte da história social de uma determinada cultura, na qual a produção de alimentos é resultado de relações sociais, num encontro entre o saber e a experiência, uma arte construída ao longo do tempo da tradição familiar (RIBEIRO; MARTINS, 1995).

Quanto ao questionamento se houve adaptações em seus preparos originais para satisfazer os clientes, 63,2% disseram que já modificaram as receitas, acrescentando ou retirando ingredientes. O que está de acordo com as afirmações de Santos (2011) ao dizer que as culturas alimentares independentes dos tempos e dos espaços podem sofrer algumas rupturas pela implementação de novas técnicas, de novas formas de consumo, da introdução de novos produtos e do encontro e fusão dos mesmos. Sendo estas mudanças absorvidas ou “digeridas” pela tradição.

Em relação a classificação da comida comercializada, 84,2% a consideraram como típicas e quando questionados sobre a origem destes pratos, apenas 12,5% deste universo, declarou seus preparos alimentícios como típicos do Tocantins (caldos, preparados com iguarias locais, como o Chambari. Os demais declararam que sua comida é originalmente típica das Regiões Norte 12,5%, Nordeste 31,3%, Sudeste 25% e Centro-Oeste 18% sendo neste último caso, citado especificamente o Estado de Goiás.

O fato da maior parte dos informantes considerarem sua comida típica, porém não originária do Tocantins está diretamente relacionado com as perguntas anteriores, visto que a maioria destes é migrante e aprendeu a fazer as comidas que vende por tradição familiar, logo podemos inferir que a escolha do prato que comercializa é uma forma de manter-se ligado a sua origem, pois a comida típica de acordo com Muller e Fialho (2011) é aquela que marca as diferenças alimentares de cada lugar, simbolizando uma cultura e fortalecendo a auto-estima da população.

No entanto, ao serem perguntados se estas comidas originalmente típicas de outras regiões, já fazem parte da cozinha regional do Tocantins 81,3% afirmaram que Sim, incluindo neste rol de alimentos o Pastel, a tapioca e os derivados de milho com destaque para pamonha. O que comprova a diversidade gastronômica palmense que traz na sua carga cultural elementos das interações culturais inter-regionais que fizeram e fazem parte da formação identitária deste Estado, e conseqüentemente desta cidade resultando da formação de uma culinária típica de Palmas e/ou de sua cultura alimentar que é composta pelo tradicional, mas também por novos hábitos.

Considerações Finais

A diversidade cultural de Palmas está intrinsecamente relacionada com as culturas dos diversos migrantes que vieram para o Estado do Tocantins trazendo consigo suas identidades culturais que aos poucos foram e estão inter-relacionando-se para formar a identidade do tocaninense que permanece em construção. Realidade também presente na gastronomia já que esta é um bem intangível que compõem a cultura de um lugar.

A diversidade cultural presente na gastronomia palmense ficou claro nas análises dos dados, na qual entre outros fatores identificou que a maior parte dos feirantes são migrantes e vendem comida típicas de suas regiões de origem. E que estas comidas originalmente típicas de outros estados, já foram incorporadas a cozinha local, a exemplo, da pamonha e da tapioca que já são reconhecidas como típicas do Tocantins.

Ao considerar o todo estudado, acreditamos que esta pesquisa identificou apenas algumas das comidas que fazem parte da diversidade gastronômica de Palmas, ou seja, seguramente outros pratos fazem parte desta cozinha ainda em consolidação. Mas que de maneira alguma a falta da identificação destes outros preparos alimentícios diminui a veracidade e a importância deste estudo, já que na pesquisa a totalidade muitas vezes é inalcançável. cremos também que outras alterações nas receitas já existentes serão feitas, assim como a criação de novas iguarias ainda serão constantes nesse processo de formação da identidade gastronômica de Palmas, sem esquecer que esta também é composta pelas comidas que já eram feitas no território que deu origem a esta cidade o que reforça a diversidade gastronômica deste lugar.

Referências

- BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo, SP: Companhia das letras, 1995.
- CANESQUI, A. M. Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz, 2005.
- CIAFFONE, A. Turismo e gastronomia: o verdadeiro sabor da descoberta. In: FUNARI, P.; PINSKY, J. (Orgs.). **Turismo e patrimônio cultural**. São Paulo, SP: Contexto, 2003.
- COCOZZA, G. P.; OLIVEIRA, L. A.; SANTIAGO, A. A.; SOUSA, D. A.; COELHO, J. S. Palmas: por um sistema de espaços livres. **Paisagem Ambiente: Ensaios**, v. 26, p. 73-87, 2009.
- CONEXÃO TOCANTINS. **Feirantes de Palmas recebem Espaço Popular Mário Bezerra Cavalcante**. 2008, Disponível em: <www.conexaoto.com.br/2008/09/04/feirantes-de-palmasrecebem-espaco-popular-mario-bezerra-cavalcante>. Acesso em: 01 out. 2015.
- DA MATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro, RJ: Rocco, 1986.
- DOS SANTOS, V.R.; SILVA, E. S.; MOTA, M.P.; Penna, L.N.O.; SANTOS, P.N.; JESUS, V.D. Perfil sócio econômico dos clientes de feira livre em Palmas-TO: caso da Feira 304 sul. In: JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E EXTENSÃO, 5., Palmas, 2014. **Anais... Ifto: Palmas**, 2014.
- GIRALDIN, O. A **(trans) formação histórica do Tocantins**. Palmas, TO: Unitins, 2002.
- HOFFMANN, R. **Estatística para Economistas**. São Paulo, SP: Livraria Pioneira Editora, 1998.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Cidades@: Palmas-TO**. 2014. Disponível em: <cod.ibge.gov.br/232MB>. Acesso em: 01 out. 2015.
- KAWAGUCHI, R. C. C.; ANSARAH, M. G. R. De tours gastronômicos à “comidas de ruas”: múltiplos sabores na cidade de São Paulo pela perspectiva do Turismo de Experiência. In: XI SEMINÁRIO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO, 9., 2014, Fortaleza. **Anais... UECE: Fortaleza**, 2014.
- LODY, R. Comer é pertencer. In: I CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA E SEGURANÇA ALIMENTAR, 1., 2004, Brasília. **Anais... UnB: Brasília**, 2004.
- MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, v. 33, n. 1, p.25-39, 2004.
- MINTZ, S. W. Comida e antropologia - uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, 2001. Disponível em: <www.uff.br/saudecultura/artigos-encontro-6/Texto08.pdf>. Acesso em: 01 out. 2015.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo, SP: Senac, 2008.
- MONTIEL, E. A nova ordem simbólica. In: SIKEDUM, A (Org.). **Alteridade e multiculturalismo**. Ijuí: Ed. Unijuí, 2003.
- MULLER, S. G.; FIALHO, F. A. P. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. **Travessias**, v. 5, n. 1, p. 176-189, 2011.
- PALMAS. Decreto nº 312/05 de 8 de dezembro. **Dispõe sobre o Regulamento das Feiras Livres Municipais e dá outras providências**. Gabinete Civil, Prefeitura Municipal de Palmas, 2005.
- PALMAS. **Feirantes da 304 Sul ganham estacionamento exclusivo**. 2009. Disponível em: <www.palmas.to.gov.br/secretaria/agricultura/noticia/3416/feirantes-da-304-sul-ganhamestacionamento-exclusivo/>. Acesso em: 01 out. 2015.
- PALMAS. Lei nº 1565/08 de 28 de agosto. **Dá nome à feira da Quadra 304 Sul de Mário Bezerra Cavalcante**. Secretaria Municipal de Governo, Prefeitura Municipal de Palmas, 2008.
- RIBEIRO, M.; MARTINS, C. A. A tradição já não é o que era dantes: a valorização dos produtos tradicionais face à mudança social. **Economia e Sociologia**, v. 60, p. 29-43, 1995.

SANTOS, C. R. A. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, v.54, p.103-124, 2011.

SANTOS, F. G.; BASTOS, S. A definição de uma gastronomia para um estado em consolidação Tocantins. In: X SEMINÁRIO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO, 10., 2013, Caxias do Sul. **Anais...** UCS: Caxias do Sul, RS, 2013.

SANTOS, J. L. **O que é cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2003.

SIKEDUM, A. Alteridade e interculturalidade. In: SIKEDUM, A (Org.). **Alteridade e multiculturalismo**. Ijuí: Ed. Unijuí, 2003.

SOUSA, P. M. **Feira do bosque: espaço para construção da identidade cultural de Palmas - TO**. 2010. Monografia. (Especialização) – Fundação Universidade Federal do Tocantins, Universidade Federal do Tocantins, Palmas.

TEIXEIRA, L. F. C. A formação de Palmas. **Revista UFG**, v. 6, 2009. Disponível em <www.proec.ufg.br/revista_ufg/junho2009/Palmas.pdf>. Acesso em: 01 out. 2015.

A ESTRATÉGIA DO REGISTRO DE ALIMENTOS ENQUANTO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL: O CASO DO BRASIL

THE STRATEGY OF LISTING FOODS AS INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE: THE CASE OF BRAZIL

Rossano Lopes Bastos
Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (IPHAN), Brasil, rossanolopes@gmail.com
Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (Pós-doutoramento)

Mila Simões de Abreu
Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro Unidade de Arqueologia, Dep. Geologia UTAD
CETRAD – Centro de Estudos para o Desenvolvimento, msabreu@utad.pt

Tâmyris Rocha Santana Jaffe
Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Mestranda, tamyris_rs@hotmail.com

RESUMO

O Brasil foi o primeiro país no Mundo onde certos tipos de comida e bebida, formas de cozinhar e técnicas de preparação e produção de alimentos foram considerados patrimônio nacional imaterial. O queijo de Minas, a cajuína do Piauí e o ofício do Tabuleiro das Baianas de S. Salvador estão entre os bens imateriais que foram registrados no “Livro dos Saberes” e constituem hoje uma fonte de interesse cultural, educacional, científico e turístico.

Palavras-chave: Patrimônio imaterial, Livros dos saberes, turismo gastronômico, Brasil.

SUMMARY

Brazil is the first in the world where certain types of food and drink, ways of cooking, preparing and producing food were considered intangible national heritage. The cheese of Minas, *cajuína* of Piauí and the traditional cooking trade of the *Baianas* of S. Salvador are among the intangible assets that are recorded in the “*Livro dos Saberes*” (Book of Knowledge) and today are a source of cultural, educational, scientific and tourism interest.

Keywords: Intangible heritage, Livros dos Saberes, Gastronomic Tourism, Brazil.

Apresentação

O reconhecimento da importância da comida como um valor patrimonial e, não apenas como necessário consumo diário, tem no Brasil um verdadeiro pioneiro. A comida e a bebida, assim como o modo como são preparados e vendidos os alimentos tem valor econômico e podem ser fonte de riqueza mas sabe-se hoje cada vez mais que são passíveis de constituir uma importante atração turística. Na base dessa valorização está a sua integridade, proteção e respetiva promoção. À classificação como “patrimônio imaterial” no ano 2000, no Brasil, segue-se o reconhecimento de tal importância promovido pela UNESCO, em 2003, a nível mundial.

O quadro legal

No Brasil, o IPHAN – o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – órgão responsável pela política de gestão pública do patrimônio cultural Brasileiro, tem vários instrumentos e bases legais que disciplinam as ações governamentais para a sua preservação, onde podemos destacar a nível federal, ou seja de importância nacional, o Decreto-lei 25/1937. Tal D-L, já nos anos trinta do século passado organiza aquilo que ainda hoje é chamado de IPHAN e atribui-lhe competências para a gestão e preservação do Patrimônio Histórico Nacional assim como as suas respectivas ações e bases complementares que resultam tanto, em legislações completares como, em iniciativas e atividades atualizadas e inovadoras. Dentro os bens **acautelados** de importância nacional estão os bens de natureza imaterial que devem ser preservados como patrimônio cultural imaterial. Aporte legal importante e que foi disciplinado pela Constituição Federal de 1988 nos seus artigos 215 onde se escreve:

“O Estado garantirá a todos o pleno exercício dos direitos culturais e acesso às fontes da cultura nacional, e apoiará e incentivará a valorização e a difusão das manifestações culturais”

e artigo 216

“Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira” (BASTOS et al. 2005)

Através do IPHAN, o Brasil, dá ainda importantes passos com a edição do decreto n. 3.551 de 4 de agosto de 2000 que:

“Institui o registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o programa nacional do patrimônio imaterial” e no qual se instituiu o “Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial” e se criou o “Programa Nacional de Patrimônio Imaterial (PNPI)” executado pelo IPHAN e caracteriza os conceitos” (1).

Assim:

“Os patrimônios registrados são os bens culturais imateriais reconhecidos formalmente como Patrimônio Cultural do Brasil. Esses bens caracterizam-se pelas práticas e domínios da vida social apropriados por indivíduos e grupos sociais como importantes elementos de sua identidade. São transmitidos de geração a geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, sua interação com a natureza e sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade. Contribuem, dessa forma, para promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.” (1).

Sendo:

“Os bens culturais imateriais passíveis de registro pelo IPAHN são aqueles que detém continuidade histórica, possuem relevância para a memória nacional e fazem parte das referências culturais de grupos formadores da sociedade brasileira” (1).

Para execução deste quadro legal o Estado Federal cria os “Livros de Registro” onde são inscritos os diversos elementos patrimoniais. Assim os “Livros” ficaram distribuídos da seguinte forma:

- I - “Livro de Registros dos Saberes” - onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades,
- II - “Livro de Registros das Celebrações” - onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas de vida social,
- III - “Livro de Registro das Formas de Expressão” - onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas.
- IV - “Livro dos Registros dos Lugares”, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas.

Por outro lado, foi bem expresso o que é a salvaguarda de bens culturais registrados ou seja do conjunto de indicações do que precisa ser feito para aquele bem registrado seja preservado. Conforme o IPHAN isso é:

“Salvaguardar um bem cultural de natureza imaterial é apoiar sua continuidade de modo sustentável, atuar para melhoria das condições sociais e materiais de transmissão e reprodução que possibilitam sua existência. O conhecimento gerado durante os processos de inventário e registro é o que permite identificar de modo bastante preciso as formas mais adequadas de salvaguarda. Essas formas podem variar da ajuda financeira a detentores de saberes específicos com vistas à sua transmissão, até, por exemplo, a organização comunitária ou a facilitação de acesso a matérias primas” (2)

Dentro de uma perspectiva de construção do quadro legal o IPHAN tem vindo a sinalizar e aperfeiçoar cada vez mais os instrumentos de salvaguarda. Assim atualmente propôs que:

“O Plano de Salvaguarda é um instrumento de apoio e fomento de fatos culturais aos quais são atribuídos sentidos e valores que constituem referências de identidade para os grupos sociais envolvidos, e que são registrados como Patrimônio Cultural Brasileiro, conforme o estabelecido no Decreto n. 3.551 de 4 de Agosto de 2000. A mobilização social ao longo da instrução do registro é uma condição fundamental para o processo, e permite que a sociedade aceite, ou não, a proposta e, por sua vez, apresente seu ponto de vista, aponta questões que podem ser elaboradas como recomendações para a salvaguarda - item obrigatório na instrução do processo. Para a implantação do Plano, o requisito básico é a inscrição de um bem cultural em um dos Livros de Registro do Iphan. A partir daí, é elaborado um planejamento estratégico baseado no diagnóstico e nas recomendações de salvaguarda arroladas no processo de registro. Esse planejamento é elaborado e executado com base na interlocução continuada ente Estado e sociedade - de ampla interlocução com grupos, comunidades ou segmentos sociais diretamente envolvidos nos universos culturais em questão. Propõe ações de valorização das pessoas e a garantia de boas condições de produção e reprodução desse bem, em seu contexto sociocultural e histórico. A cada dez anos, o registro deve ser revisto, ratificado, retificado ou arquivado, conforme o envolvimento, a vontade social e vitalidade do bem cultural” (3)

Tudo isto levou a instituição do “Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial” ao “Programa Nacional do Patrimônio Imaterial” (PNPI) que levou por consequência a um fortalecimento do “Inventário Nacional de Referências Culturais” (INCR). No INRC, segundo o IPHAN, são contempladas no Registro, as edificações associadas a certos usos, a significações históricas e a imagens urbanas, independentemente de sua qualidade arquitetônica ou artística. A delimitação da área do Inventário ocorre em função das referências culturais presentes num determinado território, podendo portanto ter diferentes escalas correspondendo por exemplo a uma vila, a um bairro, a uma zona ou mancha urbana a uma região geográfica culturalmente diferenciada ou a um conjunto de segmentos territoriais. O que quer dizer que pode também dá-se também uma dimensão física (material) ao que é imaterial.

Para este nosso estudo dentro dos “Livros de Registros” tem particular importância o “Livro dos Saberes” onde aparecem diversos “saberes” associados a alimentos - comidas e bebidas (4) São registrados presentemente diversos casos que tem a que ver com a comida mas também com a forma da procurar ou produzir e ainda a forma como é consumida. Assim como exemplo fazem parte do “Livro” os casos de:

- Queijo de Minas ou Modo Artesanal de Fazer Queijo Minas Gerais
- Ofício Tabuleiro das Baianas em Salvador, Bahia
- Farinha de Mandioca, Pará
- Mercado do Ver o Peso, Pará
- Babaçu na Região do Bico do Papagaio – Tocantins
- Ayahuasca - Mapeamento Documental - Acre
- Pesca Artesanal no litoral do Rio Grande do Norte – Rio Grande do Norte
- Produção dos doces tradicionais pelotenses – Rio Grande do Sul
- Produção Tradicional e Práticas socioculturais associadas à cajuína, Piauí
- Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, Amazonas

Assim, como exemplo, e na impossibilidade de descrever todos por falta de espaço escolhemos 4 significativos exemplos que tem aspetos relacionados com a produção, o consumo, a venda e a rituais socio-económicos com eles por vezes relacionados.

Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas

Diz-se que fazer e comer queijo são parte do modo de ser mineiro. Na verdade trata-se de uma atividade tradicional, com origem na ocupação do território mineiro durante os séculos XVII e XVIII, e profundamente enraizada na vida quotidiana de fazendas e sítios em Minas Gerais. Consiste na produção artesanal de queijos de leite cru conhecido habitualmente como “Queijo de Minas”. Geograficamente localiza-se nas vilas e até cidades das microrregiões do Serro, Canastra, Serra do Salitre, Alto Paranaíba, Araxá e nas serras do sul de Minas, Campo das Vertentes. Esse modo de fazer queijo foi inscrito no “Livro dos Saberes” em 2008 (5).



Fig. 1 (A) - Formas de queijo de Minas - o produto final

http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/images/Diversas/MG_Queijo/MG_Modo_Artesanal_de_Fazer_Queijo_de_Minas_AcervoIphan.jpg (B) Desoragem do queijo de Minas na queijaria Cristina Leme, Serro, MG.
http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/images/Diversas/MG_Queijo/MG_Serro_Desoragem_Queijo_Cristina_Leme.jpg

Ofício das Baianas de Acarajé

Inscrito no “Livro dos Saberes” em 2005, este “ofício” consiste na prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana. Estes produtos são feitos com óleo de dendê e estão intimamente ligados ao culto dos orixás. Tal prática está amplamente disseminada na cidade de Salvador, na Bahia (Anónimo - IPAHN 2007:104)



Fig. 2 (A) - Baiana de acarajé em seu tabuleiro, Salvador (Bahia) 1983 (Foto Luiz Antônio Dualibí). (B) - Acarajé fritando no Dendê, Cachoeira (Bahia) 2004 (Foto Francisco Moreira da Costa)

A Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí

A “Cajuína” é uma bebida que tem na sua origem no fruto do cajueiro – o caju – do qual é mundialmente mais conhecida a castanha ou, como habitualmente referido, “o caju” que é na verdade apenas parte mais dura ou a semente. Tal como, por exemplo, acontece com o vinho, o resultado final deriva da conjugação de diversos fatores que vão da qualidade e frescura do fruto ao próprio processo de elaboração que resulta muitas vezes de um saber fazer por vezes individual. Consome-se habitual como bebida refrescante mas tem raízes bem vincadas nos rituais de hospitalidade das famílias no Piauí. Era tradição que garrafas com cajuína fossem oferecidas por ocasião de aniversários, casamentos e outras efemérides. O consumo da cajuína é ainda hoje um ato de degustação, geralmente acompanhado de comentários e comparações sobre as qualidades da bebida, ressaltando sua cor, doçura, cristalinidade, leveza ou densidade, qualidades que derivam tanto do fruto escolhido como das técnicas de cada produtor. O seu modo de fabricação está intimamente associado às próprias gentes do Piauí, por tudo isto foi inscrita, em maio de 2014, no “Livro de Registro dos Saberes” (6).



Fig. 3 Garrafas de Gajuína do Piauí e prato com frutos

http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/images/Diversas/PI_Cajuina/PI_Cajuina_artesanal_Acervo_Iphan_530.jpg

Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro

Trata-se de um conjunto complexo formado por muitos aspetos que estão associados ao uso “exploração” e preservação da floresta na zona no rio Negro, um dos afluentes da margem direita do Amazonas. Conforme o dossiê do IPHAN:

“O Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro é entendido como um conjunto estruturado, formado por elementos interdependentes: as plantas cultivadas, os espaços, as redes sociais, a cultura material, os sistemas alimentares, os saberes, as normas e os direitos”.

A sua grande singularidade está, na verdade, na ligação entre a diversidade de plantas, a rede de circulação e a produção que tem sempre em mente a autonomia dos grupos familiares mas também a sustentação da própria vegetação.



Fig. 4 A cultura da mandioca no sistema agrícola tradicional do Rio Negro, Amazônia.

(Foto Juan Gabriel Soler, http://museudaamazonia.org.br/wp-content/uploads/2015/11/rionegro_viaje1_01943.jpg)

Assim ao longo do rio, mais de 22 povos indígenas representantes das famílias linguísticas Tukano Oriental, Aruak e Maku (não identificadas) num território que abrange os municípios de Barcelos, Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira e uma variedade de paisagens que abrange as margens do rio e dos seus tributários, são locais apropriados para caça, pescar, colher e cultivar. Nesse ambiente a cultura da mandioca brava (*Manihot esculenta*) está bem enraizada na vida cotidiana. A amplitude de saberes ligados a essa vivência, à diversidade das plantas e às ações ligadas à conservação da floresta estão na base da inscrição no livro de saberes em Maio de 2010 (7).

Patrimônio Imaterial – comida e Turismo

O turismo Pós-Moderno recorre aos objetos representativos de elos afetivos, tanto ou mais que aos exemplares magníficos da cultura e da história ocidental, porque os viajantes contemporâneos demandam por relações mais próximas ao cotidiano dos locais visitados. Na perspectiva do conhecimento e das trocas simbólicas é que estão as pessoas, em especial a população que identifica no turismo uma forma de reconhecimento, de ser e estar no mundo. Neste sentido os alimentos, a alimentação enquanto conhecimento tradicional e formador de território tem desempenhado importante vetor de ligação entre os que vem e aqueles que estão. Os que estão no seu território, apresentam seu repertório de tradições e conhecimento tradicional, onde alimentação e o alimento e a sua forma de fazer e sentir temperos e sabores, se encontra com os saberes. Deste ponto de vista, os alimentos encontram ressonância e tem sido instrumental de trocas e conhecimento, além de dinamização das economias.

Outro fator importante é aquilo que Dolores Martín Rodríguez Corner e Elis Regina Barbosa Angelo dizem ser os:

“pratos de memória de uma viagem, de infância, de uma ocasião especial ou evento e, para reviver um momento único, tem pessoas que viajam por ele para voltar a sentir a experiência que se tornou inesquecível, motivo de muitas viagens” (Corner & Angelo 2008: 2)

Viaja-se, portanto, depois da própria visita a um local através dos sabores que, porém, podem ser eles próprios de novo impulsionadores de outras idas e de novas descobertas. A comida e a bebida tornam-se assim fator de promoção que vai para lá de um tempo mais restrito ou do momento do consumo para se tornar num veículo de verdadeira divulgação de um local e de uma cultura ou região.

Considerações finais

Sendo assim, o registro dos alimentos enquanto património cultural imaterial tem valorizado as comunidades locais detentoras do conhecimento tradicional na manipulação dos saberes, sabores e formas de apresentação da sua cultura culinária.

Por outro lado, tem sido identificado como importante marcador de território, pelas características peculiares que estão enraizadas no fazer tradicional de cada comunidade/território em relação a plantação, a colheita, o manuseio, a manufatura, o armazenamento, o prepare e a conservação de determinados alimentos. Aqui cabe esclarecer o conceito utilizado: comunidade/território, nada mais é do que aquilo que um conjunto de pessoas tem em comum com o espaço que ocupam, compartilham e que através de um determinado conhecimento tradicional mantém a unidade caracterizada por saber/fazer, neste caso a manipulação do alimento desde a planta até a mesa.

Este reconhecimento tem salvado muitas comunidades/território do desaparecimento, com o incremento do turismo, especialmente em razão do vetor da culinária produzida com conhecimentos tradicionais próprios e, portanto, apresenta-se não apenas como uma alternativa económica mas também como um horizonte de possibilidades para existência melhor.

Referências

- (1) <http://portal.iphan.gov.br/legislacao>
- (2) <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/761>
- (3) <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/418>
- (4) <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/606>
- (5) <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/65>
- (6) <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/87>
- (7) <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/75>

Bibliografia

- Anónimo (IPHAN). 2007. *Ofício das Baianas de Acarajé*. Brasília: IPHAN.
- Bastos, Rossano Lopes & Teixeira, Adriana. 2005. *Normas e Gerenciamento do Património Arqueológico*. 201p. São Paulo: IPHAN.
- Corner, Dolores Martín Rodríguez e Elis Regina Barbosa Angelo. 2008. O Patrimônio Cultural Imaterial sob a Perspectiva da Gastronomia. *V Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL - SeminTUR Turismo: Inovações da Pesquisa na América Latina - 27 e 28 de Junho de 2008*. Caxias do Sul, RS: Universidade de Caxias do Sul.

A HERANÇA DO BACALHAU NO BRASIL: PIRARUCU SALGADO

THE HERITAGE OF COD IN BRAZIL

Regina Coeli C. Perrotta

Docente do Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio (Itu-SP) no curso de Gastronomia. Pós-graduada em Administração e Organização de Eventos (Senac). reginaperrotta@globo.com

Fabíola Osório Caielli

Pós-graduada em Logística Empresarial pela Fundação Getúlio Vargas. Engenheira química graduada pela Escola de Engenharia Mauá e discente do Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio (Ceunsp), Itu –SP, no curso de Gastronomia.

RESUMO

Focando na influência portuguesa sob gastronomia brasileira destaca-se a técnica de salga que resulta no bacalhau, que acabou por gerar um produto tipicamente nacional: o bacalhau da Amazônia. Assim, determinou-se como objetivo geral discorrer sobre herança gastronômica brasileira como um produto da memória e identidade deixada pelos colonizadores através do emprego de uma técnica de conservação dos alimentos, que resultou na criação de um bacalhau brasileiro. Para tal, definiu-se como objetivos específicos compreender a história da formação da gastronomia brasileira, listar as principais técnicas culinárias deixadas pelos portugueses, levantar os aspectos da técnica de salga dos alimentos, entender a técnica do bacalhau e identificar o bacalhau da Amazônia. Optou-se por uma pesquisa de caráter descritivo, complementado por pesquisas bibliográficas. Constatando, que não se pode dissociar alimentação e indivíduos, já que, estes formam a memória e a identidade de uma nação.

Palavras-Chave: Cozinha Brasileira; Bacalhau da Amazônia; Técnicas de salga

ABSTRACT

Focusing on the Portuguese influence in Brazilian cuisine stands out salting technique which results in cod, which turned out to generate a typically national product: Amazon cod. Thus, it was determined the general objective of clarifying the Brazilian gastronomic heritage as a product of memory and identity left by the settlers through the use of a food preservation technique, which resulted in the creation of a Brazilian cod. To this end, it defined specific objectives to understand the history of the formation of Brazilian cuisine, list the main cooking techniques left by Portuguese, raising aspects of brining technique of food, understand the cod technical and identify Amazon cod. We opted for a descriptive research, complemented by literature searches. In conclusion, it can not be separated power and individuals, since they form memory and the identity of a nation.

Key-words: Brazilian Cuisine; Amazon Cod; Salting technique

INTRODUÇÃO

A história de cada povo é construída a partir de hábitos e costumes que se fazem presente no cotidiano de vida dos indivíduos, tudo aquilo que se experimenta e vivencia imprime marcas que podem ser passadas através das gerações, e que acabam por criar a identidade de uma nação. No Brasil este processo começou a se materializar quando os colonizadores portugueses chegaram, dando início a elaboração de um país que hoje representa a miscigenação da cultura portuguesa, indígena e africana.

Tal mistura é refletida na língua, na música, nas danças, na religião e principalmente na alimentação. Cascudo (2004) afirma que a sociologia da alimentação é resultado lógico dos próprios fundamentos do fato social, portanto, para compreender a formação da culinária brasileira, deve-se buscar entender os agentes formadores da mesma. Lody (2008) complementa afirmando que todos os povos tem seus cardápios formados por receitas variadas, unindo opções de produtos locais, outros importados e normalmente conectados a diferentes maneiras de interpretar os próprios alimentos, sendo assim, aquilo que se come e os hábitos alimentares que se constroem, são considerados como uma das formas de se traduzir um país.

Focando na influência portuguesa sob gastronomia brasileira, podem-se salientar algumas técnicas culinárias, como a de refogar, fritar e a de salgar carnes e pescados, que acabaram por se incorporar na culinária do Brasil. Porém, uma delas ganhou destaque, a técnica de salga que resulta no bacalhau, que acabou por gerar um produto tipicamente nacional: o bacalhau da Amazônia.

Esse insumo brasileiro reflete a importância que as trocas sociais, através da alimentação, podem gerar. Há muito já se sabe que alimentar-se vai além de suprir as necessidades fisiológicas, envolve pertencimento, identidade, prazer, convívio e hospitalidade.

Com o intuito de enfatizar tais aspectos relevantes, determinou-se como objetivo geral deste estudo esclarecer a herança gastronômica brasileira como um produto da memória e identidade deixada pelos colonizadores através do emprego de uma técnica de conservação dos alimentos que resultou na criação de um bacalhau brasileiro.

Para tal, definiu-se como objetivos específicos, discorrer de maneira geral sobre a história da formação da gastronomia brasileira, listar as principais técnicas culinárias deixadas pelos portugueses, caracterizar o processo de salga dos alimentos, especialmente nos pescados; compreender a técnica do bacalhau e levantar as principais características do denominado bacalhau da Amazônia.

Para alcançar os objetivos supracitados o artigo foi elaborado a partir de uma revisão bibliográfica com o intuito de destacar um dos produtos da herança portuguesa deixada no Brasil, o bacalhau da Amazônia. Para tanto, utilizou-se de uma pesquisa de caráter descritivo, complementado por pesquisas bibliográficas.

A FORMAÇÃO DA COZINHA BRASILEIRA

A cozinha brasileira nasceu da mistura de três influências: a dos portugueses, dos índios e dos escravos, sendo que, cada uma contribuiu de forma relevante para se ter o que é conhecido atualmente.

Os portugueses vindos da Europa iniciaram no século XV o que se chama de Expansão Ultramarina, em busca de ouro e um novo caminho para as Índias, focando nas especiarias, e assim, por acaso, descobriram o Brasil. Em um primeiro momento, a terra recém descoberta não despertou grande interesse para a metrópole, mas posteriormente percebeu-se que se poderia extrair algum benefício, e o primeiro destes foi o Pau-Brasil, uma árvore de madeira avermelhada que possuía inúmeras utilidades, inclusive a capacidade de se extrair um corante. Mais tarde, outros elementos figuraram como fonte de lucro para os colonizadores, como a produção de açúcar obtida da cana-de-açúcar, o plantio do café e o ouro das Minas Gerais, mas o fato é que a formação deste novo país com traços da cultura portuguesa, proporcionou o desenvolvimento do que hoje se conhece como cozinha brasileira.

Sendo assim, dos lusitanos herdaram-se algumas técnicas culinárias, a tradição dos doces e o uso de especiarias, além do cultivo de arroz, hortaliças, frutas, bem como a criação da galinha, do porco e do boi (FREIXA; CHAVES, 2013). Alguns ingredientes e especialidades também vieram de Portugal, como a utilização dos ovos, azeite de oliva, o açúcar e o coco, que apesar de ser originário da Índia, aportou em terras brasileiras pelas mãos dos colonos portugueses, e que ao chegarem na colônia sofreram algumas adaptações de acordo com a disponibilidade local.

A inserção destes novos costumes se deu com a população nativa, os ameríndios, que de alguma forma tiveram que se moldar aos hábitos até então desconhecidos. Ainda segundo Freixa e Chaves (2013), a primeira reação dos indígenas foi de estranhamento com relação a alimentação dos colonizadores, entretanto, tempos depois do primeiro choque cultural, os costumes alimentares de ambos os povos se entrelaçaram, harmonizando-se às novas condições históricas.

Quando se pensa na contribuição dos nativos na culinária brasileira, deve-se entender que eles proviam seus alimentos através da pesca, caça e coleta, ou seja, obtinham tudo, daquilo que a natureza do país tropical oferecia. Basicamente o hábito alimentar pautava-se na mandioca, milho, batata doce, abóbora, feijão, palmito, dentre outros, mas também em frutas como a goiaba, o abacaxi, o cajá, arará, a banana da terra e outras tantas com as quais eles faziam sucos e bebidas fermentadas (FREIXA; CHAVES, 2013).

Além destes alimentos citados anteriormente, tinham as carnes que os índios consumiam, que segundo relatos das autoras supracitadas, fica nítido que era comum a ingestão de caças, aves, pescados de água doce, insetos e larvas, como porco-do-mato, macaco, tatu, patos selvagens, pintado, pirarucu, lagartas, içás e etc.

Com relação ao preparo destas proteínas de origem animal utilizava-se como técnica para cocção o moquéim, que era um tripé de madeiras que se posicionava sobre uma fogueira, deitando-se o alimento em uma esteira que era disposta nas varas, sendo tudo isto construído pelos índios, obtendo-se como produto final, um alimento com sabor entre o defumado e o grelhado, porém sem utilização do sal, uma vez que não o conheciam. Especialmente para os peixes, principalmente os pequenos, optavam pelo método denominado aferventado, no qual ferviam o peixe com água e temperos, formando um caldo que posteriormente era aproveitado para fazer um pirão, que consiste no caldo do cozimento engrossado com farinha de mandioca (FREIXA; CHAVES, 2013).

Além das contribuições portuguesas e indígenas existiu de forma significativa a influência dos negros, vindos da África trazidos pelos colonizadores, que serviram de mão de obra escrava para algumas atividades no Brasil, como a plantação de cana-de-açúcar, que proporcionava após seu beneficiamento, a produção de açúcar, que era exportado para a Europa. Outras atividades econômicas de destaque também foram as lavouras de café e a extração de ouro nas Minas Gerais. Com isso, chegaram muitos negros africanos no Brasil, principalmente da Guiné e de Angola, o que explica a influência africana na cozinha brasileira.

E com a chegada deste novo grupo social a cozinha colonial foi enriquecida com sabores variados, tendo ocorrido não só a introdução de condimentos e frutos diversos, mas também a transformação de alimentos portugueses ou indígenas a partir de técnicas culinárias africanas (FREYRE, 1978 apud PANEGASSI, 2008). Assim, se tem como ícones da herança africana para a culinária brasileira o azeite de dendê e a pimenta malagueta. O dendê é o fruto do dendezeiro, do qual se obtém um óleo que é extraído da palmácea *Elaeis guineensis* (FERNANDES, 2012), e que no Brasil é muito utilizado na culinária baiana (TRAJANO, 2013). Já a pimenta malagueta ou piri-piri como é conhecida em Portugal, apesar de associada a cozinha afro-brasileira, é efetivamente de origem americana, e já era utilizada pelos índios, o fato é que os africanos que estavam no Brasil disseminaram sua utilização, que acabou por se estender já no século XVIII para a mesa das classes dominantes em um hábito gastronômico generalizado e marcante (FERNANDES, 2012). Outra questão interessante que se observou nos costumes alimentares do grupo social africano na América portuguesa é que os mesmos preferiam o inhame a mandioca, que cotidianamente era consumida pelos índios (SCARANO, 1994 apud PANEGASSI 2008).

Diante das várias contribuições multiculturais elegeu-se como propósito do estudo destacar algumas das técnicas culinárias deixadas pelos portugueses no Brasil, sejam elas técnicas de cocção ou de conservação de alimentos, uma vez que, estes métodos proporcionaram a criação de preparações legitimamente brasileiras, mais especificamente o bacalhau da Amazônia.

PRINCIPAIS TÉCNICAS CULINÁRIAS HERDADAS DOS PORTUGUESES

A primeira carne mastigada pelo homem pré-histórico que vivia da caça, pesca, e coleta de frutos foi o assado. Depois da descoberta do fogo, os homens assavam as carnes em espetos com chama de lenha ou brasa de carvão. Quando os europeus colonizaram o Brasil, o moquéim era a única técnica utilizada pelos indígenas para assar e conservar suas carnes (CASCUDO, 2004). Assim que chegaram, os portugueses trouxeram as técnicas culinárias de refogar com cebola e alho e fritar, que até então eram desconhecidas pelos nativos da região (FREIXA; CHAVES, 2013).

As técnicas ou os métodos de cocção de alimentos se diferenciam pela forma de transmissão de calor, alterando suas propriedades organolépticas (sabor, aroma, textura e cor) melhorando o paladar e facilitando a ingestão e digestão, além do fato da cocção servir também como método de conservação (BARRETO, 2008).

A técnica de refogar, por exemplo, é um método que utiliza calor seco direto. É indicada para as hortaliças mais firmes, carnes, aves em pedaços e crustáceos, na qual a transmissão de calor é feita por condução, onde o corpo mais quente (panela) cede calor ao menos quente (alimento). Esse método nada mais é que fritar os ingredientes com pouca gordura fervente, seja ela óleo, manteiga ou azeite. Nesta técnica o alimento cozinha em pouca gordura e com temperatura alta (ARAÚJO; MONTEBELLO; BOTELHO; BORGIO, 2009).

Barreto (2008) cita o método de refogar com utilização de calor misto ou combinado, pois além do alimento ser frito em pouca gordura, utiliza o próprio vapor, cozinhando em fogo brando com panela tampada ou semi tampada, e dependendo do tipo do alimento, pode-se acrescentar água ou qualquer outro líquido. Esta técnica era utilizada pelos europeus no preparo do arroz, que teve seu cultivo introduzido pelos portugueses, e que persiste até hoje no prato mais cotidiano do brasileiro: o arroz com feijão.

Já a técnica de fritura, que também foi apresentada pelos lusitanos, utiliza calor seco indireto com pouca gordura ou por imersão. A que utiliza pouca gordura denomina-se frigar e é indicada para vegetais cozidos e crus, carnes, aves, pescados, ovos e frutas, sendo que, neste caso a transmissão de calor ocorre por condução da panela para o óleo, e é distribuído para o alimento por correntes de convecção. O detalhe é que para aplicação deste método a gordura deve estar sempre muito quente (BARRETO, 2008). Já na fritura por imersão, a quantidade de gordura deve ser grande, permitindo que o alimento que irá ser frito fique submerso e receba calor adequadamente.

Além das técnicas de refogar e fritar trazidas pelos colonizadores, pode-se destacar a técnica de salga, que foi desenvolvida em um primeiro momento pela necessidade de conservação dos alimentos, pois o método de salgar e secar alguns gêneros alimentícios, garantia a sua conservação, mantinha todos os seus nutrientes e apurava o paladar. Entretanto, o pescado salgado, mais especificamente o bacalhau, aportou em terras brasileiras ao que tudo indica, por motivos de hábitos alimentares ligados a fé cristã. Como os portugueses difundiram a religião católica no Brasil e catequisaram os índios, acabaram por trazer algumas festas religiosas dentre elas o Carnaval, a Quaresma, o São João e o Natal, as quais não permitiam o consumo de carne vermelha durante sua comemoração. Frente a necessidade de suprir esta lacuna da colônia, importou-se o bacalhau, que se incorporou na gastronomia brasileira (CASCUDO, 2004). O hábito do consumo de preparações que tenham como item principal o bacalhau em festas religiosas, como o Natal e a Páscoa, se faz presente até hoje na mesa dos brasileiros, sob a forma de bacalhoadas, grelhados, açordas, empadas, bolinhos e pudins (ALGRANTI, 2004). O modo de preparo varia de região para região, mas o fato é que esta herança traduzida sob a forma de alimento permanece viva.

Diante da relevância que este hábito representa no Brasil, determinou-se estudar e relacionar os diferentes tipos de salga, suas características e vantagens, já que através da troca de conhecimentos entre os colonizadores e colonizados foi possível criar um bacalhau legitimamente brasileiro, o bacalhau da Amazônia.

A salga é um dos métodos mais antigos e tradicionais de conservação de alimentos, e as aplicações em peixes já eram encontradas entre as primeiras civilizações da Mesopotâmia e Antigo Egito

(FREIXA; CHAVES, 2013). É um processo baseado na penetração de cloreto de sódio (sal) no pescado, retirando a umidade (água), fazendo com que o pescado reduza seu peso. Antes do processo de salga, o peixe deve ser limpo, eviscerado e aberto de forma espalmada, para que possa ficar totalmente exposto ao sal. A penetração do sal e a saída de água denomina-se processo osmótico, onde moléculas ou íons movimentam-se espontaneamente de regiões de baixa para alta concentração buscando um estado de equilíbrio no qual se distribuem igualmente. Quando o equilíbrio é atingido significa que o processo de salga chegou ao fim. Portanto, o período que o peixe fica em contato com o sal ou em solução salina é chamado de tempo de salga ou cura (ZAITSEV, 1969).

Existem diferentes tipos de salgas como a salga seca, úmida ou salmoura e mista relacionada nas tabelas abaixo (tabela2).

Tabela 2: Tipos de salgas, características e vantagens

Tipos de Salga	Características	Vantagens
Seca	Peixe coberto com sal ou cloreto de sódio cristalizado	Forte efeito desidratante, penetração rápida do sal
Úmida ou salmoura	Imersão dos peixes em salmoura artificial e saturada, em temperatura baixa e constante	Distribuição do sal mais homogênea
Mista	Combina a seca e a úmida	Não necessita de recipientes especiais para o preparo da salmoura

Fonte :adaptado pelas autoras de ZAITSEV(1969).

Após a salga, o produto pode passar pelo processo de secagem. A secagem pode ser utilizada como único método de conservação ou como complemento da salga e defumação (ORDÓÑEZ, 2005). Este processo final pode ser realizado de duas maneiras: pelo método tradicional ou pelo método artificial. O primeiro consiste na secagem ao sol e não possui segurança em relação a qualidade do produto podendo estar sujeito a contaminação microbiana e diminuindo o tempo de prateleira do mesmo. Enquanto, o método de secagem artificial permite o controle da temperatura e da velocidade do ar, obtendo produtos com umidade inferior a 25% e com qualidade superior aos de secagem tradicional (SANCHEZ, 1965). A temperatura da secagem varia para peixes de águas temperadas e para peixes de águas tropicais, sendo que o último tolera níveis de temperaturas mais elevadas (ORDÓÑEZ, 2005).

Geralmente o processo de salga em pescados no Brasil é prontamente associado à imagem do bacalhau. A técnica empregada para o bacalhau da Amazônia costuma se realizar de modo artesanal seguindo as etapas de corte em mantas (de 3 a 4 cm de espessura), adição de sal de forma desuniforme e secagem natural ao sol; porém ensaios experimentais vem sendo realizados para elaboração do filé do pirarucu seco e salgado, com aplicação de salga seca ou mista com adição de sal em torno de 30% e secagem artificial em estufas com temperaturas e tempos padronizados (40°C/ 36 horas ou 105°C/30minutos) (NUNES et al,2012).

BACALHAU

Para definir o bacalhau é preciso entender que, pode ser somente chamado de bacalhau legítimo no Brasil ou “do Porto”, os pescados do gênero *Cod Gadus* que passaram pela técnica de salga e secagem, e caso o peixe não seja desta espécie mas ainda assim for salgado, não pode ser denominado bacalhau. Ao consultar bibliografias que tratam deste assunto, percebe-se que o bacalhau é definido como um peixe da família dos *gadídeos* oriundos dos mares frios e temperados do hemisfério norte como Escandinávia, Islândia, Groelândia e Canadá, que se pescado em outras regiões, como o Pacífico, é considerado subespécie (ALGRANTI,2004).

É por isso que no território brasileiro existe uma legislação específica para considerar estas subespécies, que foi criada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), na qual classifica o Saithe (*Pollachius virens*), Ling (*Molva Molva*) e Zarbo (*Brosmius Brosme*) salgados e secos como peixes “ tipo bacalhau”, ou seja, que se assemelham ao original mas que não são o mesmo produto. Logo, o intitulado bacalhau da Amazônia não poderia receber esta nomenclatura, mas como

o mesmo recebeu este nome devido ao pescado salgado seco de origem portuguesa, os grupos sociais da Amazônia que realizam o processo de salga, apelidaram o pescado de água doce brasileiro salgado e seco de bacalhau.

Como citado anteriormente a memória e o hábito do consumo deste pescado salgado e seco, o bacalhau, só se faz presente no Brasil porque os portugueses o trouxeram no período colonial. Atrair este alimento como um ícone português é algo muito comum para os brasileiros. Swislocki (2009) apud Sobral e Rodrigues (2013) aponta que seu consumo em Portugal faz parte da nostalgia culinária, que pode ser definida como reminiscência ou evocação intencional de um outro tempo e lugar através da comida. Portanto, temos o bacalhau como um alimento de memória e identidade seja em Portugal, seja no Brasil, podendo ser identificado como um dos muitos símbolos, que até hoje une as anteriormente intituladas metrópole e colônia.

O fato é que mesmo após vários séculos este hábito de consumo permanece no Brasil onde muitas preparações que contêm o pescado salgado são servidas em dias de festa, mas também fora deste período especial, fazendo parte da alimentação cotidiana. Lody (2008) afirma que as celebrações servem para reunir os indivíduos, promovendo sociabilidade, sendo uma maneira de expressar tradição e até mesmo experimentar a fé religiosa. E é por isso que o bacalhau está presente na Páscoa e no Natal. Em geral, na sexta-feira santa, dia chamado de “paixão de Cristo”, evoca-se a lembrança religiosa à mesa com cardápios de peixe, especialmente o bacalhau, e mesmo fora desta comemoração tem-se o costume no Brasil em restaurantes, feiras, mercados e até mesmo nas residências de se ingerir pescados às sextas-feiras (LODY, 2008).

BACALHAU DA AMAZÔNIA

Com toda esta tradição gerada pelos portugueses surgiram muitas preparações que hoje são chamadas de tipicamente brasileiras. Entretanto, a técnica de salga em peixes específicos, como o bacalhau, que foram deixadas pelos lusitanos, acabou por transformar um peixe típico da região norte do Brasil no bacalhau da Amazônia, o que resgata a importância da transmissão das heranças culturais facilitadas pelo alimento.

A região norte do Brasil é constituída pelos estados do Acre, Amapá, Rondônia, Roraima, Tocantins, Amazonas e Pará, sendo a maior região brasileira em extensão territorial, mas que possui a menor densidade demográfica. A maior parte do território setentrional brasileiro abriga a Floresta Amazônica, que possui uma das maiores biodiversidades do planeta, e onde a cultura indígena é a mais forte no país, mas onde também nota-se a influência da cultura portuguesa e africana (CHAVES; FREIXA, 2007). Apesar desta abundância de recursos naturais a economia da região não é a mais representativa do país, estando no sul do Brasil os melhores índices de desenvolvimento econômico. A paisagem local além de ser exuberante pela vegetação que compõe a Floresta Amazônica é bem rica pela presença dos rios, que servem como meio de transporte e constituem essencial fonte de alimentos (CHAVES; FREIXA, 2007).

No tocante às variedades de peixes nestes rios tem-se notícia de pelo menos 2500 espécies diferentes existentes, e para fazer o bacalhau da Amazônia elegeu-se o peixe que é da espécie *Arapaima gigas*, pertencente à família *arapamatidae*, o pirarucu.

Este peixe amazônico de grande porte é o maior peixe de águas doces fluviais e lacustres do planeta com um rendimento médio de carne de 57%, sendo comercializado principalmente na forma salgada e seca (NUNES et al,2012). Há registros de exemplares com 2 a 3 metros de comprimento e peso ao redor de 200 quilos, tendo sua carne uma coloração naturalmente rósea, textura firme e baixo teor de gordura (<5%), sendo muito apreciada na região amazônica (ONO et al, 2004).

Nas populações ribeirinhas da Amazônia o hábito de consumir pescados é bastante significativo, apresentando grande importância nutricional, sendo a principal fonte de proteína animal da dieta, e além disso é também um estimulante da economia local (JESUS et al,2015). O problema é que a pesca predatória tem reduzido os estoques naturais, e desde 2004 a pesca foi proibida na Bacia Hidrográfica do Rio Amazonas. No estado do Pará por exemplo, o período do defeso começa em

primeiro de Dezembro e se estende até 31 de maio, sendo que após esse período a captura e a comercialização devem atender medidas de tamanho mínimo para o peixe inteiro (1,50m), para a manta inteira (1,20m) e para a manta seca (1,10m) (NUNES et al,2012).

Contudo, em algumas localidades da região norte, como no município de Maraã, a aplicação do manejo sustentável já é uma realidade que contribui para a manutenção da cadeia econômica que é gerada a partir da pesca do pirarucu. Na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá a pesca manejada acontece desde 1998 através de um programa de gestão participativa entre os pescadores das comunidades ribeirinhas autorizado pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais -IBAMA (MAMIRAUÁ, 2016). Castro e Grath (2001) ressaltam que as comunidades da Amazônia estão desenvolvendo formas novas de manejar os recursos pesqueiros, através da delimitação de lagos de várzea nos quais podem ser feita a pesca mas com regras estabelecidas, que visem a preservação das espécies. Neste programa de pesca manejada os principais objetivos são a promoção e a conservação dos recursos pesqueiros, estimulando a extração sustentável, com geração de renda e melhoria na qualidade de vida.

As metas estão sendo alcançadas e de acordo com o Instituto Mamirauá este programa já ajudou a aumentar 447% do estoque natural da espécie onde ele é aplicado, além de ter beneficiado muitos pescadores e comunidades ribeirinhas.

Porém, ainda permanece o desafio de conseguir mercado para este pescado com preço socialmente justo. Para tentar solucionar este problema foi criada a primeira fábrica do bacalhau da Amazônia em 25 de agosto de 2011 em Maraã (a 635 quilômetros de Manaus (GOVERNO DO ESTADO DO AMAZONAS, 2011), esperando-se que o pirarucu salgado ganhe fama no Brasil e passe a ser competitivo com os bacalhaus importados da Noruega.

A questão é que o bacalhau da Amazônia é raramente encontrado fora da região norte do Brasil e ainda, o hábito de consumo não foi incorporado ao cotidiano alimentar do brasileiro e nem empregado em substituição ao bacalhau português, desvalorizando o produto nacional e não estimulando a economia de forma geral.

Em Belém, capital do Pará e uma das mais importantes cidades do norte brasileiro, a comercialização do pirarucu salgado e seco ocorre ao longo de todo o ano em grandes redes de supermercados e feiras livres (NUNES et al, 2012), porém nas outras regiões dificilmente encontra-se este insumo para venda e consumo direto, apenas em lojas especializadas em produtos típicos do norte é possível adquiri-lo, diferentemente do bacalhau português que é ofertado facilmente, o que acaba por desestimular a divulgação e o conhecimento por parte de outros brasileiros do bacalhau da Amazônia.

Existem várias maneiras de preparar o pirarucu seco e salgado, mas uma das formas mais tradicionais de servir no norte do Brasil é através da preparação chamada "Pirarucu de casaca", que consiste no peixe frito no azeite com cebola, tomate, pimentão, ervilha, leite de coco, salsa, cebolinha, azeitona e ovos cozidos guarnecido com farofa de mandioca torrada e banana dispostos em camadas e finalizado no forno (FERNANDES,2012) .

A questão é que independentemente das diferenças e semelhanças dos dois produtos percebe-se que o legado deixado pelos colonizadores permaneceu, e que com a transformação do conhecimento, está contribuindo com a renda dos residentes ribeirinhos da Amazônia, já que muitos estão empregados na fábrica que faz o beneficiamento do pirarucu, e aprendendo de forma sustentável como realizar a pesca sem prejudicar a espécie.

De fato é necessário divulgar ainda mais o bacalhau da Amazônia e contribuir assim com a economia das localidades que fazem o manejo sustentável, sem desfavorecer a biodiversidade local.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Dentre tantas heranças e experiências que os brasileiros absorveram e trocaram com os colonizadores pode-se destacar com especial ênfase o consumo do bacalhau. Como já citado, este costume presente em festas religiosas ou em eventos especiais traduz alguns aspectos da história da formação da

cozinha brasileira, analisada pelo ângulo de contribuições lusitanas, que foram inúmeras e importantíssimas, seja do ponto de vista cultural ou social.

O fato é que não se pode dissociar alimentação, indivíduos e história, já que, para a compreensão daquilo que se assiste na atualidade buscam-se explicações no passado, que reconfortam a memória e a identidade de uma nação. Por isso, nada mais genuíno para um país, especificamente a região norte, que tem os seus nativos como maior símbolo da autêntica brasilidade, criar um produto baseado na herança portuguesa, o “bacalhau da Amazônia”.

Apesar de somente poder ser chamado de bacalhau no Brasil o pescado salgado da espécie *Cod Gadus*, o bacalhau brasileiro resgata com este título as origens e o legado deixado pelo portugueses que coexistem e persistem mesmo após mais de 500 anos de existência de uma nação.

Entretanto, não se pode ficar alheio a questão de que, para que este insumo típico do Brasil seja produzido, deve-se respeitar períodos corretos de pesca, o manejo do pescado seja adequado e tudo ocorra dentro das normas de higiene, e principalmente, haja uma articulação entre as economias locais e os mercados mundiais, gerando uma sustentabilidade social e ambiental.

Deve-se entender também que esforços são necessários no sentido de se valorizar e divulgar o bacalhau da Amazônia dentro e fora do próprio país, criando receitas que se adequem a textura e ao sabor deste insumo brasileiro, uma vez que, apenas substituí-lo em receitas tradicionais portuguesas pode causar uma frustração do comensal, que sempre vai buscar remeter ao original.

Este artigo de revisão torna evidente a necessidade de dar prosseguimento aos estudos acerca do bacalhau da Amazônia, através de uma pesquisa de campo, complementada com aspectos sobre a frequência de consumo dos dois produtos no Brasil, sua facilidade de acesso em regiões outras que não a de origem e o desenvolvimento de preparações que utilizem o pescado respeitando suas características, para que se tenha um estímulo ao consumo.

REFERÊNCIAS

- ALGRANTI, M. Pequeno Dicionário da Gula. Rio de Janeiro: Record, 2004.
- ARAÚJO, W.M.C; MONTEBELLO, N.P; BOTELHO, R.B.A; BORGIO, L.A. **Alquimia dos Alimentos**. Brasília: Editora Senac, 2009.
- BARRETO, R.L.P. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
- CHAVES, G. FREIXA, D. **Larousse da Cozinha Brasileira**. Raízes culturais da nossa terra. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.
- FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Editora Senac, 2012.
- FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2013.
- GOVERNO DO ESTADO DO AMAZONAS. **Indústria de Bacalhau da Amazônia é inaugurada com mercado garantido para o produto**. Disponível em: <http://www.amazonas.am.gov.br/2011/08/industria-de-bacalhau-da-amazonia-e-inaugurada-com-mercado-garantido-para-o-produto/>. Acesso em 19 dez.2015.
- JESUS, R.S.; MÁRSICO, E.T. ; SOUZA, G.X.W.; LESSI, E.; SÃO CLEMENTE, S.C. Comparação entre os processos de salga em salmoura e salga mista do curimatã (*Prochilodus nigricans*) na região Amazônica. **Revista Brasileira de Ciência Veterinária**. v.9, p.143-146, 2002.
- LODY, R. **Brasil bom de boca**. Temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- MAMIRAUÁ. Programa de Manejo de Pesca. Disponível em: <http://www.mamiraua.org.br>. Acesso em 01 mar 2016.

- NUNES,E.S.C. L.; FRANCO,R.M.; MÁRISCO,E.T.; NEVES,M.S. Qualidade do pirarucu (*Arapaima gigas* Shing,1822) salgado seco comercializado em mercados varejistas. **Revista Instituto Adolfo Lutz** .v.71,p.520-529,2012.
- ONO,E.A. ; HALVERSON,M.R.; KUBITZA,F. Pirarucu, o gigante esquecido. **Revista Panorama da Aquicultura**. v14, jan-fev , p.14-25,2004.
- ORDÓÑEZ, J.A.P. **Tecnología de Alimentos**. Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- PANEGASSI,R.L. Alimentação no Brasil colonial: economia, sociedade e cultura. **Revista de Economia Política e História Econômica**. n.14,ago 2008.
- SANCHEZ, J.T. & LAM, R.C. – **Principios técnicos de salado y secado del pescado**. Estudio químico de el sal en el litoral, La Punta, Institui del Mar del Peru, p. 3 – 37, 1965.
- SOBRAL,J.M.; RODRIGUES,P. O fiel amigo: o bacalhau e a identidade portuguesa. **Revista do Centro em Rede de Investigação em Antropologia**. v.17, p.619-649 ,2013.
- TRAJANO, A.L. **Cardápios do Brasil**. Receitas, ingredientes, processos. São Paulo: Editora Senac, 2013.
- ZAITSEV, V.; KIZEVETTER, L.; LAGUNOV, L. **Fish Curing Processing**. Moscow: Mir Publisehrs, 1969.

A HISTÓRIA DE UMA GARRAFA DE VINHO DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

THE STORY OF A BOTTLE OF WINE FROM THE VINHOS VERDES REGION

José Luís Reis

ISMAI - Instituto Universitário da Maia - CEDTUR, UTAD - CETRAD, Vila Real
Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, Porto
jlreis@ismai.pt

Paulo Martins

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, Porto
pmartins@vinhoverde.pt

RESUMO

A história de uma garrafa é um sistema de informação que permite verificar a genuinidade do selo de garantia associado aos diferentes produtos com Denominação de Origem provenientes da Região Demarcada dos Vinhos Verdes. O sistema permite integrar as diferentes informações associadas aos selos de garantia, nomeadamente o nome da marca, o tipo e qualidade de produto, a data de certificação e o engarrafador. O sucesso deste sistema, que foi premiado pela Microsoft, deve-se à boa gestão das fontes de informação, a forma como são relacionadas as informações, os sistemas de interface, bem como a gestão dos aspetos técnicos e o perfil dos utilizadores. O sistema contribui para a disseminação da boa imagem da Região dos Vinhos Verdes, que tem obrigatoriamente de associar outras imagens, controladas pelo seu marketing, que ajudem a conquistar e a permanecer na atenção e no imaginário dos clientes/consumidores.

Palavras-chave: Vinhos Verdes, Selos de Garantia, Marcas, Rotulagem, Interfaces

ABSTRACT

The story of a bottle is an information system for verifying the authenticity of the guarantee seal associated with different products from the Designation of Origin from Vinho Verde Demarcated Region. The system allows the integration of the information associated with guarantee seals, including the brand name, the type and quality of product, the certification date and bottler. The success of this system, which was awarded by Microsoft, is due to the good management of the information sources, how they are related to the information, the interface systems, the technical aspects management and the users profile. The system contributes to the image spreading of the Vinho Verde Region, which necessarily has to involve other images, controlled by marketing teams, to help conquer and to remain in the attention and imagination of customers/consumers.

1. Introdução

O vinho não é um produto “globalizado”, tem origem numa determinada Região, com determinadas características que se refletem na identidade dos produtos, conferindo-lhes carácter e uma história; esta conexão é fundamental para diferenciar os vinhos portugueses dos outros vinhos produzidos em todo o mundo. Os produtos provenientes da Região dos Vinhos Verdes, com Denominação de Origem (DO) Vinho Verde e Indicação Geográfica (IG) Minho são vendidos em mais de 100 países e a Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV) é a entidade interprofissional responsável pela certificação, controlo de qualidade e promoção, bem como orientação técnica aos produtores e entidades comerciais. Para além das ações relacionadas com a publicidade, promoção e relações pública em todo o mundo, a CVRVV, opera um portal disponível numa plataforma Web

(Internet, Intranet e Extranet), que monitoriza os principais aspetos associados à produção de vinho (Reis & Martins, 2015), provenientes das cerca de 200 000 parcelas de vinha, propriedade dos cerca de 20 000 produtores, comercializado sob diferentes marcas, por cerca de 600 operadores económicos.

O conjunto de ações que permitem tornar mais eficiente e eficaz os processos de negócio associados à comercialização do Vinho Verde, passa pelo empreendimento cada vez maior na construção gradual de sistemas de informação de base tecnológica, integrados com os vários interlocutores da Região, que aumentem os níveis de impacto na fileira dos Vinhos Verdes. Os investimentos e os esforços efetuados ao longo do tempo, permitiram criar no Portal da Região dos Vinhos Verdes (www.vinhoverde.pt), um conjunto de serviços através de uma plataforma tecnológica Web. Neste artigo é descrita a forma como surgiu e evoluiu o serviço associado à história de uma garrafa, com as informações sobre os produtores, os vinhos, as marcas, o processo de certificação e os respetivos selos de certificação, que permitem um histórico de cada garrafa. No artigo são apresentados os objetivos do projeto história da garrafa, os aspectos inerentes à legislação associada à certificação das marcas e da rotulagem, uma descrição dos fundamentos que suportam o sistema e a arquitetura da informação, a apresentação do sistema de interface, bem como alguns dados relacionados com a informação que justifica e suporta o sistema.

2. O projecto História de Uma Garrafa

A História de Uma Garrafa teve a sua génese em 1997, quando a CVRVV promoveu um projecto denominado VVNET, o Vinho Verde na Internet, com o apoio da Pronorte, medida de Desenvolvimento Regional e Local, no âmbito do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional. O VVNET foi motivado pela necessidade de dinamizar e racionalizar os vários aspectos ligados à produção e divulgação dos produtos com Denominação de Origem produzidos na Região dos Vinhos Verdes, conseguindo concretizar face às participações do Pronorte, um conjunto de sistemas baseados nas tecnologias de informação e de comunicação emergentes à época (Calejo et al., 1999). Fez-se uma aposta clara no uso das ferramentas de plataforma Internet, com o objetivo de dotar a CVRVV e os operadores económicos da região com meios tecnológicos indispensáveis aos aspectos operacionais e promocionais associados à produção e ao apoio à comercialização.

2.1. Objectivo – Visão do Produto Vinho Verde

Uma garrafa de Vinho Verde tem uma certidão de nascimento – o selo de garantia. Distingue-se por isso das outras garrafas, das outras bebidas, e ganha uma personalidade própria, um “glamour” que se pode explorar. A História de Uma Garrafa é um módulo do sistema de informação, disponível no portal da Região dos Vinhos Verdes que consiste de uma página Web, onde se pode introduzir o número do selo de qualquer garrafa certificada pela CVRVV. Um segundo depois obtém-se uma nova página com um resumo da história da garrafa – marca, tipo de produto, data de certificação, etc., com base na informação disponível no Sistema de Informação Vitivinícola da CVRVV.

2.2. A rotulagem e as marcas

A exigência da aplicação das normas comunitárias e nacionais, tornam obrigatória a rotulagem dos produtos vitivinícolas sob o controlo da CVRVV, assim a rotulagem consiste no “conjunto das designações e outras menções, sinais, ilustrações ou marcas que caracterizam o produto, que constam do mesmo recipiente, incluindo no dispositivo de fecho ou em etiquetas presas ao recipiente” (Reg. (CE) nº1493/1999, Anexo VII, 1º parágrafo). As normas em vigor sobre rotulagem estabelecem as indicações obrigatórias e as indicações facultativas que dela fazem parte, bem como as condições e requisitos para o seu uso. Assim, as indicações da rotulagem (obrigatórias e facultativas) podem constar em um ou vários componentes da vestimenta do produto: rótulo, contra-rótulo, gargantilha, pendente, etiqueta, entre outros. A apreciação da rotulagem, permite verificar se as vestimentas estão

em conformidade com as normas comunitárias e nacionais, bem como com regras regionais em vigor sobre a matéria (Leite, 2014). A CVRVV, investiu num sistema de informação para gestão de todos os componentes associados à validação da rotulagem, com todas as componentes de uma vestimenta de uma garrafa, baseado nos pressupostos inerentes à utilização de um repositório de informação coerente, isto é, sem redundâncias de informação e com um sincronismo imediato entre quem produz, quem valida e quem tem necessidade da informação (Reis et al., 2005). Este projecto, denominado rotulagem no Portal, teve o seu início no ano de 2002 e encontra-se implementado desde o início do ano de 2004, e pretende afirmar-se como modelo de validação expedito e eficaz de todos os elementos associados à vestimenta de uma garrafa certificada (pode ser obtida informação sobre todas as marcas na opção “onde está a sua marca preferida” do portal da Região dos Vinhos Verdes em <http://www.vinhoverde.pt/pt/onde-esta-a-sua-marca-preferida>. A disseminação das marcas na Região dos Vinhos Verdes (1 471 activas nos vários produtos, provenientes de mais de 1 000 marcas genéricas) deve ser associada a outras imagens, controladas pelo seu marketing, que de alguma forma ajudem a permanecer na atenção e imaginário dos alvos das acções sobre o mercado (clientes/consumidores) (Monitor Group, 2004).

2.3. A genuinidade do produto

Para além do cumprimento das regras associadas aos processos de certificação, para garantir a genuinidade de uma garrafa, ao entrar no portal da Região dos Vinhos Verdes, o utilizador é convidado a introduzir o número do Selo de Garantia do Vinho Verde, que identifica e é o garante da sua genuinidade. Cada selo tem, de uma forma inerente, um conjunto de informações obtidas a partir dos diferentes processos associados à certificação dos produtos, nomeadamente os que permitem a identificação a marca, a sua sede social, a identificação, o tipo de produto, a qualidade, a capacidade da garrafa, o modelo do selo, a data de certificação, o local e a data de engarrafamento, a identificação do engarrafador, a identificação do produtor, os volumes de engarrafamento da marca, não sendo esta informação prioritária, surge somente como curiosidade adicional.

Para se obter a informação associada ao selo de certificação é necessário estabelecer relações com várias fontes de dados, nomeadamente com as requisições de selo de origem para saber a data em que foi certificado o vinho, o que envolve a consulta a vários documentos, nomeadamente a Requisição de Selo de Origem (RSO) para os lotes de produtos, o Relatório de Ensaio Laboratorial e a Participação de Aposição dos Selos, pois os Agentes Económicos Engarrafadores têm a obrigação legal de participarem a aposição dos selos nos cinco dias úteis após os terem colocado nas garrafas. Para que este conjunto de informação apareça de imediato o sistema verifica a consistência da informação e apresenta-a ao utilizador, caso não exista faz um alerta, não mostrando a mesma. Caso a informação apresentada não seja a que se encontra na garrafa que o utilizador tem em sua posse, o sistema permite, a quem está a consultar, efectuar a denúncia de uma eventual irregularidade. Imaginemos que o número do selo que foi introduzido apresentou uma informação que não corresponde ao produtor que o rótulo identifica ou que a garrafa em causa não tem um vinho tinto, mas sim um branco, nestas situações e no caso de o utilizador verificar que o selo que tem na garrafa não é o que o sistema indica, o utilizador tem uma janela onde é convidado a colocar essa informação incoerente, e ao submetê-la a CVRVV recebe-a e remete um email com essa informação ao departamento de Controlo, que é responsável pelo apuramento dos factos que originaram a possível incoerência e eventualmente aplicar sanções disciplinares ao engarrafador. O objectivo é o de fidelizar o utilizador ao sistema, para que este confie no mesmo, sendo mais uma garantia da genuinidade do produto e do selo de garantia (Bougherara D., Grolleau, 2004).

2.4. Os selos de garantia

O Selo de Garantia, controlado pela CVRVV, certifica a autenticidade e genuinidade dos produtos com origem na Região dos Vinhos Verdes, garantindo a sua origem e o controlo rigoroso efectuado a todas as fases do processo de produção, desde a vinha ao copo. Cada selo é único, sendo a sua codificação igualmente única e todos os selos de garantia são rastreáveis, sendo necessário introduzir

o código do selo de garantia para descobrir a história de uma garrafa, pois cada garrafa de Vinho Verde tem uma história. Na figura 1 podemos ver alguns dos tipos de selos que estão actualmente em vigor.



Figura 1 – Exemplos de selos de garantia

A atribuição dos selos de garantia obedece a um conjunto de regras que se encontram devidamente regulamentadas, pois é através do selo de garantia que se evidencia publicamente a certificação da DO «Vinho Verde» ou da IG «Minho», nos produtos pré-embalados. Os selos de garantia são disponibilizados, até à totalidade do lote do produto vínico, se forem verificadas as seguintes condições (Vinho Verde, 2016):

- Produto analiticamente conforme (ensaios físico-químicos e sensoriais);
- Rotulagem aprovada, de acordo com a conta-corrente e com o resultado analítico do produto vínico;
- Conta-corrente com saldo e com as especificações constantes na rotulagem.

Os selos de garantia são individualizados por um sistema alfanumérico sequencial, possuindo códigos de segurança de forma a garantir a sua autenticidade e controlo de utilização. A CVRVV disponibiliza selos de garantia em plano e em bobine (autocolantes simples). Os selos de garantia integrados no contra-rótulo têm de ser produzidos em tipografias autorizadas pela CVRVV, a pedido do operador económico e de acordo com as regras estabelecidas para os produtos vínicos com direito à DO/IG.

A certificação é concedida se todos os requisitos estiverem em conformidade com os requisitos definidos para o produto. O selo de garantia é o resultado final do processo de certificação tendo em vista o engarrafamento dos produtos. Na figura 2 podemos ver um fluxograma com o processo de atribuição dos selos de garantia aos produtos dos operadores económicos. Para além da rotulagem para as diferentes marcas ter de estar aprovada, é necessário que exista uma conta corrente dos produtos e um relatório de ensaio com as análises físico-químicas e sensoriais. Somente com a avaliação conjunta destes três elementos de informação se podem atribuir os selos de garantia.

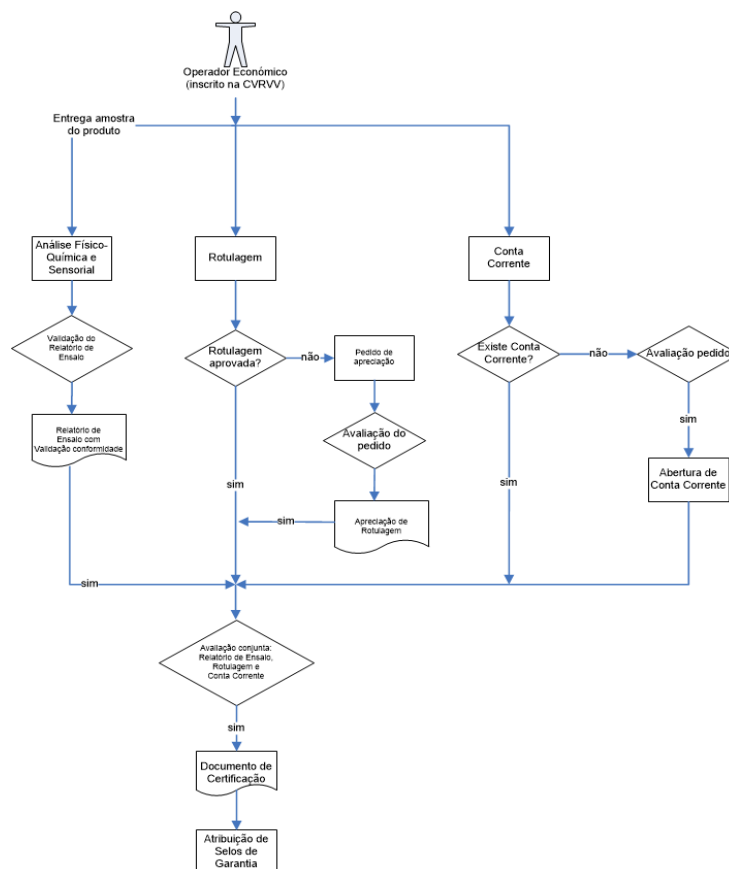


Figura 2 - Fluxograma com o processo de atribuição dos selos de garantia

3. Interfaces para os utilizadores

Os princípios defendidos pelos especialistas em gestão de sistemas e marketing, têm em consideração a necessidade de investir em interfaces que permitam que a partir da base de dados de marketing, se consigam obter com os mesmos dados, informação para diferentes perfis de utilizadores, aplicando-se assim os princípios de cybermarketing (Achrol & Kotler, 1999). Assim, e tendo em consideração estes princípios, são três os tipos de interfaces necessários para que o sistema da História de uma Garrafa funcione de uma forma coerente: o interface interno, o do operador económico e o do público. Este artigo foca-se no interface para o público em geral (internet), pois os interfaces para os colaboradores internos da CVRVV que validam os documentos (intranet) e os interfaces para os operadores económicos (extranet), apesar de serem determinantes para o funcionamento do sistema, têm outro tipo de características que não se enquadram no âmbito deste artigo.

Um utilizador que tenha em sua posse uma garrafa de Vinho Verde ou Regional Minho com um selo de garantia apostado, pode entrar no portal da Região dos Vinhos Verdes, e encontra com facilidade opções que indicam como chegar à ligação com a história da garrafa (<http://www.vinhoverde.pt/pt/historia-de-uma-garrafa>), através da opção "O que nos diz o selo de garantia - conheça bem o seu vinho" ou através da opção "Marcas - História de uma garrafa". Ao seleccionar uma destas opções o utilizador fica perante um ecrã, que lhe permite introduzir o número do selo de garantia associado ao selo que se encontra apostado garrafa (ver figura 3).



Figura 3 – Interface público para obter a história e uma garrafa

Conforme demonstra o seguinte exemplo com um selo de 1998 (ver figura 4), ao ser introduzido o número av 047750 98, surge a seguinte informação: nome da marca e do operador económico produtor e do engarrafador, volumes de engarrafamento, data em que foi certificado o vinho, tipo de produto e qualidade.



Figura 4 – Selo de garantia de 1998

Em 2004, o sistema sofreu algumas alterações que permitiram otimizar a forma como são apresentadas as informações. Consequência destas alterações, na figura 5, do lado esquerdo, podemos ver como era apresentada até 2004 a imagem de garrafa com uma vestimenta (rótulo, contra-rótulo, gargantilha, etc.), e do lado direito da figura 5 a imagem actual que permite ver quais as vestimentas possíveis para os processos associados a uma marca.

A informação relacionada com a história da garrafa encontra-se correcta nas duas imagens, nomeadamente sobre o *Tipo de Produto e Qualidade*: Vinho Verde Branco, *Capacidade*: 0.75 L, *Modelo do Selo*: Contra Rótulo: de 0,5 a 1 L, *Data de Certificação*: 17/07/1998, *Data de Engarrafamento*: 08/09/1998. Como curiosidade como se pode ver pelas imagens, desde 1992, data em que existem registos informáticos sobre as marcas até 8 de Setembro de 1998, a marca apresentada tinha engarrafado 123 877 unidades e até à data de 18 de Fevereiro de 2016, a marca apresentada engarrafou 940 000 unidades.

O sistema actual alerta para o facto de na imagem apresentada poderem surgir imagens de um ano diferente da garrafa em causa e, por esse motivo, apresentar ligeiras diferenças no rótulo ou noutros elementos.

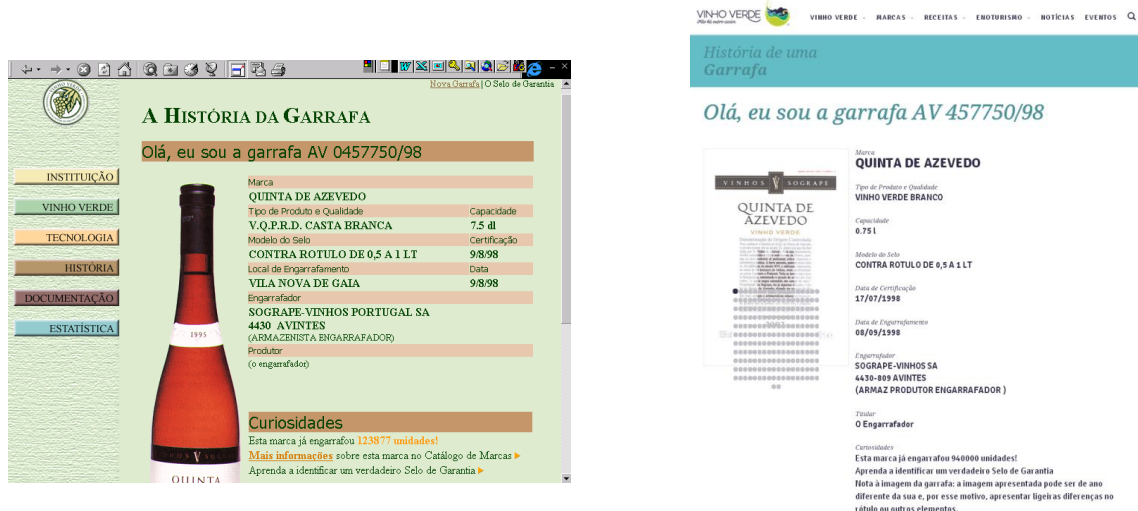


Figura 5 – Interface com o resultado da História da Garrafa

O sistema permite ainda verificar a consistência da informação apresentada. No caso de o utilizador verificar que o selo que tem em mãos não corresponde à garrafa que o sistema indica, cabe-lhe voluntariamente enviar essa informação à CVRVV, através de uma caixa de diálogo indicado as diferenças detectadas. Todas as respostas negativas são registadas para procedimento posterior. Na figura 6 podemos visualizar a caixa de diálogo com o utilizador.

A informação não coincide

Se o conteúdo da sua garrafa ou do seu rótulo não coincide com a história que lhe costamos, por favor ajude-nos a prestar um serviço melhor. O formulário que se segue destina-se a colacionar dados para procedermos às correções necessárias, bem como a detectar eventuais fraudes. Agradecemos uma vez mais a sua colaboração.

Informações erradas?
 Em contrário, indique quais informações não coincidem com a sua garrafa ou rótulo. Indique no campo respectivo a informação real relativa à sua garrafa ou rótulo.

Marca
QUINTA DE AZEVEDO

Tipo de Produto e Qualidade
VINHO VERDE BRANCO

Capacidade
0,75 l

Dê-nos mais algumas informações úteis para compreender as diferenças encontradas.

Outras informações
Local de compra

Data aproximada de compra

Observações

Identifique-se por favor. Pelo menos indique-nos o seu nome e o seu endereço de correio electrónico ou, em alternativa, o número de telefone. As informações que nos dá deverão ser credíveis, de modo a serem processadas. Se desajar formalizar uma queixa, será contactado pelos nossos serviços, uma vez confirmada a suspeita de irregularidades.

Dados pessoais
Nome

Email

Telefone

Marca

Cidade de origem

Clique para validar

SUBMITER **LI NHA R**

Figura 6 - Interface da história da garrafa quando a informação não coincide

4. Impacto do sistema e o perfil dos visitantes

Como vimos anteriormente, o sistema teve a sua génese no final dos anos 90, no entanto os dados que permitem obter a história de uma garrafa tem origem no ano de 1992, isto é, um histórico de 24 anos, desde que existem registos electrónicos sobre as quantidades vendidas em cada marca. Por outro lado, o sistema de agregação das imagens das vestimentas associadas à rotulagem e às marcas evoluiu, tendo tido em 2004 algumas alterações substanciais relacionadas com os processos de aprovação da rotulagem. Desde Janeiro de 1992 até Fevereiro de 2016 a Região dos Vinhos Verdes

vendeu cerca de 1 200 milhões de litros, o que corresponde a cerca de 1 500 milhões de unidades engarrafadas com selos de garantia apostos. Desde que o sistema História da Garrafa se encontra disponível, na versão portuguesa e inglesa, a partir do sistema de controlo de visitas, o sistema já foi usado por 13 437 utilizadores proveniente de 26 países, 10 124 na versão portuguesa e 3 313 na inglesa. Os dados gerais de visitas ao portal da Região do Vinhos Verdes, tem crescido de ano para ano, esta informação é obtida quer através do sistema de análise interno de visitantes Web que a CVRVV possui, quer através do site Alexa, como curiosidade, apesar do Vinho do Porto ter mais notoriedade que o Vinho Verde, em 23 de Fevereiro de Fevereiro de 2016, o site www.vinhoverde.pt estava na posição 1 468 027 e o site www.ivdp.pt estava na posição 1 619 881. A CVRVV tem conhecimento que, para além do público em geral, as entidades reguladoras, nomeadamente a ASAE também usam o sistema para verificar a conformidade da garrafas que se encontram no mercado.

Em 1999 a Microsoft promoveu o seu 3º Concurso Nacional da Microsoft, e o sistema Web da CVRVV recebeu o prémio na área da Internet, tendo tido forte contributo para este prémio o sistema história da garrafa. Este prémio foi destacado pelo órgãos de comunicação social, também pelo facto de ter sido a entrega do prémio efectuada pelo, à época, Ministro da Ciência e Tecnologia Doutor Mariano Gago. Desde essa data até hoje, o sistema foi sendo otimizado, no entanto a sua arquitectura de informação mantém-se a inicial, o que comprova o mérito do sistema.

Uma das características que evidenciam que o sistema dá resposta à evolução das tecnologias, é a sua capacidade de resposta às necessidades em mobilidade, pois com um simples telemóvel é possível obter informação sobre a história da garrafa.

5. Conclusões

As equipas que planearam, desenvolveram, construíram e que mantém o sistema da história de uma garrafa, sabem que é preponderante nas diferentes fases do projecto, o envolvimento de diferentes competências, mas principalmente no relacionamento com os operadores económicos detentores das marcas e dos produtos, o que permite a manutenção da informação actualizada sobre as marcas, a certificação dos produtos associados e a gestão dos respectivos selos de garantia. A disponibilização do sistema história de uma garrafa, é também por si só um sinal de confiança na forma como os diferentes intervenientes envolvidos confiam nas capacidades do sistema de informação, pois apesar da grande disseminação de marcas, com características distintas, o sistema é capaz de unificar a informação mais relevante associada ao produto que lhe garante a sua genuinidade. Ao nível interno foram sendo construídas funcionalidades que permitem facilitar os processos de certificação, no entanto este tipo de projectos, envolvem sempre um enorme esforço necessário para melhorar a relação entre as capacidades informáticas, e a sensibilidade para a utilização deste tipo de ferramentas por parte dos utilizadores em benefício de uma boa imagem dos produtos, contribuindo de alguma forma para que produtos provenientes da Região dos Vinhos Verdes, que apesar de serem de proveniência regional são produtos globais, pois estão presentes em mais de 100 países no mundo, continuem a acompanhar as tendências de crescimento nas vendas, nomeadamente na exportação.

6. Referências Bibliográficas

Achrol, R., Kotler, P., (1999) Marketing in the network economy. *Journal of Marketing* 63, pp146–163.

Bougherara D., Grolleau G., (2004) L'éco-étiquetage des produits est-il crédible? Proposition d'un cadre d'analyse, *Revue d'Économie Régionale & Urbaine* 3/2004, pp 369-390

Calejo, M. Picão, M. e Mota, S., (1999) “Processos Administrativos na CVRVV”

Leite, P.P., (2014) Denominação de Origem e Indicação Geográfica, disponível em <http://blend-allaboutwine.com/pt-pt/denominacao-de-origem-e-indicacao-geografica/>

Monitor Group (2004). Estratégia de marketing para vinhos portugueses na GB e EUA, Viniportugal, Lisboa

Reis, J.L., Martins, P., (2015) VVSHOP - The Vinho Verde Electronic Retailers Directory Revisited, New Contributions in Information Systems and Technologies Volume 353 of the series Advances in Intelligent Systems and Computing pp 753-762

Reis, J.L., Valente, M., Leite, P.P., (2005) “As marcas no Portal da Região dos Vinho Verdes” 6ª Conferência da Associação Portuguesa de Sistemas de Informação, Bragança – Portugal

Vinho Verde, (2016) Processo de certificação, disponível em <http://portal.vinhoverde.pt/pt/selos-de-garantia-processoCertificacao>

A INFLUÊNCIA DO RESTAURANTE PORTUGUÊS AUGUSTO NA CULINÁRIA DE SANTA MARIA/RS/BRASIL

THE INFLUENCE OF AUGUSTO PORTUGUESE RESTAURANT IN THE CULINARY OF SANTA MARIA/RS/BRAZIL

Ricardo Stedile Neto
Universidade Federal de Santa Maria
rickstedile@gmail.com

Meri Lourdes Bezzi
Universidade Federal de Santa Maria
Coordenadora do Núcleo de Estudos Regionais e Agrários (NERA)
meribezzi@yahoo.com.br

Jaqueline da Rosa Barreto
Universidade Federal de Santa Maria
Membro do Núcleo de Estudos Regionais e Agrários (NERA)
jaquelinebarretogeo@gmail.com

Ligian Cristiano Gomes
Universidade Federal de Santa Maria
Membro do Núcleo de Estudos Regionais e Agrários (NERA)
ligian10@hotmail.com

RESUMO

A pesquisa teve como problemática de estudo analisar a influência da gastronomia portuguesa do Restaurante Augusto na culinária santamariense. O objetivo geral do trabalho foi identificar a importância da culinária do Restaurante Augusto em Santa Maria/RS. Especificadamente buscou-se: (a) realizar o levantamento histórico da implantação do Restaurante Augusto no município e (b) verificar o processo de consolidação do Restaurante no cotidiano da gastronomia de Santa Maria. Metodologicamente, a pesquisa foi dividida em etapas: levantamento bibliográfico e histórico com os proprietários e interpretação das informações obtidas. Como consideração final destaca-se que o Restaurante Augusto tornou-se referência na cidade por sua gastronomia apresentando reconhecimento em nível local/regional em consequência do seu cardápio especialmente do galetto e da forma familiar de atendimento.

Palavras-chave: Gastronomia, geografia cultural, culinária.

ABSTRACT

The research problem is to analyze the influence of Portuguese cuisine of the Restaurante Augusto in the Santa Maria's culinary. The main goal was to identify the importance of the Restaurante Augusto's cuisine in the city of Santa Maria/RS. Specifically was sought to: (a) perform the historical survey of the implementation of Restaurante Augusto in the city, and (b) verify the consolidation process of the restaurant during the daily gastronomy in the city of Santa Maria. Methodologically the research was divided into steps: literature and historical survey with the owners and interpretation of the information obtained. As a conclusion it was highlighted that the Restaurante Augusto became a reference in the city because of its culinary, bringing recognition in local/regional level by virtue of their menu, specially the roast chicken and their friendly way of customer service.

Keywords: Gastronomy, cultural geography, culinary

INTRODUÇÃO

A geografia é a ciência que estuda a interface natureza-sociedade. Entre suas áreas de análise está inserida a Geografia Cultural. Na atualidade, ela procura resgatar a materialidade e imaterialidade da cultura através dos códigos culturais¹ que permeiam as interações dos grupos sociais.

Entre os códigos culturais um dos mais expressivos e presentes nos estudos da Geografia Cultural é a gastronomia, o qual é determinante para a cultura, pois demonstra as especificidades culinárias das distintas etnias.

Existem diversos trabalhos que abordam a temática culinária através da Geografia Humanista e da Geografia Cultural. Estas pesquisas tendem a relacionar a culinária, o paladar e a sensibilidade de gosto, ao imaginário, à experiência e, ainda, à cultura vivenciada pelo homem em seu meio de vida. Além disso, a culinária também contribui para o desenvolvimento histórico e turístico de uma determinada região. As sensibilidades evidenciadas pelo sabor mediam a compreensão com o mundo, intermediando assim as experiências geográficas. O sabor expressa uma experiência ambiental, retrata o envolvimento do homem para com o seu meio, a sua geograficidade (MARANDOLA JR, 2011).

Neste sentido, os estudos voltados para a percepção geográfica, apesar da valorização de todos os sentidos enfatizam a tradição visual moderna, ou seja, o espaço sendo escrito e definido através da observação. Entretanto todos os sentidos fundamentais dos seres humanos podem medir uma experiência ambiental. Para se pensar no espaço geográfico e o significado da experiência humana sobre a terra, a Geografia Humanista e a Geografia Cultural devem trazer para os seus temas de interesses, questões que abordem o paladar. Um paladar que vai além da degustação, da gastronomia e da alimentação.

A questão de o sabor estar inserido na abordagem cultural de um determinado grupo social, pois de acordo com Marandola Jr (2011), o sabor, assim como, os demais sentidos, também possuem a capacidade de medir a geograficidade firmada em experiências ambientais, na relação do homem com o meio. Desta forma, o sabor nos permite recriar cenários, paisagens, valores e lembranças que foram desenvolvidos ao longo da história ou por nós visitados.

O ato de degustar envolve não somente a percepção do sabor, mas também de cores, sons e cheiros. A culinária possibilita compreender as diversas tradições culturais, além da identidade territorial do homem. Os sabores devem ser considerados como espaciais, pois descrevem diversos lugares e paisagens (TUAN, 1983).

Neste contexto, pode-se dizer que através do sabor podemos entender melhor os saberes e fazeres geográficos da relação do homem como seu espaço vivido, do lugar onde a sua identidade se manifesta. Os sabores estão diretamente ligados à cultura e a experiência humana. Isso se evidencia com as palavras de Dardel (1952) *apud* Marandola Jr (2011).

O sabor é um elemento essencial no conhecimento geográfico associado à cultura, à natureza e ao seu imaginário, reclamando uma abordagem focada na valoração da paisagem e do lugar e nas preferências ambientais. Imaginário e memória compõem a expressão essencial dessa geografia sua geograficidade.

Pode-se dizer então, que o espaço vivido deve inter-relacionar dimensões temporais, tempos históricos e tempos pessoais, pois a paisagem e a região são aspectos que manifestam fenômenos, coletivos e históricos. O gosto e o sabor manifesto na alimentação, em experiências gastronômicas são intrínsecos para se pensar em questões geográficas. Tais experiências gastronômicas somente se manifestam pela existência da gastronomia (TUAN, 1983).

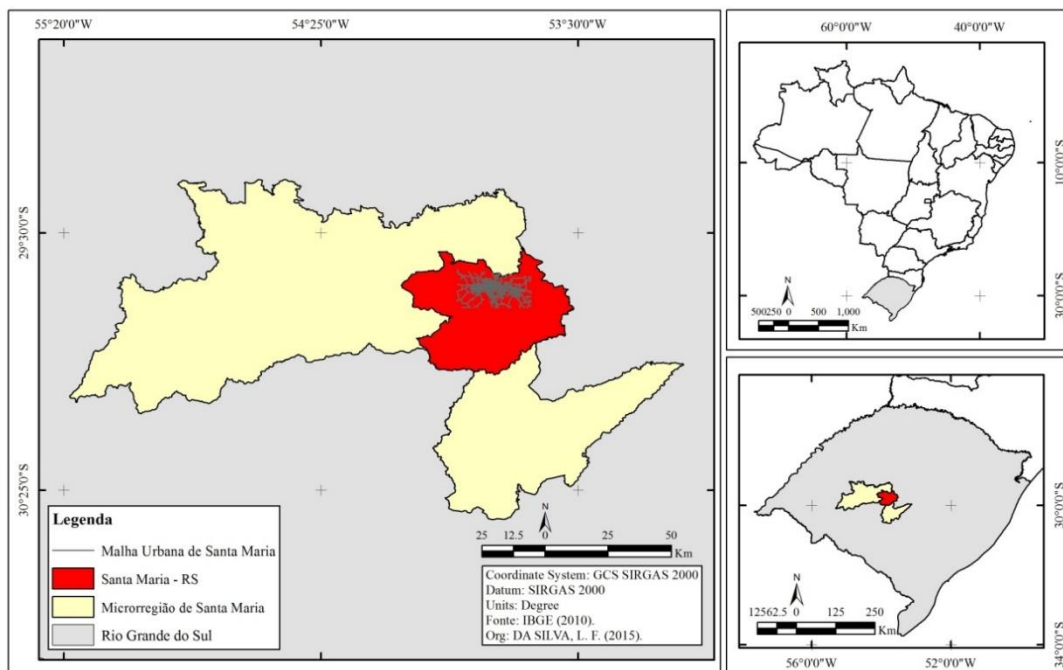
A gastronomia surgiu nos primórdios da humanidade, quando o homem dominou o fogo e começou a realizar o cozimento de seus alimentos, o qual foi responsável por uma série de mudanças na

¹ Os códigos culturais configuram-se como convenções simbólicas partilhadas por uma mesma comunidade social. É responsável pela sua identificação, salientando a diferença, uma vez que cada grupo cultural é permeado por um sistema simbólico de representação particular, (re) construído no constante processo evolutivo das sociedades (BRUM NETO, 2007, p. 43).

estrutura anatômica dos humanos. Ela, além de proporcionar a sensação de prazer ao degustador, gera atrativos turísticos e históricos para determinado local, além de valorizar a tradição cultural. O sabor associado à gastronomia e demais elementos culturais é então uma forma de se estabelecer a união existente entre o homem e o meio. Desta forma, o sabor se relaciona à paisagem e também ao lugar em representações gustativas via o paladar.

Nesta perspectiva, a presente pesquisa tem como preocupação central analisar a influência da gastronomia portuguesa do Restaurante Augusto na culinária santamariense. O objetivo geral do trabalho foi identificar a importância da culinária do Restaurante Augusto em Santa Maria/RS. Especificamente buscou-se: (a) realizar o levantamento histórico da implantação do Restaurante Augusto no município e (b) verificar o processo de consolidação do Restaurante no cotidiano da gastronomia de Santa Maria (MAPA 1).

Mapa 1 - Localização do Município de Santa Maria - RS



A escolha da unidade territorial em estudo se justifica pela mesma ser um pólo regional na questão educacional, militar, de saúde e prestação de serviços. Desta forma, apresenta uma rede de restaurantes significativa, alguns tendo destaques local/regional, como é o caso do Restaurante Augusto.

Metodologicamente, a pesquisa se dividiu em três etapas, as quais foram: (a) levantamento bibliográfico a cerca da temática estudada através de literatura específica; (b) levantamento histórico sobre o restaurante, através de entrevista com os proprietários e frequentadores e (c) a análise e interpretação dos dados obtidos. A primeira etapa foi feita em laboratório, com a pesquisa de artigos e trabalhos científicos já publicados sobre o tema de estudo. A segunda etapa foi a realização do trabalho de campo, para o levantamento histórico do restaurante. Durante o trabalho de campo, foram entrevistados os dois herdeiros proprietários do estabelecimento, além de sete frequentadores. Os principais questionamentos realizados foram sobre a história do estabelecimento, como se instalou e criou sua soberania no município. Bem como, o cardápio, enfatizando principalmente o galetto, e a tradição que o mesmo possui em Santa Maria e em outros municípios gaúchos. A terceira e última etapa, foi realizada em laboratório novamente, para a análise e interpretação dos dados obtidos, além da redação final do trabalho.

RESGATE HISTÓRICO DE RESTAURANTE AUGUSTO

A história do tradicional Restaurante Augusto tem início em 1929, quando Augusto Martins¹ nasce na cidade de Lázaro/Portugal. Aos 8 meses de vida, o pai mudou-se para o Brasil e o deixou com sua mãe, que mudou-se para Irigo/Portugal em busca de novas oportunidades. Aos 19 anos restabelece contato com o pai, o qual o convida então para vir ao Brasil trabalhar no restaurante da família. Augusto Martins chega ao Brasil no ano de 1950 então com 21 anos de idade.

Quando chegou ao Brasil, Augusto passou a trabalhar com seu pai, que já era proprietário de um Restaurante denominado de Vera Cruz. Esta nova atividade era considerada por ele como um desafio, pois em sua terra natal, se dedicava exclusivamente a agricultura. Entretanto, gradativamente, foi adquirindo experiência durante os 17 anos em que foi sócio junto com seu pai e sua madrasta.

Augusto e o pai, Manoel, consolidaram-se na culinária local viabilizada por um dos mais tradicionais restaurantes da cidade. Os negócios cresciam de forma satisfatória. O principal prato fora idéia do próprio jovem, o galetto. Este era servido no restaurante Vera Cruz sendo sinônimo de simplicidade e qualidade entre os frequentadores até os dias atuais. Foi então que Augusto decide trazer sua mãe para morar no Brasil, o que ocasionou uma desavença com o pai e o fim da sociedade.

Em 1967, o empresário resolve inaugurar seu próprio empreendimento. Foi então que adquiriu um terreno na Rua Floriano Peixoto, localizado nos fundos de um edifício, local o qual abriga até os dias atuais o estabelecimento. Inicialmente, especulou-se que o negócio fracassaria por não estar junto à rua, mesmo assim, o empresário iniciou a construção do restaurante, que seria inaugurado um ano depois, em 1968.

Segundo os filhos do proprietário, o nomeação do restaurante de Augusto deve-se a sua experiência, clientela e popularidade na cidade adquiridos quando trabalhava no Restaurante Vera Cruz. A inauguração do local aconteceu no dia 30 de maio de 1968, com uma recepção apenas para convidados, com convites confeccionados à mão por calígrafos (Figura 1).

Figura 1: Convite para a inauguração do Restaurante Augusto



Fonte: Arquivo pessoal dos proprietários.

Salienta-se que não levou muito tempo para que o local fixasse sua soberania na culinária santamariense. A maior parte desse sucesso estava relacionada com a clientela da Universidade Federal de Santa Maria e com o grande contingente militar, pois sempre que vinham professores ou autoridades no município eram convidados para irem degustar o galetto no restaurante. Personalidades ilustres que chegavam à serviço da Universidade, ou comandantes do exército eram levados para fazerem suas refeições no estabelecimento. Desta forma, o local passou a ser conhecido em âmbito regional, nacional e internacional.

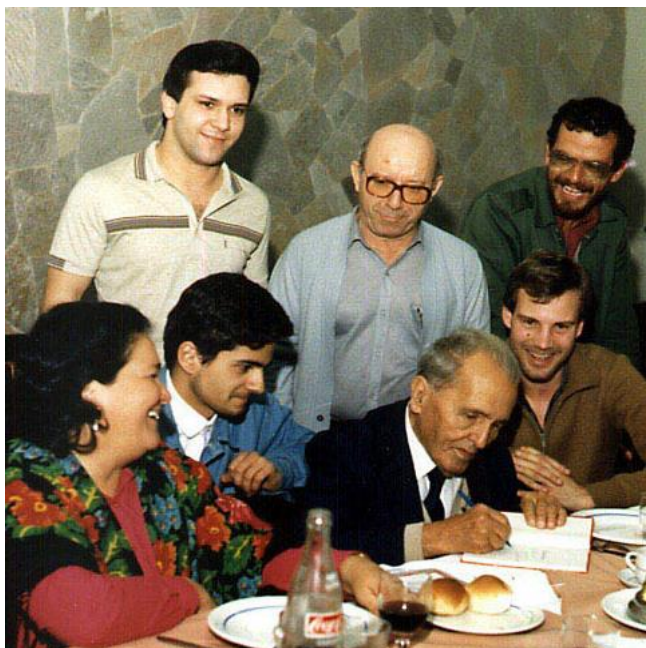
¹ Augusto Martins faleceu no dia 05 de dezembro de 2015.

O já tradicional galetto servido no restaurante Vera Cruz passa a ser o principal prato servido no Augusto Restaurante, sendo necessário fazer encomenda do mesmo com dias de antecedência. Além disso, outros pratos também se tornaram conhecidos na cidade, como o tradicional risoto e bacalhau português.

O local também passou a ser bastante solicitado para a realização de festas particulares, como formaturas e casamentos. Em consequência de sua expansão foi necessário a ampliação física do local, com a construção de um salão apenas para festas particulares.

Pelos salões do restaurante já passaram inúmeras figuras importantes, como os políticos Luis Carlos Prestes e sua mulher (figura 2), o ex presidente Lula (figura 3), Ulisses Guimarães (figura 4). Além disso, também já recebeu atores famosos, como é o caso de Maria Rosa e Leticia Spiller.

Figura 2: Luis Carlos Prestes em visita ao Restaurante Augusto



Fonte: Arquivo pessoal dos proprietários.

Figura 3: Ex presidente Lula no Restaurante Augusto.



Fonte: Arquivo pessoal dos proprietários.

Figura 4: Ulisses Guimarães no restaurante Augusto.



Fonte: Arquivo pessoal dos proprietários.

O PRATO PRINCIPAL: O GALETO

O principal prato servido no Augusto Restaurante é o galeto. O mesmo se tornou o símbolo gastronômico de Santa Maria. Percebe-se que os demais estabelecimentos alimentícios do município sofreram a influência deste prato, pois o galeto está em seus cardápios fixos, mas nenhum possui o sabor semelhante ao galeto do Augusto devido ao seu tempero particular.

O galeto de Augusto Martins é servido em Santa Maria há mais de 50 anos. Criado em 1957, quando se deu a inauguração do Restaurante Vera Cruz, o qual era de propriedade de Augusto e seu pai. Na época, o galeto servido na serra gaúcha eram frangos de aproximadamente 1,20 kg cortados ao meio e assados no espeto com tempero simples. O principal problema da época era a inexistência de galeto em escala industrial.

Augusto então, se dedicou a pesquisar pequenos produtores locais e começou a negociar com os mesmos. Foi então que conseguiu que esses produtores criassem e abatessem frangos com idade de 28 semanas, pesando aproximadamente 550g. Com isso, o restaurante foi o primeiro a servir galeto nesta forma.

Com o fim da sociedade, e a inauguração do Augusto Restaurante, o prato foi incrementado e responsável pela grande fama do estabelecimento. O galeto passou a ser temperado com um mix de ervas, além de legumes e de acompanhamento passou a ser servido acompanhado de polenta bristolada feita na chapa e salada de radiche. Assim então surgia o tradicional galeto Augusto (Figura 5).

Figura 5: Galeto Augusto.



Fonte: Trabalho de Campo, 2016.

Durante o ano de 1988, após 20 anos de soberania de Augusto Martins, o empresário resolve passar a presidência da empresa para seu filho e seu genro, iniciando assim uma nova era. Com a nova gestão, houve algumas mudanças na operacionalização do restaurante, como a modernização do controle do estoque.

Apesar de a nova geração assumir o restaurante, os mesmos fizeram questão de manter a forma de atendimento do local que gerou tantos prêmios e elogios. Durante cinco anos consecutivos, o local recebeu o troféu Quatro Rodas, prêmio entregue aos melhores hotéis e restaurante do país. Atualmente, ele ainda integra o Guia Quatro Rodas como a melhor cozinha da cidade, em termos de restaurante. Em 1992, o Restaurante Augusto foi a empresa contemplada com o Mérito Industrial e o Destaque Industrial, concedido pela Câmara de Comércio e Indústria de Santa Maria (CACISM).

Várias outras homenagens foram prestadas a este estabelecimento comercial, muitas delas ligadas à Universidade. Foram concedidas ao longo dos últimos 30 anos como um reconhecimento da comunidade santa-mariense à importância do Restaurante Augusto para o município.

Atualmente o local comporta cerca de aproximadamente 150 pessoas, e conta com tele-entrega para maior comodidade aos seus clientes (Figura 6).

Figura 6: Salão principal do Augusto Restaurante.



Fonte: Trabalho de Campo, 2016.

Apesar do estabelecimento não possuir um grande espaço físico, conta com um grande número de frequentadores diariamente. Em datas comemorativas, principalmente no dia das mães, é necessário realizar reserva com semanas de antecedência. Segundo o proprietário, não há planos para ampliação nem de mudança do local do empreendimento. O mesmo diz que o local tem grande responsabilidade no sucesso do restaurante, e vê a manutenção do local como uma forma de preservar a história de Augusto Martins.

O ADEUS AO EMPRESÁRIO

O empresário que dedicou sua vida à paixão pela culinária e pela excelência na prestação de serviços e tornou-se um ícone em Santa Maria, faleceu no dia 5 de dezembro de 2015 após 8 dias internado devido a complicações respiratórias, aos 87 anos.

Durante a realização do trabalho, os familiares deixaram evidente a importância e a contribuição do empresário para a gastronomia local e demonstram felicidade ao verem que os esforços do empreendedor é reconhecido. Augusto Martins deixa, sem dúvida um legado para a gastronomia santamarienses.

Figura 7: Augusto Martins em seu restaurante.



Fonte: Diário de Santa Maria, 2014.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho realizou um levantamento histórico da importância do Restaurante Português Augusto na culinária de Santa Maria, fazendo um resgate histórico da implantação e consolidação do mesmo em âmbito municipal, nacional e internacional. Além disso, pode-se analisar o processo de criação do principal prato da culinária da cidade, o galetto. Portanto, este restaurante está na memória dos que visitam Santa Maria e quando retornam sempre voltam ao mesmo para degustar o prato principal, ou seja, o galetto. Pode-se dizer que este prato traz uma identidade gastronômica ao município.

Podemos perceber também com a realização da pesquisa, que o Augusto Restaurante foi precursor na culinária santamariense. Há mais de 45 anos em funcionamento, o estabelecimento é conhecido pela excelência ao sabor e serviços e referência local, regional e nacional na elaboração de pratos simples, porém de qualidade.

Em consequência o Augusto Restaurante estabeleceu influência perante os demais estabelecimentos alimentícios do município de Santa Maria, os quais utilizam as receitas e as formas de produção e atendimento que há tanto tempo fazem sucesso nos empreendimentos de Augusto Martins como fórmula de sucesso e consolidação perante a clientela do município.

Nota-se, com base nos conceitos trabalhados, que o estabelecimento exerceu forte influência na cultura gastronômica de Santa Maria, além de ter impulsionado a economia da culinária santamariense.

Considerando a gastronomia como um dos códigos culturais que são responsáveis pela formação do espaço cultural de uma determinada região, a trajetória do Restaurante Augusto, marca essa construção no município de Santa Maria, pois registra a consolidação de um prato como o símbolo de uma cidade inteira, sendo reconhecido nacionalmente.

REFERÊNCIAS

BRUM NETO, Helena. **Regiões Culturais: A Construção de Identidades Culturais no Rio Grande do Sul e sua Manifestação na Paisagem Gaúcha.** 2007. 319 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal de Santa Maria.

Câmara de Comércio Indústria e Serviços de Santa Maria (CASISM). Disponível em: <<http://www.cacism.com.br/>> Acesso em: 06 de jan. 2016.

CRUZ, R. S. M. **Gastronomia Como Atrativo Turismo- Cultural**: Uma análise da potencialidade do sul da Bahia. Disponível em: <www.uesc.br/icer/artigos/gastronomiacomoatrativo_mercia.pdf> Acesso em: 08 de jan. 2016.

Diário de Santa Maria. **Empresário Augusto Martins morre em Santa Maria**. Disponível em: <<http://diariodesantamaria.clicrbs.com.br/rs/geral-policial/noticia/2015/12/empresario-augusto-martins-morre-em-santa-maria-4923859.html>> Acesso em: 6 jan. 2016.

GRATÃO, L. H. B ; MARANDOLA, JR. E. Sabor da, na e para a Geografia. **Geosul**, Florianópolis, v. 26, n.51, p. 59-74, jan. /jun.2011.

MARANDOLA, E. JR. Sabor Enquanto Experiência Geográfica: Por uma Geografia Hedonista. **Geograficidade**, v. 2, n. 1, 2012.

RESTAURANTE AUGUSTO. Disponível em: <<http://restauranteaugusto.com.br/default/>> Acesso em: 5 jan. 2016.

A POLENTA HOSPITALEIRA DOS ITALIANOS NA HISTÓRIA DO BRASIL

THE POLENTA AND THE ITALIAN HOSPITALITY IN BRAZILIAN HISTORY

Elsa Maria Stoehr Vieira de Souza Feder
Assistente Social – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Mestre em Turismo e Hotelaria /UNIVALI
Professora e Coordenadora do curso de Serviço Social da Faculdade Pe. João Bagozzi / Curitiba –Paraná-Brasil
elsa.souza@faculdadebagozzi.edu.br/elsadesouzafeder@gmail.com

Celia Maria de Moraes Dias
Bacharel em Relações Públicas e Turismo- ECA USP
Mestre e doutor em Ciências da Comunicação pela ECA USP
Docente do curso de graduação em turismo, na Escola de Comunicações e Artes da Universidade de São Paulo-
São Paulo-SP.
cdias.sensei@gmail.com

RESUMO

O estudo objetiva avaliar o significado de gastronomia étnica no bairro de Santa Felicidade, na cidade de Curitiba, estado do Paraná/Brasil, que tem a cozinha étnica como principal atrativo e é considerada o segundo maior destino do Estado. Utilizou-se a pesquisa histórica visando desvendar a rota turístico-gastronômica no bairro--originário de imigrantes no norte da Itália que chegaram ao Brasil no século XIX. Foi escolhido o método qualitativo para buscar o olhar dos atores sociais e os sentidos que atribuem aos objetos e às ações sociais. Utilizou-se a revisão da literatura, com base em fontes documentais e bibliográficas, para levantamento do referencial teórico nas áreas da história, antropologia, turismo e gastronomia. O instrumento para coleta dos dados consistiu de formulários para entrevistas semi-estruturadas aplicadas às pessoas que moram e atuam na região escolhida, descendentes de imigrantes italianos e envolvidos com a atividade turística ou com o estudo da cultura italiana.

Palavras-chave: gastronomia; imigrante italiano; polenta.

ABSTRACT

The study aims to evaluate the meaning of ethnic cuisine in Santa Felicidade in Curitiba, Parana / Brazil, which has the ethnic cuisine as main attraction and is considered the second largest State destination. We used historical research to unveil the tourist-gastronomic route in the originating neighborhood of a colony of immigrants from northern Italy, who arrived in Brazil in the nineteenth century. This research used qualitative method in order to observe the world through the eyes of social actors and the meanings they attach to objects and social actions. Besides that the authors used the literature review, based on documentary sources and bibliography, to survey the theoretical framework in the fields of history, anthropology, and tourism, gastronomy. The instrument for data collection consisted of semi-structured interview forms that were applied to people who live and work in the chosen region, descendants of Italian immigrants and involved with the tourism or with the study of Italian culture.

Keywords: gastronomy; Italian immigrant; polenta.

1. O processo migratório no final do século XIX:

A necessidade do elemento estrangeiro fez parte da história brasileira, país de imensa área territorial. A política migratória surgiu a partir da política de D. João VI, em meados do século XIX, tomando vulto de um fenômeno de massa. A escassa densidade demográfica e a necessidade de preencher a mão de obra negra escrava ameaçada pela iminência da abolição da escravatura foram os motivos principais de atração do elemento europeu.

O ponto de partida para o estabelecimento de imigrantes europeus no Brasil foi o decreto de 25 de novembro de 1808, de D. João VI, que permitiu aos estrangeiros o acesso à propriedade da terra. Esta providência foi tomada visando atrair para o país parte dos europeus que procuravam novas oportunidades na América (SEYFERTH, 1990, p.9).

Dois bases faziam parte deste decreto: a exigência de acelerar o povoamento, restrito ao litoral, e a necessidade de se romper com a política de latifúndio que se perpetuava desde a época colonial. Além disso, iniciava-se a idéia do branqueamento da população brasileira.

Era sugerida a exigência de branquear o país, de contrastar assim o avanço no total da população do percentual de negros, que continuavam a ser importados, e de mulatos, que eram o resultado da predileção dos senhores brancos por suas escravas de origem africana, fenômeno muito menos conhecido nos E.U.A, onde foi mais clara a separação entre brancos e negros (GROSSELLI, 1987, p. 237).

O processo migratório em terras brasileiras foi realmente ativado após 1850, quando os governos provinciais tornaram-se os responsáveis pelas políticas de colonização e, juntamente com a colonização oficial, aparecem as companhias particulares de colonização. O auge das correntes migratórias em direção ao Brasil aconteceu entre 1888 e 1910, momento em que o Brasil passava pela abolição da escravatura e inaugurava o modelo republicano de gestão pública, deixando para trás o regime monárquico.

A política imigratória do governo do Paraná foi elaborada no sentido de atender as necessidades do mercado interno, era necessário criar uma agricultura de abastecimento, pois a economia do estado era baseada na pecuária e extração de erva-mate. A cidade de Curitiba inicialmente formada por índios, negros e portugueses recebeu, além da imigração alemã, a chegada de italianos, franceses, suíços e austríacos e, em 1871, os poloneses. Além de mudarem as características da população, os imigrantes trouxeram outros costumes, dando lugar a hábitos europeus, conforme registra Saint-Hilaire (1978, p.81) quando de sua passagem por Curitiba, em 1820: “Mencionarei, de passagem, que o jantar começava sempre, como na França, por uma sopa de pão, o que eu ainda não tinha visto em nenhum lugar desde que chegara ao Brasil.”

A imigração italiana para o Paraná teve início a partir de 1870, com a política de Lamenha Lins. Os governos provinciais dividiram com empresas particulares a responsabilidade de colonização e estas empresas que recebiam a concessão introduziam, através de um sistema de contratos imigrantes na sua jurisdição. A grande maioria dos agricultores e pequenos artesãos italianos que fizeram parte da colonização no Paraná, Rio de Janeiro, Espírito Santo, Rio Grande do Sul e Santa Catarina eram oriundos das regiões do Trentino e do Vêneto. O que atraiu essa imensa massa originária de agricultores, vindos de região rural, foi a possibilidade de serem proprietários de terras no Brasil.

O Vêneto compreende assim as províncias de Veneza, Pádua, Rovigo, Verona, Vicenza, Treviso, Belluno, numa extensão total de 18.388 quilômetros quadrados. Embora seu território incluía uma grande área montanhosa foi, e ainda é uma das regiões da Itália mais densamente povoadas (BALHANA, 1977 p. 34).

2. Os italianos de Santa Felicidade

A gênese do bairro italiano de Santa Felicidade, onde a pesquisa foi realizada que possui 43 km e dista 7 km do centro de Curitiba, está ligada à história da imigração italiana no Paraná. O bairro em questão é o local onde estão os restaurantes que atraem diariamente milhares de visitantes para provar

as delícias da culinária de base italiana, que se tornou conhecida nacionalmente e é detentora do recorde mundial em quantidade de refeições servidas simultaneamente.

A primeira instalação desses imigrantes italianos foi no litoral paranaense, entretanto, a insalubridade do clima e o solo distinto obrigou-os a procurar outro local mais apropriado, mais condizente com a cultura de origem, com clima e terras com melhores condições de cultivo. Mesmo com a insistência do governo para que voltassem ao núcleo inicial, optaram por permanecer no planalto.

Nos lotes iniciais, os primeiros colonos construíram suas casas que possuíam horta, vinhedo e as árvores frutíferas, dando início também à criação de porcos e galinhas. Com o desenvolvimento da colônia, alguns puderam adquirir novos terrenos, mais distantes, para as plantações de milho e outros cereais. “As picadas se transformaram em estrada, os travessões ou picadas secundárias são agora estradas vicinais, transitáveis, as carroças foram substituídas por veículos automotores, o arado, em alguns casos, por microtratores” (SEYFERTH, 1990, p. 25).

Os imigrantes do Paraná, especialmente os de Curitiba, conseguiram realizar o propósito do governo provincial com a colonização, que era abastecer a capital e interior com produtos agrícolas básicos.

Cumpriu-se, assim, a principal finalidade da colonização, isto é, a prática de uma agricultura diversificada, voltada para o abastecimento das cidades com alimentos básicos. O melhor exemplo desse resultado é o caso do Paraná, onde as primeiras colônias foram localizadas perto da área urbana de Curitiba, justamente para garantir seu abastecimento (SEYFERTH, 1990, p. 33).

A pesquisa de Balhana mostra que, com o crescimento da colônia uma área urbana de comércio foi se formando em ambos os lados da picada central.

Hoje existe, não só um maior número de negócios, como também começam a surgir os estabelecimentos comerciais especializados, como farmácias, lojas de tecido, de calçados e outros. É interessante notar que se os negócios de certo modo estão perdendo a sua função de clube, ganharam no entanto novo aspecto, isto é, aquele de restaurantes que servem comidas típicas italianas, funcionando porém como verdadeira atração para a população citadina, e não propriamente para os colonos (BALHANA, 1958, p. 9).

3. A alimentação no Vêneto

Quando os vênetos saíram em busca de uma vida melhor, ficou claro que a procura seria antes de tudo por comida, anterior mesmo à necessidade de adquirir um pedaço de terra para plantar. A fome e a miséria foram os fatores do êxodo dessa população, de maior importância que os atrativos que levaram metade da população a emigrar para a América. A superpopulação¹, o desmatamento e as grandes quantidades de chuvas com conseqüentes enxurradas, levaram a um empobrecimento cada vez maior da população. Na conjunção dos fatores natureza e cultura, a tradição arraigada não abria espaços para inventar, não havia possibilidades de correr riscos, a perda de qualquer produção agrícola poderia resultar em fome por um ano inteiro.

As casas dos colonos, em sua terra de origem, deixavam muito a desejar: A higiene era péssima e ao lado das habitações eram depositados os excrementos humanos e de animais, deixando um cheiro insuportável. Santos (1999, p.126) registra as condições das casas desses camponeses:

O miserável espetáculo que te apresentam estas habitações é coisa de não se crer, os moradores ‘gente pobre, amarelos, mal vestidos, rústicos, mas bons’, e como patrimônio que poderiam vender, desfazendo-se de tudo que possuíam, para vir ao Brasil que era composto de ‘quatro cadeiras quebradas, ou um banco, uma mesa desconexa, um armário carcomido, um painelão para a polenta, um catre, tudo valendo no máximo 30 libras.

O estudo de Grosselli sobre a alimentação dessa população mostra que, no início do século XIX, a mesa dos camponeses ‘era muito farta e pouco variada’ e no decorrer dos anos seguintes muito pouco

¹ Já na época o Vêneto possuía um milhão de habitantes, diminuindo para 500 mil na baixa Idade Média, crescendo novamente para um milhão no século XIV, e depois rapidamente aumentando para 1.700.000 por volta de 1770, 2.145.000 em 1842, 2.5000.000 por volta de 1901, e cerca de 3.8000.000 em 1951, com a densidade de 213 habitantes por quilômetro quadrado” (BALHANA, 1958, p.34).

mudou qualitativamente. Da metade do século em diante a quantidade de alimentos diminuiu: “A polenta, as verduras, queijo e leite foram à base da alimentação dos habitantes do vale de classe não privilegiada. Comia-se pão feito ou de cereal ou da casca e comum era o uso da cevada na cozinha. A carne, em casos de doença. A batata, verduras, nabo, feijão e algumas folhas verdes, como o radichi, eram cultivados nos quintais. O vinho, em pequena quantidade, era importado, caro” (GROSSELLI, 1989, p. 87).

Do gado era obtido o leite e o queijo, pois não usavam matá-lo pela carne. A *grappa* era bastante consumida, os cogumelos em tempos de muitíssima dificuldade. Com a diminuição da alimentação na primeira metade do século XIX, até a polenta e o queijo tornaram-se alimentos difíceis. A polenta foi substituindo o pão e os trabalhadores utilizavam-na na reposição das energias despendidas no trabalho, apenas adicionadas de leite coalhado e nabos, alimentação esta de baixíssima qualidade calórica para famílias inteiras, que tinham suas atividades laboriosas com alto gasto de energia. As atividade agricultoras não poupava nenhum membro da família, não havia distinção de idade nem de sexo.

Toda a população, desde os mais abastados aos mais pobres, alimentava-se basicamente de polenta. Nas mesas fartas havia também o peixe, ovo, salame, verduras, mas mesmo aqui raramente se comia carne (...) Também raramente se consumia pão de farinha de trigo, e fresco só na época da colheita do trigo. O macarrão, para nós brasileiros, tão ligado à imagem do italiano, era um luxo poucas vezes permitido. O vinho aparecia durante a colheita da uva, quando se consumia alguma bebida; depois desse período usavam o vinhete, espécie de vinho de qualidade inferior resultante da segunda prensagem das uvas com água (ALVIM, 1986, p. 31).

O consumo exclusivo da polenta feita de milho, que era o “símbolo primeiro da alimentação” mas com baixas qualidades nutricionais, não provia as necessidades alimentares do trabalhador rural. A carência vitamínica conduziu à pelagra¹, que atingiu uma quantidade grande de camponeses. “O maior flagelo era a pelagra, epidêmica em toda a região, [...]. Os primeiros casos se verificaram no Vêneto, quase ao mesmo tempo em que na Lombardia” (CECCON, 1997, p. 19).

A alimentação dos camponeses era pobre, baseada essencialmente no uso de cereais e hortaliças acrescidos de algum produto derivado do leite e pouco leite. A polenta era muitas vezes a base do almoço e fazia-se acompanhar de batatas, nabos, feijão e repolhos em conserva (GROSSELLI, p. 66).

Santos, com base na pesquisa realizada nos jornais italianos, confirma a pobreza e miséria que os camponeses viviam na Itália e sua extrema situação de penúria.

Comemos, então, só polenta, e ainda precisamos padecer de fome! Trabalhar e padecer de fome é muito duro, então vamos embora todos; ele mesmo deve colocar na cabeça; e nós todos em massa o seguiremos, e assim terminará o ódio contra a miséria e a pobreza, e nós não ouviremos mais aquela infame voz repetindo; Vocês pobres devem comer nossa m... se quiserem viver, ou de outro jeito morrerei de fome; levantem-se, todos embora, vamos habitar as terras do Brasil, lá estaremos melhor ou vice-versa morreremos entre mãos estrangeiras, melhor que morrer famintos nas mãos de nosso inimigo italiano.[...] que se come polenta e se bebe água durante todo o ano, e ainda economia no vestuário, que os nossos filhos andam descalços e seminus [...] e nós andamos descalços no meio de tocos, espinhos, restos de todo o tipo, tanto que de noite estamos com os pés em sangue [...] (SANTOS, 1999, p.120).

4. A alimentação na colônia:

Segundo a professora Altiva Balhana, setenta anos depois dos primeiros imigrantes chegarem ao Brasil e iniciarem a colonização de Santa Felicidade, o prato principal continuava a ser a polenta. O pão branco raramente era consumido: era encontrado o pão de centeio e a broa caseira. A falta de trigo levou-os ao pouco consumo de pão, macarrão ou outras massas. Com a melhoria das facilidades de transporte e a introdução da cultura do trigo, o pão branco começou a aparecer na mesa do colono.

¹ “Pelagra: doença muito grave, que principia por certos sintomas na pele, que se torna eritematosa nas partes descobertas, a que se seguem perturbações digestivas e nervosas, que podem terminar pela loucura ou pela caqueixa” (DICIONÁRIO LELLO UNIVERSAL, v.3, p.498).

O vinho era consumido diariamente, seguido do leite e café. O café começava a substituir o vinho no café da manhã e durante o dia. A carne era quase que exclusivamente a de porco.

A mesma autora descreveu o ritual da alimentação cotidiana, que era iniciada...:

... pela *magnare del matino* e acontecia pelas seis horas da manhã. Nesta refeição matinal comem fatias de polenta torrada com vinho ou café que, conforme já citado, o café começa a substituir o vinho. A segunda refeição entre 9 horas e 9 h. 30 min, a *colazion*, geralmente consta de algumas fatias de polenta torrada, ovos fritos ou lingüiça, com o vinho ou café. Algumas vezes consiste apenas em um pedaço de pão com salame, ainda com vinho ou café. O almoço, *desinare*, ao meio dia, consta sempre de uma sopa *minestra* que tem por base, via de regra, o arroz acompanhado por alguma verdura, ou mais raramente pela carne. São múltiplas as variedades de sopas: arroz com ervilhas *risi e bisì* arroz com salsichas *risi e luaneghe*, arroz e fígado *risi e fegatine*, além dos risotos. Para completar a polenta, ovos, salame ou carne de porco sempre acompanhados do vinho. Como lanche da tarde *marenda* às 15 horas, café com polenta torrada ou pão. Interessante que no sul, o lanche da tarde que as crianças levam ou recebem do estado nas escolas são chamadas de merenda ainda hoje. O jantar é a segunda principal refeição e era geralmente servido às 19 horas, *a cena*. Nele comem polenta e uma salada, esta na maioria das vezes é condimentada com toucinho derretido e vinagre de vinho. O jantar é completado com ovos ou salame, tomam vinho ou café (BALHANA, 1958, p.109-110).

Até os dias de hoje, nos restaurantes de Santa Felicidade, a salada de radichi é servida da maneira apontada por Balhana (1958): temperada com vinagre de vinho e com toucinho ou bacon fritos. A semente do radichi foi trazida junto com outras sementes das hortas vênetas. "Para os vênetos, o primeiro cuidado foi de semear o radichi. É o alimento cotidiano na ceia, a tal ponto que na sua falta para a salada a ser comida com polenta, dizem que não jantaram" (MARZANO, 1985, p.146).

Na década de 1950, a polenta ainda era tida como prato principal dos colonos no bairro de Santa Felicidade. Conforme Marzano (1985, p.135) relata: "O milho é o alimento quotidiano dos colonos, que chegam a fazer polenta até três vezes por dia. [...] nossos colonos não querem saber de sair de seus antigos hábitos. Preferem a polenta e sopa de feijão temperada com banha".

5. A influência da alimentação dos imigrantes italianos no Brasil e no Paraná

O consumo de cereais, base da alimentação italiana, permaneceu também no Brasil pela facilidade do seu cultivo. Os colonos deram continuidade às suas "sopas grossas, as polentas capitosas, as doiradas minestras, as massas com variedade estonteante, [...] a pizza napolitana, o *gnocchi*, ravióli, *lasagne*, a valorização do queijo, o arroz gorduroso, risotto [...]" (CASCUDO, 1983, p. 670).

A produção agrícola paranaense, que passava por momentos de baixa quando do início da imigração italiana teve, através dos novos núcleos coloniais, maior abertura e produtividade apoiadas num dinamismo que os novos hábitos de consumo alimentar e as novas técnicas trazidas pelos imigrantes imputaram no desenvolvimento, como: "maior capacidade de produção agrícola, diversificação dos produtos, busca de novos meios de transportes, de novas redes viárias, de novos mercados e de novos patamares do sistema agroalimentar" (SANTOS, 1995, p. 123).

Pode-se concluir que a finalidade da política imigratória no Paraná foi positiva: a escassez de produção e de mão de obra para a agricultura foram superadas com as colônias localizadas ao redor da cidade de Curitiba que garantiram o abastecimento e o desenvolvimento da cidade. Ao longo do tempo, essas colônias transformaram-se em bairros da capital ou municípios do estado.

Um dos efeitos mais óbvios da colonização foi a mudança dos hábitos alimentares dos imigrantes e dos brasileiros que convivem nas mesmas áreas. [...], o aspecto mais interessante desta mudança foi a adaptação dos hábitos alimentares dos colonos àquilo que podia ser cultivado no Brasil (SEYFERTH, 1990, p. 33).

Entre os novos hábitos alimentares agregados pela população de Curitiba, está o consumo da polenta, não apenas nas mesas dos descendentes dos imigrantes e nos restaurantes, mas de uma forma geral. O Jornal Diário da Tarde, do dia 13 de novembro de 1948, publicou a propaganda de um restaurante

denominado Elite, que oferecia no cardápio: risoto de frango ao forno, galinha com polenta e cozido à brasileira, “dentre outros pratos brasileiros”.

Num estudo sobre a alimentação paranaense, realizado pelo historiador Wilson Martins, fica evidente que, já em 1955, a polenta aparece como integrante da alimentação popular.

Realmente a polenta é também alimento comum do homem paranaense: já a vimos, na dieta das classes mais pobres, substituir o pão de trigo. Nos colégios e pensões é freqüente o seu aparecimento, principalmente com aves ensopadas, ou frita com lingüiça. Há mesmo, um conhecido restaurante em Curitiba, o “Vagão do Armistício”, especializado nessas comidas italianas: risoto, polenta com lingüiça e salada amarga (MARTINS, 1955, p. 330).

Para Fausto, citado por Novais (1998, p.57), “a comida étnica representou, sobretudo nos primeiros tempos da imigração, uma ponte para a terra de origem, a manutenção de um paladar, assim como uma afirmação de identidade”. Podemos fazer uma analogia com o *Fondue* suíço, que, segundo Woortmann(2013:12) “o *fondue* fala da comida compartilhada, reciprocidade e ajuda mútua, de identidade de lugares, do vale de cada camponês”, e a polenta é feita para o grupo.

6. A polenta tem uma história

A polenta pode ser tomada como o fio condutor da história alimentar dos descendentes de italianos, desde o grande êxodo do Vêneto, como alimento básico das populações rurais e como uma iguaria presente ainda hoje em mesas de diversas cidades brasileiras que tiveram na sua composição imigrantes oriundos do norte da Itália. Santa Felicidade, o bairro em análise, tem a polenta frita como um item indispensável na composição dos cardápios de seus restaurantes e, no interior das casas, a polenta é um prato utilizado no cotidiano.

Os imigrantes italianos não tiveram dificuldades de manter a tradição da polenta no Brasil porque o milho, elemento básico no seu preparo, era de fácil cultivo nas novas terras. Sua tradição alimentar foi mantida e o fubá, chamado de *farina de poenta*, por muito tempo resolveu o problema da fome das populações rurais. Entretanto, antes de tornar-se uma iguaria típica da região norte da Itália, a polenta atravessou a história ocidental desde os seus primórdios. A *puls* romana, precursora da polenta, é anterior ao pão e era feita de espelta¹, um trigo mais rude, misturado com leite e água. Ainda não era feita de milho, como a conhecida atualmente, pois o milho originário do continente americano ainda não havia atravessado o oceano Atlântico rumo à Europa.

Os imigrantes vênets eram inicialmente chamados pelos curitibanos de “italianos cara de polenta” ou ainda “gringos polenteiros”, pois os imigrantes eram rotulados pelo que comiam. No mundo antigo, os romanos eram também chamados, de uma forma irônica, de “os grandes comedores de *puls*” pelos gregos. A história mostra que os outros povos do mundo antigo eram também diferenciados a partir daquilo que comiam, como diz Brillat-Savarin em *A Fisiologia do Gosto*: “Diz-me o que comes e eu te direi o que tu és” (1989, p. 15) Os gregos (a maza), os romanos (a puls), os eslavos (a kaha), os germanos (papas de sêmola de aveia) apenas sabiam fazer as papas ou bolos não levedados com cereais. “De papas, não de pão, viveram muito tempo os romanos manifestamente” (JACOB, 2003, p. 63).

A alimentação é um artefato diferenciador da identidade humana. Na alimentação encontra-se a forma de viver de uma população e talvez sua forma de ver a vida. Todos os povos têm uma forma própria de comer, assim como a forma brasileira de comer é específica. “Temos, então, uma culinária relacional que expressa de modo privilegiado uma sociedade igualmente relacional” (DAMATTA, 1984 p. 62).

Em vez de pão, no caso grego e romano o correto seria falar em cereais pois, como já visto, os verdadeiros ‘comedores de pão’ foram os egípcios; a *maza* e a *puls* de espelta representam, bem mais que o pão, a civilização alimentar dos gregos e romanos, o alimento nacional pelo qual os dois povos

¹ “Espelta: espécie de trigo de inferior qualidade. Variedade de trigo duro, de grãos fortemente aderentes ao invólucro. São trigos das regiões montanhosas de invernos longos e rudes” (DICIONÁRIO LELLO UNIVERSAL).

se identificavam um ao outro: os gregos, “comedores de cevada”; os romanos, “comedores de papa de farinha” (FLANDRIN, 1998,p.112).

Flandrin (1998) considera que essa papa de farinha é antecessora da polenta. “O prato típico de Chiuse era a *clusinae pultes* (Epigramas, XIII, 8), uma espécie de polenta (puls) à base de espelta, que, durante muito tempo, foi a principal alimentação dos etruscos e dos itálicos. Em suas Sátiras (XI, 109), Juvenal também nos fala do costume antigo de comer papas ou polenta (farrata) nos pratos etruscos” (FLANDRIN, 1998 p.189).

A base da mesa romana eram os cereais, as leguminosas, o vinho, a azeitona e seu óleo. Contudo, o principal alimento dos pobres era o *pulmentum*, preparação precursora da polenta, feita através dos tempos com diferentes cereais, e às vezes, com farinha de grão-de-bico [...]. Entretanto, carne de frango e ovos só se tornaram alimentos usuais com os romanos. Estes aperfeiçoaram a criação de frangos, aprendida com os gregos (FRANCO, 1995, p. 47).

Na análise de Franco, a polenta, ou *pulmentum*, aparece fabricada com outro cereal que não a espelta e já era considerada como comida do pobre. A *pulmentum*, com o vinho e o radichí, compuseram a base alimentar da população do Vêneto durante séculos e foi essa a base alimentar trazida pelos imigrantes ao Brasil. Flandrin (1998) analisa a alimentação como definidora de classes sociais: a alimentação do rico e a alimentação do pobre. O fabrico da polenta com farinha de milho deu-se a partir da introdução da cultura do milho no continente europeu, trazido da América por Colombo.

Uma gramínia mais alta do que qualquer outro cereal, que dava em espigas maciças e que tinha longas folhas para se proteger dos raios solares. Era o milho. No dia 5 de novembro de 1492, Colombo assinala pela primeira vez a descoberta. Menciona-o no seu diário, dizendo que é muito saboroso e que as gentes destas paragens alimentam-se dele (JACOB, 2003, p. 305).

O milho levado ao continente europeu entra no norte da Itália entre 1530 e 1540, chamado de milhete graúdo. Naquele tempo, a polenta era confeccionada com trigo-mouro e era chamada de polenta cinza. O trigo mouro veio do nordeste da Europa e se espalhou no século XVI até chegar ao norte da Itália. A polenta produzida com milho possuía a coloração amarelo-clara. Em função do cereal escolhido para a fabricação, a coloração se modificava e ainda hoje é diferenciada como polenta branca, polenta amarela, etc. Os italianos do norte tem há muito tempo o hábito de comer polenta: polenta branca, feita de milhete na Idade Média, depois polenta cinza, de trigo-mouro na renascença e por fim polenta amarela, de milho, que fez desaparecer as anteriores. Em função das epidemias de pelagra “somente na primeira década do século XX é que o consumo de polenta recua em função do pão de frumento” (FLANDRIN, 1998, p. 711).

A polenta era preparada em panela de ferro ou tacho de cobre onde primeiro se colocava a água com sal para ferver; aos poucos ia sendo misturado o fubá, sempre mexendo para não formar grumos, e durante mais de uma hora a panela devia ser mexida e, para isso, usava-se uma pequena pá de madeira, *mescola*. Ao adquirir consistência, a polenta era retirada do fogo e despejada em tábua especial, *panaro*, onde era cortada em fatias com um fio. Era nesse momento que se verificava se sua consistência estava correta. Quando acompanhada por molhos diversos, queijo ou como acompanhamento de outros pratos, podia ser considerada como uma refeição mais elegante e mais apurada; mas, nos tempos de colônia, o costume era a polenta de forma simples. A polenta torrada, *poenta brustolà*, era uma forma bastante usual de apresentação que era “a polenta simples que, uma vez cortada em fatias, é colocada sobre a chapa ou grade do fogão até formar uma crosta torrada” (BALHANA, 1958, p.115). Um costume também muito difundido entre os descendentes dos italianos era as crianças disputarem a crosta que se formava na panela durante o cozimento e que podia ser comida pura ou com leite.

Segundo a autora, “uma das maneiras mais apetitosas de servir a polenta é prepará-la com passarinhos ensopados (*poenta e osei*), prato que constitui a mais autêntica demonstração da arte culinária veneta, apreciada em todo o mundo” (BALHANA, 1958, p.115). Nos restaurantes do bairro hoje o carro-chefe são as polentas frita com frango a *passarinho*, substituindo os passarinhos da tradicional culinária veneta.

Cultura, palavra de origem latina, possui seu significado original ligado às atividades agrícolas, ao modo de cultivar. Também leva a pensar em erudição, adiantamento, civilização ou ainda desenvolvimento de certas aptidões pela aquisição de certos conhecimentos ligados ao estudo, às leituras, enfim ao homem culto. A partir de 1997 a Unesco introduziu o conceito de patrimônio intangível, ao qual definiu como o conjunto de formas de cultura tradicional e popular ou folclórica, ou seja, as obra coletivas que emanam de uma cultura e se baseiam na tradição. Essas tradições são transmitidas oralmente ou mediante gestos e se modificam com o transcurso do tempo por um processo de recriação coletiva. Incluem-se nelas as tradições orais, os costumes, as línguas, a música, as danças, os rituais, as festas, a medicina tradicional e a farmacopéia, as artes culinárias e todas as habilidades especiais relacionadas com os aspectos materiais da cultura, tais como as artes e o *hábitat*.

Manter algum tipo de identidade – étnica, local ou regional – parece ser essencial para que as pessoas se sintam seguras, unidas por laços extemporâneos a seus antepassados, a um local, a uma terra, a costumes e hábitos que lhes dão segurança, que lhes informam quem são e de onde vêm, enfim, para que não se percam no turbilhão de informações, mudanças repentinas e quantidade de estímulos que o mundo atual oferece (BARRETTO, 2001, p. 47).

Percebe-se assim a importância de um turismo baseado na gastronomia local, regional ou ainda étnica no sentido de manutenção das identidades ameaçadas na perda de suas tradições.

Schlüter assinala ainda que a UNESCO define “as receitas culinárias como um bem cultural tão valioso quanto um monumento” (SCHLUTER, 2003, p.12), acentuando a importância da gastronomia para as destinações turísticas como também para a manutenção das tradições culturais das populações visitadas. Sem uma tradição, uma coletividade pode viver ordenadamente, mas não tem consciência do seu estilo de vida. E ter consciência é poder ser socializado, isto é, é se situar diante de uma lógica de inclusões necessárias e exclusões fundamentais, num exaustivo e muitas vezes dramático diálogo entre o que nós somos (ou queremos ser) e aquilo que os outros são e, logicamente, nós não devemos ser (DAMATTA, 1987, p. 48).

No tamanho colossal que caracteriza os restaurantes, observa-se que os proprietários dos restaurantes do bairro estão dando destaque a uma “Itália imaginária” e percebe-se que, no decorrer do tempo, os indivíduos irão perder o elo de ligação com a sua história real, que é a vinda de imigrantes italianos do norte, camponeses. Coloca-se a importância da atividade turística no resgate da verdadeira história para que não se perca o seu fio condutor: a história da hospitalidade através da polenta. O costume italiano de saborear o alimento após o culto religioso, nos domingos pela manhã, fez com que o hábito de servir o antepasto às famílias antes do almoço incentivasse as primeiras casas de comida típica da região. Os imigrantes prosperaram e passaram a produzir as coisas à maneira da cultura do país de origem, o que legou a inconfundível culinária à base de frango, massa, polenta e radichi. Hoje Santa Felicidade é uma das grandes colônias italianas espalhadas pelo mundo, abrigando cerca de 25 mil pessoas (IBGE – 2000), consagrada como destino turístico que tem na gastronomia étnica a base do seu sucesso. A proposta final desta pesquisa vem no sentido de levantar ações culturais, no sentido de preservar sua história que começa a se perder no processo de globalização no mundo contemporâneo mesmo porque diferentemente de outras colônias de imigrantes que desapareceram dentro do processo de urbanização da cidade, Santa Felicidade encontrou em torno dos restaurantes, um signo de (re)construção de sua etnicidade .

REFERÊNCIAS

ARANTES, A. A. **Produzindo o passado: estratégias de construção do patrimônio cultural**. São Paulo: Brasiliense, 1984.

BALHANA, A. P. **Famílias coloniais: Fecundidade e descendência**. Curitiba, A. M. Cavalcante & Cia. 1977.

_____. **Santa Felicidade: um processo de assimilação**. Curitiba: João Haupt, 1958.

- BARRETTO, M., **Turismo e legado cultural: as possibilidades do planejamento**. Campinas: Papirus, 2000.
- BENI, M. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: SENAC, 2001.
- BRAIDO, J.F.PE. **O Bairro que chegou num navio: Santa Felicidade centenário**. Curitiba: Lítero-técnica, 1978.
- BRILLAT – SAVARIN. **A fisiologia do gosto**. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.
- CASCUDO, L .C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: USP, 1983.
- CECCON, G. **Nossos antepassados e a Colônia Tenente Coronel Accioli**. Porto Alegre: Edições EST, 1997.
- COSTA, Armelindo. Entrevista concedida à autora em 24 de maio de 2005.
- DAMATTA, R. **Relativizando: uma introdução à antropologia social**. Rio de Janeiro: Rocco, 1987.
- _____. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1984.
- DICIONÁRIO LELLO UNIVERSAL. Porto: Lello & irmãos
- FERRARINI, S. **A Imigração Italiana na Província do Paraná e o Município de Colombo**. Curitiba: Lítero-técnica-científica, 1973.
- FLANDRIN, J-L; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. Brasília: Thesaurus, 1995.
- GROSSELLI, R. **Dove Cresce L'araucaria Dal Primiero a Novo Tirol**. Contandini trentini (veneti e lombardi) nelle foreste brasiliane. Trento : Litografia EFFE e ERRE , 1989.
- _____. **Vencer ou morrer camponeses**. Trentinos (Vênetos e Lombardos) nas Florestas Brasileiras. Santa Catarina 1875 – 1900. Florianópolis: UFSC, 1987.
- JACOBm H.E. **Seis mil anos de pão**. São Paulo: Nova Alexandria, 2003
- KLUGE, F. M. **O Vêneto não pode morrer! Um estudo sobre restaurantes, rituais e (re)construção da identidade italiana em Santa Felicidade**. Mestrado(Dissertação). Departamento de Antropologia, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1996.
- MARTINS, W. **Um Brasil diferente**. São Paulo: Anhembi, 1955.
- MARZANO, L. **Colonos e missionários italianos na floresta do Brasil**. Florianópolis: editora UFSC, 1985
- NOVAIS, F.A. **História da Vida Privada no Brasil: contrastes da intimidade contemporânea**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998
- SAINT - HILAIRE, A. **Viagem a Curitiba e província de Santa Catarina**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1978.
- SANTOS, C.R. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.
- SANTOS, J. L. **O que é cultura**. São Paulo: **Círculo do Livro**. Coleção Primeiros Passos.
- SANTOS, Nestor Victor. **A Terra do futuro**. Curitiba: **Multiprint** , 1996.
- SANTOS, R. I. C. **A terra prometida emigração italiana : mito e realidade**. 2.ed. Itajaí: Univali., 1999.
- _____. **Conhecimento, conscientização e preservação de patrimônio cultural para a prática do turismo**. Revista Turismo Visão e Ação, Itajaí, v. 4, n. 8, abr-set , 2001.

SCHLÜTER , R.G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

_____. **Turismo y patrimonio gastronómico: una Perspectiva**. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.

SEYFERTH, G. **Imigração e cultura no Brasil**. Brasília: Universidade de Brasília, 1990.

WOORTMANN, E.F. **A comida como linguagem** . Revista Habitus, Goiania v. 11, n 1 ,jun 2013.

A POTENCIALIDADE OCULTA DO QUEIJO COLONIAL DA QUARTA COLÔNIA / RS / BRASIL

THE HIDDEN POTENTION OF COLONIAL CHEESE OF QUARTA COLÔNIA / RS / BRASIL

Rafaela Vendruscolo
Professora de Sociologia e Extensão Rural do Instituto Federal Farroupilha, câmpus São Vicente do Sul.
Doutoranda em Desenvolvimento Rural – Universidade Federal do Rio Grande do Sul.
E-mail: Rafaela.vendruscolo@iffarroupilha.edu.br

José Marcos Froehlich
Professor do Departamento e PPG em Extensão Rural - Universidade Federal de Santa Maria.
E-mail: jmarcos.froehlich@gmail.com

Caroline Ciliane Ceretta
Doutoranda em Extensão Rural - Universidade Federal de Santa Maria.
Professora do Departamento de Turismo - Universidade Federal de Pelotas.
Email: carolineceretta@hotmail.com

RESUMO

Na abordagem territorial do desenvolvimento a mobilização de recursos culturais e naturais propicia, ao mesmo tempo, a construção e a projeção de identidades territoriais. A Quarta Colônia, na região central do RS, é um território marcado pela *italianidade*, no qual a produção e o consumo de queijos artesanais sempre estiveram presentes. Tendo em vista as diversas iniciativas que buscaram promover, inclusive turisticamente, o território Quarta Colônia, este artigo pretende analisar a produção de queijos artesanais e sua inserção na cesta de bens e serviços ofertadas pelo território. Como resultados, observou-se que apesar de presente na cesta de bens e serviços acionada na construção da identidade territorial da Quarta Colônia, o queijo colonial além de estar ancorado em uma tipicidade difusa, sem o mapeamento e a clareza de suas potenciais especificidades, é produzido em sua maioria informalmente, sendo consumido apenas no local e oculto para a promoção externa do território.

Palavras-chave: queijos artesanais; identidade territorial; cesta de bens e serviços; queijo colonial

ABSTRACT

In the territorial approach to development the mobilization cultural and natural resources provides at the same time, the construction and projection of territorial identities. The *Quarta Colônia*, in the central region of RS, is a territory marked by the Italian identity, in which production and consumption of artisan cheeses were always present. In view of the various initiatives that have sought to promote, including turisticamente the territory *Quarta Colônia*, this article analyzes the production of artisanal cheeses and their inclusion in the basket of goods and services offered by the territory. As a result, it was observed that although present in the basket of goods and services operated in the construction of territorial identity of the *Quarta Colônia*, the colonial cheese in addition to being anchored in a diffuse typicality without the mapping and the clarity of their potential specificity, is produced mostly informally, it is consumed only in place and hidden from the external promotion of the territory.

Keywords: artisan cheeses; territorial identity; basket of goods and services; colonial cheese.

1. Introdução

Na abordagem territorial do desenvolvimento, as mobilizações de recursos ambientais e culturais compõem estratégias que buscam projetar e ampliar o reconhecimento de bens e serviços com vínculos territoriais. Diversas experiências neste sentido são capitaneadas por produtos agroalimentares que expressam ou buscam expressar de modo singular atributos de identidade territorial, seja com mais peso ora para fatores ambientais ora para culturais. O destaque para um produto que obtém amplo reconhecimento por traduzir seus vínculos identitários com dado território, pode colocar este em evidência, e assim possibilitar que outros bens e serviços daquele território possam ser notados e eventualmente valorizados (PECQUEUR, 2006). A noção de uma cesta de bens e serviços territoriais possibilita-nos pensar e estabelecer estratégias que interconectam a produção agroalimentar com outros setores produtivos, ambientais e de serviços, conforme as múltiplas funções que desempenham atualmente os territórios rurais.

No Brasil, o cenário rural vem demonstrando que, onde a produção agrícola era a única forma de sustento familiar e de relações mercadológicas viáveis, as atividades industriais, o turismo e outros serviços estão se estabelecendo como alternativas complementares às atividades produtivas agrícolas, um retorno à diversidade de atividades presente no rural brasileiro antes da Revolução Verde. Estratégias de desenvolvimento territorial, portanto, são potencializadas nos últimos 30 anos no Brasil, em consonância com as transformações nos hábitos de consumo e na valorização do rural como sinônimo de tranquilidade e de contato com a natureza, aspectos que passaram a ser procurados pelos consumidores urbanos.

Com vistas a acompanhar essas tendências, o território Quarta Colônia, localizado na região central do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil, mobilizou iniciativas políticas nas últimas duas décadas em busca de alternativas para favorecer atividades turísticas capazes de complementar as atividades produtivas nos municípios, bem como resgatar e fortalecer as iniciativas agroindustriais diminuídas pelas consequências do processo de modernização da agricultura no Brasil. As iniciativas de resgate e valorização apoiaram-se e apostaram nas características étnico-culturais e tipicidades herdadas desde os primeiros colonizadores italianos que ali chegaram no final do século XIX. O contexto sócio-histórico da época foi marcado pela fragmentação das terras disponíveis que serviriam para a formação dos núcleos de povoamento de imigrantes não ibéricos – principalmente italianos e alemães¹.

A partir das emancipações política-administrativas iniciadas no final dos anos 1950 e as comemorações do centenário de imigração italiana em 1975, o território iniciou uma lenta transformação e há poucas décadas conseguiu experimentar a revivificação de sua identidade étnica italiana. Por conta das comemorações do centenário da imigração foi possível visualizar o afloramento, entre os descendentes, do sentimento de italianidade² até então latente. Os descendentes passam então a expressar sua origem italiana, superando os termos pejorativos do passado e reconhecendo sua italianidade em associações, locais de expressão coletiva, ou mesmo nos domínios domésticos, nas festas religiosas e municipais, nas apresentações artísticas, jogos e nas receitas culinárias transformadas em produtos vendidos em feiras (ZANINI, 2006).

Em meados dos anos 1990, a retomada da denominação Quarta Colônia se daria por meio de projetos de resgate e valorização de elementos etnoculturais e históricos da colonização italiana iniciadas no município de Silveira Martins. Com isso novas oportunidades para o desenvolvimento do território ganharam força em projetos vinculados à conservação ambiental e as iniciativas de desenvolvimento sustentável apoiadas pelo Ministério do Meio Ambiente e financiadas pela Unesco. A criação do Projeto de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia (PRODESUS) superaria as delimitações

¹ A situação econômica desfavorável da Quarta Colônia denunciaria um longo período de estagnação iniciado na década de 1930 e estendido até meados de 1980. Entre os motivos estavam os fracassos políticos para a emancipação dos municípios, a rivalidade entre os diferentes grupos de imigrantes, as dificuldades de sobrevivência em terras novas, o crescimento das famílias e significativamente a baixa produtividade das terras (SANTIN, 1986).

² A italianidade é compreendida como um sentimento de pertencimento etno-cultural derivado de um encontro, experimentado por um indivíduo conforme sua posição social. A forma como ela é expressa, buscada ou experimentada depende de como o indivíduo percebe a si mesmo num contexto social e como ele é percebido pelos demais. A italianidade se transforma numa linguagem instrumental ativada quando necessário, possibilitando o convívio social e a disputa por valor num mercado de bens simbólicos (ZANINI, 2006).

políticas dos espaços administrativos municipais, formando um consórcio de nove municípios¹ numa perspectiva territorial de desenvolvimento. As ações previstas para projetar o território Quarta Colônia tiveram como eixo o acionamento da gastronomia típica italiana; a valorização da tradição na produção agroalimentar artesanal, bem como a busca por estimular atividades de turismo ecológico, religioso e cultural no território (FROEHLICH; VENDRUSCOLO, 2012).

A intenção de projetar os recursos culturais e naturais da Quarta Colônia levou a várias iniciativas turísticas que buscavam priorizar o consumo de bens e serviços com vínculos identitários com o território.

Com a triangulação “turismo, cultura e gastronomia” o território buscou encontrar e potencializar recursos específicos de valorização de bens e serviços locais, o que configurou uma tentativa de estabelecer uma lógica de desenvolvimento com abordagem territorial. Neste sentido, vários produtos agroalimentares locais foram acionados por constituir parte da identidade do território Quarta Colônia, uma vez que já eram produzidos, consumidos e ofertados como parte da culinária italiana, seja como comida tradicional nas mesas dos descendentes, seja nas festas tradicionais em comemoração aos santos padroeiros presentes em inúmeras comunidades rurais e urbanas nos pequenos municípios. Os principais produtos gastronômicos tradicionais presentes nesses espaços sempre foram a sopa de *agnolini*, o risoto, o *raditi*, os salames, as bolachas, os pães, as massas, as cucas, as cachacas, os vinhos e os queijos. Particularmente, neste contexto identitário da italianidade, o queijo sempre teve um lugar de destaque (ZANINI, 2006), estando presente em vários pratos típicos como a polenta *brustolada* com queijo, a *fortaia*, nos risotos, nas massas ou acompanhando o salame e a copa².

O foco desse artigo na análise do queijo como um dos produtos da cesta de produtos e serviços reivindicados na identidade Quarta Colônia deve-se, primeiramente pela problematização dos queijos tradicionais em diversos países. Inúmeros são os queijos que conferem identidades territoriais pelas suas características históricas, culturais e de sabores vinculadas a um determinado espaço. Diante disso, em segundo lugar, os queijos da Quarta Colônia não conferem uma identidade territorial específica, mesmo possuindo potencialidades para tal, o que revela a necessidade de problematizações no que tange a estratégia de potencialização de uma identidade territorial a partir de recursos gastronômicos e os entraves para avanços nesse processo, principalmente relacionado a um dos principais produtos dessa cesta.

Assim, passadas já quase duas décadas de ações que busca(ra)m projetar a identidade territorial da Quarta Colônia pretende-se analisar aqui a produção de queijos artesanais como parte da cesta de bens e serviços ofertados no território Quarta Colônia. A problematização em torno dos queijos visa questionar por que estes não estão presentes nos mercados, bem como, reivindicando a marca e identidade diferencial Quarta Colônia, juntamente com muitos produtos da cesta de produtos e serviços, como pães, bolachas e até mesmo salames e demais embutidos.

Por meio da observação participante e de entrevistas semi-estruturadas com atores locais, produtores e consumidores, observou-se a existência da produção informal de queijo colonial de acesso de consumidores locais. Contudo, apesar de fazer parte de muitos dos pratos típicos italianos reivindicados em espaços festivos como demarcação do território Quarta Colônia, o queijo colonial não aparece como um dispositivo singular de tipicidade, estando oculto na estratégia de desenvolvimento territorial da Quarta Colônia.

2. Os vínculos territoriais baseados em uma tipicidade difusa

Concebido como um processo histórico de diferenciação política e pública, a abordagem territorial foi uma estratégia usada em prol de territórios sociais deprimidos, por vezes fora dos circuitos

¹ Os municípios que compõem o Consórcio de Desenvolvimento Sustentável (CONDESUS) da Quarta Colônia são Agudo, Dona Francisca, Pinhal Grande, Nova Palma, Faxinal do Soturno, Ivorá, São João do Polesine, Restinga Seca e Silveira Martins.

² A Copa tradicionalmente era chamada pelos descendentes de presunto, sendo substituída e readaptada com o processo de potencialização desses recursos com finalidades turísticas, contudo, até hoje os descendentes assim a chamam entre seus pares.

convencionais de produtividade econômica. Na América Latina, alguns países vivenciaram as transformações resultantes de políticas internacionais setorializadas e desde os anos 1980, vem criando estratégias para superar obstáculos postos pelo sistema produtivo capitalista (PERICO, PERAFÉN E PINILLA, 2011). Na abordagem de vínculo territorial, voltada para iniciativas locais, de relação homem e espaço, o território revelaria outros recursos com características *sui generis* para usos específicos, que não fossem reproduzíveis em outros locais e condições. A base destes recursos estaria em aspectos biofísicos e sociais como garantia de diferenciação dos produtos ofertados. Para Pecqueur (2006), estas características combinariam a qualidade do produto e a ancoragem local, dispondo de história e conhecimento específico para conquistar uma renda de qualidade territorial¹. A variável cultural traria a expectativa de valorização das identidades locais, aliada a diferenciação dos produtos, a proximidade de contextos locais, a inovação social e a dinâmica da imbricação do local, numa mudança de apreciação dos recursos naturais e culturais em tempos de globalização (PECQUEUR, 2009).

Para atender a estas expectativas de valores identitários vinculados à cultura, ao saber-fazer e às práticas contextualizadas, o sistema agroalimentar localizado (SIAL) poderia ser acionado pelo consumo turístico, pois sua organização espacial é capaz de mobilizar tais recursos a partir da aproximação de unidades de produção agrícolas, empresas agroalimentares, comerciais e de serviços ofertados. Isso constituiria um dos elementos indutores de desenvolvimento que transformaria contextos locais menos dinâmicos, em forças produtivas diferenciadas e com renda de qualidade territorial.

Enquanto na América Latina e no Brasil as iniciativas de valorização e distinção de produtos baseados em aspectos históricos, modos de vida, valores e construções identitárias vinculados ao território de origem tenham sido acionadas recentemente, na Europa, a caracterização de produtos agroalimentares com especificidades locais constituiu sua trajetória há mais tempo. Os estudos decorrentes das crises alimentares, da perda de confiança dos consumidores frente à produção industrial padronizada de alimentos, dos movimentos de valorização de alimentos saudáveis, orgânicos ou de qualidade controlada, promoveram a tentativa de retomar hábito alimentar mais saudável e valorizar a identidade cultural na alimentação cotidiana (MENASCHE; KRONE, 2012).

Acompanhando esse cenário, na Quarta Colônia, RS, apesar do território possuir o caráter multiétnico (italianos, alemães, afro-descendentes e portugueses), a etnia italiana tem sido acionada como distintivo territorial para compor a oferta de bens e serviços junto às estratégias de promoção do desenvolvimento. O uso da italianidade tem sido uma das estratégias para estas projeções e é percebida por diversos elementos étnicos, a exemplo da etnicização² da cultura, pela culinária, pelos modos de vida, pela tradição vivenciada na reciprocidade e na troca de produtos alimentares entre os moradores, pelos produtos agroalimentares que usam a reivindicação colonial em seus produtos. Na culinária, a expressão da italianidade reconhece os produtos típicos como um patrimônio, contido num universo simbólico de troca, de relações sociais, de modo de vida, a exemplo do que acontece com a polenta, o risoto, o *raditi*, a sopa de *agnolini*, o queijo colonial, a copa e o salame, que vão além do significado do ato de comer, mas contextualizam trocas, intercâmbios entre migrantes e seus descendentes, lembranças, apelos étnico na formação ítalo-brasileira e identitária.

Atualmente, as estratégias e construções culturais do território podem ser visualizadas num estoque de discursos disponíveis (verbais e não verbais) resultante de estilos de vida, formas culturais e racionalidades que os atores participam e compartilham com outros indivíduos, contemporâneos e/ou antecessores (PLOEG; LONG, 2011). Quando estas se voltam para a alimentação, também podem ser reveladas como recursos latentes do território (PECQUEUR, 2009) e, neste caso, podem ser transformadas em ativos por meio de produtos diferenciados disponibilizados em cozinhas regionais, restaurantes típicos e produtos comercializados em feiras ou espaços regionais de visitação turística.

¹ Para Pecqueur (2006), a renda de qualidade territorial é uma renda organizacional, o qual reflete a capacidade dos atores locais captar a disposição dos consumidores em pagar por aspectos relacionados ao ambiente do produto, numa composta de bens e serviços ofertados resultantes de estratégias territoriais que envolvem produtores, agentes de transformação, cooperativas, sindicatos e prefeituras.

² A etnicização da cultura, conforme Zanini (2006), refere-se ao processo, a estrutura viva e à dinâmica presente nos encontros e desencontros da vida cotidiana coletiva e individual, os quais os descendentes de italianos na Quarta Colônia utilizam para se autovalorizar enquanto grupo ou pessoa, individualmente.

Como um dos conteúdos construídos no território, os produtos agroalimentares localizados (SIAL) são um recurso cultural disponível à medida que consegue reunir características como proximidade geográfica e organizacional, cultura e qualidade diferenciada dos bens e serviços localizados.

Para Pecqueur (2009), quando o território dispõe de bens e serviços ligados ao turismo, o SIAL toma rumos mais complexos, capaz de criar uma oferta compósita de bens e serviços associados ao lugar. É a formação da cesta de bens e serviços que se institui com a interação entre fornecedores e consumidores. Na proposição de uma cesta de bens e serviços, as especificidades devem reunir os atributos estruturais e ambientais para qualificar o território (imagem); a combinação de bens e serviços públicos e privados (garantia de variação); a cesta de bens e serviços territorializados e a disponibilidade ao consumidor. Assim, a cesta forma “uma combinação complexa de diversos elementos que revelam a existência de “ecossistemas societários”, nos quais se coordenam inicialmente elementos de proximidade geográfica e, em seguida, de proximidade organizacional” (PECQUEUR, 2009, p.87) que acaba por envolver o próprio território como um produto a ser “vendido”.

O valor adicional da cesta de bens está na aquisição do produto em seu contexto, numa espécie de compra ampliada e de imagem de qualidade global do território. A cesta é constituída por produtos e serviços oriundos de diferentes produtores e de lugares de um mesmo território, podendo o consumo estar relacionado a bens privados, a serviços ligados ao turismo, ou mesmo a valores sociais e ambientais interligados. A cesta de bens e serviços é proposta para melhorar o manejo dos produtos no território, que diferentemente da valorização de um único produto, usa a hipótese de que quando o consumidor compra um produto com qualidade territorial, imediatamente descobre outros produtos da mesma produção local e aciona sua compra no conjunto de produtos ofertados (PECQUEUR, 2000).

Contudo, apesar dos produtos agroalimentares locais serem um dos elementos acionados como sinal distintivo de identidade territorial, na Quarta Colônia isto ainda parece incipiente, embora haja forte apelo à identidade cultural italiana (SILVEIRA et al., 2012). Isso se deve em parte ao recente processo de busca por projetos de sustentabilidade no território levando a que narrativas identitárias do território sejam mediadas por negociações políticas no âmbito do Conselho de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia (CONDESUS), e também devido à gastronomia local estar ancorada naquilo que Froehlich e Vendruscolo (2012) chamaram de tipicidade difusa.

Na Quarta Colônia, a reivindicação genérica da marca “colonial” nos seus produtos agroalimentares denota pouca especificidade junto aos demais produtos ofertados, limitando as condições e pretensões de reivindicar especificidades territoriais no mercado competitivo. A pouca especificidade dos produtos coloniais da Quarta Colônia é resultado do modo de vivência característico dos imigrantes alemães, italianos, pomeranos e austríacos que colonizaram algumas regiões no Rio Grande do Sul, trazendo costumes e práticas acionadas em contraposição à cultura de consumo e modo de vida urbano-industrial, sem maiores pretensões de especificidades em termos territoriais (FROEHLICH; VENDRUSCOLO, 2012).

Dessa forma, não são identificados dispositivos territoriais distintivos na cesta de produtos e serviços, além da comumente marca colonial, caseiro ou ainda artesanal reivindicada em outros espaços rurais. Apesar disso, pode-se vislumbrar potencialidades ocultas de reivindicação territorial entre os produtos apresentados pela Quarta Colônia, dentre eles o queijo colonial, o qual apresenta características específicas, ainda não mapeadas, pois este é produzido em sua maioria na informalidade enfrentando dificuldades para sua preservação e formalização.

3. A informalidade do queijo colonial no Território Quarta Colônia: potencialidade oculta

O queijo colonial produzido no Quarta Colônia remonta aos saberes e fazeres dos imigrantes italianos que se instalaram nesse território, tendo a alimentação baseada no queijo, dentre outros produtos. Presente na *fortaia*, na polenta *brustolada* com queijo, como acompanhamento para o salame ou ainda ralado nas sopas, risotos e massas, o queijo tem papel de destaque na culinária italiana e, desse

modo, na mesa dos descendentes de imigrantes italianos da Quarta Colônia. Assim, em função da *italianidade* presente no território, a produção e o consumo de queijos artesanais estão presentes, ganhando visibilidade parcial por conta das iniciativas agroalimentares que buscam promover, inclusive por meio do turismo, o território Quarta Colônia.

Os queijos, em todo o mundo, são potencialidades de identificação de territórios, tendo uma imensa variedade de modos de fazer, de vínculo com características biofísicas e químicas com o saber e com o local. Na União Europeia, entre os produtos agroalimentares que aderiram a mecanismos como certificações, selos de qualidade ou processos de indicação geográfica, políticas de promoção e proteção de produção local para garantir vinculação territorial, a produção de queijos artesanais também tem sido referenciada. No Brasil, potencialidades como o Queijo Minas, no Estado de Minas Gerais e o Queijo Serrano, na região dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, possuem uma reivindicação identitária construída historicamente, baseada na produção informal e na manutenção do saber fazer artesanal e local.

Nos estudos de Santos, Cruz e Menasche (2012) sobre a produção dos queijos artesanais tanto no caso do Queijo Minas, como no do Queijo Serrano, um dos maiores entraves tem sido a legislação e a articulação da governança. Apesar do valor reconhecido pelos consumidores e até mesmo pelos órgãos governamentais como patrimônio intangível, os produtos tradicionais são tratados como ilegais pelas normativas institucionais vigentes. Nos últimos 50 anos, as mudanças na legislação tornaram os queijos serranos, o queijo minas, o queijo coalho e outros, antes produzidos livremente, como sendo produtos na condição de infratores e ilegais (SANTOS; CRUZ; MENASCHE, 2012). Por outro lado, apesar de que nas últimas décadas a legislação tenha buscado enquadrar e formalizar a produção e o processamento familiar de alimentos às exigências legais, ainda há um longo percurso para resolver a questão. A alegação para tal situação é a de que faltam estudos científicos para comprovar a qualidade dos produtos artesanais para o consumo, o que causa desconforto entre pesquisadores, consumidores e os produtores, que percebem a deslegitimação do conhecimento tradicional e local por parte das políticas públicas.

No caso da produção de queijo colonial na Quarta Colônia, as problemáticas são similares. As legislações sanitárias necessárias para a formalização baseadas no princípio da inocuidade restringem e exigem transformações nos processos tradicionais de produção e maturação, de espaço físico, de utensílios, dentre outros aspectos que levam a mudanças nas características dos produtos artesanais, seja pela mudança no processo produtivo, seja pela necessidade de aumentar a escala já que o agricultor familiar que produz o queijo como parte de uma produção diversificada necessita especializar-se nesta produção para dar conta das exigências de investimentos e, portanto, do aumento dos custos de produção¹. Fato que também acarreta o aumento do preço do produto para o consumidor final. Por outro lado, a formalização permite que o produto chegue aos espaços externos ao território e concretize aspectos do desenvolvimento territorial por meio da venda de produtos e serviços.

Demonstrando que o queijo colonial é um dos principais produtos presentes em alguns pratos reivindicados pela cesta do território da Quarta Colônia, pode-se encontra-lo nas festas de reivindicação da italianidade de forma menos visível. Aparece nos almoços, jantares e cafés coloniais típicos italianos, seja na *fortaia*, na polenta *brustolada* ou acompanhando o salame e a copa em uma tábua de frios. Esses jantares e almoços vêm sendo ofertados como atrativos turísticos nos últimos 20 anos, sendo uma reivindicação bastante recente e de promoção do território. Comidas típicas que não são encontradas nos almoços tradicionalmente realizados nas comunidades rurais italianas, promovidos a mais de 50 anos, em torno da religiosidade. Nesses casos o queijo apenas está presente como complemento do risoto na forma ralado. Isso porque a *fortaia*, a polenta e o salame são considerados pelos descendentes como comida de casa, consumida no dia-a-dia em detrimento da comida de festa, considerada o risoto, a maionese e o churrasco (VENDRUSCOLO, 2012). Foi com o processo de valorização da *italianidade* e de reivindicação identitária em prol do turismo e do

¹ Além de que a adoção de arcabouço legal descontextualizado submete produtos e produtores à informalidade, por conta dos custos de adequação às normas, que muitas vezes, dependendo da quantidade de leite produzido, é superior aos ganhos de comercialização (SANTOS; CRUZ; MENASCHE, 2012).

desenvolvimento territorial que o queijo e as comidas de casa passaram a ser apresentadas como comida consumida nos dias de festas e como símbolos da italianidade e do território.

Em entrevistas realizadas na Quarta Colônia sobre o significado da produção de queijos na Quarta Colônia, observou-se que a produção de queijos, salames e embutidos é expressiva, associando sempre a cultura e a tradição italiana que diariamente consomem queijos em todas as refeições. “Não pode faltar o queijo, senão não tem graça a comida” afirma o entrevistado 01. Para ele, sem dúvida, o serviço de inspeção sanitária impede a continuidade da produção artesanal, pois é sabido que não há como um produtor que produz uma ou duas peças de queijo artesanal por dia cumprir com todas as exigências para a elaboração e comercialização dos produtos. Por este motivo a produção de queijos e derivados de carnes, como os embutidos, apesar de diminuir em quantidade, seguem existindo na forma de redes informais de comércio.

A comercialização do queijo colonial informal ocorre principalmente dentro do território, nos nove municípios que compõem o território Quarta Colônia, adentrando em espaços informais no município de Santa Maria, vizinho cerca de 60 quilômetros em média. Na tentativa de mapear os mercados locais do queijo colonial, observou-se que muitos consumidores buscam o queijo na própria casa dos produtores ou, ainda, encomendam por telefone e recebem o produto nas suas residências. Além disso, em alguns supermercados ou padarias dos municípios da Quarta Colônia o queijo colonial produzido informalmente pode ser encontrado e ainda comercializado com um marca informal que leva o nome da produtora, geralmente mulher¹, o que varia de acordo com os períodos de diminuição ou aumento da fiscalização nos supermercados ao longo dos anos. Destacam-se ainda pequenas feiras nos municípios ou feiras localizadas no município de Santa Maria, um centro consumidor maior.

Segundo o entrevistado 01, as autoridades governamentais sabem da existência das redes informais de abastecimento e, em parceria com a entidade de Ater e os produtores estão trabalhando para adaptar a lei e permitir que aqueles que tiverem licença municipal possam vender seus produtos no Estado. “...não conseguimos entender que se um produto como o queijo, que é saudável e próprio para o consumo interno no município, não pode ser também saudável para vendê-lo no município vizinho?...” (ENTREVISTA 1).

Na entrevista realizada junto à entidade responsável pela assistência técnica e extensão rural (ATER) de Faxinal do Soturno (ENTREVISTA 2), um dos avanços foi a referência à criação da Portaria SEAPA nº 055 de 28/03/2014, que acredita poder alterar, a médio e longo prazo, a situação da informalidade das agroindústrias familiares, bem como reunir condições melhores para promover o desenvolvimento agroindustrial, tirando do mercado os intermediários que movimentam os produtos não fiscalizados na própria região.

Contudo, a legalização e formalização das agroindústrias de queijos ainda está muito distante de ocorrer na Quarta Colônia. Foi observado que a atividade queijeira na Quarta Colônia é, em sua maioria, informal, e as entidades representativas de assistência técnica e extensão rural não dispõem e sentem dificuldades em obter dados sobre a quantidade de queijos produzidos, havendo inclusive também bastante falta de informação sobre as que estão legalizadas.

Foram realizadas visitas a propriedades rurais que produzem queijos do tipo colonial² e queijo tipo iogurte³. Nas entrevistas realizadas especificamente sobre a produção de queijos, em todas as propriedades visitadas a mulher era a única responsável pela fabricação do queijo, enquanto os demais membros da família são apenas incentivadores da produção e eventualmente ajudam na

¹ Essa marca é apenas reivindicada de forma oral, não recebendo nenhum rótulo ou embalagem.

² O queijo colonial é um tipo que pode ser fresco ou com algum grau de maturação, onde seu processo de produção artesanal é fácil e só requer leite, sal e coalho como matéria-prima. A parte externa do queijo pode ser uma cobertura dura ou semi-dura, de cor amarelo pálido, dependendo do estado de maturação. A parte interna do queijo pode ser de suave ou ligeiramente cremosa dando um aspecto elástico da massa, mas derretendo quando submetida ao calor. O queijo colonial é consumido puro, em formato de petiscos ou em pratos da culinária italiana, como por exemplo, a *fortaia*, ou mesmo acompanhando o café da manhã, a polenta, os risotos, o salame etc.

³ O queijo iogurte tem o mesmo processo de fabricação do queijo, mas no momento de coaltar-se recebe a adição de iogurte natural junto ao leite e o coalho. Sua consistência interna é mais suave e ligeiramente mais ácida.

ordenha. Das seis produtoras de queijos, apenas duas possuem o selo de qualidade “Sabor Gaúcho”¹ especificamente para os queijos, e apenas uma delas se destaca pelo volume de produção, inclusive não se enquadrando na categoria agroindústria familiar porque o processamento do leite é superior a 250 litros/dia.

Dentre as entrevistas realizadas e as conversas informais com produtoras de queijos e consumidores locais, a tradição e o saber fazer vão sendo substituídos por equipamentos e produtos diferenciados, principalmente quando da formalização da produção. Observa-se, por exemplo, que a produção de queijo de iogurte não faz parte da tradição dos imigrantes italianos, sendo incorporadas pelas transformações promovidas pelos processos de qualificação da produção, como cursos e oficinas promovidos pelos órgãos de assistência técnica e extensão rural, os quais são baseados nas boas práticas de manejo e produção que estão baseadas nos princípios industriais de inocuidade.

Percebe-se, ainda, que uma das agroindústrias formalizadas possui uma produção diária de leite e, portanto, de queijo, superior ao estabelecido como agroindústria rural familiar. Fato que corrobora com a constatação de que a formalização das queijarias artesanais leva a especialização e, portanto, a necessidade de aumento de escala de produção para dar conta das necessidades do mercado consumidor e das exigências tributárias e de custos de produção. Por outro lado, a produção de queijo artesanal ainda realizada informalmente, muitas nas cozinhas de casa, outras em espaços separados, sendo realizada pelas mulheres, compõe a cesta de produção diversificada de muitas famílias agricultoras que complementam a renda da produção agrícola com a venda de embutidos, ovos, queijos, geleias, *chimias*, pães e bolachas. Isso porque as propriedades rurais familiares da Quarta Colônia caracterizam-se, principalmente, pela produção agrícola de soja, fumo ou arroz como renda principal, acompanhados da produção para o consumo de hortaliças, frutas e criação de animais com venda do excedente para a complementação da renda. O queijo, portanto, faz parte desta categoria dentro das famílias agricultoras, sem necessidade de investimentos ou de aumento de escala de produção, bem como de mudanças nos hábitos de produção e de comercialização. Esse sistema permite a manutenção da propriedade rural familiar diversificada e a manutenção dos modos de vida dos agricultores familiares, explicando, em parte a permanência da produção informal.

Contudo, essa manutenção vai de encontro com a estratégia de desenvolvimento territorial promovida pelos órgãos públicos na Quarta Colônia, visto que a tentativa de construção de uma identidade territorial e da diversificação econômica a partir do turismo e da agroindustrialização exige mudanças no estilo de vida, nos modos de fazer, nas relações de comercialização e leva o agricultor a relacionar-se com um sistema burocrático que está muito distante da sua realidade, seja porque o agricultor familiar ainda possui baixos níveis de escolaridade, seja porque o sistema formal brasileiro carece de clareza de informações e praticidade. Nesse caso, as relações de proximidade e de confiança entre os produtores e os consumidores locais, estabelecidas ao longo dos anos sem a necessidade de intervenção externa, são reconstruídas dando continuidade a produção e circulação informal de comida barata. Diz-se isso porque a informalidade também permite ao consumidor adquirir produtos mais baratos, seja por não haver intermediários, seja pela diminuição dos custos de produção do produto artesanal, bem como o pouco investimento.

Portanto, a produção de queijo artesanal ainda está presente no território Quarta Colônia, mesmo que aparentemente oculta para a estratégia de desenvolvimento territorial que aposta na construção de uma identidade territorial baseada, dentre outros, no ativo gastronômico tipicamente colonial italiano. Assim, a informalidade mantém preservada a produção do queijo colonial, sendo ainda desconhecidas as especificidades de sua produção não sendo, portanto, reivindicado a partir de uma

¹ As agroindústrias que possuem o selo de qualidade, isto é a certificação “Sabor Gaúcho” teriam o reconhecimento do Estado para comercializar legalmente seus produtos em outros municípios, o que certificaria a qualidade e diferenciação dos produtos junto ao mercado. Recentemente, a medida adotada pelo Estado, de regulamentação do Decreto nº 49.340, de 05 de julho 2012 (RIO GRANDE DO SUL, 2014) dispõe sobre o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte - SUSAF-RS. O objetivo é promover a inocuidade, a integridade e a qualidade do produto final, fundamentada em parâmetros técnicos de Boas Práticas Agroindustriais e Alimentares, respeitando as especificidades locais, as diferentes escalas de produção e os aspectos sociais, geográficos, históricos e os valores culturais agregados aos produtos.

tipicidade singular que possa demarcar o território Quarta Colônia, assim como ocorre com os demais produtos¹.

4. Considerações Finais

Na abordagem territorial do desenvolvimento a mobilização de recursos culturais e naturais propicia, ao mesmo tempo, a construção e a projeção de identidades territoriais. Em determinados contextos, apesar de possuírem valores identitários marcantes, muitos produtos agroalimentares tem apresentado dificuldades em afirmar-se no mercado consumidor competitivo. A Quarta Colônia, na região central do RS, é um destes territórios marcados por vínculos culturais significativos expressos, principalmente, pela *italianidade*, em que a produção e o consumo de produtos agroalimentares revelam práticas e saberes culturais locais sempre presentes. Tendo em vista as diversas iniciativas que buscaram promover, inclusive turisticamente, o território Quarta Colônia, este artigo analisou a produção de queijos artesanais e sua inserção na cesta de bens e serviços ofertadas pelo território.

Como resultados, identificou-se que o queijo colonial, apesar de produzido e vinculado histórica e culturalmente ao território ainda permanece oculto na cesta de bens e serviços territorializados. O queijo colonial aparece em sua maioria como um acompanhamento ou um ingrediente dentre os pratos típicos coloniais italianos, em detrimento da valorização de sua potencialidade enquanto um dispositivo singular territorial, assim como encontrado em diversos territórios no Brasil, Europa, etc. Assim como os demais produtos da cesta reivindicada e apresentada pelo território Quarta Colônia, não há um mapeamento as especificidades territoriais que poderiam levar a possibilidade de certificação territorial singular, mas os produtos estão ancorados em uma tipicidade difusa colonial encontrada em diversos locais de colonização italiana do Rio Grande do Sul.

Dessa forma, a produção do queijo colonial ainda se mantém pela sua comercialização local, a qual ocorre informalmente nas feiras, nas residências ou ainda em supermercados. Com isso, o queijo colonial continua sendo produzido sem as exigências sanitárias preservando o saber fazer tradicional, o qual merece maior atenção por meio de um registro detalhado e de análises biológicas e químicas que permitam identificar potenciais distintivos como possibilidade para a reivindicação territorial.

Cabe destacar ainda que, mesmo com o mapeamento e o registro das especificidades há a formalização da produção de queijo, assim como de outros produtos de origem animal no Brasil, são atravancados pelas normas sanitárias e pela burocratização estatal, as quais os agricultores familiares não estão preparados. Além disso, as exigências de inocuidade industrial das normas vigentes entram em choque com o modo de fazer artesanal modificando o produto, levando a transformações no modo de vida dos agricultores pela necessidade de especialização da produção e aumento de escala, com consequente aumento no valor do produto para o consumidor final.

Portanto, observa-se a potencialidade de reivindicação de um dispositivo singular, o qual não está sendo acionado na cesta de produtos e serviços da Quarta Colônia de forma destacada, mantendo-se por meio da informalidade das agricultoras familiares que reproduzem o saber-fazer como um complemento de renda. Por um lado, percebe-se a possibilidade da reivindicação de uma tipicidade singular a partir do mapeamento e registro das características específicas do queijo colonial da Quarta Colônia. Por outro lado, a reivindicação territorial leva a necessidade de formalização e, portanto, a possível transformação do produto e demais entraves aqui apresentados diante das normas vigentes.

¹ Toda a cesta de produtos reivindicada pela estratégia de desenvolvimento territorial da Quarta Colônia são encontrados em outros territórios de colonização italiana que existem no Rio Grande do Sul, acarretando uma reivindicação por uma tipicidade difusa de italianidade, mas não uma tipicidade singular vinculada especificamente ao território (FROEHLICH; VENDRUSCOLO, 2012).

Referências

- FROEHLICH, J. M.; VENDRUSCOLO, R. **A Construção social da identidade territorial Quarta Colônia: tramas e sentidos da narrativa**. In: FROEHLICH, J. M. (ORG). Desenvolvimento territorial: produção, identidade e consumo. Ijuí: Ed. Unijuí, 2012, pp. 305-352.
- FROEHLICH, J.M.; CERETTA, C.C.; LÓPEZ, M.A.A. A produção de queijos artesanais na Quarta Colônia, RS: da identidade à informalidade no território. **Anais do 53º Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural**. João Pessoa/PB: UFPB, 2015.
- MENASCHE, R.; KRONE, E. O Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra: história, cultura e identidade como ingredientes de um produto da terra. In: MENASCHE, R. ALVAREZ, M. COLLAÇO, J. (Orgs.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012., pp135-148.
- PECQUEUR, B. **Qualidade e desenvolvimento territorial: a hipótese da cesta de bens e serviços territorializados**. Eisforia, Florianópolis, Ed. Especial: UFSC, v.4, 2006, pp. 135-153.
- _____. **A guinada territorial da economia global**. Dossiê. Parte 2. Trad. Anne-Sophie Vieira. Política & Sociedade, n.14, abr, 2009, pp79-105.
- PERICO, R. E; PERAFÉN, M.V; PINILLA, A. M. E. **Experiências legislativas de políticas públicas em desenvolvimento dos territórios rurais**. In: MIRANDA, C.; TIBURCIO, B. (organizadores). Políticas de desenvolvimento rural territorial: desafios para construção de um marco jurídico-normativo,v13. Brasília, DF: IICA, 2011.
- PLOEG, J. D.; LONG, N. **Heterogeneidade, ator e estrutura: para a reconstrução do conceito de estrutura**. In: SCHNEIDER, S.; GAZOLLA, M. (Orgs.). Os atores do desenvolvimento rural: perspectivas teóricas e práticas sociais. Porto Alegre: UFRGS, 2011. pp 21- 48.
- RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Agricultura e Pecuária (SEAPA). **Legislação Estadual – Rio Grande do Sul, 2015**. Portaria Nº 055 de 28/03/2014. Disponível em <<http://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=268546>> Acesso em 23 jan 2015.
- _____. **SUSAF, RS**. 2014. Decreto nº 49.340, de 05 de julho 2012. Disponível em: <http://www.agricultura.rs.gov.br/conteudo/4447/?SUSAF%2FRS_e_SUASA%2FSISBI_-_POA> Acesso em 01 mar 2014.
- SANTIN, S. **A imigração esquecida**. Porto Alegre: Editora EST, 1986.
- SANTOS, J. S.; CRUZ, F. T. da; MENASCHE, R. O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil. **Revista de Economia Agrícola**, v. 59, p. 7-19, 2012.
- SILVEIRA, P. R. C. et al. **Identidades socioculturais e sistemas agroalimentares localizados: o percurso da Quarta Colônia, RS – Brasil**. In: FROEHLICH, J. M. (ORG). Desenvolvimento territorial: produção, identidade e consumo. Ijuí: Ed. Unijuí, 2012, pp.353-383.
- VENDRUSCOLO, R. **“Somos da Quarta Colônia: os sentidos de uma identidade territorial em construção”**. (Dissertação) Programa de Pós-graduação em Extensão Rural. Santa Maria: UFSM, 2012.
- ZANINI, M. C.C. **Italianidade no Brasil Meridional: a construção da identidade étnica na região de Santa Maria –RS**. Santa Maria, Ed. Da UFSM, 20

O ENOTURISMO COMO FATOR DE RESGATE DA VITIVINICULTURA E RESSIGNIFICAÇÃO DAS PAISAGENS EM SÃO ROQUE-SP-BRASIL

THE WINE TOURISM AS A FACTOR OF VITIVINICULTURE RESCUE AND RESIGNIFICATION LANDSCAPE IN SÃO ROQUE-SP-BRAZIL

Sandro Marcelo Cobello

Graduando em Tecnologia em Viticultura e Enologia pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São

Paulo – Campus São Roque

Pós-graduado em Gestão Mercadológica em Turismo e Hotelaria – ECA-USP-SP

Mestrando em Hospitalidade – Universidade Anhembi Morumbi – SP

Consultor em Turismo Rural. Email - smcbrazil@hotmail.com

RESUMO

O presente artigo visa analisar a ressignificação da vitivinicultura e da paisagem nos últimos noventa anos em São Roque - SP, cidade distante somente 60 km da capital paulista, passiva dos reflexos positivos e negativos da proximidade da maior cidade brasileira. A paisagem com seus vales e serras constituem importante significado na identidade de uma cidade ou região, São Roque - SP entre as décadas de 1920 e 1970, passou por grandes transformações de suas encostas com a constituição de belos vinhedos e uma forte produção vinícola, contando com mais de 150 vinícolas, contribuindo para a titulação na década de 1950 de "Terra do Vinho Paulista". O declínio do cultivo coincide com o forte processo de ressignificação das paisagens do entorno da capital paulista iniciado nas décadas de 1950 e 1970. Os principais fatores que contribuíram para esse processo foram - melhoria dos acessos rodoviários, a industrialização da região metropolitana, mudanças climáticas, aumento do custo da mão-de-obra e principalmente a especulação imobiliária com a proliferação de loteamentos para constituição de residências secundárias de paulistanos ávidos por adquirirem sítios ou chácaras. Na atualidade, o espaço rural de São Roque passa por novo processo de ressignificação, onde o turismo no espaço rural e o enoturismo estão transformando antigos sítios e chácaras em empreendimentos comerciais com a venda de produtos tradicionais, restaurantes, vinhos, pousadas e pesqueiros e algumas áreas estão novamente recebendo o cultivo de videiras para a produção do vinho que deu fama a cidade e que atualmente uma pequena parte é cultivada na cidade e grande parte do que é envasado proveniente de vinícolas do Rio Grande do Sul.

Palavras-chave: São Roque. Ressignificação. Enoturismo. Paisagem. Vinhos.

ABSTRACT

This article analyze the redefinition of wine production and the landscape in the past ninety years in São Roque-SP, distant town only 60 km from the state capital, passive positive and negative effects of the proximity of the largest Brazilian city. The landscape with its valleys and mountains are an important meaning in the identity of a city or region, São Roque-SP between the 1920s and 1970s, has undergone major transformations of its slopes with the creation of beautiful vineyards and a strong wine production, counting with over 150 wineries, contributing to titles in the 1950s of "Land of the Paulista Wine". The decline of the crop coincides with the strong process of reinterpretation of the surrounding landscapes of São Paulo started in the 1950s and 1970. The main factors contributing to this process are - improvement of road access, the industrialization of the metropolitan region, climate change, increase in the cost of hand labor and especially property speculation with the proliferation of housing developments for establishment of secondary residences urban people eager to acquire farms. Currently, rural areas of São Roque goes through new process of reframing, where the rural tourism and wine tourism are turning ancient sites and farms in business ventures with the sale of traditional products, restaurants, wine lodges and fishing and some areas are again receiving the processing of grapes for the production of wine that gave fame to the city and currently a small part is cultivated in the city and much of it is bottled from wineries in Rio Grande do Sul.

Key-words: São Roque. Wine tourism. Resignification. Landscape. Wines.

Introdução

A pesquisa visa contribuir para uma análise do processo de ressignificação da vitivinicultura e das antigas paisagens viníferas, que emolduraram as encostas de São Roque das décadas de 1920 até 1970, e se perderam devido a substituição por residências secundárias nas décadas de 1970 e 1990 e nos últimos dez anos a grande proliferação de empreendimentos turísticos no espaço rural no eixo da Estrada do Vinho, Rodovia Quintino de Lima e Rodovia Raposo Tavares sua possibilidade de resgate.

Ressignificação da paisagem no Brasil e entorno de São Paulo

A ressignificação do espaço e da paisagem é recorrente num mundo com frequentes transformações e, conforme relata Santos (2008, p.109), o espaço é a síntese, sempre provisória, entre o conteúdo social e as formas espaciais. No caso da paisagem Facalde (2004), os elementos que a compõem a paisagem podem ser explicados sócio historicamente e estão em frequente transformação.

Num país como o Brasil com histórico colonial basicamente agrícola, predominando em várias fases a monocultura - cana de açúcar, café, somente no século XX iniciou-se o processo de industrialização, com grande destaque ao estado de São Paulo e cidades do entorno de sua capital. Outras cidades mantiveram a produção agrícola como a sua principal atividade econômica, mas começaram nas décadas de 1960 até 1980 serem afetadas pelo crescimento desordenado da capital e suas cidades industriais satélites - o ABC, cidades da região Leste – A – Santo André, B – São Bernardo do Campo e C- São Caetano do Sul, ao Norte - Guarulhos e na região Oeste – Osasco, São Roque, etc.

A contextualização histórica de São Roque

Em São Roque, devido às suas características de clima temperado, relevo constituído de vales e serras, as atividades como cana-de-açúcar e café não se sobressaíram. Já o cultivo de frutas, como marmelo, pera e, principalmente, uva se destacaram, em especial pelo grande contingente de imigrantes portugueses e italianos que chegaram ao município no final do século XIX para construção da Estrada de Ferro Sorocabana e exercerem atividades na Fábrica Têxtil Brasital e, tendo origens agrícolas fortes, também introduziram o cultivo dessas frutas. As variedades de uvas plantadas foram as de origem americanas, tipo de mesa, devido às características de solo, clima, descrito por Souza (1996).



Foto 1 – Paisagem Vitícola em São Roque da década de 1950 – acervo pessoal Senhora Arari Góes de antiga área de plantio da família.

Durante décadas o vinho de São Roque foi escoado em tonéis de madeira, seus rótulos eram enviados juntamente onde após envasados, eram rotulados no destino. Do final do século XIX e início do século XX, o escoamento era realizado pela Estrada de Ferro Sorocabana, tendo como um de seus fundadores o são-roquense Barão de Piratininga, e a partir da década de 1920, através da Estrada de Rodagem São Paulo-São Roque- Paraná atual Rodovia Raposo Tavares.

Durante décadas, o cultivo da uva e a produção do vinho foram as principais atividades econômicas da cidade, principalmente com a implantação em 1928 da Estação Experimental de São Roque. Com estudos tecnológicos e planejamento ocorreu grande impulso no cultivo das videiras e produção do vinho e segundo relatos de Vilani (1957), de uma produção em 1931 que não ultrapassava 385 mil litros ultrapassou os 6 milhões de litros em 1956. Outro momento importante da vitivinicultura de São Roque foi a fundação, em 1936, do Sindicato da Indústria do Vinho, até hoje em funcionamento, que realizou diversas ações para o fortalecimento da produção vinífera. Foram décadas prósperas onde o cultivo da uva com apoio técnico-agrícola da Estação Experimental e seus pesquisadores, como Antônio Maria Picena e Antônio Casali possibilitaram aumento na produtividade e melhoria na qualidade do vinho, que era escoado para todo Brasil também em caminhões que levavam uma tarjeta com a expressão "São Roque - Terra do Melhor Vinho".

Segundo relato oral do Sr. Jonas de Souza (2007), no período do então presidente Getúlio Vargas, foi instituído um decreto proibindo tal tarjeta, o que gerou grande descontentamento dos vitivinicultores são-roquense, mostrando o primeiro conflito entre os vinhos da cidade com os vinhos do Rio Grande do Sul, com acusações do decreto ter sido induzido por pressão dos vitivinicultores gaúchos.

Na década de 1960, a cidade contava com centenas de vinícolas e com destaque a área de cultivo da Cinzano que não mais tem instalações na cidade mas até hoje de renome internacional. A partir dessa década, começa o aumento da produção e competitividade das vinícolas localizadas no sul do Brasil e que começaram a ser um importante concorrente.

Os motivos da ressignificação da paisagem em São Roque

O crescimento pujante nesse período, a industrialização do Brasil e o estado de São Paulo sendo seu carro chefe, tornou-se uma realidade. Com a instalação da indústria automobilística no entorno da capital, geraram no primeiro momento a farta oferta de emprego com melhores condições que as desenvolvidas nas áreas rurais, propiciando a escassez de mão-de-obra, outro fator foi a melhoria dos acessos rodoviários com a mudança das políticas públicas em detrimento ao transporte ferroviário até então priorizado.

Em outro momento, a procura por residências secundárias resultou na quase extinção da atividade agrícola com o desmantelamento de grandes áreas cultiváveis, que já estavam sem áreas de mata nativa, facilitando o parcelamento em lotes para transformação em condomínios residenciais, sítios e chácaras, Damiani(2008), atribui dois fatores ocorridos no entorno da capital - os proprietários de grandes extensões de terra se veem com crescente perda da mão-de-obra; em outro momento induzem a migração com a venda de suas áreas para empreendimentos imobiliários.

As residências secundárias em São Roque, dizimando as paisagens vitícolas

As residências secundárias, ou segunda residência, é um fenômeno muito comum em todo o mundo, tendo diversas citações em países europeus como Portugal, Espanha e França, segundo Tulik (2001), é mais enfática em mencionar que se trata de um fenômeno antigo e universal. No Brasil, esse fenômeno ocorre concomitantemente ao processo de desmantelamento de propriedades rurais no entorno de São Paulo devido a fatores citados, mas a pesquisa sobre o reflexo causado pelas residências secundárias ainda é incipiente e ressalta que somente nos anos de 1980 e 1991, no censo do IBGE, é realizado uma distinção a esse tipo de propriedade. Segundo dados da Divisão de Rendas da Prefeitura de São Roque, mais de três mil propriedades em São Roque caracterizam-se nessa

definição de residências secundárias. O Plano Diretor (2008) define no seu zoneamento as áreas específicas para esse tipo de propriedade mas, para o aumento da arrecadação de impostos, tendo em vista a pouca rentabilidade dos repasses realizado pelos recursos do Incra, a cidade conta com grande parte de sua extensão mesmo em espaços rurais com cobrança de IPTU. Apesar da cobrança do IPTU nessas áreas, após comprovação de atividade agrícola o proprietário consegue redução ou até isenção do imposto o que impede a impossibilidade de cultivo em face a cobrança do imposto.

A contextualização do enoturismo em São Roque – Festa do Vinho nas décadas de 1950 a 1980; atualmente o Roteiro do Vinho, Gastronomia e Lazer e a Expo São Roque – Alcachofras e Vinhos

A tradição no cultivo da uva e na produção do vinho contribuíram para que a cidade sempre recebesse fluxo de visitantes e turistas, que vinham num primeiro momento de trem em busca do famoso vinho. Com o advento da Festa do Vinho na década de 1950, a cidade conseguiu obter repercussão nacional e até sua última edição em 1987, proporcionou grande mídia espontânea a cidade e citado por Lima (1957), a 2ª Festa do Vinho aconteceu em 1952 com a presença de diversas autoridades e visitantes da região.

Apesar do grande nome conquistado, o Vinho de São Roque, foi perdendo sua credibilidade devido ao grande número de vinícolas instaladas que nas décadas de 1960 e 1970 chegando a quase 150 vinícolas - baixa produção vitícola e qualidade do vinho tendo perdido competitividade com os vinhedos e vinícolas do Rio Grande do Sul. Mudanças climáticas na cidade deixaram a produção vitícola com safras de baixa produção e qualidade que deram lugar a parceria com colonos do sul que cultivavam seus vinhedos e vendiam parte da safra às vinícolas são-roquense.

Entre as décadas de 1970 e 1990 aconteceu o período de maior desmantelamento da produção vitivinícola onde somente restaram uma dezena de vinícolas que ainda tinha a Festa do Vinho como seu principal período de vendas. Com o fim da Festa no ano de 1987, a cidade contou com um processo de reformulação de suas atividades econômicas e, tendo o turismo como seu principal vetor de desenvolvimento econômico.

Novo fator de desenvolvimento – elevação a categoria de Estância Turística

O turismo na década de 1980 ainda não despontava como uma atividade econômica pujante como nas décadas seguintes, mas com a iniciativa do Prefeito da época, Sr Mário Luiz Campos de Oliveira, foi solicitado através de projeto de lei nº 564/84 na Assembleia Legislativa a elevação da cidade a categoria de Estância Turística. Somente no ano de 1990 (lei n. 6899 de 08 de junho de 1990) a cidade adquiriu essa qualificação e, desde então desenvolvendo diversas ações para o fortalecimento do turismo. A denominação de Estâncias é uma tipificação realizada somente no estado de São Paulo e, como relata Aulicino (2001), São Roque integra o rol de Estâncias Turísticas por possuir atrativos de natureza histórica, recursos naturais ou paisagísticos.

Vale salientar que no livro editado em comemoração ao III Centenário de São Roque em 1957, seu autor já premeditava fato que somente trinta anos depois aconteceria “a proximidade em que se encontra da Capital; as virtudes do clima, a beleza da paisagem serrana, fatalmente, um dia transformarão em aprazível estância de repouso e turismo”. Com a elevação à categoria de Estância Turística, o município começou a receber anualmente recursos em infraestrutura do DADE - Departamento de Apoio ao Desenvolvimento das Estâncias e que foi fator importante nas principais obras de infraestrutura para facilitar o acesso aos visitantes e turistas, que em número ainda pequeno visitavam a região do eixo que compreende a Estrada do Vinho, Rodovia Raposo Tavares e Rodovia Quintino de Lima, que concentram mais de 90% das vinícolas existentes, atualmente a cidade conta com 15 vinícolas.

A importância de políticas públicas e ações da iniciativa privada para o desenvolvimento do turismo em uma região turística é um dos fatores para o sucesso de um destino turístico, na área pública como

relata Tonini (2008) o poder público possui uma estrutura ainda que teórica, capaz de abarcar as diversas situações desencadeadas pelo turismo e na área privada, Antunes e Lanzer (2005) destaca que toda organização, comercialização e implantação de roteiros turísticos é de competência das agências de viagem e turismo. O poder público no final da década de 1990 tomou iniciativas de fomento ao turismo através da pavimentação asfáltica da região que hoje intitula-se Roteiro do Vinho, Gastronomia & Lazer, e iniciou os primeiros sinais de que a região teria o enoturismo e o turismo no espaço rural como seu principal fator de desenvolvimento, região essa antes tomada pelos vinhedos e produção vinícola durante as décadas de 1920 até 1970, além de ter sofrido nas décadas de 1970 até 1990 um grande revés com o substituição do vinhedos por empreendimentos imobiliários, através de condomínios, sítios e chácaras e fez com que passasse a outro momento de ressignificação através da atividade turística. Esse processo é citado por Tulik (1996), no qual recomenda como permissíveis, sobre controle, a atividade turística. Também mencionado por Da Cruz (2001), o turismo, ao apropriar-se de espaços rurais, impõe sua lógica e promove em geral a reorganização dos mesmos para que ele possa acontecer.

Apesar de não fazer parte do tema abordado, vale ressaltar a importância da inauguração em 1998 do Ski Mountain Park, maior parque de montanha do país, com diversas atividades de montanha como pista de esqui, snowboard, teleférico, tobogã, rappel, tirolesa, passeios a cavalo, dentre outras atividades que proporcionou a cidade uma grande visibilidade em nível estadual e em alguns momentos de mídia espontânea em nível nacional, compondo um interessante complemento ao turismo da cidade no qual turistas e visitantes, segundo dados dos Postos de Informações Turísticas realizam sua visita à cidade com a interesse de visitar conjuntamente o Roteiro do Vinho e o Ski Park.

Em livro de 1957, editado pelo Sr. André Villani, em comemoração III Centenário, São Roque já desponta como destino de enoturismo e gastronômico, Villani (1957), descreve a Chácara-Restaurante Picagli como local que "não possui rival na região" e demonstra a associação da gastronomia e os vinhos de São Roque como a harmonização perfeita.

Fatores históricos para a criação do Roteiro do Vinho, Gastronomia e Lazer

Apesar da tradição do vinho, vinícolas quase centenárias e a cidade ter recebido na década de 60 denominação de "Terra do Vinho Paulista", não havia uma estratégia de divulgação do potencial turístico da Estrada do Vinho de forma conjunta. Conforme relata Cobello (2007), somente em 2006 um grupo de empreendedores da região, com apoio da Divisão de Turismo, lançaram material promocional denominado "Roteiro do Vinho, Gastronomia & Lazer"; para divulgação do destino São Roque em feiras e eventos de turismo. O material era composto de site na internet (www.roteirodovinho.com.br), folheto turístico e mapa ilustrativo de empreendimentos. Segundo Henche (2007), as estratégias de promoção ocorrem por meio do conhecimento do produto como – publicidade, publicações de guias, folhetos, internet, mapas, planos e rotas bem como assessoria de imprensa e feiras turísticas. O Ministério do Turismo (2010), em sua cartilha de Marketing de Destinos Turísticos, também menciona as ações realizadas pelo roteiro como ferramentas para sucesso na sua promoção.

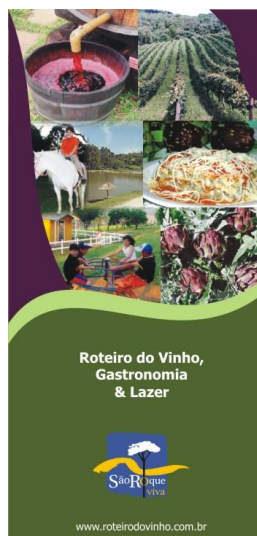


Figura 1 – capa do Folder do Roteiro do Vinho, Gastronomia e Lazer – São Roque

Apesar da grande oferta de turismo no espaço rural em São Roque como a visitação as plantações de alcachofra e difere da definição de agroturismo, destacada por Parra e Silva (2007), onde o turismo é praticado no meio rural, por agricultores familiares dispostos a compartilhar seu modo de vida. O enoturismo no Roteiro do Vinho é muito procurado pelos excursionistas e turistas, em parte a melhoria da infraestrutura dos empreendimentos, as vinícolas e empreendimentos complementares como restaurantes, pousadas, lojas de produtos típicos, pesqueiros, etc; seguem tendências do turismo do vinho ou enoturismo de outros países como citado por Simões (2008), em Portugal, onde a participação da vitivinicultura no desenvolvimento de outras atividades insere-se no âmbito de novas procuras urbanas. Na Itália, na “Strada del Vino nel Friuli-Venezia Giulia” descrito por Brunori et all (2009) e Borruso et all (2009), em que a gastronomia e o turismo rural foram beneficiados com a existência do turismo do vinho na mesma região.

Em 2015, o Roteiro do Vinho, Gastronomia & Lazer contava com 31 (trinta e um) empreendimentos, dentre eles - Vinícolas (12), pesqueiro (1), Pousadas (2), Restaurantes (12), Loja de Produtos Típicos (6), Granja de coelhos (1), Canil (1) e Hípica (1). Os empreendimentos já contavam com fluxo de visitantes e todos os proprietários eram residentes em São Roque - SP. OBS – Alguns empreendimentos contam com restaurantes anexo a outra atividade e nesse caso foram contabilizados.

ATIVIDADE DOS EMPREENDIMENTOS	NRO DE EMPREENDIMENTOS
VINÍCOLAS	12
RESTAURANTES	12
HOSPEDAGEM - Pousadas	2
LOJAS DE PRODUTOS TRADICIONAIS	6
DESTILARIA - VODKA - LICORES	2
HARAS - CAVALOS	1
PESQUEIROS - DAY USE	1
CANIL	1
GRANJA DE COELHOS	1

Tabela 1 – Composição dos empreendimentos integrantes do Roteiro do Vinho, Gastronomia e Lazer de São Roque

Conforme relatava Cavaco (2000), a especificidade das produções locais justifica, por sua vez, alguns fluxos mediante rotas temáticas (vinhos), da gastronomia, etc. Em levantamento realizado em dezembro de 2007 na área que abrange o Roteiro do Vinho, cujo decreto municipal de 2007 delimita sua área inicialmente contou com 17 propriedades das mais diversas especificações e apenas 1 deixou de participar por encerramento das atividades.

Nos últimos anos, após a criação do Roteiro do Vinho, ocorreu um processo acelerado de abertura de novos empreendimentos nas estradas do eixo turístico. Nessa mesma região concentram-se grande número de sítios e chácaras de residência secundária e como relata Assis (2003), alguns fatores influenciam o ciclo de vida de uma residência secundária como a passagem da propriedade de uma geração para outra e o fator de sua transformação em modalidade de agroturismo.

Para o fortalecimento do Roteiro do Vinho para os próximos anos, o poder público, com apoio da iniciativa privada, estão definindo estratégias para o fortalecimento do turismo, dentre as ações está o trabalho realizado pelo Sindicato da Indústria do Vinho, Secretaria Estadual de Agricultura e Fapesp, que realizam estudos para a revitalização da cadeia produtiva vitivinícola paulista onde São Roque está inserido e, como destaca Verdi (2007), a estagnação ou mesmo a redução da atividade, poderá resultar no desgaste da imagem adquirida pelos municípios ao longo de sua história. Citando Elías(2008), as pesquisas indicam que conhecer os vinhedos são uma das intenções dos turistas e a paisagem vitícola como importante recurso turístico. Outros importantes passo para a revitalização da cadeia produtiva da uva e vinho sou no ano de 2011 o início das atividades da Câmara Setorial da Uva e Vinho da Secretaria Estadual de Turismo e em São Roque no ano de 2012 foi o início das atividades do Curso Superior Tecnológico em Viticultura e Enologia do Instituto Federal, sendo o primeiro desse nível na região Sudeste do país, com a formação da primeira turma em 2016.



Figura 2 – Mapa com visão espacial do Roteiro do Vinho, Gastronomia e Lazer de São Roque-SP-Brasil

Em 2010, segundo estimativa da Divisão de Turismo de São Roque, o fluxo de visitantes e turistas atingiu a marca de 600 mil pessoas com grande concentração nos fins de semanas, feriados prolongado, meses de férias escolares como janeiro e julho, outro mês com grande fluxo é outubro, quando ocorre a Expo São Roque - alcachofras e vinhos que recebeu público de setenta mil visitantes.

Expo São Roque – Alcachofra e Vinhos e novos projetos para atração de turistas

A Expo São Roque é considerada pelos empresários do Roteiro do Vinho como importante vitrine de divulgação dos empreendimentos onde parte deles contam com estande no evento, revertendo visitas durante o ano todo pela divulgação no evento. Citado por Cobello et all. (2011), os investimentos realizado pelas vinícolas localizadas no Roteiro do Vinho nos últimos anos foi da ordem de R\$ 3.200.000,00 (três milhões e duzentos mil reais); em contrapartida; os investimentos

realizados pela Prefeitura Municipal, apoiado pelo Governo Estadual e Federal foram da ordem de R\$ 4.000.000,00 (quatro milhões de reais) principalmente em infraestrutura como construção de portal turístico, revitalização da estação ferroviária, galpão multi-eventos no Recinto da Expo São Roque e sinalização turística para citar alguns dos investimentos.

Outra importante ação é a implantação para o segundo semestre de 2011 de um projeto de turismo ferroviário, com o início das atividades numa primeira fase do Trem Turístico Roteiro do Vinho que realizará um trajeto de 10 km pelos trilhos da antiga estrada de ferro Sorocabana na cidade e que remeterá aos áureos tempos das locomotivas a vapor com a aquisição por parte da Prefeitura Municipal de duas locomotivas a vapor e carros de passageiros e que proporcionará a cidade desenvolver uma nova segmentação turística que trouxe grande relevância turística através da atividade de turismo ferroviário como exemplos temos em Minas Gerais - Tiradentes e as cidades de Ouro Preto e Mariana. No Sul do Brasil destaca-se a Maria-Fumaça que realiza o trajeto Bento Gonçalves-Garibaldi- Carlos Barbosa e no estado de São Paulo - Campinas-Jaguariúna.

Procedimentos metodológicos

A pesquisa se baseou em estudo exploratório através de levantamento bibliográfico de geografia rural e urbana; lugar e paisagem; residências secundárias; turismo rural e enoturismo. A coleta de dados do município foram realizadas na biblioteca municipal, jornais locais e através de entrevista com representantes do Sindicato do Vinho e Órgão Municipal. Foram realizadas coletas de dados também junto a Associação do Roteiro do Vinho de São Roque e também com o Sindicato da Indústria do Vinho de São Roque.

Considerações Finais

A ressignificação da paisagem em São Roque ao longo das décadas são decorrentes da proximidade do maior centro urbano do país, São Paulo, e devido a algumas ações de políticas públicas traçadas pelo município e, em nível estadual, isso possibilitou que a cidade não fizesse parte do caos urbanístico ocorrido em cidades próximas e que integram a região metropolitana da capital. O fim na década de 1990 do trem suburbano da cidade configura como um dos fatores da não ocupação desordenada ocorrida em outras cidades do entorno. Suas características de serras e a já existência de residências secundária nas décadas de 1980 e 1990 proporcionou que a cidade se transformasse num importante refúgio de paulistanos à procura de lazer, turismo e descanso nos fins de semanas e feriados prolongados. A tradição da cidade como produtora de vinho, a gastronomia italiana e portuguesa e a criação em 2006 do Roteiro do Vinho, Gastronomia & Lazer deram um grande impulso no turismo com o crescimento considerável de empreendimentos no eixo estudado na pesquisa. Outro fator relevante é que as vinícolas atualmente em funcionamento na cidade tem consciência da necessidade de resgate do plantio de videiras em suas propriedades para atender um anseio do turista e visitante de ver *in loco* o fruto que deriva a bebida milenar e que em todo o mundo atraem milhões de turistas, por meio de eventos como vindimas, pisas da uva ou mesmo visita aos parreiras e tudo isso combinado com uma boa gastronomia que no caso de São Roque devido as origens portuguesas das vinícolas, está se tornando referência na enogastronomia com viés português em detrimento a outras regiões de enoturismo brasileira com grande traços da cultura italiana.

Referências Bibliográficas

ANTUNES. J.R., Lanzer. R.;M.. A Pedra Basalto como Atrativo Turístico em Roteiros

Temáticos para a Região da Uva e Vinho. Turismo em Análise. v. 16, n. 2, novembro de 2005. São Paulo: Aleph, 2005.

ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DE SÃO PAULO. Projeto de Lei 564/87 e Lei 6899/90 – Transforma em Estância Turística o Município de São Roque. São Paulo: DOE. 1990.

- ASSIS, L.F.**. Turismo de segunda residência: expressão espacial do fenômeno e as possibilidades de análise geográfica. Revista Território - Rio de Janeiro, Ano - VII, n. 11, 12 3 13 - set/out, 2003, São Paulo. 2003.
- AULICINO, M.P.**. Turismo e Estâncias - Impactos e benefícios para os municípios. São Paulo: Ed. Futura. 2001
- BRUNORI, G, et all.** Le strade del vino nel Friuli-Venezia Giulia. Acessado em 15 mar 2009. <http://www.mtvfriulivg.it/>
- BORRUSO, G, et all.** Il vino come risorsa nello sviluppo turistico in Friuli Venezia Giulia. Acessado em 15 mar 2009. <http://www.mtvfriulivg.it/>
- CAVACO, C.**. Turismo, comércio e desenvolvimento rural. In: ALMEIDA, Joaquim A., **RIEDL, Mário (orgs)**. Turismo Rural - Ecologia, Lazer e Desenvolvimento. Bauru: EDUSC, 2000.
- COBELLO, S.M.** Resgate da Identidade Cultural da Estância Turística de São Roque através do Roteiro do Vinho, Gastronomia & Lazer- um Estudo Preliminar. In: XI ENTBL - Encontro Nacional de Turismo com Base Local, 2007, João Pessoa-PB. Turismo de Base Local - Identidade Cultural e Desenvolvimento Regional, 2007, CD-ROM.
- COBELLO et all.** Construção do enoturismo em São Roque (Brazil): uma conspiração voltada ao desenvolvimento. Anais do XXXIV Congresso da OIV - Organização Internacional do Vinho. Porto - Portugal, 2011, CD ROM.
- DA CRUZ, R.C.A.**. Introdução à Geografia do Turismo. São Paulo: Roca, 2001.
- DAMIANI, A.**. População e geografia. São Paulo: Contexto. 2008.
- ELIAS, L. V.**. Paisage del viñedo: patrimonio y recurso. Pasos - Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Vol. 6, n. 2, Número Especial. 2008. Acessado em 15 mar 2009. <http://www.pasoonline.org>.
- FACALDE, Ivanira.** Paisagens vitícolas brasileiras. Anais do X Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. CD ROM 2004.
- FERRI, C.P., Pommer, C.V.**. Quarenta e oito anos de melhoramento da videira em São Paulo, Brasil. Acessado em 15 mar 2009. <http://scielo.br>.
- HENCHE, B.G.**. Marketing del turismo rural. Madrid: Pirámide, 2ª Edición, 2007.
- HERNANDES, J.L., Martins, F.P.**. Variedades de uvas para vinhos e suco. In: Bueno, S.C.S. (Org) Vinhedo Paulista. Coordenadoria de Assistência Técnica Integral - CATI. Impresso Especial. Campinas. 2010.
- LEI MUNICIPAL n° 3075** de 13 de agosto de 2007, oficializando o Roteiro do Vinho Gastronomia e Lazer.
- LIMA, V., Villani, A. (orgs)**. 3º Centenário de São Roque - Documentário Ilustrado. São Paulo: Atlas dos Municípios. 1957.
- MINISTÉRIO DO TURISMO.** Marketing de destinos turísticos. Editora Letras Brasileiras. 2010.
- PARRA, C.S, Silva.C.P.**. Agroturismo como fonte de renda para pequenos agricultores. Revista Científica Eletrônica de Turismo. Ano IV, N. 7, Janeiro de 2007. Garça.SP, 2007.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO ROQUE. Plano Diretor Municipal. Acessado em 01 mai 2011. <http://www.saoroque.sp.gov.br>.

SANTOS. M. A natureza do espaço. São Paulo: Edusp, 2008.

SIMÕES. O. Enoturismo em Portugal: as Rotas do Vinho. Pasos - Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Vol. 6, n. 2, Número Especial. 2008. Acessado em 15 mar 2009. <http://www.pasoonline.org>.

SOUSA. J.S.I. Uvas para o Brasil. Piracicaba: Fealp. 1996.

SOUZA. J. Relato oral. Entrevista realizada em maio de 1997.

TONINI. H. Políticas públicas e turismo: enoturismo no Vale dos Vinhedos/RS. Pasos - Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Vol. 6, n. 2, Número Especial. 2008. Acessado em 15 mar 2009. <http://www.pasoonline.org>.

TULIK, O. Turismo e meios de hospedagem: Casa de Temporada. São Paulo: Roca, 2001.

_____. Residências secundárias: repercussões sócio-culturais. In: Correa, T.P. (Org) Turismo & Lazer, prospecções do ir e vir. São Paulo: Edicom. 1996.

VERDI. A. R. Revitalização da cadeia vitivinícola paulista. Revista Análise e Indicadores de Agronegócio. Vol. 1, n. 1, jan. 2007.

CAMPANHA COMIDA É PATRIMÔNIO: COMUNICANDO A DIMENSÃO CULTURAL DA SEGURANÇA ALIMENTAR

Juliana Dias

Mestre em Educação em Ciências e Saúde, e doutoranda em História das Ciências, das Técnicas e Epistemologia (HCTE/UFRJ): juliana@malagueta.comunicacao.com.br

Mônica Chiffolleau

Mestre e doutoranda em História das Ciências, das Técnicas e Epistemologia (HCTE/UFRJ): monichiffolleau@yahoo.fr

Juliana Casemiro

Doutora em Educação em Ciências e Saúde e Professora Adjunta do Departamento de Nutrição Social do Instituto de Nutrição UERJ: julianacasemiro@gmail.com

Vanessa Schottz

Mestre em Saúde Pública e doutoranda no Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade (CPDA/UFRRJ): vanessaschottz32@gmail.com

RESUMO

Este artigo apresenta o contexto e o desenvolvimento da campanha Comida é Patrimônio, realizada pelo Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN). Partindo de documentos oficiais, políticas públicas e cartas políticas, busca-se nos processos comunicativos dialógicos, em rede e plurais aproximar a população da dimensão cultural da Segurança Alimentar. O objetivo do Fórum é mobilizar e engajar a sociedade civil para reconhecer e valorizar a comida como um bem comum, através de frases e imagens com tratamento artístico, que possa levar a consciência e reivindicação da comida como parte do território, das memórias, das identidades e dos saberes. O intuito é a emergência destas discussões no cotidiano dos debates, permeando um grupo alvo além dos acadêmicos e participantes de movimentos de controle social.

Palavras-chaves: Segurança alimentar e nutricional, identidade, cultura e patrimônio

ABSTRACT

This article presents the context and the development of the communication campaign for “Food is Heritage”, as idealized by the Brazilian Food Security and Sovereignty Forum (FBSSAN). Based on official documents, public policies, and letters with political content from various social movements, this campaign is immersing in dialogical and plural communication processes, aiming to get people to approach the cultural dimension of Food Security. The main goal is to raise awareness about the importance of food as a common heritage while understanding its value, in order to engage and mobilize people for this cause, which implies understanding the relevance of food as terroir, memory, identity and traditional knowledge.

Key words: Food Sovereignty and Security, Identity, Culture and heritage

INTRODUÇÃO

A relação entre comida, memória e identidade estão presentes na literatura, no cinema, nas ciências, na filosofia e religião. O sociólogo francês Pierre Bourdieu afirma que é “provavelmente nos gostos alimentares que se podem encontrar a marca mais forte e indelével do aprendizado infantil. São lições que resistem por mais tempo à distância ou ao colapso do “mundo nativo” (conhecido pelo mundo dos gostos primordiais e alimentos básicos) e que conservam a nostalgia” (BOURDIEU, 2008, p. 99). Tanto o olfato como o paladar têm o poder de convocar o passado, como concluiu o escritor

francês Marcel Proust na obra *Em busca do tempo perdido*. Ele atribuiu à Madeleine (bolinho de limão em forma de concha) e uma xícara de chá o fato de ter recordado de um período esquecido de sua infância. Essa refeição fez com que o autor deixasse de se sentir “mediocre, contingente e mortal”: “Mas no mesmo instante em que aquele gole, de envolta com as migalhas do bolo, tocou o meu paladar, estremeci, atento ao que se passava de extraordinário em mim” (PROUST, 1982, p. 31).

Na literatura brasileira encontramos uma genuína experiência proustiana no romance “Cozinheiro do rei: as aventuras de Pedro Karáí Raposo entre o Rio de Contas e a Corte de 1773 a 1823. A vida de um menino índio chamado Pedro Karáí foi transformada após bater a cabeça numa rocha. Ele ficou desacordado, dado como morto, e só renasceu com um mingau de tapioca com farinha de peixe preparado por sua mãe. Ao despertar, sua declaração se assemelha com a de Proust: “O mingau (...) entrou por meu organismo a dentro, enchendo meu estômago de alegria e paz, fazendo-me perceber, pela primeira vez na vida, o que era a fome e sua satisfação. Pensei, com minha cabeça de menino índio, que a coisa mais bela da vida era dar de comer a quem tem fome”. Mais tarde, na juventude, karáí declara: “eu já sabia que ia se formando em mim um repertório de sabores que me auxiliava a reconhecer os melhores e os piores, mas todos eles se equilibravam em volta do meu primeiro alimento verdadeiro, o mingau que minha mãe me havia feito provar e que por isso se tornara inesquecível” (RODRIX, 2013, p. 29).

Nos dois casos, a condição de estar entre a vida e morte, foi superado com um alimento intimamente ligado com o gosto primordial do qual fala Bourdieu, capaz de transformar a existência tanto de Proust quanto de Karáí. Os relatos remetam à análise do antropólogo norte-americano Sidney Mintz (2001) explica que os hábitos alimentares são veículos de profunda emoção. Para o autor, a comida e o comer são centrais no aprendizado social por serem atividades vitais e essenciais, embora rotineiras. As atitudes em relação à comida são aprendidas cedo e bem. Na visão de Mintz, esse comportamento alimentar é nutrido por adultos afetivamente “poderosos”, que conferem um poder sentimental duradouro. Assim, o autor explica que o lugar onde crescemos e as pessoas com quem convivemos vão aos poucos construindo um material cultural. Esse material dá forma ao nosso comportamento alimentar que “se liga diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social” (*ibidem*, p.31).

O socioantropólogo francês Edgard Morin afirma que o homem se realiza plenamente como ser humano na e pela cultura (MORIN, 2005, p. 52). De acordo com o pensador, se não dispusesse dessa dimensão, os humanos seriam primatas do mais baixo nível. Duas mutações-chaves são operadas no *homo sapiens* em seu processo de hominização: a cultura e a linguagem. A cultura é descrita por Morin como:

(...) memória generativa depositária das regras de organização social, ela é a fonte reprodutora de saberes, competências, programas de comportamento, e a linguagem conceitual permite uma comunicação em princípio ilimitada entre indivíduos membros de uma mesma sociedade. (MORIN, 2002, p. 210).

A maneira como nos alimentamos revela constantemente a cultura em que estamos inseridos. Mintz (2001) faz a ressalva de que os hábitos alimentares podem transitar entre conservadorismo e flexibilidade. Nesse sentido, as intensas transformações nos modos de comer a partir do século XIX resultaram em um sistema alimentar com escala planetária. Os processos de industrialização da agricultura e da fabricação de alimentos foram acompanhados da ruptura fundamental das relações humanas com o seu meio e lugar de memória. Assim, possibilitou “mascarar” cada um dos atributos sensoriais como o cheiro, textura, forma e sabor. A alimentação infantil tem recebido cada vez mais cedo a introdução de produtos alimentícios ultra processados (conteúdo alto teor de aditivos químicos, corantes etc), e se esforça para parecer “artesanal” ou “caseiro”, que leva à perda de consciência desta realidade alimentar hegemônica nos consumidores.

Consequências desta nova realidade são trazidas pela carta política do Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN)¹ ao destacar a epidemia de sobrepeso e obesidade infantil, que atinge 30% e 15% respectivamente das crianças brasileiras de 5 a 9 anos. De acordo com o documento, o enfrentamento e prevenção requerem ações de diferentes esferas: governo, empresas, famílias e sociedade civil. “Esse trabalho envolve desde a promoção do aleitamento materno até a desconstrução de um ambiente obesogênico”. Ao considerar que a memória é uma dimensão importante na relação com a alimentação, quais sentidos e identidades que estas marcas podem construir na infância? Esse é dos questionamentos que nos impulsiona a reivindicar a comida como patrimônio. O objetivo do artigo é apresentar a problemática alimentar e algumas das possíveis vias de enfrentamento por meio de processos comunicativos dialógicos, pautado na arte, na literatura e na poesia, que lembrem a importância de preservar o patrimônio e a cultura alimentar.

APROXIMAÇÕES ENTRE SEGURANÇA ALIMENTAR E A DIMENSÃO CULTURAL

A Segurança Alimentar e Nutricional, como preocupação aliada às políticas públicas, vem sendo um debate amplamente discutido por agentes de governo, ou de Estado, assim como por movimentos sociais, entre estas, sociedades corporativas científicas e profissionais, sindicatos e conselhos. Com a globalização da economia, o sistema alimentar moderno vem adquirindo novas feições. As questões envolvem, para o encaminhamento de soluções, atores da órbita da produção, da distribuição e consumidores de alimentos, assim como, suas inter-relações, hoje em dia mais intensas e apresentando cada vez mais influências recíprocas. Logo, os problemas apresentados, contemporaneamente, pelo aparente simples ato de comer, inserem-se entre os problemas de ordem complexa, requisitando ações igualmente no campo da complexidade para apontar possíveis soluções.

Observa-se um histórico recente marcado pela atuação de redes, fóruns, organizações e movimentos sociais que têm exercido pressão junto aos governos partindo de análises desta natureza. O Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN) foi criado em 1998 e, desde então tem-se tornado um articulador estratégico para este tema. As duas últimas décadas foram marcadas por avanços em termos de construção da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional LOSAN (11.346/ 2006) ao colocar como base da SAN “práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”; e a definição do conceito de Direito Alimentação Adequada e Saudável (DHAA) ao associar direito e acesso a “uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais dos indivíduos, de acordo com o ciclo de vida e as necessidades alimentares especiais, considerando e adequando quando necessário o referencial tradicional local” (CONSEA, 2007, p. 9).

Resultados importantes foram alcançados em termos de redução dos índices de insegurança alimentar e fome no país, impactados pela construção e reformulação de programas e ações governamentais, além do amplo processo de mobilização e organização da sociedade civil. No Brasil, o enfrentamento da problemática alimentar é amplamente discutido pela sociedade civil organizada por meio do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), criado em 1993. Trata-se de um mecanismo de controle social com participação de organizações sociais e do poder público. A 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (5ª CNSAN), realizada em novembro de 2015, resultou no manifesto “Comida de Verdade² no campo e na cidade: por direitos e soberania alimentar”. De acordo com a presidente do conselho, a antropóloga Maria Emília Pacheco, deve-se defender: “a comida como patrimônio, a qualidade da alimentação sem agrotóxicos e sem transgênicos e a função social da terra, considerando o grande legado dos indígenas³.”

¹ http://www.fbssan.org.br/index.php?option=com_content&view=article&id=402:carta-pol%C3%ADtica-do-fbssan-aponta-desafios-na-luta-por-seguran%C3%A7a-alimentar&catid=79&Itemid=641&lang=pt-br

² <http://www4.planalto.gov.br/consea/comunicacao/noticias/2015/novembro/manifesto-a-sociedade-mostra-o-que-e-comida-de-verdade>

³ http://www.fbssan.org.br/index.php?option=com_content&view=article&id=426:comida-de-verdade-uma-vis%C3%A3o-de-futuro&catid=79:noticias&Itemid=672&lang=pt-br

A carta política da 5ª CNSAN aponta as “mudanças hegemônicas” induzidas nas últimas décadas, que resultaram em modos de viver, morar, comunicar, cozinhar e se alimentar que não refletem as dinâmicas ricas, diversas e vidas da sociedade. No documento, a comida de verdade é:

(...) a salvaguarda da vida e do planeta, é saúde, é justiça socioambiental, é direito humano. Começa com o aleitamento materno e deve ser assegurada em todo o ciclo de vida. Sua plena realização requer que os povos tenham acesso à água e possam exercer o direito soberano de produzir e consumir alimentos saudáveis, variados, in natura ou minimamente processados, com preços acessíveis provenientes de sistema sócio-ambientalmente sustentáveis, como os sistemas agroecológicos e circuitos de comercialização direta (V Consan, 2015, p. 2).

O FBSSAN, em sua carta política publicada em 2013, informa que apesar das conquistas ainda faltam mecanismos de efetivação desses direitos “em face da persistência” e mesmo agudização tanto de ameaças que comprometem práticas alimentares saudáveis e respeitáveis da diversidade cultural, quanto de modelos responsáveis por danos sociais e ambientais que comprometem a biodiversidade. O documento registra que:

É preciso enfrentar as contradições brasileiras no campo da soberania e segurança alimentar e nutricional, tanto no âmbito nacional quanto na atuação internacional do país quando ela reforça modelos convencionais excludentes e concentradores. Isso se dá no contexto da chamada crise alimentar que, de fato, é sintoma de um sistema alimentar em crise (FBSSAN, 2013).

Agrega-se a este contexto a identificação da obesidade e de doenças relacionadas à alimentação como problemas emergentes e impactantes em todas as camadas de renda e faixas etárias. Este cenário alerta para os graves impactos das mudanças de práticas alimentares e sua indissociável relação com sistema alimentar hegemônico altamente envenenado e artificializado, como costuma afirmar Maria Emília Pacheco, presidente do Consea.

COMIDA COMO PATRIMÔNIO: TRAJETÓRIA DA SALVAGUARDA DE BENS CULTURAIS

A ideia de comida como patrimônio começou a ser propagada a partir de 1989, com a Recomendação sobre Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular, durante da 25ª reunião da Conferência Geral da Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura (UNESCO). A orientação foi dada aos países-membros, incluindo o Brasil, com o intuito de salvaguardar as manifestações culturais, caso das cozinhas regionais. No ano de 1996, é lançado, em Cuba, o projeto Turismo Cultural na América Latina e Caribe. O propósito era incentivar a urgência de desenvolver e aprofundar a reflexão sobre o patrimônio gastronômico regional, e destacar as receitas de cozinha como um bem cultural tão valioso quanto um momento.

Em 2003 foi promulgada a Convenção para a Salvaguarda de Patrimônio Imaterial. E, em abril de 2006, o governo brasileiro ratificou essa convenção por meio do decreto nº 5.753, o qual define patrimônio imaterial como:

(...) as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.

Desde 2000, o Brasil possui o Registro de Bens Culturais de Natureza Material e Imaterial (decreto nº 3.551), concedido pelo Instituto do Patrimônio Histórico, Artístico e Nacional (IPHAN). Na lista de patrimônios imateriais do Brasil, constam o Ofício das baianas de Acarajé, na Bahia; Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, bairro de Vitória no Espírito Santo; a Feira de Caruaru, em Recife, Pernambuco; o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas Regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre, em Minas Gerais; o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, na Amazônia; e a Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí. Estes são bens de natureza dinâmica, frutos de processos históricos de construção de sociabilidades, formas de sobrevivência, de apropriação de recursos naturais e de relacionamento com o meio ambiente.

Desde 2010, a cozinha tradicional mexicana, a gastronomia francesa e a dieta mediterrânea - que engloba o sistema culinário da Espanha, Marrocos, Grécia e Itália - passaram a integrar a lista representativa de Patrimônio Cultural Imaterial da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco).

COMIDA É PATRIMÔNIO: A CAMPANHA

A Campanha *Comida é Patrimônio* é uma plataforma de comunicação para divulgação e mobilização de um sistema alimentar mais justo, equitativo, sustentável e saudável. A ideia surgiu a partir do VII Encontro Nacional do FBSSAN, que teve como tema: “Que alimentos (não) estamos comendo?” Este debate levou aos cerca de 200 participantes do Encontro a perceberem o quanto a defesa da comida como um patrimônio é um caminho para aproximar a dimensão cultural da SAN. Isto porque a forma como o sistema alimentar está estruturado, coloca em alto risco esse patrimônio.

Esse patrimônio alimentar está ameaçado de diversas formas. Dentre as ameaças destaca-se a inadequação da legislação sanitária vigente no país que utiliza os mesmos parâmetros para a produção industrial e artesanal. Um dos grandes banidos pela Vigilância Sanitária é a colher de pau, porém, ela está impregnada de cultura, afetos, memória e sabor. É utensílio indispensável na cozinha brasileira, utilizada no dia a dia dos lares, seja no campo ou na cidade. Faz parte do ritual culinário, com seu acervo de gestuais e saberes. Segundo o sociólogo Gilberto Freyre, o artefato de madeira estava presente na culinária dos povos indígenas. Por ser um objeto emblemático e milenar, que mexe com múltiplas questões alimentares, a colher de pau foi escolhida como elemento simbólico da campanha.

A campanha lançada pelo Fórum surge deste contexto e as estratégias adotadas buscam criar identificação com diferentes públicos por meio da arte e da poesia. Foi o escritor Mineiro Rubem Alves quem inspirou a linguagem artística deste processo comunicativo, que associa o peso das palavras e o impacto das imagens para provocar a reflexão e iluminar os sentimentos e a ação. Alves



Tema: Comida é bem material e imaterial - Foto: Carolina Amorim | Design: Gregor Faching



V Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - Oficina Falas do Brasil – troca de sementes dentro da exposição Comida é Patrimônio – novembro de 2015, em Brasília (DF). Foto: Ubirajara Machado

comparou as ideias com as pimentas, alegando eu ambas têm a capacidade de provocar um incêndio, basta uma brasa, um único pensamento-pimenta.

METODOLOGIA

Comida é Patrimônio garimpou pensamentos-pimentas de poetas, literários, militantes, cozinheiros, agricultores, antropólogos, gastrônomos para colocar brasas na comunicação sobre alimentação. As frases selecionadas foram agrupadas em quatro eixos: comida é bem material e imaterial; comida é afeto, memória identidade; comida é diálogo de saberes; e modos de produzir, viver e comer. Esses pensamentos foram transformados em cartazes, utilizando imagens de qualidade e um tratamento artístico. Além dos cartazes foram produzidos artigos sobre os eixos. Essa primeira parte foi realizada exclusivamente pela internet. Os pensamentos-pimentas e os artigos foram publicados na página do FBSSAN no *Facebook* e no site da organização, de janeiro a outubro de 2014. O trabalho foi desenvolvido pelo Fórum em parceria a agência de comunicação Malagueta, formada por jornalistas e pesquisadoras na área de fotografia, arte, filosofia e alimentação e um designer.

A segunda fase da campanha ganhou oficinas, deixando fluir o pensamento colaborativo e com o intuito de co-criar novos pensamentos-pimentas. Outra frente da plataforma de comunicação foi uma exposição itinerante, onde o visitante é estimulado a contribuir com seus pensamentos-pimenta e interagir com a mostra, seja com receitas, sementes, ideias numa parede de papelão de seis metros de largura. A exposição já passou pelo Encontro Nacional de Agricultura Urbana, no Rio de Janeiro; pela 5ª CNSAN, em Brasília, onde ao final da Conferência, graças às interações e contribuições do público, transformou-se numa “instalação pedagógica”; e pelo seminário Avanços e Desafios das Políticas Públicas da região do Mercosul – a importância da participação dos movimentos sociais na construção do seu sentido emancipatório, em Buenos Aires, na Argentina.

O pensamento participativo percebe que tudo faz parte de tudo. Dá-se conta de que o seu próprio ser participa da Terra, de que não há um ser independente. É o mesmo que dizer que somos nutridos pela Terra. Consideremos os alimentos – nós os compartilhamos, literalmente. A comida, que parece ser um objeto separado, transforma-se em nós mesmos. Onde ela se transforma em nós? Como ela pode fazer isso? Em que ponto? Onde poderíamos traçar a linha que marca o início dessa transformação? Como se vê, há algo errado como o fato de considerarmos, de modo literal, a comida como objeto separado. Essa literalidade mental tende a fragmentar as coisas, enquanto o pensamento participativo tende a juntá-las. (BOHM, 2005, p.154). Em 2016 será lançada a terceira etapa da campanha, com nova série de pensamentos-pimenta e outras ações estratégicas.



V Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - Oficina Falas do Brasil – troca de sementes dentro da exposição *Comida é Patrimônio* – novembro de 2015, em Brasília (DF). Foto: Ubirajara Machado

As cartas políticas construídas e publicadas por diversos movimentos sociais têm se mostrado um importante meio de comunicação. Esses documentos buscam dar protagonismo a diferentes vozes e modos de conhecimento, promovendo o diálogo num terreno árido onde apenas um sistema de comunicação de massa prevalece, que mais parece um monólogo, tal como ocorre na produção de alimentos, onde predomina a monocultura. Tomando como exemplo a carta política do III Encontro Nacional de Agroecologia encontramos caminhos para iluminar nossa questão. O documento traz

uma seção chamada “Comunicando um Brasil agroecológico”, no qual destaca que a comunicação é um direito fundamental para a efetivação da democracia em nosso país.

Entre os compromissos propostos pela Articulação Nacional de Agroecologia (ANA) para os comunicadores estão: revelar os conflitos, as violações de direitos e as injustiças sociais e ambientais. O modelo que vem sendo discutido e desenvolvido pelas redes de organizações sociais e civis passa por uma comunicação plural, dialógica, horizontal e em rede. O intercâmbio e o fortalecimento dessas experiências em diferentes veículos (rádio, internet, jornais, revistas e televisão) amplia o modelo de comunicação que se espera ao potencializar as ações desses grupos em prol de um sistema alimentar justo. Assim, é possível construir novos espaços de trocas e saberes para o enfrentamento dos desafios contemporâneos em que a alimentação é central: fome, obesidade, degradação do solo, da água, das florestas, desigualdade econômica e social. “É nesse sentido que a efetivação do direito à comunicação também conduzirá à consolidação da agroecologia como o único modelo viável e sustentável para a agricultura brasileira”, informa a carta¹.

COMIDA É AFETO, MEMÓRIA E IDENTIDADE

A comida é o vínculo mais resistente entre o indivíduo e sua cultura, depois da língua. O antropólogo francês Levi-Strauss concluiu em seus estudos que a cozinha desfaz a oposição entre natureza e cultura ao transformar o alimento cru em cozido. A comida é um elemento importante que serve para os grupos sociais tomarem consciência de sua identidade e de sua etnicidade – entendida como o sentimento de fazer parte de uma entidade cultural distinta. O compartilhamento passa a significar o reconhecimento e a aceitação/incorporação dessas diferenças, conforme explica os antropólogo espanhol Jesús Contreras e Mabel Garcia.

Contreras e Garcia (2011) indicam que a ligação entre comida e etnografia tem demonstrado como as regras alimentares foram, ao longo do tempo, uma proteção contra a aculturação e a perda de identidade diante do contato cultural com outros grupos. A cozinha, na avaliação do autor, é considerada mais conservadora do que a religião, a língua ou qualquer outro aspecto da cultura. Existem elementos fundamentais que continuam resistindo às conquistas, aos processos de colonização ou à mudança social e tecnologia, e inclusive, aos efeitos da industrialização e da urbanização.

O antropólogo brasileiro Raul Lody (2008) sinaliza que o imaginário popular valoriza a relação entre comida e identidade por meio dessas expressões populares. No Brasil, quem nasce no Estado do Rio Grande do Norte é conhecido como papa-jerimum ou potiguar, que quer dizer papa-camarões; papasururu para os que nascem em Alagoas; ou papa-goiaba para os nascidos no Estado do Rio de Janeiro. Na Bahia, os que nascem na cidade de Itabuna são papa-jacas, os do município de Ilhéus, papacaranguejo e papa-siri. Estes exemplos ilustram algumas maneiras de situar homem, comida e lugar, patrimonializando o que se come enquanto atestação de uma cultura, conforme argumenta Lody: “ao mesmo tempo, os movimentos de patrimonialização da comida buscam matrizes, emblemas e modelos nas sociedades tradicionais. Buscam também a nação, o povo, o segmento étnico, o típico, o que é regional, o que é do lugar, da assinatura de quem cozinha, onde se come, e como se come” (LODY, 2008, p. 406-407).

No entanto, Lody alerta que a identidade não é algo acabado, por isso, prefere falar em identificação e compreendê-la como um processo em movimento. O pensamento do historiador italiano Massimo Montanari (2008) segue nessa direção ao definir cultura como o ponto de interseção entre tradição e inovação: “é tradição porque é constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem sucedida: assim poderíamos definir a tradição. A cultura é a interface entre as duas perspectivas” (*Ibidem*, p.26).

¹ <http://enagroecologia.org.br/files/2014/05/Carta-Pol%C3%ADtica-do-III-ENA.pdf>

As formas de se alimentar, os produtos consumidos e a forma de cozinhá-los estão relacionados com os recursos locais, com as características do clima e dos solos, ou seja com o território, com as formas de abastecimento e com o comércio. Desta forma, compartilhar hábitos ou preferências alimentares proporciona um certo sentido de pertencimento e de identidade. Assim, seria possível dizer que a comida alimenta, também, o coração, a mente e a alma. É também o que nos mostra o antropólogo Mintz, o escritor Proust e o personagem da ficção Karaf. A identidade e o afeto são sentimentos que chegam em nós através dos sentidos que constituem as entradas para o âmbito da cultura.

Os autores mexicanos Toledo e Barrera-Bassols (2015) propõem o resgate de uma memória biocultural para enfrentar a sequência acumulada de crises cada vez mais agudas que, no fundo, são a expressão de uma crise geral ou estrutural, uma crise de civilização. Eles ponderam que as chaves para enfrentar a atual crise ecológica e social, desencadeada pela revolução industrial, pela obsessão mercantilista e pelo pensamento racionalista, é olhar para as sabedorias milenares. Estas fontes de saber que são amplamente ignoradas, aviltadas e mal interpretadas (TOLEDO E BARRERA-BASSOLS, 2015, p. 25).

DO LUGAR DE MEMÓRIA AO NÃO LUGAR

De acordo com o teórico cultural jamaicano Stuart Hall (2011) estamos assistindo a uma mudança estrutural nas sociedades modernas, a partir do final do século XX. E entre os fatores dessa desestruturação estão a fragmentação das paisagens culturais de classe, gênero, sexualidade, etnia, raça e nacionalidade. No passado, essas referências forneceram sólidas localizações como indivíduos. Hall ressalta ainda que nas sociedades tradicionais, o passado é venerado e os símbolos são valorizados porque contêm e perpetuam a experiência de gerações. “A tradição é um meio de lidar com o tempo e o espaço, inserindo qualquer atividade ou experiência particular na continuidade do passado, presente e futuro, os quais, por sua vez, são estruturados por práticas sociais recorrentes”.

O teórico aponta que na modernidade, as práticas sociais são constantemente examinadas e reformuladas à luz das informações recebidas sobre aquelas próprias práticas, alterando, assim, constitutivamente, seu caráter. Avanços perturbaram a função identificadora da culinária, as funções do âmbito doméstico passaram para as fábricas, para o sistema de mercado, “alimentação industrial”, os lugares perderam seu significado. Recorremos à Carta Política do Fórum ao nos alertar a respeito da lógica privada que avança sobre as ações de abastecimento e comercialização de alimentos, com a desregulamentação dos mercados, que leva ao favorecimento de circuitos longos, orientação para exportação e avanço das grandes redes supermercadistas nas esferas do varejo e também no atacado. Como consequência, aponta Hall, encontramos, o indivíduo isolado, exilado ou alienado, colocado contra o pano de fundo da multidão ou da metrópole anônima e impessoal.

Quanto mais a vida social se torna mediada pelo mercado global de estilos, lugares e imagens, as identidades se tornam desvinculadas – desalojadas- de tempos, lugares, histórias e tradições específicos e parecem “flutuar livremente”. Assim, o autor esclarece que estamos vivendo no não lugar. Cada vez nos sentamos à mesa mais solitariamente. Afeto, convívio e relações são banidos da nossa identidade e memória. Contreras e Garcia (2011) corroboram com esta ideia ao indicar que essa evolução contribui para a banalização e desritualização da alimentação. As cidades industrializadas tendem a apagar originalidade regional ou nacional. Nos grandes centros urbanos, imposição de padrões de produção e consumo desagregam culturas e hábitos alimentares locais, comprometem a qualidade de vida e a sustentabilidade ambiental.

A linguagem tem sido apropriada pelo marketing das emoções. Se no início da industrialização existia certa desconfiança dos (não) alimentos. De acordo com o historiador espanhol Felipe Armesto, a industrialização era percebida como geradora de impureza, corrupção e adulteração. A ciência da comida ficou obcecada pela pureza e o processo de desenvolvimento nas indústrias alimentícias foi dirigido para produtos uniformes, previsíveis e seguros. Todas as antigas prioridades das cozinhas tradicionais foram superadas: prazer, individualidade, identidade cultural.

Na visão de Contreras e Garcia (2011), a publicidade evidencia claramente a profusão de informações, dentro do conjunto de canais que transmitem mensagens sobre alimentação. A publicidade de alimentos é capaz de unificar em torno de um único produto ou serviço os discursos mais diversos e contraditórios: medicina-nutrição; estética; gastronomia, tradição-identidade; exotismo, ecologia; hedonismo, progresso e modernidade, que aparecem em maior ou menor grau em produtos alimentícios. Muitos comportamentos alimentares baseiam-se nas estratégias de marketing e não em experiência racional ou práticas tradicionais.

O posto de “adulto afetivamente poderoso”, do qual fala Mintz, não deveria ser ocupado, nem dividido, pelas corporações globais para as quais o alimento é tratado como mercadoria. No entanto, estas se utilizam da dimensão afetiva da comida para demonstrar empatia. As memórias gustativas não deveriam ser acúmulo de marcas, antes deveriam permanecer como um delicioso baú de sabores singulares. Que teria acontecido com o índio Karáí sem a existência do Sertão da Bahia, onde nasceu, sem os alimentos locais desse território? Sua salvação da miséria, da violência, do preconceito e da escravidão foi a forte ligação que estabeleceu com seu alimento local. Essa identidade o acompanhou por toda a sua existência, dando-lhe autonomia, dignidade, cidadania e, principalmente, liberdade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Defender a comida como um patrimônio, e um bem comum acessível a todos, em quantidade e qualidade é um ato político. Nesse sentido, é fundamental enfrentar as contradições do sistema alimentar moderno para preservar o que se come, quando se come, com quem se come. O Fórum, por meio de sua carta, questiona a estrutura desse sistema por apresentar um modelo agrícola baseado na monocultura de grande escala com elevado uso de agrotóxicos; o controle exercido por reduzido número de corporações desde a produção até o varejo; e padrões prejudiciais à saúde humana, estimulado por uma publicidade de alimentos dirigida, principalmente, ao público infanto-juvenil. Tais fatores associados constituem uma crise alimentar global que ameaçam a soberania e segurança alimentar dos povos, colocando em risco a agrobiodiversidade.

Entendemos, assim, a importância da preservação das tradições, dos modos de vida, dos lugares da memória e das cozinhas, como meio para proteger traços identitários. As organizações e redes sociais integradas ao FBSSAN sinalizam a importância de repensar a relação que temos com os alimentos, fortalecendo-os como elemento da memória, da identidade e do afeto. De acordo com o Novo Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), estamos em um momento de transição. Estudos populacionais sobre a dieta brasileira mostram que em 2009 a proporção de alimentos ultraprocessados consumidos no Brasil correspondia a 28% do total de calorias. Em 2003 era 23%; e nos anos 1980 era menos do que 20%.

Apesar desses dados, ainda hoje 70% das calorias que o brasileiro consome vêm de alimentos minimamente processados e de preparações culinárias. É importante, então, reivindicar a nossa cultura alimentar. Identidade é um caminho de retorno para o lugar da memória. Como vimos, nas modernas sociedades urbanizadas e industrializadas, através da industrialização e da tecnologização generalizaram-se modelos culturais, que tendem a apagar qualquer originalidade regional ou nacional. No entanto, aparece uma rejeição contra a homogeneização e movimentos de afirmação de identidade. Assim, nasce o mercado dos particularismos alimentares, operações de resgate de alimentos tradicionais, cultivos, alimentos artesanais, denominações de origem, terroir, apoiados por projetos políticos, em alguns casos. Nesse espaço de suposta autenticidade, os produtos repousam no seu valor de uso. Emerge uma visão paradisíaca da ruralidade. Surge, então, a neorruralidade, a mais valia e qualidade de vida estão ligados à recuperação do que desapareceu ou que está em vias de desaparecer: a cultura alimentar e com sua memória, que por sua vez está ligada à identidade social e ao sentido de nós mesmos.

A campanha *Comida é Patrimônio* pretende contribuir para o diálogo sobre quão importante é a relação entre comer e preservar e, valorizando a sabedoria do instinto - onde as culturas regionais são tecidas por gerações - como guia admirável da boa alimentação, tal qual constatou Josué de

Castro. Ao defender a comida como um patrimônio, lutamos para que este bem material e imaterial seja apreendido como símbolo de afeto, capaz de transformar, mobilizar e engajar.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES, R. Pimentas. Para provocar um incêndio, não é preciso fogo. 1ª reimpressão. São Paulo: Ed. Planeta, 2012.

ARMESTO, F. Comida: uma história. Trad.: Vera Joscelyn. Rio de Janeiro: Ed. Record, 2004.

BOHM, D. Diálogo: comunicação e redes de conveniência. São Paulo: Palas Athena, 2005.

BOURDIEU, P. A distinção: crítica social do julgamento. Trad.: Daniela Kern e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS, ZOUK, 2008.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea). Presidência da República. GT Alimentação Saudável, Relatório Final. Brasília (DF), março de 2007. Disponível em: < <http://www4.planalto.gov.br/> .

BRASIL. Lei 11.346 (LOSAN), de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília (DF), 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2ª. Ed. Brasília - DF, 2014. Disponível em: < <http://bvsms.saude.gov.br/>.

BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea). Presidência da República. Manifesto da 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional à Sociedade Brasileira sobre Comida de Verdade no Campo e na Cidade, por Direitos e Soberania Alimentar. Brasília (DF), 2015. Disponível em: < <http://www4.planalto.gov.br/consea/comunicacao/noticias/2015/novembro/manifesto-a-sociedade-mostra-o-que-e-comida-de-verdade>.

CONTRERAS, J.; GARCIA, M. Alimentação Sociedade e Cultura. Trad.: Mayra Fonseca e Bárbara Atie Guidali. Rio de Janeiro: FioCruz, 2011.

HALL, S. A identidade cultural na pós-modernidade. Rio de Janeiro: DP&A, 2011.

LODY, R. Brasil bom de Boca: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Ed. Senac SP, 2008.

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

MONTANARI, M. Comida como cultura. Trad.: Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Ed. Senac SP, 2008.

MORIN, E. O método – 1. A natureza da natureza. Trad.: Ilana Heinber. 2ª Ed. Porto Alegre (RS): Ed. Meridional, 2002.

MORIN, E. Os sete saberes necessários à educação do futuro. 10ª ed. São Paulo: Cortez; Brasília, DF; UNESCO, 2005.

PROUST, M. No Caminho de Swann. Trad. Mário Quintana. São Paulo: Ed. Abril Cultural, 1982.

RODRIX, Z. O cozinheiro do rei: as aventuras e desventuras de Pedro Karáí Raposo, entre o Rio de Contas e a Corte de 17773-1823. São Paulo: Editora Madras, 2013.

TOLEDO, V. M; BARRERA-BASSOLS, N. A memória biocultural: a importância ecológica das sabedorias tradicionais. Trad.: Rosa L. Peralta. 1ª ed. São Paulo: Expressão Popular, 2015.

CONTRIBUIÇÃO PARA A ELABORAÇÃO DE UM "ROTEIRO DOS LAGARES PRÉ-HISTÓRICOS DO CONCELHO DA MÊDA"

CONTRIBUTION TO THE CREATION OF AN "ITINERARY OF PREHISTORIC LAGARES IN THE MUNICIPALITY OF MÊDA"

Antonio Pirra
IUTAD, Deptº Agronomia; CQ-VR - Centro Química, Vila Real apirra@utad.pt

Mila Simões de Abreu
UTAD, Unidade de Arqueologia, Dep. Geologia;
CETRAD - Centro de Estudos Transdisciplinares para o desenvolvimento msabreu@utad.pt

Rui Tina Neto
UTAD, Unidade de Arqueologia, Dep. Geologia;
ALTER IBI - Associação para o Desenvolvimento Transfronteiriço - ruitinaneto@iol.pt

RESUMO

Os lagares escavados nas rochas constituem um elemento fundamental para o estudo da origem da vinicultura em terras do Douro. O conjunto identificado no concelho da Mêda, pelo seu estado de preservação, acesso e localização apresenta-se ideal para ser visitado. O estudo da forma como eram utilizados esses lagares pode ser a peça inicial para a constituição de um roteiro turístico que proporciona ao visitante uma verdadeira viagem no tempo aos primórdios da fabricação do vinho.

Palavras-chave: lagares, História da vinicultura, Mêda, Douro, arqueologia do vinho

SUMMARY

The treading basin or "lagares" carved in bedrock are a key element for the study of the origin of viniculture in the Douro region. A group of "lagares" identified in the municipality of Mêda is ideal to be visited because of its state of preservation, access and location. The study of how these "lagares" may be the first step for the creation of a tourist itinerary that takes the visitor in a voyage back in time to the early days of wine making.

Key Words: lagares, history of viniculture, Mêda, Douro Valley, wine Archaeology

1. Síntese histórica: a origem do vinho

O vinho está profundamente ligado à história do homem. A sua origem precisa é impossível de se apontar, pois seguramente nasceu muito antes da existência de documentos escritos. A história do vinho abrange, portanto, diversos períodos da humanidade e tem sem dúvida uma importância de carácter social, cultural e religiosa transversal.

Ao longo dos tempos, diversas foram as lendas sobre a origem do vinho. Para os cristãos, de acordo com o Velho Testamento (Génese, Cap. 9, Vers. 20), foi Noé, após o dilúvio e ao desembarcar da Arca, quem plantou um vinhedo e produziu o primeiro vinho do mundo. Já os gregos garantiam que a bebida era uma dádiva dos Deuses do Olimpo. Teria sido Sileno, professor de Dionísio (o deus do Vinho) que o iniciou nas artes do cultivo e produção do precioso néctar. O consumo de vinho faz parte de rituais de Judeus e Católicos, como por exemplo, na celebração da Santa Missa. No Egipto,

como relata Pultarco, a semelhança da cor do vinho tinto (chamado *Shedeh*) com a cor do sangue era motivo de superstição pelo que não era bebido.

Embora a presença de uvas (grainhas) seja conhecida, em contexto arqueológico, ainda no Paleolítico tal facto não demonstra, por si só, que tenha sido feito vinho. O cultivo de videiras para a produção de vinho inicia-se com o processo de Neolitização, primeiro no Médio Oriente e depois na Europa do Sul, quando o homem começa a abandonar o estilo de vida nómada e a criar hábitos sedentários, levando ao aparecimento dos primeiros povoados e ao nascimento da agricultura, da pastorícia e do artesanato (olaria e tecelagem).

As mais antigas sementes de uvas cultivadas, descobertas em escavações arqueológicas na Geórgia (localizada no Cáucaso, fronteira entre a Europa e a Ásia), datam de cerca 7.500 anos (McGovern *et al.* 1997) e foram classificadas como *Vitis vinífera* variedade Sativa, facto que reforça o argumento de que as uvas eram já cultivadas e o vinho presumivelmente produzido desde o V milénio. Análises bioquímicas de resíduos identificados em potes de barros (Fig. 1), provenientes de escavações em Hajji Firuz Tepe no noroeste do Irão, revelaram a presença de vestígios de Terebinto (*Pistacia terebinthus*) usado provavelmente como conservante do vinho (Berkowitz, 1996).



Fig. 1 - Um dos famosos vasos de Hajji Firuz Tepe (Irão) onde foram encontrados vestígios de Terebinto estudados por McGovern e colegas (adaptado da McGovern *et al.* 1997)

A videira era também uma espécie nativa na maioria das regiões do Oriente Próximo onde, em contexto arqueológico, apareceram grainhas em sítios como Çatal Hüyük (Turquia), Damasco (Síria), Byblos (Líbano) e na Jordânia.

Os primeiros documentos escritos a referenciar o cultivo da uva datam de 5000 a 3000 a.C., gravados em placas de argila húmida, em escrita cuneiforme, nas cidades Sumérias de Uruk, Ûr e Kish, situadas na Mesopotâmia. Entre os vários escritos encontram-se desenhos de folhas de videira e de indivíduos a beber vinho em taças.

Foi a civilização Egípcia a deixar os primeiros registos iconográficos nas suas pinturas e documentos, datados de 3000 a 1000 a.C. Nos túmulos dos faraós foram encontradas pinturas que retratam com detalhe as várias fases da preparação do vinho tais como, a colheita da uva, a prensagem e a fermentação. Igualmente, são registadas cenas mostrando como o vinho era bebido em jarros, taças ou através de canudos, tudo num ambiente requintado e festivo (McGovern *et al.* 1997)



Fig. 2 - Cultivo e fabrico de vinho no Egipto, Luxor (Tebes) pintura no Túmulo de Khaemwaset. Novo Reino, Dinastia XX. Egipto c. 1500 a.C. (Foto The Yorck Project - wikipédia)

Com os Fenícios, a partir dos inícios do 2º milénio a.C., o vinho começou a fazer parte das rotas comerciais tendo chegado à Europa mediterrânica, África central e reinos Asiáticos. Era então um produto que fazia parte das trocas que os fenícios negociavam com os povos do extremo ocidental peninsular e que esteve presente a partir de meados do 2º milénio a.C., nos entrepostos mercantis da parte sul da Península Ibérica (Brun 2004).

Na Antiga Grécia, o vinho torna-se importante nas relações comerciais e sociais, vital para o desenvolvimento grego como para todo o mediterrâneo zona de domínio da cultura grega a partir do 1º milénio a.C., tanto a nível económico como sociocultural. Além destes aspetos o vinho, que era maioritariamente um privilégio das classes mais altas, representava para os gregos um elemento místico demonstrado no culto ao deus do vinho Dionísio, filho de Zeus, que significava não só o poder efusante do vinho, como também a sua influência social benéfica.

A partir do século VIII a.C., com a fundação de Roma e a conseqüente conquista de territórios por todo o Mediterrâneo e Europa Central, os romanos começam a investir na agricultura com tenacidade e a vitivinicultura evolui consideravelmente, atingindo grandes produções.

Os romanos transformaram o vinho na sua bebida favorita e na da maioria dos povos subjugados, passando a ser consumido por todo o Império, em particular nas *tabernae* cheias de legionários e de mercadores. O cultivo da vinha tornou-se numa demarcação de território e numa das formas de Roma impor a sua cultura e os seus costumes nas áreas que dominaram.

É no período da romanização do atual território português que a constante presença das hostes romanas e, sobretudo, a integração nas suas legiões de grandes grupos recrutados entre as comunidades indígenas, que se deu provavelmente a vulgarização do consumo de vinho, o que conseqüentemente estimulou a produção local.



Fig. 3 – Vindima na época Romana (Foto MSA – Museu de Mérida).

Uma lenda refere que a Lusitânia teria sido fundada por Luso, filho de Baco, demonstrando a já antiga relação do nosso território com o vinho.

Teria a vinha existido na zona do Douro antes da chegada dos romanos? Até ao momento tal hipótese é formulada por muitos embora a evidência arqueológica de tal facto seja escassa. Foram encontradas grânhas de uva no Abrigo do Buraco da Pala, na Serra de Passos (Mirandela) pertencentes ao Calcolítico mas tal achado por si só não basta para justificar a fabricação de vinho. No entanto são cada vez mais os investigadores que acreditam que pelo menos na Idade do ferro o cultivo da vinha existiria no Douro mesmo sendo provavelmente uma atividade marginal (Almeida 1996).



Fig. 4 - Mosaico encontrado na *Villa Romana* de Vale de Mouro, Coriscada, concelho da Mêda, representando o Deus Baco com um *oinochôe* vertendo um líquido (vinho?) na mão direita.

(Foto gentilmente cedida pela Câmara Municipal da Mêda)

2. Origem da produção de vinho no Douro: os lagares rupestres

A falta de informações poderá, no futuro, ser talvez colmatada com o estudo mais detalhado dos numerosos lagares em pedra presentes um pouco por todo o território português e em especial na zona do Douro. Conhecem-se na verdade lagares, lagaretas ou lagariças rupestres escavados na rocha em todo o Mediterrâneo, desde a Síria à Palestina, passando por Itália, França e até à Península Ibérica. No nosso território são mais vulgares no norte e centro do país, principalmente em áreas graníticas. Apesar de comuns, o seu estudo não despertou até hoje a curiosidade de muitos investigadores dos espaços rurais. São escassas as publicações sobre esta temática, o que impede a comparação de tipologias e a relação destas com a sua funcionalidade. A principal limitação de estudo destes lagares reside na dificuldade de, na sua larga maioria, ser impossível relacioná-los de forma direta com contextos arqueológicos que possibilitem a recolha de informações quanto à sua cronologia, funcionalidade mais precisa e relação com eventuais espaços habitados ou de exploração agrícola.

Com este artigo pretende-se dar a conhecer algumas das características das estruturas rupestres de lagares que foram sendo identificadas e inventariadas no âmbito de várias prospeções arqueológicas realizadas no concelho da Mêda (Coixão *et al.* 2009).



Mapa 1 - Distribuição dos lagares escavados no Concelho da Mêda, (M S A Jaffe).

Legenda: círculo pequeno - um lagar; círculo maior - 2-5 lagares

Tabela 1 – Lista dos locais com interesse para a arqueologia do vinho no Concelho da Mêda

Denominação	Nº de lagares	Freguesia	Tipo
Vale d'El Rei	1	Barreira	Vila Romana e Lagar
Mosteiros	1	Casteição	Lagar
Vale do Mouro	0	Couriscada	Vila Romana
Muimentos	1	Fontelonga	Lagar
Alagão	1	Longroiva	Lagar
Castanheiro	1	Longroiva	Lagar
Chão da Forca	1	Longroiva	Lagar
Cruzinha	1	Longroiva	Lagar
Pintas	1	Longroiva	Lagar
Quinta da Canadinha	3	Longroiva	Lagar
Quinta do Falhas	1	Longroiva	Lagar
Safarejo / Cruzinha	1	Longroiva	Lagar
Safarejo II	1	Longroiva	Lagar
Trigeiras I	2	Longroiva	Lagar
Trigeiras II	1	Longroiva	Lagar
Valoira	1	Longroiva	Lagar
Vinha do Celestino	1	Longroiva	Lagar
Almares	4	Marialva	Lagar
Capelão	1	Marialva	Lagar
Fonte da Pipa	1	Marialva	Lagar
Lameiro dos Amarais	1	Marialva	Lagar
Quinta da Leveira ou Lobeira	4	Marialva	Lagar
Quinta da Meia légua	5	Marialva	Lagar
Quinta do Raças	4	Marialva	Lagar
Ola	1	Mêda	Lagar
Quinta de S. João II	1	Mêda	Lagar
Quinta do Moreiró II	1	Mêda	Lagar
Quinta do Moreiró III	1	Mêda	Lagar
Quinta do Vale da Manta	1	Mêda	Lagar
Santa Cruz	1	Mêda	Lagar
Vale dos Pios ou Pias	1	Mêda / Fontelonga	Lagar
Santa Bárbara	3	Paipenela	Lagar
Quinta de Perais	4	Rabaçal	Lagar
São Sebastião	4	Rabaçal	Lagar

Apesar de não haver documentação escrita que refira diretamente este tipo de estruturas no concelho da Mêda, é provável que a maioria fosse destinada à transformação da uva. O plantio da vinha é claramente referido a partir da época medieval mas a sua origem pode ter raízes anteriores.

Dos levantamentos efectuados até ao momento é possível propor uma tipologia que inclui quatro tipos: rectangulares ou sub-rectangulares, de forma predominantemente quadrangular ou sub-quadrangular, circulares com menor dimensão que as anteriores e de sepulturas escavadas na rocha

que foram posteriormente reutilizadas. Analisando a distribuição dos lagares verifica-se que a totalidade dos que são por agora conhecidos localiza-se em altitudes compatíveis com o plantio da vinha sendo pois provável que estas estruturas se localizassem dentro das próprias vinhas (Mapa 1) ou na sua imediata proximidade.

3. Modo de funcionamento dos lagares

O conhecimento que temos do modo de funcionamento de alguns destes lagares rupestres baseia-se, parcialmente, nos conhecimentos atuais quer dos lagares de origem romana quer dos lagares tradicionais até há pouco tempo em funcionamento. De modo geral, nunca foi possível relacionar direta ou indiretamente os lagares a vestígios arqueológicos romanos no Douro, o que leva a supor que a sua maioria poderão ser de épocas anteriores ou posteriores.

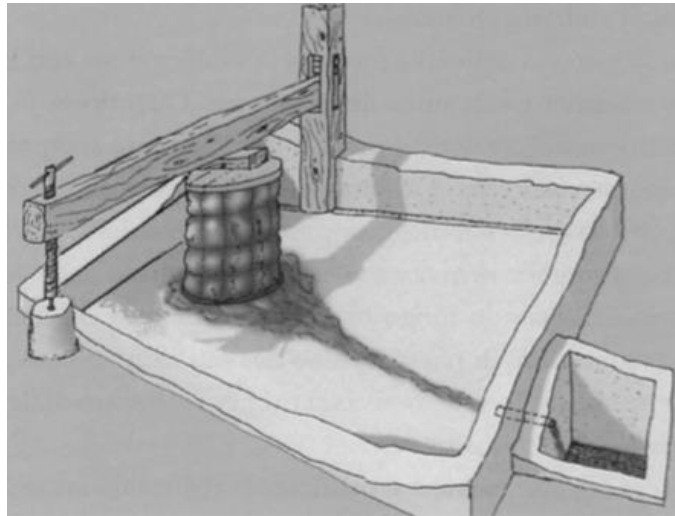


Fig. 5 - Reconstrução da utilização dos lagares escavados na rocha

(Lanfredini & Laurenzi 2011: 13 – fig. 1)

Foi esta constatação que levou à adopção de uma nomenclatura mais próxima dos termos em português. Para uma melhor compreensão faz-se a relação entre o nome em latim e o termo usado em português. Possível de identificar como registo arqueológico dos lagares rupestres são as estruturas que foram escavadas na rocha, ou seja, a pia para a pisa (ou *calcatorium*), os canais de escoamento do líquido extraído da pisa, em alguns casos, o pio (ou *lacus*) e os buracos de poste que suportariam a estrutura para prensagem (ou *stipites*).

Independentemente da forma que os vários lagares apresentam, todos teriam uma área para esmagamento, fosse ela efectuada por pisa por pé humano, e/ou através de processos mais complexos que implicavam a utilização de mecanismos em madeira, pesos, contrapesos e pedras de lagar. Este processo era efectuada numa pia, frequentemente de pouca profundidade (*calcatorium*) escavada no granito. O líquido resultante deste processo escorreria por canais ou bicas para um novo espaço, o pio ou *lacus*, que estava separado do anterior e que poderia ser escavado na rocha ou, em alternativa, ser amovível.



Fig. 6 - Mosteiros, Casteirão um dos lagares escavados na rocha mais bem conservados no concelho da Méda. (Foto Rui Tina Neto)

O *calcatorium*, como o próprio nome indica, é a área de pisa da uva (de 4 a 7 m² em média) pelo processo tradicional de esmagamento pelo pé do homem. Deste tratamento vai-se formando o mosto que uma vez arrancado ao fruto escorre para o *lacus* (de 300 a 1300 L em média) com recurso ou não a uma bica, sendo de imediato aparado por vasilhame próprio de cada época, ou depositado no *lacus* e daqui recolhido a púcaro, a fim de ser vasado e/ou transportado. Note-se que este *lacus* poderia ser constantemente ou sempre que necessário esvaziado. A passagem do mosto do *calcatorium* para o *lacus* nem sempre se processa da mesma forma, pois há lagares que dispõem de uma bica e outros em que essa operação se realiza de maneira mais simples, por escorrimento pela parede do *lacus*. Cumpre-se assim, o primeiro tratamento a dar à uva e do qual se recolhe a primeira surtida de mosto. Mas no final fica o bagaço, ainda rico em sumo e matérias corantes (tanino), que só um esforço mais eficaz é capaz de subtrair.

Em alguns casos, apenas se delineava uma área de apoio a um receptáculo amovível, que poderia ser em madeira ou mesmo em cerâmica, tal como ocorre em alguns casos conhecidos do período romano. Nos casos em que o sistema era mais complexo, funcionaria muito provavelmente de forma semelhante ao modelo de lagar com prensa por alavanca (*torcularium*).

Na área de prensagem era montado um sistema em madeira que suportava uma alavanca ou *prelum* à qual se aplica uma força, neste caso a gravidade, a actuar sobre a pedra de lagar. Esta estrutura em madeira assentava em buracos de poste ou *stipites*, mas é provável que *stipites* escavadas no granito não suportassem o peso exercido pelo *prelum* com a pedra de lagar e que as arbores se deslocassem dos orifícios, pelo que é de admitir a existência de contrapesos. Também é de considerar que estes buracos de poste nem sempre respeitam uma configuração padronizada, surgindo por vezes lagares que possuem “uma *stipites* composta por dois elementos à qual se opõe do outro lado uma mais simples”.



Fig. 7 - Lagar de Mosteiros, Casteiã. O *calcatorium* e *lacus* (Foto Rui Tina Neto)

Foram igualmente identificados lagares com duas áreas de prensagem, normalmente uma de forma rectangular e outra circular. Registaram-se também lagares com duas áreas de prensagem, sugerindo que uma pudesse ser para a pisa propriamente dita e a outra para prensa por *torcularium*. Na maioria dos casos estudados essa interpretação não parece ser viável, já que a estas estruturas não estão associados buracos de poste que pudessem suportar a estrutura para aplicação da prensa em madeira.

É possível que as estruturas circulares, em forma de francela, pudessem ter sido de apoio a uma estrutura de prensa por fuso que funcionaria toda em madeira. As estruturas de lagar em madeira que eram montadas sobre estas bases graníticas deveriam ser removidas no fim de cada ciclo agrícola, para que não se degradassem por exposição às condições climáticas, isto admitindo que em redor destas estruturas não seriam erigidos edifícios que protegessem todo o conjunto. Refira-se a propósito, que em nenhum dos casos estudados se pôde constatar a existência de quaisquer vestígios que pudessemos relacionar com edifícios. Diversos autores admitem que os elementos em madeira destes lagares fossem montados em cada um dos ciclos.



Fig. 8 - Muitos dos lagares como o desta foto (um dos raros em xisto) estão em estado de abandono sendo necessário proceder à sua limpeza e prepará-los para possíveis visitas (Foto Rui Tina Neto).

Este facto pode ser explicado de duas formas. A primeira parte do princípio que estes elementos pétreos foram sistematicamente reaproveitados. A segunda avança com a possibilidade de um sistema alternativo às pedras de lagar tradicionais; estas poderiam ser substituídas por bolsas em corda que estariam presas à extremidade proximal da vara de lagar, e nas quais se depositavam pedras avulsas até criar o peso suficiente para a prensagem.

Como as pedras de lagar podem ainda hoje ser identificadas em alguns sítios romanos na Beira é difícil admitir que em todos os casos estudados essas pedras de lagar possam ter sido reaproveitadas. O sistema do “saco de pedras” implicava não só um investimento menor por não exigir o talhe da pedra de lagar, mas também um manuseamento expedito. No entanto, é de admitir que tenham coexistido estes dois sistemas e outros que ainda não conseguimos vislumbrar o seu *modus operandi*.

Após os processos de pisa e prensa, quando esta era aplicada, o mosto seria transportado para outras instalações, cobertas, para que se processasse a fermentação. Estas instalações, que podemos denominar de adegas, deviam situar-se junto das habitações, nos casos dos casais, e mesmo dentro das povoações, no caso do povoamento mais concentrado. Com o tempo, as adegas e, mais tarde, os lagares, passam a ocupar uma parte da casa, desenhando-se o que hoje conhecemos da casa tradicional beirão.

4. Principais limitações e possíveis conclusões

A falta de contextos arqueológicos que possibilitem a obtenção de mais informação para o estudo da forma de funcionamento e cronologias destas estruturas rupestres, aliada à escassa informação documental são as principais limitações para a sustentação de novas propostas cronológicas e funcionais. Não obstante estas limitações, alguma informação vai-se conseguindo compilar, e algumas conclusões são passíveis de serem retiradas quando se fazem estudos mais exaustivos de conjuntos alargados. São, contudo, conclusões que dificilmente poderão ser generalizadas. A primeira grande conclusão prende-se com a evidente multiplicidade de formas e soluções, as quais,

todavia, se conseguem encaixar em quatro grandes tipos. Estes não devem ser associados a cronologias diversas, já que é frequente identificarmos conjugações de diversos tipos no mesmo sítio.

A morfologia estaria certamente mais relacionada com o modo de funcionamento do lagar. Apenas no grupo dos lagares quadrangulares e sub-quadrangulares podemos supor a utilização de um sistema de prensa por alavanca; nos restantes é mais verosímil que a obtenção do mosto se processasse essencialmente através da pisa humana em conjugação, nalguns casos, com uma prensa de fuso. Mas, mesmo nos casos dos lagares quadrangulares e sub-quadrangulares, a prensagem através do sistema de madeira só deveria ser aplicada após a primeira fase de extracção de mosto através da pisa por pé humano, para assim obter um maior aproveitamento da uva. Não sabemos se se procederia ou não à mistura dos mostos obtidos pelos dois métodos. Entre os romanos, a prática deveria ser a da sua não-junção, recomendação já efectuada por Plínio, pois o gosto dos mostos não era igual.

A segunda conclusão prende-se com a cronologia. Desde logo se destaca o facto de não terem sido identificados quaisquer vestígios arqueológicos datáveis de época romana ou mesmo pré-romana que pudessem, eventualmente, estar associados a estes lagares não podendo, porém, ser excluído esse tipo de cronologia. Em poucos casos foi possível observar a ocorrência de materiais cerâmicos alto-medievais nas imediações dos penedos onde foram escavadas estas estruturas. A situação mais comum é, no entanto, a inexistência de qualquer outro vestígio arqueológico para além das estruturas em negativo esculpidas na rocha. No caso de La Rioja e da Catalunha, conhecem-se referências documentais a este tipo de lagares desde o século X, ou mesmo IX, sendo que a maioria das menções data dos séculos XI a XIII.

Todavia, a identificação de lagares resultantes da transformação de sepulturas medievais escavadas na rocha, ou a coexistência espacial de lagares com necrópoles, leva a crer que, pelo menos algumas destas estruturas, serão mais tardias que a Alta Idade Média. Com efeito, só após a estabilização da fronteira no século XI começaram a existir condições para uma agricultura mais estável, condição principal para a dedicação constante que uma vinha exigia.

Mas proliferação destas estruturas pelos campos agricultados deve ter ocorrido apenas na Baixa Idade Média. Deve-se esperar igualmente que alguns lagares possam datar de Época Moderna ou que alguns deles, mais antigos, possam ter sobrevivido em actividade até esta época. São exemplos dessa permanência de utilização os lagares rupestres do século XVI documentados em Itália ou os lagares referenciados na zona da Meda e que datarão do século XVII. É verosímil que, à semelhança do que ocorreu em La Rioja a partir do século XIII, alguns dos lagares estudados se tivessem transferido na Baixa Idade Média para as aldeias, deslocação que ocorreria num contexto de concentração e controle pelo senhor destas atividades.

5. Uma proposta de roteiro dos Lagares no Concelho da Mêda

Perante os achados aqui apresentados, pela concentração de lagares escavados na rocha do concelho da Mêda, a sua localização e facilidade de acesso (quase sempre na proximidade de vinhas actuais) assim como o seu estado de conservação, tudo isto poderá constituir um bom ponto de partida para a elaboração de um roteiro turístico. Tais visitas poderão integrar outros tipos de “rotas” (por exemplo do vinho do Porto, do azeite, frutos secos, etc.) numa óptica onde o enoturismo se une à arqueologia e constitui mais um elemento de atracção e valorização do território e dos produtos regionais tanto para nacionais como estrangeiros.

Bibliografia

Almeida, Carlos Alberto Brochado de. 1996. O cultivo da vinha durante a antiguidade Clássica na região demarcada do douro. Ponto da situação. *Douro - Estudos e Documentos*, 1 (2): 18-30.

Almeida, Carlos Alberto Brochado de; João Manuel Viana Antunes & Pedro Francisco Baère de Faria. 1999. Lagares cavados na rocha: uma reminiscência do passado na tradição da técnica vinícola no vale do Douro. *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 2 (2): 97-103.

Brun, Jean-Pierre. 2004. *Archéologie du vin et de l'huile. De la Préhistoire à l'époque hellénistique*. Paris: Editions Errance.

Berkowitz, Mark (1996), World's Earliest Wine. *Archaeology* 49 (5) September/ October online [02.2016]

Coixão, António Sá, Ana Brígida Cruz e Paulo Vaz Simão. 2009. *Carta Arqueológica do Concelho de Mêda*. Mêda: Edição da Câmara de Mêda.

Lanfredini, Adriana Moroni & Gian Piero Laurenzi. 2011. *Pietralba. Indagine multidisciplinare su alcuni manufatti rupestre dell'Alta Valtiberina*. Sansepolcro:Aboca Musuem.

McGouvern, Patrick; Ulrich Hartung; Virginia R. Badler; Donald L. Glusker & Lawrence J. Exnen. 1997. The Beginning of winemaking and viniculture in the Ancient near East and Egypt. *Expedition* 39 (1): 3-21.

Tente, Catarina. 2007. Lagaretas ou lagariças rupestres da vertente noroeste da Serra da Estrela 346 *Revista Portuguesa de Arqueologia*. 10(1): 345-366.

Vouillamoz, José. S/D. Grapevine Domestication. *Alois Lageder online*. [02.2016]

EL MEZCAL DE PROCESAMIENTO ANCESTRAL: LA BEBIDA ESPIRITUAL TRADICIONAL Y AUTÉNTICA DE MÉXICO

MEZCAL OF ANCESTRAL PROCESSING: TRADITIONAL SPIRITUAL AND AUTHENTIC BEVERAGE OF MÉXICO

Carolina Andrea López-Rosas

Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM). Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR). Proyecto Patrones de consumo de alimentos tradicionales en México y sellos de calidad CONACYT-ciencia básica clave 220531. carolina_andreal@hotmail.com

Ivonne Vizcarra-Bordi

Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM). Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR). Proyecto Patrones de consumo de alimentos tradicionales en México y sellos de calidad CONACYT-ciencia básica clave 220531.

Verónica Daniela Barrera-García

Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM). Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR). Proyecto Patrones de consumo de alimentos tradicionales en México y sellos de calidad CONACYT-ciencia básica clave 220531.

Angélica Espinoza-Ortega

Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM). Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR). Proyecto Patrones de consumo de alimentos tradicionales en México y sellos de calidad CONACYT-ciencia básica clave 220531. angelica.cihuatl@gmail.com

RESUMEN

El mezcal es una de las bebidas más representativas social, cultural y económicamente de México. Aunque en los últimos años ha gozado de mayor crecimiento y popularidad a nivel nacional; la imagen mercantil que prima en el sector y las características legitimadas en la Declaratoria de Denominación de Origen (NOM 070-SCFI-1994), se contraponen con los criterios de calidad socialmente construidos por las comunidades mezcateras y que hacen del mezcal, un producto único y de alta riqueza cultural. Teniendo en cuenta el desconocimiento que existe sobre el mezcal tradicional, el presente trabajo tiene como objetivo documentar el proceso productivo. Se utilizó el método etnográfico y la técnica de observación participante en tres unidades productivas de mezcal ancestral del municipio Villa Sola de Vega (Oaxaca), México.

Palabras claves: Mezcal, ancestral, proceso, México.

ABSTRACT

From social, cultural and economic point of view, mezcal is one of the most representative and iconic beverages of Mexico. It is the beverage with most commercial and popular growing at national level. The commercial image of mezcal given by in the industry sector and the characteristics of the Designation of Origin (NOM 070-SCFI-1994), are opposite with those socially made by Mezcal communities that make the mezcal, an unique and culturally rich product. Due the lack of knowledge about the traditional mezcal, this work aims to document the process of production. Ethnographic method and participatory observation, were used in three units of production of ancestral mezcal in the village of Sola de Vega (Oaxaca), Mexico.

Keywords: Mezcal, ancient, process, mezcatero master

ANTECEDENTES

Como lo retoma Contreras (1992), el acto de alimentarse, trátase de la comida o de la bebida, es un hecho social cargado de significado y de emociones, ligados a circunstancias y acontecimientos que nada tienen que ver con la estricta necesidad biológica de comer. Bajo este contexto, incluye la construcción de signos o símbolos por determinados grupos sociales según sus marcos culturales (Álvarez, 2002), constituyéndose como un elemento preponderante de cohesión dentro de la sociedad (fiestas, ritos, reuniones, entre otros).

Desde hace ya 10.000 años las distintas culturas, pero principalmente la occidental, ha venido consumiendo bebidas alcohólicas (Pastor, 2007). En el caso del mezcal, que es un destilado mexicano de la planta de agave; su historia de fabricación se remonta a hace nueve mil años aproximadamente, cuando los pueblos nómadas del desierto de México empezaron a consumir los tallos cocidos de los magueyes y, posteriormente, este mexcalli prehispánico comenzó a ser sujeto de destilación en la Nueva España (Colunga et al., 2007).

El mezcal ha desempeñado una función protagónica en las comunidades productoras y regiones de influencia cultural, como parte esencial de las fiestas familiares, patronales, cívicas y funerarias, así como de su gastronomía y economía; no obstante, en años anteriores, no era bien aceptada por el consumidor mexicano al identificarla como una bebida de “campesinos pobres, de mala calidad y fácil de adulterar” (Altuzar, 2009). Hoy en día la dinámica es diferente pues desde finales del siglo pasado se observa un resurgimiento productivo y una revalorización por parte del consumidor, no sólo por considerarlo un elemento de identidad nacional sino también por la autenticidad derivada de su proceso tradicional, que en otras bebidas nacionales como el tequila, ha desaparecido como consecuencia de la industrialización.

Como activo territorial, el mezcal fue protegido por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) a través de la declaratoria de denominación de origen, NOM 070-SCFI-1994. Este sello distintivo reconocido en el marco regulatorio mexicano y que se utiliza para designar un producto como originario de un territorio, cuya calidad se deriva exclusivamente del medio geográfico en el que se produce; es utilizado en el comercio como instrumento de comunicación entre el oferente y el consumidor, de forma que este último sea capaz de identificar y distinguir el producto homólogos que se encuentran en el mercado (FAO, 2012).

Esta función de garantía de autenticidad se ha puesto en duda por las problemáticas sociales derivados de su instauración en los productos tradicionales. En primer lugar, aunque las DO deberían ser otorgadas a productos que por su ubicación geográfica y características socioculturales se diferencian de los estandarizados y, buscar que las comunidades que históricamente los han elaborado sean las directamente beneficiarias; en los procesos de legitimización de la DO se evidencian prácticas de exclusión territorial, de actores y un acceso inequitativo del valor agregado que se desprenden de ellos (Rodríguez, 2004).

No sólo la lucha de poder y el conflicto de interés son problemáticas de estas medidas de patrimonialización, sino también, que estas mercancías con una tipicidad y un valor cultural único, están siendo reconfigurados. Estas modificaciones han surgido del intento por cumplir los estándares de calidad impuestos a nivel global y la ambición económica por satisfacer mercados crecientes, de tal manera que la tradición, los conocimientos locales, las particularidades sensoriales y las pequeñas producciones de las comunidades, corren el riesgo de ser borradas por la homogeneización industrial y la masificación de su consumo.

A pesar del creciente interés del mercado por productos cuyo carácter distintivo se soporta en que han sido elaborados de manera artesanal, que tienen una fuerte conexión con el medio geográfico y/o productos que evocan valores ligados al contexto rural; el sello DO no parece ser el garante de estos atributos sino por el contrario, un mecanismo que desvirtúa los criterios de calidad construidos por las poblaciones durante su historia. Estas infortunadas situaciones derivadas de la instauración del sello DO se evidencian en el sector mezcalero por lo que, tratar de definirlo conlleva necesariamente a abordar dos perspectivas que se contraponen; la legitimizada por la NOM 070 y la definición construida por los pueblos mezcaleros de México.

En primer lugar, aunque hay una diversidad biológica de aproximadamente 20 especies de agaves cultivados y silvestres que se pueden aprovechar para la producción de mezcal y que son utilizados por las poblaciones mezcateras (Valenzuela, 2007); la DO sólo considera explícitamente la utilización de cinco especies. Contrariamente de las ventajas productivas que esto representa, tal y como lo refiere Carrillo (2007, p.7), el problema a futuro es que “la DO del mezcal está siguiendo los pasos del tequila, en pos de una pureza varietal que no toma en cuenta la diversidad de variedades y especies y empobrece todos los Mezcales”.

Respecto al área geográfica, la Declaración General de Protección a la DO sólo autoriza ocho estados del territorio mexicano para la producción de mezcal (Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí, Zacatecas, Guanajuato, Tamaulipas y Michoacán); no obstante, las comunidades mezcateras no hacen una exclusión territorial y reconocen al menos 20 entidades federativas en las que habitan poblaciones mezcateras, que a pesar de estar fuera de la región DO, mantienen la tradición de elaboración de la bebida y conservan la originalidad de un mezcal tradicional (García y Pérez, 2005).

Normativamente se consideran dos tipos de mezcal; el tipo I denominado 100% Agave, que es elaborado a partir de azúcares procedentes en su totalidad de agave y, el tipo II, conocido bajo el rótulo únicamente Mezcal, que autoriza en la formulación de los mostos hasta un 20% de otros carbohidratos. Los dos tipos son susceptibles de ser abocados, tienen una graduación alcohólica entre 35° y 55° y, de acuerdo con la norma en mención, pueden clasificarse en joven si el proceso finaliza con el destilado; reposado si se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera para su estabilización o añejo, si por la maduración es de por lo menos un año.

Con respecto a lo anterior, la organización -Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México- establece que un mezcal tradicional únicamente se elabora a partir de agave y por ende no reconocen el tipo II. Así mismo, la graduación alcohólica para que los maestros mezcateros puedan hacer un control de la calidad aplicando el conocimiento generacionalmente heredado y que se ajuste al gusto histórico construido por las comunidades, es mínimo de 45° y no de 35°. Tampoco aceptan dentro de los rasgos característicos, mezcales reposados y añejados ya que los atributos sensoriales de la bebida deben derivarse de las particularidades conferidas por la materia prima y estas no deben ser modificadas por el contacto con materiales que alteran sus características finales (Pérez, 2007).

Dentro de estos mezcales tradicionales existe una compleja variedad, ya sea por los magueyes utilizados y/o por la tecnología desarrollada localmente. De esta última consideración se desprende que de acuerdo con su proceso, los mezcales tradicionales pueden clasificarse en artesanales o ancestrales. Aunque en ambos se emplean magueyes silvestres, el maestro mezcatero es el protagonista del proceso y el horneado se lleva a cabo en hornos cónicos bajo tierra; la principal diferencia está en los equipos de destilación, que en el caso del mezcal artesanal corresponde a alambiques de cobre, y en el mezcal ancestral, a ollas de barro lo cual es un proceso más laborioso y rústico.

Las comunidades productoras y de los organismos que defienden el valor histórico, social y cultural de los mezcales tradicionales, consideran que la problemática de estos mezcales está centrada en el desconocimiento del paladar urbano por el producto, el cual, consciente e inconscientemente, está respondiendo a los intereses comerciales estandarizados y no a los criterios de calidad construidos por las comunidades a lo largo de su historia (García; Pérez, 2005). Teniendo en cuenta este contexto y que la industria mezcatera está siguiendo los mismos pasos del tequila en pos de la masificación del producto que privilegia la producción industrial y deja a un lado el proceso tradicional; es necesario fortalecer este sector reconociendo en primera medida la verdadera esencia y valor cultural de la bebida.

OBJETIVO

Documentar el proceso productivo del mezcal ancestral, identificando los elementos tradicionales sobre los que se construye su valor diferencial.

METODOLOGÍA

Es importante resaltar que el presente utilizó como referente metodológico el enfoque etnográfico en la producción de mezcal, en el cual, “la investigación es conducida en el escenario natural de los eventos, en el contexto en el cual ocurren los acontecimientos, a través de observación participativa” (Moreira, 2002, p.7.).

Se realizaron entrevistas a cinco informantes claves, específicamente a dueños de establecimientos de expendio de mezcal de la ciudad de Oaxaca y dos actores relacionados con la difusión y preservación de los mezcales tradicionales. Las preguntas estuvieron enfocadas a conocer la percepción y dinámica general del sector mezcalero. Posteriormente y empleando como técnica la observación participante, se llevaron a cabo tres visitas a maestros mezcaleros del municipio Sola de Vega en el estado de Oaxaca, al sur de México, con el fin de evidenciar en su espacio y de primera mano las condiciones de elaboración de la bebida y compartir en su entorno, la importancia de la actividad mezcalera. En dichas visitas realizadas en marzo del 2015, participaron alrededor de nueve personas relacionadas con el proceso de elaboración.

Para complementar la información recabada sobre la vinculación entre el territorio, el producto y los actores se realizó una revisión bibliográfica que permitió identificar los aspectos más relevantes del territorio, la actividad y el contexto actual de los productores. Finalmente, de las tres estrategias básicas que menciona Bericat (1998, p.4.) para la integración de datos, se utilizó la combinación que se produce cuando en el marco de una misma investigación se trabaja con dos métodos y se intenta “integrar subsidiariamente un método, sea el cualitativo o el cuantitativo en el otro, con el objetivo de fortalecer la validez de este último”.

RESULTADOS

El territorio y su relación con la actividad mezcalera: con una superficie territorial de 95,364 km², el estado de Oaxaca representa el 4.8% de la superficie total de México. El municipio Villa Sola de Vega, se encuentra ubicado a 96.3 Km de la ciudad Oaxaca de Juárez y tiene el mayor número de habitantes de la microrregión sur (12,525), con una distribución proporcional por género (Gobierno Estatal de Oaxaca, 2012).

La Secretaría de Desarrollo Social lo cataloga como un municipio de alta marginación pues entre otros indicadores: el 42.59% de la población no ha terminado la primaria, el 60.22% vive en algún grado de hacinamiento, el 83.60% tiene ingresos inferiores a los dos salarios mínimos y el 46.15% de su población, vive en condiciones de pobreza extrema (CONAPO, 2010). Estas cifras muestran la débil estructura de oportunidades sociales que existen en el municipio tanto en educación, salubridad, vivienda y empleo; similares a las condiciones que caracterizan a gran parte de los municipios mezcaleros conglomerados en la denominada “región del mezcal”.

La importancia productiva del maguey en el territorio y sus comunidades no es actual y como en el resto del territorio mexicano, su uso y aprovechamiento data de la época prehispánica. Desde hace un poco más de 50 años y como parte de la región del mezcal, en Sola de Vega la agroindustria maguey-mezcal se ha desarrollado en condiciones de marginación y pobreza por productores campesinos y ha tenido periodos de auge y crisis asociados a factores socioeconómicos, políticos, culturales y ambientales con repercusiones significativas en el desarrollo de la actividad y el bienestar de las comunidades productoras.

Un evento importante se evidenció en la década de los años 80 del siglo pasado y durante el año 2000 con la extracción y compra de agave mezcalero por parte de productores de tequila del estado de Jalisco, lo cual no sólo ocasionó un incremento del precio de la materia e imposibilitó la producción de mezcal en la región; sino también trajo consigo el cierre masivo de palenques y un posterior incremento de los flujos migratorios internacionales de su población como estrategia de sobrevivencia (Bautista; Terán, 2013).

A pesar de que la migración tiene impactos negativos de orden social y económico en los territorios, en el sector mezcalero tuvo un efecto importante en la preservación de la actividad y la generación de ingresos (GEA, 2010). Tal como lo señala el estudio de Ríos y Kumar (2012), permitió que los emigrantes pudieran reunir cierta cantidad de dinero que difícilmente hubieran obtenido en su zona de origen, enviarla a sus familias para fortalecer la estructura económica del hogar y promover con las remesas la continuidad de los palenques. Aunado a ello, fomentó en algunos casos la ampliación de sus conocimientos y perspectivas del desarrollo productivo, retornando a sus tierras y visualizando su taller mezcalero no sólo como una herencia familiar sino también como un negocio en el que pueden desarrollar sus habilidades y técnicas.

En efecto, el municipio Villa Sola de Vega no es ajeno a esta dinámica pues el estudio de Ramos et al. (2014) sobre el desarrollo sustentable del municipio, muestra que de 336 familias encuestadas el 40% tienen o han tenido migrantes en el hogar. En este caso específico, uno de los actores refiere “Un productor que estaba en Estados Unidos regresó, arregló su palenque y está produciendo mezcal más que antes. Además con el auge que tiene el producto ya no hay tanta migración; seis personas ya no se van a ir y se van a quedar conservando la tradición”. En este contexto, el papel que desempeña el mezcal en el anclaje territorial es reconocido no sólo por la comunidad, sino también por los mismos maestros mezcaleros pues como lo menciona uno de ellos “El mezcal para mí es el sostén de mi familia; gracias a él no me voy a ir de aquí de mi región y mi país”.

Respecto a la valorización, la apropiación por parte de los mismos actores también es fundamental pues el producto y el proceso no adquieren valor por sí solos (Boucher et al., 2014). En este caso, empieza a evidenciarse expresiones de orgullo de los maestros mezcaleros revalorándolo como un producto único y digno de ofrecerse en el mercado “mi lema de mezcal tradicional es poco pero bueno, eso es lo que yo saco y así es como yo trabajo”, “mi producto antes se vendía solo en el pueblo, no pensé que se pudiera embotellar y venderse por fuera”.

La dimensión ambiental del territorio también juega un papel significativo en la reputación del producto y es determinante en la diversidad de maguey, los mezcales obtenidos y las condiciones del cultivo. Los maestros mezcaleros sostienen que “mientras en otros lugares el maguey, por ejemplo espadín, tarda ocho años en madurar; en Sola de Vega gracias al suelo se demora cinco años”. Esta percepción es soportada por Mariles (2015) quien sostiene que efectivamente, las condiciones agroclimáticas de algunas comunidades de la sierra sur, con clima cálido- seco, temperaturas promedio anuales 28° C y altura inferior a los 1000 msnm; permiten que la madurez del cultivo se logre a los seis años en comparación con el agave de Valles Centrales que tarda hasta nueve años por su clima templado y alturas superiores a los 1500 msnm.

Respecto a las especies de maguey presentes en el territorio, el último inventario muestra que el maguey cultivado *A. angustifolia* Haw o comúnmente llamado espadín, es el más representativo con el 38.6% de participación. A pesar de lo anterior, los magueyes silvestres y semicultivados en su conjunto participan con el 59.8% (SAGARPA, et al., 2004) entre los que se encuentra el *A. potatorum* Zucc (Tobalá); la especie de mayor reconocimiento y demanda de Sola de Vega. El uso de estas especies endémicas es una de las particularidades del mezcal tradicional, por tanto su promoción, puede ayudar a resistir la presión hacia una mayor especialización varietal, evitando la desaparición del hábitat y recursos genéticos (FAO, 2010).

El saber hacer- proceso productivo del mezcal ancestral: La diversidad de especies de agaves y el método productivo que cada maestro mezcalero utiliza, denotan en la falta de unidad productiva de esta agroindustria y las diferencias que existen dentro de una misma región y una misma comunidad (Bautista, 2011). Esta situación no es una desventaja si se tiene en cuenta que aunque existen lineamientos generales para catalogar a un mezcal como auténtico y tradicional; hay un saber-hacer específico de los actores que se respeta y se valora como parte de la diversidad cultural de los territorios y el gusto histórico construido (Mezcales tradicionales de los pueblos de México, 2009).

I. Manejo del maguey: Como proveedores de su propia materia prima, los maestros mezcaleros son los encargados del cultivo y/o manejo de los magueyes. El 90% de las especies del territorio son agaves silvestres que crecen de manera endógena en los ecosistemas, y requieren de un adecuado

manejo in situ para restablecer las plantaciones que se van cosechando, de lo contrario, se ponen en peligro de extinción con significativo impacto ambiental, cultural y comercial.

Considerando que el maguey produce flores sólo una vez en la vida y que algunas especies como Tobalá, sólo tienen este medio de reproducción; la propagación de la planta constituye uno de los principales retos para los maestros mezcaleros. Éstos han optado por emplear como estrategia de conservación comunitaria, la siembra en almácigos de las semillas seleccionadas, fomentando no sólo el buen manejo del maguey en sus unidades productoras sino también la organización y convivencia entre los maestros. Los maestros reconocen la importancia de polinizadores como murciélagos, abejas, colibríes, cacomixtles.

II. Capado del maguey o desquiate: Según la especie de la que se trate, el maguey está disponible para la elaboración de mezcal cuando alcanza entre los 5 y 25 años de madurez fisiológica. En este periodo, se da la emisión del escapo floral, conocido como quiote o calehual, en el que se desarrollan las flores y frutos. Teniendo en cuenta que esta inflorescencia se forma nutriendo que la planta deja de ocupar para las hojas y el tallo, es retirado del proceso antes que empiecen a formar las flores de tal manera que la piña sea la que concentre la mayor parte de los azúcares (fructanos), indispensables para la producción de la bebida alcohólica.

El capado tiene una incidencia significativa en la calidad y rendimiento del mezcal, pues si no se realiza justo en el momento que inicia su madurez fisiológica, se obtendrán piñas de bajo contenido de azúcares y por ende bajos rendimientos productivos; además de sabores extraños si el desquiate se ha realizado antes de tiempo. Para llevar esta etapa, los maestros mezcaleros descubren el cogollo retirando algunas de las hojas que lo rodean con la ayuda de un cuchillo o machete. Posteriormente eliminan el cogollo realizando un corte transversal a una altura entre 10 y 20 cm, desprenden su parte central, retiran las hojas, yema floral y los residuos de tejidos (García, et al., 2010).

Considerando que los maestros mezcaleros no llevan inventario de las plantaciones de maguey, ni cuentan con registros que permitan llevar un control del número de magueyes a capar y cosechar; el capado se convierte en una actividad empírica, basada en la observación constante por parte del maestro mezcalero quien utiliza como referencia los cambios morfológicos indicadores de esta transición como son: el adelgazamiento y rigidez de las pencas jóvenes no desplegadas alrededor del cogollo y la coloración verde amarillenta en la base de las pencas y parda en la base del maguey (Osorio; Bravo, 2006). Una vez realizado el capado, se dejan “reposar” piña y pencas entre tres y doce meses para favorecer la concentración los azúcares, evidenciándose en un ensanchamiento de la planta que se conoce comúnmente como sazonomiento.

III. Labrado o jimado del maguey: En esta etapa los maestros cortan las pencas del maguey buscando que la piña queda totalmente rasurada. Es una fase determinante de la calidad sensorial del mezcal pues “si no se deja totalmente rasurado, va a tener un sabor amargo”, razón por la cual, los maestros intenten que quede lo más limpio posible, ya que son defectos que no van a poder corregirse posteriormente.

Desde el punto de vista cultural, los actores sostienen que “cuando es luna llena los magueyes concentran sus azúcares y por tanto es el tiempo preciso para cosecharlo”. Esto no sólo es visto como creencia popular del territorio sino también, ha sido divulgado por organizaciones como la Fundación para el Desarrollo Socio Económico y Restauración Ambiental del Salvador, quien refiere que las fases lunares tienen una influencia directa sobre las tareas que se deseen realizar con el maguey cosechado, de tal forma que si se desea destinar inmediatamente para la producción de mezcal, en luna llena es el momento adecuado (FUNDESYRAM, 2013).

IV. Horneado: La fase de horneado o cocción se efectúa con el objetivo de hidrolizar los fructanos en sus unidades elementales de fructosa, de tal manera que se dispongan de azúcares simples que permitan realizar el proceso de fermentación (García, et al., 2010).

Los maestros que llevan a cabo el proceso tradicional, realizan el horneado de las piñas en hornos cónicos construidos bajo tierra cuyo diámetro y profundidad, define la capacidad de horneado. Para la preparación, los maestros introducen como primer elemento bloques de leña seca, preferentemente

de encino o pino, las cuales se van apilando de forma rectangular. Posteriormente, encienden el fuego e introducen piedras de río que conservan y soportan las altas temperaturas que se alcanzan en el proceso, que van desde los 800 hasta los 1000°C.

Una vez las piedras se encuentran al rojo vivo, los maestros disponen sobre ellas una capa de bagazo de maguey húmedo que distribuyen uniformemente, buscando que el calor se disperse de manera homogénea. Realizado lo anterior, colocan las piñas partidas en mitades o cuartos en el interior del horno y las cubren con otra capa bagazo y de tierra, que servirá como aislante de calor durante las 72 horas que dura este proceso. Durante este tiempo es importante según la cultura popular que “ninguna mujer embarazada se acerque al horno porque no se cocina bien las piñas y se daña el proceso”.

Los actores refieren que el horneado es una fase crítica del proceso pues determinará los atributos de olor y sabor ahumado del mezcal. Si éste es excesivo o muy débil, será defecto de un mal proceso de ahumado por lo cual deben cuidar la cantidad y calidad de la leña, el tamaño y cantidad de piedras, la distribución de calor en el horno y la buena cobertura del mismo (Osorio; Bravo, 2006). El tipo de madera utilizada en este proceso también adjudicará al producto sabores particulares que le confieren identidad y gusto. En el caso del proceso industrial, el horneado se realiza en autoclaves de vapor que permiten realizar el cocimiento de las piñas de manera más limpia, rápida y con menor impacto ambiental pero elimina estas particularidades sensoriales que son apreciadas e identitarias en el mercado para un mezcal.

V. Machado o molienda: Una vez realizado el cocimiento de las piñas, es necesario someterlas a una etapa de molienda con el fin de adecuarlas y facilitar que los monosacáridos estén disponibles a la acción microbiana y, se capturen microorganismos del ambiente para la fermentación (Osorio; Bravo, 2006). En el sector mezcalero existe una gran variedad de elementos que se emplean para llevar a cabo la molienda como la tahona, el molino egipcio, la desgarradora o tren de molinos; no obstante, en el proceso ancestral, se sigue realizando a mano utilizando un mazo de madera y un tronco hueco de árbol.

En el caso del mezcal artesanal, la herramienta más utilizada es el molino de piedra tipo chileno, conformado por una rueda de aproximadamente 500 kg unida a un eje central, que es impulsada mediante tracción animal, mientras que en el proceso industrial, se suele emplear desgarradoras que además de adecuar de manera más fina la materia prima y hacer más eficiente el proceso, separan los jugos del bagazo lo cual no se logra con la molienda a mano y molinos de piedra.

VI. Fermentación: La etapa de fermentación inicia con el traspaso del mosto y el bagazo a las tinas de fermentación, comúnmente construidas en madera aunque hay quienes utilizan tinas de cuero de animal o de ladrillo. Los actores adicionan agua hasta alcanzar un 90% del volumen de la tina, que en este caso, corresponde a agua de manantial pues según los maestros mezcaleros, le confiere un sabor específico al producto, diferente si se utilizara agua de río, agua de pozo o agua de garrafón. Preparado el sustrato con el agua, se forma una solución azucarada que permanece en reposo entre cinco y ocho días, periodo durante el cual, los microorganismos asociados a la fermentación (levaduras y bacterias) transforman los azúcares en etanol y en dióxido de carbono.

Es importante mencionar que la fermentación que se realiza en los mezcales tradicionales es de carácter estrictamente natural; es decir, no se adicionan fermentos químicos ni sales con nitrógeno como urea para acelerar el proceso, sino que es realizado únicamente por los microorganismos propios del ambiente. Durante la fermentación es importante mantener el mejor estado anímico pues según menciona uno de los maestros “no se puede fermentar ni destilar mezcal si uno está de mal genio pues no produce lo mismo”.

VI. Destilación: Así como el horneado y la fermentación son etapas determinantes de la calidad del mezcal final, la destilación es fase más ardua del proceso de elaboración y la más importante ya que de ella depende no solo que se obtengan excelentes características sensoriales, sino también una bebida alcohólica inocua para el consumidor

El mezcal tradicional se caracteriza por utilizar para la destilación, un sistema de ollas de barro constituido por una olla completa donde se hierve y evapora el tepache (líquido fermentado) y sobre

la cual, se dispone de una olla sin fondo en la que ascienden los vapores. Esta segunda olla soporta una vasija por la que pasa agua fría para condensar los vapores resultantes. La utilización de este sistema, se ajusta al método milenario de obtención de la bebida pues según el estudio realizado por Flores et al. (2004) en la localidad de Nativitas-Tlaxcala, en el centro de México; coincide con la estructura de ollas prehispánicas que fueron encontradas en hornos bajo suelo y en las que se constató la presencia de restos de agaves fermentados. Esto deja entrever la importancia cultural e histórica de los maestros mezcaleros y la riqueza sensorial que encierra cada uno de los mezcales elaborados bajo este método.

En la etapa de destilación, los maestros mezcaleros trabajan tres días y dos noches controlando constantemente el proceso. Una vez la olla de barro con tepache se pone en contacto con el fuego, debe monitorearse constantemente la salida de calor pues una temperatura muy alta puede causar el arrastre de tepache a los tarros recolectores, y una temperatura muy baja que el líquido salga en forma cortada o no salga. Como los maestros no miden y controlan la temperatura, un indicador de que es la adecuada es la salida de un chorro delgado pero constante.

En la producción de mezcal es obligatorio la doble destilación; es decir, que el primer líquido obtenido y al que comúnmente se le llama “shishe” se somete a un proceso de rectificación. De acuerdo con Illsey et al. (2003), hay al menos ocho compuestos químicos distintos en esta mezcla que se desligan aprovechando su diferente pero cercano punto de ebullición. El de menor punto de ebullición y que por ende destila primero es el metanol y los de mayor punto de ebullición, los alcoholes superiores y algunos ácidos orgánicos como el ácido acético. Estas fracciones de destilado conocidas como puntas y colas respectivamente, son desechadas en su mayoría; en el primer caso por ser perjudicial para el consumidor en concentraciones altas y en el caso del ácido acético por otorgar sabores extraños al producto.

El segmento intermedio entre estas dos fracciones se conoce como corazón, que con un grado alcohólico entre 30 y 40 °GL, concentra el etanol y otros productos volátiles como alcoholes superiores, ésteres, ácidos, furanos, cetonas y terpenos, que contribuyen con las características sensoriales propias del mezcal (López, 1999 citado por Jiménez, 2009). El corazón es en sí el mezcal por lo cual es el líquido más importante del proceso. Teniendo en cuenta que los mezcales tradicionales por norma, tienen una graduación alcohólica mínima de 45°GL, los maestros mezcaleros realizan el graduaje empleando parte de las puntas en caso de que desee incrementarse, o colas si por el contrario los grados alcohólicos son muy elevados.

Respecto a los instrumentos que los actores utilizan para determinar el grado alcohólico y poder establecer a qué fracción del destilado corresponde (puntas, corazón o colas); los maestros recurren a la técnica de “venenciado” donde a falta de un alcoholímetro y tablas de corrección que comúnmente se emplean en laboratorio; utiliza un carrizo llamando “venencia”, una jícara y su experiencia como maestro. Para llevar a cabo esta técnica, el maestro succiona un poco de mezcal, llena el carrizo y retiene el líquido tapando con el dedo pulgar el orificio superior. Posteriormente, levanta el carrizo verticalmente y deja caer a una distancia entre 20 y 40 cm de la jícara el mezcal retenido. Según el tamaño y la cantidad de burbujas o “perlas” que se forman, su duración y la dirección del rompimiento; el maestro determina los grados de alcohol del líquido.

Este saber-hacer de los maestros mezcaleros, la aceptación y respeto que existe en la comunidad sobre las pruebas de calidad socialmente construidas; muestran que el papel que desempeñan estos actores difícilmente puede ser reemplazado pues cada uno imprime un sello particular al producto por el proceso que ejecuta, su participación desde la siembra del maguey hasta la producción del destilado, el control de la calidad que realiza con base a su experiencia, y la inversión de esfuerzo, paciencia y tiempo en cada una de sus producciones en búsqueda de calidad más que de cantidad. Es por su labor y trabajo que en cada botella de mezcal tradicional, se indica no solo el nombre y procedencia del maestro sino también las prácticas culturales y tecnológicas que emplea pues le proporcionan sabores y aromas precisos.

Aunque las condiciones ideales apuntan a que los propios productores de mezcal sean quienes bajo una marca comercial, finalizaran el proceso de envasado y se encargaran de la venta de su producto;

la realidad socioeconómica y/o los anhelos de muchos de ellos no está enfocado a lograr tal meta, sin querer decir con ello, que no desean continuar con la fabricación de la bebida ni que ésta contribuya con los ingresos del hogar. Estas condiciones aunadas a las complejidad y costos del proceso de acreditación ante el Consejo Regulador de la Calidad del Mezcal (COMERCAM), hacen que algunos maestros participen únicamente como proveedores de mezcal a granel y que la figura del envasador y comercializador tenga una relevancia significativa para ellos, llegándose a establecerse lazos de amistad según el pago justo que reciban, el respeto y buen trato, el compromiso para con su familia y comunidad, entre otros. Estos actores de la cadena se encargan de expender el producto en la ciudad de Oaxaca de Juárez; una ciudad cuya economía se basa en la prestación de servicios de turismo, con visitantes tanto nacionales como extranjeros, interesados en los aspectos de la cultura local, entre ellos los alimentarios (Gobierno del estado de Oaxaca, 2011).

CONCLUSIÓN

El trabajo permitió diferenciar no tanto las especificaciones técnicas del proceso de producción tradicional, sino lo que se hace y se debe hacer para apegarse a la tradición y alcanzar la maestría en el proceso completo de producción del mezcal. Por ello, documentar los procesos tradicionales e identificar las diferencias entre lo ancestral y lo artesanal, o entre la continuidad y la innovación, ofrece argumentos claros y de fácil entendimiento que pueden ser empleados en el reposicionamiento de los productos tradicionales en mercados selectivos.

En este sentido, el trabajo obtuvo información cualitativa de la experiencia de los propios actores, la cual puede contribuir a la valorización multidimensional (territorial, simbólica, económica, social, afectiva, etc.) de su trabajo y de su producto tradicional, en una cadena de valor alternativa a la denominación de origen.

A manera de síntesis se tiene que los elementos de valorización que diferencian el mezcal ancestral de otros mezcales son: el territorio por ser una zona de difícil acceso, con bajo potencial productivo y donde los magueyes representan una opción para la generación de ingresos de estas familias. Este mezcal tiene como particularidad estar elaborado de una amplia variedad de magueyes silvestres, a diferencia de otros que se basan en un solo tipo de maguey y cultivado. Otro elemento de valorización es la tecnología local, perpetuada por generaciones y remontada a la época prehispánica según investigaciones recientes. Así mismo, el saber-hacer de los maestros mezcaleros como elemento central que da vida y sentido a todo el proceso, un profundo conocimiento del entorno, del medio ambiente, del proceso productivo, de observación de detalles y de tiempos que se sintetizan en un producto rico en sabores y aromas.

El documentar los procesos de producción tradicional de una de las bebidas más ancladas a la cultura popular mexicana por su simbolismo espiritual y de ritualidad, permitirá contar con argumentos validados para que el mezcal resista a procesos industrializados de producción. En efecto, el rápido crecimiento de la industria mezcalera, ha orillado a los actores locales que practican sus propias técnicas de producción de mezcal a establecer nuevas relaciones e interacciones con otros actores (embotelladores-distribuidores-consumidores), permitiendo un acceso al mercado, pero cuyos efectos sociales será necesario evaluar.

BIBLIOGRAFÍA

ALTUZAR, S.L. Alemania como alternativa para la exportación de mezcal. 2009. 159 p. Tesis Doctoral- Instituto Politécnico Nacional. México. 2009.

ÁLVAREZ, M. La cocina como patrimonio (in) tangible. En: Comisión para la preservación del patrimonio histórico cultural de la Ciudad de Buenos Aires (Org). Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico La cocina como patrimonio (in) tangible. Argentina: Víctor Mariani, 2002. p. 11-25

BAUTISTA, J.A. Globalización y estrategias de desarrollo rural sostenible en las unidades socioeconómicas campesinas de Oaxaca México. Disponible en:

<http://es.slideshare.net/RONALDASTETE/desarrollo-rural-40983186>. Consultado el 13 de octubre de 2014.

BAUTISTA, J.A; TERÁN, M.E. El municipio y desarrollo local en la "Región del mezcal" de Oaxaca. En: MARTÍNEZ, R.R; JUÁREZ, J.P (Org). Estudios y propuestas para el Medio Rural. México: Colegio de Posgraduados, 2013. p. 1-16.

BERICAT, E. La integración de los métodos cuantitativo y cualitativo en la investigación social: Significado y medida. España: Ariel, 1998. 192 p.

BERUMEN, M.E.B. Oaxaca: La Actividad Productiva Maguey – Mezcal. Mexico: [s.n.], 2009. 87 p.

BOUCHER, F.; MUCHNIK, J.; REQUIER-DESJARDINS, D. Sistemas Agroalimentarios Localizados: agroindustria rural, valorización de recursos locales y dinámicas territoriales. México: Centro de Investigación en Ciencias Agropecuarias, 2004. p.17-36.

CARRILLO, L.A. Los destilados de agave en México y su denominación de origen. Ciencias, México, No.87, p. 40-49, 2007.

COLUNGA, P. et al. En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves. México: Sistema de Centros Públicos de Investigación del CONACYT, 2007. 395 p.

CONAPO, 2010. Indicadores de Marginación: SEDESOL. Disponible en: <http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/indiMarginac.aspx?ent=20&mun=155>. Consultado el 15 de Noviembre de 2015.

CONTRERAS, J. Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología. Revista Chilena de Antropología, Chile, No.11, p. 95-111, 1992.

FAO. Orientaciones para la evaluación de solicitudes de Indicación Geográfica-Denominación de Origen. Italia: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2012. 38 p.

FAO. Uniendo personas, territorios y productos. Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles. Italia : Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2010. 219 p.

FLORES, B.; AVILÉS, M.; Fuentes, M. La producción del mezcal (y el tequila): un estudio etnoarqueológico. Revista Arqueología Centro INAH Morelos - El Tlacuache, México, No.115, p. 1-4, 2004.

FUNDESYRAM. La luna y su influencia en la agricultura. Disponible en: http://s3.esoft.com.mx/esofthands/include/upload_files/4/Archivos/PA00099.pdf. Consultado el 05 de julio de 2015.

GARCÍA, E.; MÉNDEZ, S.; TALAVERA, D. El género agave spp. en México: principales usos de importancia socioeconómica y agroecológica. Revista Salud Pública y Nutrición RESPYN, México, No. 5, p. 109-129, 2010.

GARCÍA, H.; PÉREZ, C. Invitación al encuentro de saboreada de los Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México. Disponible en: http://mezcalestradicionales.mx/mezcales_herencia_cultural_y_bio/Ponencias%20PDF/37%20Agenda%20Encuentro%20Mezcales%20Cuestionario.pdf. Consultado el 26 de abril de 2015.

GEA. La Dinámica Territorial de la Zona Mezcalera de Tlacolula- Ocotlán en Valles Centrales de Oaxaca: entre la Cultura y el Comercio. México: Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, 2009. 37 p.

GOBIERNO ESTATAL DE OAXACA. Plan Estatal de Desarrollo 2011-2016. México: Oaxaca, 2011. 399 p.

- ILLSEY, C. et al. Informe final del Proyecto "Conservación in situ y manejo campesino de magueyes mezcaleros". México: CONABIO, 2002. 200 p.
- JIMÉNEZ, J. Identificación y cuantificación de algunos alcoholes en la destilación y rectificación del mezcal obtenido de agave *Potatorum Zucc.* 2009. 42 p. Tesis Licenciatura- Universidad Tecnológica de la Mixteca, México. 2009
- MARILES, V. Relación entre las clases de tierra y la calidad de *Agave angustifolia Haw.* en La Soledad Salinas, Quiatoni, Oaxaca, México. 2014. 127 p. Tesis de Maestría en Ciencias- Colegio de Posgraduados, México. 2014.
- MEZCALES TRADICIONALES DE LOS PUEBLOS DE MÉXICO. Mezcalpedia. Disponible en: http://www.mezcalpedia.com/attachments/047_Mezcales-Tradicionales-folleto.pdf. Consultado el 06 de septiembre de 2015.
- MOREIRA, M. Investigación en educación en ciencias: métodos cualitativos, Programa Internacional de Doctorado en Enseñanza de las Ciencias, Universidad de Burgos, España, 2002. p. 25-55.
- OSORIO, C.; BRAVO, E. 2006. El proceso de elaboración del mezcal y la importancia económica de la industria. *Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana*, México, No 56, 2006.
- PASTOR, F. Aspectos antropológicos del consumo de bebidas alcohólicas en las culturas mediterráneas. *Revista Salud y Drogas*, España, Vol.7, No.2, p. 249-262, 2007.
- PÉREZ, C. Mezcales tradicionales de los pueblos de México, herencia cultural y biodiversidad. *Revista Ciencias*, México, No.87, p. 55-60, 2007.
- RAMOS, O.J.; REYES, R.G.; RAMOS, A.O. Desarrollo Sustentable En Villa Sola De Vega, Oaxaca. *Revista Mexicana de Agronegocios*, México, Vol. 34, p. 729-739, 2014.
- RÍOS, M.; KUMAR, A.A. Reorientación productiva de los migrantes: el caso de Santiago Matatlán, Oaxaca. *Revista Migración y desarrollo*, México, Vol. 10, No. 19, p. 92-116, 2012.
- RODRÍGUEZ, G. El derecho a ostentar la denominación de origen: las disputas por la hegemonía en el mercado agroalimentario mundial. *Revista Desacatos*, México, No. 16, p. 171-196, 2004.
- SAGARPA. Plan rector del sistema producto maguey-mezcal. México: Oaxaca, 2004. 78 p.
- VALENZUELA, A. Las denominaciones de origen Tequila y Mezcal y la biodiversidad en el género *Agave sp.* México: Universidad de Guadalajara, p. 1-20. 2007.

ESTUDIO DE DOS TERRITORIOS EN PUEBLA, MÉXICO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SELLO DISTINTIVO DE CALIDAD PARA LA TUNA ROJO VIGOR (*OPUNTIA FICUS-INDICA* L. MILL.)

Lorena Betancourt-Espinoza
Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, Universidad Autónoma del Estado de México. lores_fire@hotmail.com

Francisco Herrera-Tapia
Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, Universidad Autónoma del Estado de México

Alejandro H. Ramos-Chávez
Universidad Nacional Autónoma de México

Angélica Espinoza-Ortega
Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, Universidad Autónoma del Estado de México
angelica.cihuatl@gmail.com

RESUMEN

En el contexto actual imperan en el mercado las grandes empresas e industrias de alimentos, los productos locales elaborados por productores de bajos ingresos tienen problemas para competir con ellas. La identidad territorial o ligada a las formas de producción, se presenta como ventaja que puede ser usada para diferenciar a los productos locales en el mercado. En México existen muchos productos con esas características, como el nopal (*Opuntia ficus-indica* L. Mill.) y su fruto, la tuna. Existe interés por parte de productores de Puebla, México por obtener un sello de calidad que les permita tener un mejor posicionamiento en el mercado. El objetivo fue, analizar desde el enfoque SIAL dos territorios de producción para determinar la factibilidad de un sello distintivo de calidad en la tuna Rojo Vigor de producción baja en insumos. Resultados, es factible una Denominación de Origen para el territorio con mejores recursos y un sello orgánico y de comercio justo para el territorio más desfavorecido.

Palabras clave: Territorio, sellos de calidad diferenciada, opuntia, producción baja en insumos.

ABSTRACT

In the current context large companies and food industries dominate the market, local products made by low-income producers have trouble to compete with them. Territorial identity or forms of production have the advantage that can be used to differentiate local products in the market. In Mexico there are many products with such features as the Opuntia (*Opuntia ficus-indica* L. Mill.) and its fruit, prickly pear. There is interest from producers in Puebla, Mexico to obtain a quality seal that allows them to have a better position in the market. The aim was to analyse two territories to determine the feasibility of a quality seal in the Red Vigor prickly pear produced by production of low inputs. Results, it is advisable a Denomination of Origin for the territory with better resources and an organic seal and fair trade sale for the most disadvantaged territory.

Keywords: territory, quality certification, Opuntia, production of low inputs.

ANTECEDENTES

Actualmente las dinámicas territoriales en la mayor parte del mundo se ven marcadas por cambios vertiginosos, esto obedece al dinamismo del desarrollo tecnológico y a la apertura comercial global que homogeniza las zonas urbanas debido al hiperconsumismo, afectando de manera exponencial a los productores y artesanos que se encuentran en las zonas rurales, donde la desigualdad, la pobreza

y el deterioro de sus recursos naturales son evidentes, por lo que se requieren opciones más viables y sostenibles para coadyuvar las zonas desfavorecidas (Del Arenal, 2008; Schnake, 2011). A razón de esto la identidad territorial, se presenta como una ventaja que puede ser usada para diferenciar los territorios en el mercado local-global (Aranda y Combariza, 2007).

Es decir el vínculo entre un producto, un lugar y una población representa no sólo un patrimonio que debe conservarse, sino también un valor de mercado que debe considerarse, debido a que los consumidores muestran cada vez más interés en la calidad vinculada al origen geográfico, las tradiciones, las formas de producción y la tipicidad (Riveros, 2008), un ejemplo de ello son los productos orgánicos o bajos en insumos, cuyo valor se basa en su asociación a los atributos de salud y respeto a la naturaleza (Aranda y Combariza, 2007), los cuales con el uso de instrumentos apropiados (sellos de calidad diferenciada) permiten reconocer los atributos tangibles e intangibles, siendo una forma de comunicación del productor hacia el consumidor (Acampora y Fonte, 2007).

En este sentido México cuenta con una importante variedad de productos que por sus vínculos territoriales y su tipicidad podrían ser valorizados, entre estos se encuentra la tuna, fruta proveniente del nopal el cual es una cactácea arbustiva del género *Opuntia* con amplia diversidad genética, por ser México centro de origen y distribución para 16 países y 16 estados de la República Mexicana (Méndez y García, 2006; Gallegos y Mondragón, 2013). En este sentido el nopal tunero, o *nochtli* como se le conoce en náhuatl tanto a la planta como al fruto, cuenta con dicha dimensión simbólica a nivel nacional, es una imagen de identidad, puesto que aparece en el escudo nacional, donde se observan cinco pencas espinosas y tres frutos o tunas de color rojo, que simbolizan los corazones de los guerreros vencidos. Su concepción simbólica proviene de épocas prehispánicas, en esos tiempos el Valle de México era muy rico en cactáceas incluyendo al nopal, vegetal que fue determinante en la fundación de la gran ciudad de “Tenochtitlán”, que significa entre tunas y nopales (Becerra, 2012).

Una gran parte de México tiene relieve topográfico accidentado, con suelos erosionados y climas áridos o semiáridos, donde esta planta rustica se adapta excepcionalmente a esas condiciones extremas (Gallegos y Mondragón, 2013), razón por la que ha sido usada para solucionar problemas de erosión del suelo, alimento de ganado en épocas de sequía hídrica, generar bioenergía, para usos industriales, farmacéuticos, cosmetológicos (Méndez y García, 2006); y principalmente para el consumo humano de pencas y frutos que por excelencia son refrescantes, de sabor dulce, aroma y textura únicos.

A pesar de sus características organolépticas, no siempre ha sido bien aceptada, apreciada, ni valorada en la mayoría de las urbes de México y otros países, por la presencia de espinas en su cascara, por su alto contenido de semillas grandes y porque su consumo se ha asociado a la penuria y a las clases populares (Méndez y García, 2006), por lo que fue considerada “fruta para pobres” debido al desconocimiento de sus propiedades nutricionales, funcionales y nutraceuticas (Sáenz y Berger, 2006).

A medida que se han reconocido dichos atributos, principalmente en los frutos de colores, se incorporan otros como su contenido de potasio, calcio, taurina (base para la elaboración de bebidas energéticas), poli fenoles, flavonoides, betaxantinas (en frutos amarillos) y betalaínas (en frutos rojos) que le hacen equiparable a la granada (*Punica granatum*), el arándano (*Vaccinium myrtillus*) y otros frutos rojos, apreciados por su contenido de antioxidantes (Piga, 2004). Es por ello que ésta fruta ha despertado una creciente demanda por países de alto poder adquisitivo como Japón, Alemania, Holanda, Estados Unidos y Canadá, y lo identifican como un fruto étnico, exótico y funcional. Por estas particularidades se considera a la tuna, la fruta que mejor representa la mexicanidad, producto del trabajo y dedicación del campesino (Gallegos y Mondragón, 2013).

Por otro lado es un producto con un estrecho vínculo con lo territorios; se entiende que territorios, alimentación y vida comunitaria son conceptos vinculados entre sí y que de generación en generación, van forjando un patrimonio identitario en las comunidades que cultivan esta virtuosa planta. Tal es el caso de dos comunidades de Puebla (San Sebastián Villanueva y Chapulco), al este de la Ciudad de México, dos comunidades pioneras y casi únicas en el país por la producción de tuna roja baja en insumos, y también porque a través de sus organizaciones de productores están buscando

implementar estrategias que les permitan ingresar a mercados diferenciados, tener mejores capacidades de comercialización, así como mayores niveles de valor agregado. Esta visión obedece al arduo trabajo que los productores de ambas comunidades, han venido realizando a lo largo de cinco décadas al implementar una suma de innovaciones en la cadena de valor, lo que consideran le da a su producto características únicas y una apreciable calidad, por lo que han solicitado apoyo del Sistema Producto Nopal y Tuna (SPNyT), programa federal de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), para tener acceso a mejores mercados mediante un producto con calidad diferenciada, amparado con un sello de calidad.

OBJETIVO

Analizar desde el enfoque SIAL, los territorios de San Sebastián Villanueva y Chapulco, Puebla, para determinar la factibilidad de un sello distintivo de calidad en la tuna Rojo Vigor (*Opuntia ficus-indica* L. Mill.) de producción baja en insumos.

METODOLOGIA

Se realizó observación directa como trabajo de campo en los sistemas de cultivo, entrevistas a actores clave y talleres participativos con los productores, con lo se elaboró un análisis comparativo de ambos territorios a partir del enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), que considera los aspectos de territorio, historia, saber hacer, la organización de productores de los productos locales, vinculados a sistemas de producción en pequeña escala (Boucher, 2006; Muchnik, 2006).

Se delimitó la zona geográfica de producción de acuerdo a Vandecandelaere *et al.*, (2010) y a la guía metodológica SIAL (Boucher *et al.*, 2011) de acuerdo a cuatro criterios:

- Aspectos físicos. Incluyen los tipos de suelos, el clima, la topografía, la exposición solar, el suministro hídrico, entre otros. Se trata de las variables agroecológicas que inciden en la calidad del producto.
- Historia local y reputación del producto. Se refiere a la notoriedad adquirida por el producto en el mercado, y es resultado de antecedentes de consumo y determinadas tradiciones (Tolentino, 2013).
- Prácticas locales. Contempla las condiciones de cultivo, variedades vegetales y animales autóctonas, actividades de recolección, prácticas de procesamiento, entre otros. Se busca evidenciar la existencia de factores humanos articulados en un saber-hacer, como forma de construcción social de la calidad.
- Localización de los productores y su organización. Esta debe ser la real (zonas o regiones en las que actualmente se encuentren asentados) y la potencial (zona o región que en la que podrían extenderse los productores como consecuencia del incremento de la actividad productiva), de tal forma que se garantice el acceso equitativo a los beneficios del proceso de calificación y obtención de un sello de calidad.

Se identificaron los atributos del territorio en relación al producto tuna, desde la perspectiva de los productores, mediante entrevista semi-estructuradas y talleres participativos (Espeitx, 2004; Aranda y Combariza, 2007; 2010; Boucher *et al.*, 2011 y Aranda *et al.*, 2014).

Con base a la información recabada se realizó una matriz comparativa de los territorios, que permitió analizar las ventajas y desventajas para la obtención de un sello idóneo de calidad.

En conjunto con los productores se desarrollo el análisis FODA en torno al producto y su asociatividad, para plantear objetivos que permitan la obtención de sellos de diferenciación (Geilfus, 2002; 2010; Boucher *et al.*, 2011).

Una vez identificadas las interrelación que existe de cada territorio, con las proximidades geográficas, social e institucional que ahí confluyen, y con la realidad concreta de México, se identificó el sello de calidad diferenciada más apropiado. Cabe mencionar que ésta trabajo será fortalecido por una investigación adjunta sobre calificación y calidad sensorial de la tuna producida en estas mismas localidades.

RESULTADOS

Los territorios

San Sebastián Villanueva, Puebla tiene el clima templado semi-seco con lluvias en verano, con un rango de temperatura de 12 – 18°C y una precipitación media anual de 700 mm, Tiene un presenta un relieve de valles y lomeríos, cubiertos tanto de árboles como de matorral desértico asociado a vegetación secundaria arbustiva. La mayor parte del territorio está dedicado a la producción de tuna debido a las característica de sus suelos de origen ígneo por su cercanía al eje neo volcánico, con una textura franco arenosa que los hace útiles para actividades agrícolas moderadas. La tenencia de la tierra es de tipo ejidal y comunal, siendo la principal actividad socio-económica la agricultura de temporal, el cultivo más importante el nopal de tuna que mantiene su producción por ocho meses de abril-noviembre. Esta localidad es considerada urbana con ámbito rural y un alto grado de índice de marginación

Chapulco presenta en la mayor parte de su territorio clima semiseco con lluvias en verano y escasas a lo largo del año, la precipitación es de 500 mm anuales, las temperaturas promedio van de 18 a 25°C, con heladas ocasionales en invierno (CACTUSNET, 2014). Presenta un releve más accidentado, con diversos tipos de suelos como luvisoles en algunas partes del noroeste, también encontramos litosoles. El suelo agrícola en de es de temporal en un 90%. Por ser una zona de transición se cuenta con una biodiversidad amplia, en la parte poniente de Chapulco se encuentra la reserva de la biosfera Tehuacán – Cuicatlan, lugar protegido por su gran variedad de cactáceas únicas de ese lugar. Chapulco es considerado un municipio rural con un alto grado de marginación, como actividad importante destaca la producción de artesanías (90% de las familias), así como los ingresos externos producto de la migración temporal.

Imagen 1. Localización de Puebla.



Ambos territorios son aptos para la producción de tuna, dada su amplia adaptación el cultivo puede soportar temperaturas extremas de 10 a 50°C. (Pimienta,1990 y Nobel, 1994) aunque pueden sufrir

daños con heladas menores a cinco grados, sobre todo en plantas jóvenes de uno o dos años de desarrollo. En cuanto al suelo no es muy exigente, se desarrolla en sueltos, arenosos calcáreos, suelos poco fértiles y/o terrenos pedregosos. Sin embargo, los suelos muy arcillosos o muy húmedos no son convenientes (CACTUSNET, 2014), Sin embargo en la comunidad de Chapulco se presentan suelos ligeramente arcillosos y delgados, a lo que el cultivo se ha adaptado y se ha desarrollado con éxito, de igual forma el microclima que se genera en la región ha favorecido. A su vez los productores han implementado el mejoramiento de suelos a partir de enmiendas de abonos orgánicos que permiten favorecer su productividad, a pesar de que los requerimientos hídricos no son muy demandantes, la escases de agua en los últimos años causa preocupación a los productores, lo que implica que la superficie cultivada se mantiene bajo un régimen de lluvia de temporal en Chapulco, a diferencia de San Sebastián donde presentan una mayor superficie de riego.

La historia de la producción y las organizaciones

Actualmente Puebla cultiva cerca de 28,223 ha en los municipios de Acatzingo (San Sebastián Villanueva), General Felipe de los Ángeles (Santiago Tenango y San Antonio Portezuelo), Quecholac, Chapulco, Palmar de Bravo, Molcaxac, Tepanco de López y Tlacotepec de Benito (SIAP, 2014).

Los inicios de la producción intensiva se dan en la década de los años setenta con la tuna “Criolla o Villanueva” en cultivos de traspatio y pequeñas huertas; es hasta 1985 que se introduce a la región la variedad Cristalina (una variedad verde), el éxito de producción es tal que en 1996 se constituye legalmente la empresa Agro productores, La Flor de Villanueva S.P.R. de R.I¹., en la localidad del mismo nombre.

El nivel de estudios de cinco de los siete socios es de Licenciatura. La edad oscila entre los 30 y 40 años, donde se hace evidente el alto desarrollo empresarial de los cinco miembros jóvenes de la empresa; quienes han sido los impulsores para la adopción de las innovaciones. Los socios mayores (55-60 años) son los que de manera tradicional venían cultivado el nopal tunero.

Cuadro 1. Perfil de las organizaciones de las comunidades analizadas

	San Sebastián Villanueva	Chapulco
Nombre	La Flor de Villanueva	Productores de tuna de la región de Tehuacán
Año de creación	1996	2009
Tipo de Asociación	S.P.R de R.I	S.P.R. De R.I.
N. de productores actual	7	14
N. de productores inicial	7	25
Edad	35-65	30-55
Genero	M:28% y H:72%	H:100%
N. Educación	5 Universitarios y 2 nivel basico	10 nivel básico y 4 iletrados
Infraestructura	Centro de acopio y empacadora	No cuentan
Vínculos institucionales	Gobierno Federal y Estatal a través de ocho instancias	Gobierno Federal y Estatal a través de una instancia
Empleos	22 empleos directos	Mano de obra familiar.

Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo.

¹ Sociedad de Producción Rural de Responsabilidad Ilimitada. El tipo de organización más común en el medio rural mexicano, por la ventajas hacendarias que les provee.

La creación de la empresa representa un ejemplo de desarrollo e innovaciones para los productores tuneros de la región, específicamente en; la diversificación de variedades de color (amarillo diamante y rojo vigor), en el manejo pos cosecha (mayor vida de anaquel), en el proceso de producción convencional, en la incursión de la producción orgánica, y en el diseño de empaques. Teniendo como ventaja cosechas tempranas, producción constante por ocho meses consecutivos, y su venta en mercados internacionales como: Canadá, Estados Unidos, y diversos países de Europa, pero aun con poco reconocimiento (Informante, Sr. Mario Carpio socio de la empresa).

Por otro lado los productores de Chapulco se asociaron en el 2009 como Productores de Tuna de la Región de Tehuacán, S.P.R. de R.L., cuentan con una importante producción de tuna baja en insumos, conservaban sus huertos de traspatio y comercializan los frutos en el mercado de Tehuacán, la ciudad más cercana. Actualmente con la diversificación de este cultivo en la zona los productores están cambiando sus perspectivas por la rentabilidad del cultivo y el mejoramiento de sus suelos.

Cuadro 2 . Producción y comercialización de los territorios estudiados

Aspectos	San Sebastián Villanueva	Chapulco
Superficie cultivada	2000 ha (8 orgánicas)	22 ha
Producción	128 T (16 T/ha)	176 T (8 T/ha)
Sistema de producción	Convencional y orgánica	Orgánica
Lugares de venta	Puebla, DF U SA, Canadá, Japón, España, Holanda, Alemania y Chile	Tehuacán, Ajalpan, Orizaba
Espacios de venta	Supermercados (cadenas internacionales) A través de CONAFRUT ¹ exportan a 7 países.	Tianguis La empresa Flor de Villanueva.
Precio/Kg en México (\$Mx)	Convencional: \$3.5; Orgánica: \$ 8	Orgánica: \$ 4.5

Fuente: Elaboración propia a partir de entrevistas, recorridos de campo y talleres participativos con los informantes clave.

Los 14 productores asociados son ejidatarios, con una educación básica en su mayoría no concluida y la edad es entre los 30 y 60 años. La extensión de tierra que poseen cada uno de los productores se encuentra entre las 2 y 3 ha y muy pocos tienen superficies mayores a las 5 ha.

El saber hacer y las innovaciones

La empresa la Flor de Villanueva complementó y modificó cada una de las etapas de producción con innovaciones tecnológicas en prácticas como el forzamiento de la producción (adelanto o atraso de la cosecha), mediante la diversidad de cultivares, riego, decapitación de yemas, fertilización, etc., lo que permite la maduración anticipada o bien tardía de los frutos, así como el empleo de métodos de pos cosecha para su calidad y sus características organolépticas por más tiempo, gracias a lo cual está presente en el mercado país durante 10 meses del año.

Resulta poco común en otros tipos de frutos la ampliación de tiempo en el mercado, esto permite la comercialización en condiciones más favorables para el productor y aumenta la posibilidad de lograr mejores oportunidades para el mercado. Cabe mencionar que en esa comunidad, de 200 ha que producen tuna rojo vigor, pero solo ocho tienen un manejo bajo en insumos, el resto se maneja bajo el sistema de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) que permiten el adecuado uso de agroquímicos.

¹ Consejo Nacional de Fruticultura

Por su parte los productores de Chapulco sólo producen 22 ha y todas se apegan a un manejo de producción bajo en insumos realizando labores de manera tradicional en control de plagas y enfermedades, al captar agua de lluvia ante la escases del recurso, el abonado, las podas, el deshierbe manual, la cosecha y finalmente la venta del producto; lo que representa el saber hacer de los productores. Prácticas como el deshierbe manual incrementan costos, debido a que no se cuenta con el recurso para maquinaria o bien lo accidentado de los terrenos no permite su uso. Para un sistema de producción de bajos insumos eso es una ventaja, Varela y colaboradores (2014) recomiendan mantener cubiertos los pasillos con pasto nativo y que este sea segado periódicamente con el propósito de reducir la erosión hídrica y eólica entre hileras, se considera que esta labor cultural favorece en la disminución de costos y reditúa en la retención de humedad para esta zona de tan baja precipitación pluvial.

La empresa “La Flor de Villanueva” ha superado las limitaciones de terreno y las plagas mediante técnicas que mejoran los rendimientos y reducen los costos y facilitan la comercialización de sus productos, así como por el uso de alianzas y aprovechamiento de externalidades; la vinculación de los pequeños productores rurales con empresas procesadoras y cadenas de auto-servicios son muestra la integración de la cadena de valor. En contraparte el nivel de organización aun es insipiente para los “Productores de Chapulco” la falta de vínculos institucionales los limita, pero la ventaja que tiene es que la producción de esta zona es totalmente baja en insumos y que existe un fuerte apoyo del SPNyT en la transferencia de innovaciones. Cuestiones como el financiamiento serian viables para generar su centro de acopio, para retener un mayor valor de su producto y libertad de comercialización (Cuadro 1).

CONCLUSION

Es necesario mencionar que las Denominaciones de Origen no son un camino ampliamente recorrido en México y por lo tanto su proceso es muy tortuoso, sin embargo, y dado que es de interés de los productores lograr un sello de calidad, se sugiere que para cada territorio analizado se utilicen sellos de calidad diferenciada acordes a las características con las que cuentan.

Para San Sebastián de Villanueva, es viable la búsqueda de una Denominación de Origen debido al nivel de desarrollo que han alcanzado como organización y por las ventajas que les provee el territorio, su historia, saber hacer y los vínculos territoriales, por la calidad y volumen de producción, y sobre todo por su experiencia en el mercado nacional e internacional. Para llevar a cabo ese sello se requiere elaborar unas Reglas de Uso y establecer un consejo regulador (integrado por integrantes de la cadena de valor como: productores, acopiadores, investigadores, comerciantes entre otros) quien sería la instancia dedicada a verificar y certificar el cumplimiento de las reglas de uso, además de ser la encargada de promover la calidad, la cultura y el prestigio del fruto dentro y fuera del país.

En cuanto a Chapulco, la organización aun no tiene madurez para llevar a cabo algún sello de calidad diferenciada, en esa debilidad influye sin duda el bajo nivel de educación formal de los productores. Sin embargo existen opciones como la certificación orgánica, una opción viable para pequeños productores locales con áreas de producción pequeñas y diversificadas que no cuentan con recursos económicos para pagar un servicio de certificación, pero que es reconocida por la Ley de Productos Orgánicos (SAGARPA, 2006). Una ventaja de este tipo de acreditación permite que el volumen de producción de productos orgánicos se dirija en un inicio al mercado regional y nacional. Otra alternativa de estos productos son los mercados alternativos de ciudades cercanas, que atraen a consumidores que reconocen la calidad de estos productos y pagan el sobreprecio directo al productor. En ese sentido existe una Red Mexicana de Tianguis y Mercados Orgánicos que otorga una certificación para estos productos, de forma que puedan ser comercializados en esos mercados.

En caso de lograr una organización consolidada, una opción sería el sello de Comercio Justo, dado que es un reconocimiento a la calidad integral: ecológica, social y cultural (Norma General de Comercio Justo, 2000), específicamente por el respeto por al medio ambiente, la colindancia con la reserva de la biosfera (Tehuacán) le da ciertas ventajas adicionales en ese punto, además de que en

esa región tiene una larga trayectoria en la producción de este fruto, esta estrategia permitiría el desarrollo local al obtener el sobreprecio justo de la producción de tuna.

BIBLIOGRAFÍA

- ACAMPORA, T., FONTE, M. Productos típicos, estrategias de desarrollo rural y conocimiento local. *Revista Opera*, Colombia, No. 7, p. 191-212, 2007.
- ARANDA, Y., COMBARIZA, J. Las marcas territoriales como alternativa para la diferenciación de productos rurales. *Agronomía Colombiana*, Colombia, Vol. 25 No. 2, p. 367-376, 2007.
- ARANDA, Y., GÓMEZ, A., RAMOS, E. Incorporación de dinámicas territoriales en un modelo para la selección de sellos de origen. *Revista española de estudios agrosociales y pesqueros*, España, No. 237, p. 13-48, 2014.
- BECERRA, Z.J. Plantas y animales del escudo nacional mexicano: Un capital natural en peligro, *Agroentorno*, México, Julio, p. 36-37, 2012.
- BOUCHER, F. Agroindustria rural y sistemas agroalimentarios locales. Nuevos enfoques de desarrollo territorial. *II Congreso Internacional del Red SIAL Alimentación y Territorios*. México: 2006. p 1-24.
- BOUCHER, F., GONZÁLEZ, G.JA. Guía metodológica para la activación de sistemas agroalimentarios localizados. México: IICA, CIRAD, REDSIAL, 2011. 91p.
- CACTUSNET. Red de Cooperación Internacional de Cactáceas. Disponible en: http://www.cactusnet.org/cactusnet_newsletter.php. Consultado el 23 de Septiembre del 2015.
- DEL ARENAL, C. Mundialización, creciente interdependencia y globalización en las relaciones internacionales. *En Cursos de Derecho Internacional de Vitoria-Gasteiz 2008*. Bilbao: Universidad del País Vasco, 2009. p. 184-268.
- ESPEITX, E. Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos: revista de turismo y patrimonio cultural*, México, Vol. 2, No. 2, p. 193-213. 2004.
- GALLEGOS, V.C., MONDRAGÓN, J.C. Los recursos fitogenéticos de nopal y cultivares de tuna disponibles para el Altiplano. En: GALLEGOS, M.C.; MÉNDEZ, G.S.J. Y MONDRAGÓN, J. (Eds.). *Producción Sustentable de la Tuna en San Luis Potosí*. México: Colegio de Postgraduados - Fundación Produce San Luis Potosí. San Luis Potosí, A.C. SLP., 2013, pp. 51-63.
- GEILFUS, F. 80 Herramientas para el desarrollo participativo: diagnóstico, planificación, monitoreo, evaluación. San José, C.R: GTZ/IICA, 2002. 217 p.
- MÉNDEZ, J. Y J. GARCÍA. La tuna: Producción y diversidad. *Biodiversitas*, México, No. 68, p. 1-5, 2006.
- MUCHNIK, J. Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. *Agroalimentaria*, Venezuela. Vol. 12, No. 22, p. 89-98, 2006.
- NOBEL, P. Remarkable agaves and cacti. New York: Oxford University Press, 1994. 166 p.
- NORMA GENERAL DE COMERCIO JUSTO 2000. Disponible en: <http://www.crupy-uach.org.mx/.../c92d6ea4d483cea928da0dc1409501c7.pdf>. Consultado el 18 de Octubre 2015.
- PIGA, A. Cactus pear: a fruit of nutraceutical and functional importance. *Journal of the Professional Association for Cactus Development*, Estados Unidos. No. 6, p. 9-22, 2004.
- PIMIENTA, E. El nopal tunero. México: Universidad de Guadalajara, 1990. 235 p.
- RIVEROS, H. Calidad de los alimentos vinculada al origen y las tradiciones en América Latina: estudios de casos. Roma: FAO, 2008. 182 p.

SÁENZ, C. y BERGER, H. Utilización agroindustrial del nopal. *Boletín de servicios agrícolas de la FAO*, Roma, Vol. 162, 2006.

SCHNAKE, G.A. Relaciones internacionales: globalización y dinámicas sociales transfronterizas. *Revista Encrucijada Americana*, Chile. Año 4, No. 2, p. 91-114, 2011.

SERVICIO DE INFORMACIÓN AGROALIMENTARIA Y PESQUERA (SIAP), 2014
Producción. Disponible en:http://w6.siap.gob.mx/comercio/siim/frutasyhortalizas/consulta_nacional_mensual.php.
Consultado el 15 de octubre 2015.

TOLENTINO, M.J.M. La producción de arroz del estado de Morelos: una aproximación desde el enfoque SIAL. *Estudios sociales*, México, Vol. 22, No. 44, p. 39-61, 2013.

VANDECANDELAERE, E., ARFINI, F., BELLETTI, G., MARESCOTTI, A., DELGADO, F., ESCOBAR, C., J. SILVA. Uniendo personas, territorios y productos: guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles. Roma: FAO, 2010. 219.

VARELA, Y., CALDERA, A., ZEGBE, A., SERNA, A., MENA, J. El riego en nopal influye en el almacenamiento y acondicionamiento de la tuna. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, México. Vol. 5, No. 8, p. 1377-1390, 2014.

IDENTIDADES GASTRONÔMICAS: A IMIGRAÇÃO ALEMÃ NO RIO GRANDE DO SUL/BRASIL E SUAS CONTRIBUIÇÕES

GASTRONOMIC IDENTITIES: GERMAN IMMIGRATION IN RIO GRANDE DO SUL / BRAZIL AND THEIR CONTRIBUTIONS

Daniel Luciano da Silva
Universidade Feevale (Novo Hamburgo/RS/Brasil), PPG Processos e Manifestações Culturais, Grupo de pesquisa em Cultura e Memória da Comunidade | danielcoml@gmail.com

Cleber Cristiano Prodanov
Universidade Feevale (Novo Hamburgo/RS/Brasil), PPG em Processos e Manifestações Culturais, Grupo de pesquisa em Cultura, Memória e Identidade | prodanov@feevale.br

Claudia Schemes
Universidade Feevale (Novo Hamburgo/RS/Brasil), PPG em Processos e Manifestações Culturais, Grupo de pesquisa em Cultura, Memória e Identidade | claudias@feevale.br

RESUMO

O presente artigo busca compreender como os hábitos alimentares de uma sociedade podem contribuir para a formação de sua identidade cultural. Buscando atingir esse objetivo, apresentaremos um breve histórico da imigração alemã no extremo sul do Brasil, na região conhecida como Vale dos Sinos. Os objetivos principais deste artigo são compreender a comida como um processo ligado às manifestações culturais, relacionar cultura com identidade e identificar os imigrantes alemães como os principais atores na formação da identidade cultural dessa região. O artigo utiliza como metodologia a pesquisa bibliográfica. Como resultado final procuramos demonstrar de que forma a comida está intrinsecamente ligada à identidade cultural de uma região colonizada pelos europeus de origem germânica.

Palavras-chaves: Gastronomia. Cultura. Identidade. Colonização alemã.

ABSTRACT

This article seeks to understand how the eating habits of a society can contribute to formation of their cultural identity. Seeking to achieve this goal, we will present a brief history of German immigration in southern Brazil, the region known as Vale dos Sinos. The main objectives of this article are to understand the food as a process linked to cultural events, culture relate to identity and identify German immigrants as the main actors in shaping the cultural identity of this region. The article has applied bibliographical research. The end result we seek to demonstrate how the food is intrinsically linked to cultural identity for extreme southern Brazil, colonized by Europeans, of German origin.

Key words: Gastronomy. Culture. Identity. German colonization.

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos no Brasil vem ocorrendo uma verdadeira explosão no que se refere à questão da gastronomia, sendo perceptível que esse tema invadiu a grande mídia e o imaginário popular no país. Multiplicaram-se em todo o território nacional os cursos técnicos e superiores de gastronomia e seus correlatos, os jornais criaram cadernos específicos ou ampliaram seu espaço editorial. Revistas masculinas e femininas exploram cada vez mais o tema, discutem os processos de transformação do

alimento em comida, a harmonização com vinhos e espumantes, apresentam receitas internacionais e sugerem o uso de ingredientes locais em adaptações com a marca de *chefs* locais.

Todavia, talvez o maior fenômeno midiático seja percebido pela televisão, seja ela aberta ou a cabo, onde multiplicam-se os programas sobre gastronomia. Esses programas já ultrapassaram no Brasil a simples importação de apresentadores e *chefs* internacionais e introduziram uma gama diversificada de conteúdo local, além disso, têm adotado um estilo mais interativo com as competições em ampla faixa de idades, especialmente com a grife do *MasterChef*.¹

Provavelmente, na base do sucesso desses programas televisivos e de outras mídias e além da busca por uma formação profissional na área da gastronomia, estejam ligadas as mudanças culturais da própria sociedade brasileira nos últimos anos. Desde o processo de uma abertura ao mundo, iniciada no final dos anos 1980 que deu acesso a bens de consumo globais e a novas culturas e oportunidades de turismo e negócios fora do país, passando pela ampliação de uma importante classe média mais numerosa e consumidora que se estabeleceu ao longo dos anos 2000.

Como pano de fundo temos a sociedade brasileira, nascida do grande encontro de diversas culturas, desde a autóctone até as mais variadas de origem europeia e africana que aqui se estabeleceram desde 1500, até as mais recentes hordas migratórias vindas do Oriente ao longo do século XIX e XX. O país que se forma está repleto de diferenças, de influências e de oportunidades de explorar e de superar o alimento e penetrar no mundo da comida, ou seja, acrescentar o elemento mais humano que é o conhecimento a todo esse processo.

A partir destas considerações, apresentaremos alguns conceitos teóricos a respeito da comida como cultura, suas construções identitárias e passaremos a um breve exemplo de como os imigrantes alemães, que colonizaram o extremo sul do Brasil, região conhecida como Vale dos Sinos², influenciaram na sua construção identitária gastronômica local.

DA NATUREZA À CULTURA

Para compreender a comida como cultura, faz-se necessário uma contextualização baseada nos estudos da antropologia estruturalista. Para Claude Lévi-Strauss (1982), existe uma diferença entre o estado da natureza e o estado de sociedade e, por isso, “o homem é um ser biológico ao mesmo tempo que um indivíduo social. Algumas respostas que dá às excitações exteriores ou interiores, dependem inteiramente de sua natureza, outras de sua condição” (LÉVI-STRAUSS, 1982, p. 41). Seguindo a teoria de Lévi-Strauss (1982) destacam-se as ideias de Roque Laraia (2001) e Bronislaw Malinowski (1970) que, para desenvolver um conceito de cultura, também fazem a separação entre o homem biológico e o ambiente cultural. O homem precisa desenvolver atividades que mantenham em funcionamento seu sistema biológico e, para isso, necessita respirar, alimentar-se, reproduzir-se, proteger-se, enfim, trabalhar de forma a satisfazer as necessidades orgânicas básicas. Para resolver os problemas de necessidades nutritivas, bem como as demais, ele cria um ambiente artificial que é a cultura e que, por sua vez, precisa ser mantida, administrada e reproduzida permanentemente.

Ainda nesse contexto, Jean Pierre Poulain e Rossana Proença (2004), descrevem a relação com o espaço social alimentar, no qual participam os seres onívoros, através da liberdade de produção dos alimentos pelos processos culturais e, também, as condições ecológicas em que esses indivíduos estão inseridos e como geram sua dependência a esse meio. Esse espaço social alimentar é dividido em seis dimensões: **a comestível**, que são as escolhas do que comer; **o sistema alimentar**, que são as

¹ *MasterChef* é uma franquia televisiva de competição de culinária que iniciou no Reino Unido em 1990. O formato foi relançado e atualizado pela televisão inglesa (BBC) em 2005. Esse formato de programa foi exportado para todo o mundo sob o mesmo logotipo do *MasterChef*, e agora é produzido em mais de 40 países. O formato do programa já apareceu em quatro versões principais, a saber, a série principal *MasterChef*; *MasterChef: The Professionals* para *chefs* profissionais; *Celebrity MasterChef* com celebridades bem conhecidas como concorrentes e *Junior MasterChef*, uma versão criada e adaptada para as crianças, que foi desenvolvido pela primeira vez em 1994 e também tem proliferado para outros países nos últimos anos, como no Brasil em 2015.

² O Vale do Rio dos Sinos é uma região contígua à área metropolitana de Porto Alegre, capital do Estado do Rio Grande do Sul, no extremo sul do país. Atualmente reúne 14 municípios em uma área de 1.398,5 km². Essa região a partir de 1824 recebeu várias levas de imigrantes de origem alemã que vieram se estabelecer na região e, a partir desses primeiros núcleos coloniais, se deu a expansão dessa etnia para outros vales e regiões do Estado.

estruturas tecnológicas e sociais na produção e preparação do alimento; **o espaço culinário**, que determina não apenas as questões de local, mas também de gênero, de símbolos e de rituais que constroem as identidades alimentares; **os hábitos de consumo**, que são as regras de horários, número de refeições, modalidades de consumo (garfo e faca, com a mão, com o pão); **a temporalidade** que traz a relação com o ciclo de vida, como a comida para bebês, para jovens, para adultos, para idosos, etc.; e a **diferenciação social**, que demarca as fronteiras identitárias entre os grupos sociais. Essas dimensões também são discutidas por outros autores nesse artigo.

Para Massimo Montanari (2008, p. 23), a evolução dos processos de produção de alimentos, através da agricultura e da pecuária, foi decisiva na construção do homem afastado da natureza. O domínio do controle das plantas e dos animais tornou o homem “dono” da natureza “em que sempre viveu (ou melhor, imaginava ter vivido: porque também o aproveitamento do território, por meio das atividades de caça e coleta exige um saber fazer, um conhecimento, uma *cultura*)”. Essa aptidão no cultivo e a necessidade de ampliação do espaço demográfico para plantação, gerou a necessidade de escolhas entre alimentos nutritivos que se estabelecessem bem nas regiões. Dessa forma, as regiões no mundo elegeram seus cereais, como o trigo no mediterrâneo, o sorgo na África, o arroz na Ásia e o milho nas Américas e essas sociedades agrícolas afastaram o homem da natureza pelo processo de construção “artificial” da sua comida, ou seja, comida que não existe na natureza, como no exemplo citado pelo autor: o pão, que não existe na natureza, mas assume funções simbólicas que representam um saber fazer.

Contudo, algumas vezes torna-se difícil a diferenciação entre as atitudes consideradas naturais e físico-biológicas que depreendem do homem como um animal e as atitudes psicossociais, que tratam do meio no qual está inserido, ou da relação que tem entre outros indivíduos. Mediante essa dificuldade, Lévi-Strauss (1982, p. 47) desenvolve uma ideia que busca isolar os elementos naturais dos culturais e, para isso, estabelece “que tudo quanto é universal no homem depende da ordem da natureza e se caracteriza pela espontaneidade, e que tudo quanto está ligado a uma norma pertence à cultura e apresenta os atributos do relativo e do particular”, por isso, comer, ou alimentar-se, é biológico e natural, mas os métodos de preparo desses alimentos dependem da cultura na qual o homem está inserido. Também, para Malinowski (1970), o homem modifica o ambiente em que está inserido para criar condições de satisfazer suas necessidades, inclusive criando elementos e artefatos desenvolvidos culturalmente.

[...] não há atividade humana, combinada ou individual, que possamos considerar como puramente fisiológica, ou seja, “natural” ou não disciplinada. Mesmo atividades como respirar, o trabalho das secreções internas, a digestão e a circulação, acontecem dentro do ambiente artificial de condições culturalmente determinadas (MALINOWSKI, 1970, p. 70).

Malinowski (1970) também descreve que o sentimento de fome e de apetite, as definições do que é saboroso ou ético, os tabus mágicos e religiosos, a qualidade dos ingredientes e da preparação do alimento e, ainda, o hábito dos horários para alimentar-se são determinações culturais.

Entende-se da importância de se destacar a diferença entre o natural e o cultural no processo orgânico e biológico da alimentação. Por meio dessa diferenciação, é possível determinar identidades específicas em grupos, principalmente em um mundo moderno, híbrido e globalizado, onde os hábitos alimentares assumem adaptações, bem como, reafirmam seus costumes e suas tradições, tanto na produção, na seleção, quanto preparação e disposição do ato de comer.

IDENTIDADES GASTRONÔMICAS

As diferenças culturais presentes nos hábitos alimentares permitem a identificação de grupos sociais. Os modos de cultivo, de seleção, de preparação de alimento, bem como as proibições religiosas ou culturais, as adaptações coloniais, migratórias ou provenientes do processo de globalização são determinantes nas características identitárias das sociedades. Por conseguinte, os estudos dos hábitos alimentares, bem como suas origens, podem contribuir para a compreensão dos processos de formação das identidades.

Para Kathryn Woodward (2000) e José L. do Santos (1987), é possível estabelecer identidades através das formas que as sociedades organizam sua comida. O consumo de alimentos define politicamente, economicamente, socialmente, etnicamente e religiosamente as identidades culturais das sociedades. Também, as diferenciações e particularidades possíveis em uma sociedade como gênero, faixa etária, práticas médicas e alimentares, possibilitam infinitas variantes de identidades.

Tanto para Woodward (2000) quanto para Ellen Woortmann (2013), os alimentos que são permitidos em uma determinada cultura e os alimentos proibidos têm a mesma importância no processo de identificação social. É possível estabelecer uma relação identitária entre o “eu” e o “outro”, entre a comida que “comemos¹” e a comida que não “comemos²”, por meio de uma análise dos hábitos alimentares, das condições econômicas, ecológicas ou de rituais religiosos. As proibições culturais – a diferença entre o comestível e o não comestível, o saudável e o venenoso – criam uma relação contraditória na formação das identidades. Tomam-se, como exemplo, os alimentos proibidos aos muçulmanos, como as bebidas alcólicas e a carne de porco, e a proibição de alimentos não-*kosher* aos judeus.

De forma concordante as restrições e proibições alimentares por motivos culturais, Laraia (2001) expõe os modelos culturais de consumo de alimentos de tribos brasileiras que vivem no Parque Nacional do Xingu, onde algumas delas não caçam mamíferos por motivos culturais e se dedicam a pesca e a caça de aves; já, outras, mais ao norte do parque, são excelentes caçadores de mamíferos de grande porte. Montanari (2008), também descreve que as identidades culturais não estão ligadas, diretamente, às questões geográficas e ambientais, nem mesmo as questões metafísicas, as identidades são formadas pelas transformações culturais adaptadas através dos contatos com novas culturas e que se pode comparar com a língua, “assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo” (MONTANARI, 2008, p. 183).

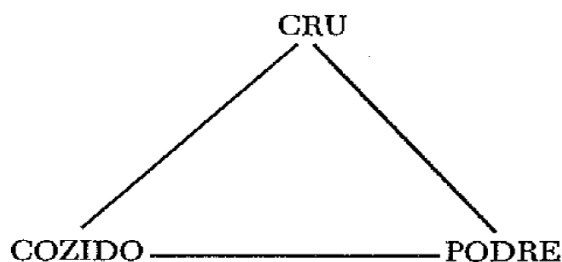
Pode-se complementar esse contexto com o que diz Laraia (2001) sobre a grande diversidade gastronômica da humanidade e que, através dela, podem-se gerar classificações depreciativas como os franceses serem reconhecidos pelos americanos, no início do século, como os “comedores de rãs”; e os índios *Kaapor* denominarem os Timbiras como “comedores de cobras”. Já a palavra potiguara, por sua proximidade sonora no idioma Tupi, pode ser reconhecida como “comedores de camarão” ou “comedores de fezes”. Também descreve questões de comportamento à mesa que têm sua origem cultural, como a alimentação dos japoneses com os *hashis*, o arroto como sinal de satisfação para algumas culturas, as questões de horários determinados, que são diferentes entre as culturas, e muito respeitados pelos latinos, ou os aspectos religiosos que só autorizam o início da refeição após a prece. Woortmann (2013) também descreve a formação de identidades na II Guerra Mundial, onde os franceses eram chamados de comedores de “sapos”, e os alemães de “chucruts”.

Segundo Woodward (2012), em suas análises sobre a obra de Lévi-Strauss, a comida não é apenas boa para comer, mas também para pensar, e é portadora de significados simbólicos que atuam como significantes, o que faz o ato de cozinhar uma transformação do natural em cultural, e diz: “a cozinha estabelece uma identidade entre nós – como seres humanos (isto é, nossa cultura) – e a nossa comida (isto é, a natureza). [...] A cozinha é também uma linguagem por meio da qual ‘falamos’ sobre nós próprios e sobre nossos lugares no mundo (WOODWARD, 2000, p. 42)”. Woodward (2000) complementa esses estudos com a descrição sobre o “triângulo culinário de Lévi-Strauss”, que é um sistema classificatório dos alimentos:

¹ “nós somos o que comemos” (WOODWARD, 2000, p. 43); e “nós comemos” (WOORTMANN, 2013, p. 6).

² “nós somos o que não comemos” (WOODWARD, 2000, p. 43); e “comida dos outros” (WOORTMANN, 2013, p. 6).

Figura 4 – Triângulo culinário de Lévi-Strauss



Fonte: WOODWARD, 2012, p. 44.

Para Lévi-Strauss (1968), toda a sociedade, assim como tem uma linguagem, de algum modo faz alguma preparação com seus alimentos. A representação do Cru, no vértice superior do triângulo, se dá porque os alimentos crus são naturais e não têm interação com a cozinha, mas, através de um processo de transformação cultural, passa de seu estado natural para o estado Cozido. Já o Podre, é um alimento cru, que, por um processo natural, acaba apodrecido.

Porém, Lévi-Strauss (1968) diz que por essa forma não se pode aprender sobre alguma sociedade específica, e descreve que a cozinha italiana, por exemplo, ensina muito sobre a alimentação baseada em alimentos crus, ao contrário da gastronomia francesa. Contudo, faz uma ressalva sobre o ato de consumir os alimentos crus ser puramente natural, pois os alimentos crus, podem ter passado por um processo de cultivo, de seleção, terem sido lavados, descascados, picados e temperados, ou seja, passaram por algum processo cultural. Por outro lado, a ideia de apodrecido, também tem relação cultural, pois descreve o fato de que alguns soldados da Segunda Guerra Mundial destruíam algumas queijarias na Normandia devido aos odores fétidos que exalavam, semelhantes ao de cadáveres. E, dessa forma, destaca-se que o processo de apodrecimento pode ser natural e espontâneo; ou dirigido e controlado, por um processo cultural, que é o caso dos queijos.

Concordante com Lévi-Strauss, Montanari (2008) afirma que a seleção de alimentos e a diversidade de gostos dos homens não são o bastante para diferenciá-los da natureza, pois algumas espécies animais também desenvolvem hábitos de se alimentar precisos e com gostos diferenciados. No entanto, a descoberta e o uso do fogo como tecnologia para cozinhar é o que difere o homem cultural do animal e destaca: “cozinhar é atividade humana por excelência, é o gesto que transforma o produto ‘da natureza’ em algo profundamente diverso: as modificações químicas provocadas pelo cozimento e pela combinação de ingredientes permitem levar a boca um alimento, se não totalmente ‘artificial’, seguramente ‘fabricado’” (MONTANARI, 2008, p. 56).

Para Lévi-Strauss (1968), alguns processos gastronômicos de produção de alimento têm relação direta entre os hábitos culturais e procedimentos naturais. Dois desses processos são comuns a inúmeras culturas, que são o assado e o fervido. O assado é o processo que mais se aproxima ao natural, pois não é mediatizado e tem elementos naturais: a carne (crua e natural) que é assada pelo fogo (também natural) que, por conseguinte, está na base “cozido” do triângulo. Porém, poderia parecer um contrassenso afirmar que o processo assado é puramente natural, visto que o objetivo desse trabalho é evidenciar a comida como elemento cultural e formador de identidade. Dessa forma, precisa-se levar em consideração que a produção do fogo, segundo Lévi-Strauss (1968), é um processo cultural, bem como o espetar a carne, que tem como uma possível origem, o mito do assado dos índios Wyandot, da América do Norte, onde “o Criador faz surgir do fogo e ordena ao primeiro homem que espete um pedaço de carne num pau e asse” (LÉVI-STRAUSS, 1968, p. 27). O assado, em algumas culturas, é considerado “exo-cozinha”, que é comida fornecida para convidados. E, em virtude da perda dos sucos da carne no processo, é considerado prato de aristocrata.

Por outro lado, o processo fervido é justamente o contrário. Em sua produção o alimento é duplamente mediatizado: pela água, que o vai cozer, e pelo recipiente, que vai manter o alimento e a água sobre o fogo. Tanto o líquido quanto o recipiente têm influências culturais e, por isso, o processo fervido inclina-se para o conceito cultural e identifica-se na base “podre” do triângulo. Inclusive, em algumas culturas, o prato de carne fervida traz em seu nome a expressão podre, como o *Olla podrida*,

que designa diversas carnes fervidas com legumes. Esse processo é considerado “endo-cozinha”, pois serve a família, ou a pequenos grupos; e por conservar todos os seus sucos junto ao líquido da fervura é considerada comida de pobre.

Montanari (2008) reforça as ideias de Lévi-Strauss na diferenciação cultural e identitária entre o assado e o cozido, que têm significados opostos, como cultural e natural, e doméstico e selvagem. Para o autor, o assado está mais propenso ao lado natural e selvagem porque precisa apenas do fogo para cozer, no entanto, o fogo é uma atividade cultural desenvolvida pelo homem, o que faz do assado um ato cultural. Também, descreve que os hábitos de comer a caça assada pertenciam aos aristocratas e que esse comportamento não estava ligado somente aos hábitos salutarres, aos valores econômicos, ou nutricionais; a caçada está ligada a símbolos do imaginário das sociedades. Já os alimentos cozidos têm sua relação com o fogo de forma indireta, pois necessitam da água e de um recipiente, de um artefato produzido por um processo cultural, dessa forma o cozido está relacionado à cultura e a símbolos “ligados à noção de ‘domesticidade’” (MONTANARI, 2008, p.79) e, por manterem o suco das carnes na água para ser aproveitada para outros cozidos, eram considerados comida de camponeses.

Outro viés identitário, descrito por Montanari (2008) e por Poulain e Proença (2004), trata das questões de gênero, como a comida preparada no fogão doméstico em panelas e fervida em água, era uma atribuição feminina; enquanto que o assado feito ao ar livre, diretamente no fogo, com métodos mais rústicos, pertencia ao universo masculino.

Complementam-se essas ideias com o que diz Leach (*apud*, WOODWARD, 2000, p. 45): “são as convenções da sociedade que decretam o que é alimento e o que não é, e que tipo de alimento, deve ser comido em quais ocasiões”, fazendo referência à influência cultural (étnica, religiosa, social, etc.) sobre o consumo de alimentos. Também com o que diz Malinowski (1970) a respeito das práticas culturais que envolvem todo o processo do comer:

O comer, sob condições de cultura, não é o mero recurso a suprimentos ambientais, mas algo no que os seres humanos partilham de comida preparada que, via de regra, foi por algum tempo acumulada e armazenada, e que invariavelmente é o resultado de uma atividade organizada diferencialmente de um grupo (MALINOWSKI, 1970, p. 86).

No contexto relativo entre o natural e o cultural, Roque Laraia (2001), descreve através dos hábitos gastronômicos e da produção de alimentos, como funciona o convívio entre duas tribos norte-americanas, os *Pueblos* e os *Navajos*. Essas tribos ocupam o mesmo habitat, porém com costumes diferentes, descartando a ideia de influências climáticas e geográficas no processo cultural das sociedades.

Destacam-se, nesse contexto, as mudanças gastronômicas ocorridas na Europa, na Idade Média, onde as influências da comida cristã, trazida pelos romanos, do pão, do vinho e do óleo se entrecruzaram com os hábitos alimentares dos bárbaros, da cerveja, da carne e das gorduras animais, o que gerou “um modelo inédito de produção e de consumo, em que a carne [...] estava ao lado do pão como ‘valor forte’ do sistema, numa dinâmica de recíproca integração, ao mesmo tempo econômica e simbólica, que constitui um dos mais interessantes episódios da história da cultura alimentar” (MONTANARI, 2008, p. 185).

De modo a evidenciar as identidades por meio do processo gastronômico, destaca-se o trabalho de Isabel M. R. M. Drumond Braga (2010), que traça um perfil socioeconômico dos imigrantes brasileiros residentes em Portugal, que define a relação entre as regiões do Brasil e os pratos típicos na formação das identidades desses imigrantes, tanto em uma identidade nacional, através da preferência da combinação de arroz com feijão, seguido dos pratos tradicionais como a feijoada e o churrasco, quanto em pratos regionais, como o feijão tropeiro da região mineira, a moqueca do Espírito Santo e Bahia, o arroz carreteiro do Rio Grande do Sul, o arroz de pequi de Goiás, o baião de dois do Ceará, a carne de sol do nordeste, o cuscuz de São Paulo, entre outros.

Portanto, entende-se que as imigrações, as colonizações e a globalização são fenômenos que transferem identidades culturais gastronômicas de suas origens para novas culturas, onde a integração ao meio e a busca por manter as raízes e as tradições, criam hábitos alimentares novos e identitários.

A IMIGRAÇÃO ALEMÃ E A IDENTIDADE GASTRONÔMICA DO VALE DOS SINOS

Os imigrantes alemães chegaram ao Brasil e, especialmente, no Rio Grande do Sul no ano de 1824 por diversos motivos. Dentre eles está questão fundiária dos reinos alemães, além da industrialização e mecanização da produção na Europa que aumentou o número de desempregados nas áreas rurais.

Por outro lado, havia o interesse do governo brasileiro na ocupação e colonização das terras do extremo sul do país, principalmente em relação ao abastecimento de recursos materiais na forma de alimentos que os colonos poderiam proporcionar, pois praticavam uma produção mais diversificada que aquela existente na região (KÜHN, 2011).

Conforme Sandra Pesavento (1997), Woortmann (2013) e Senac (1999), os imigrantes alemães ocuparam, principalmente, as áreas ainda virgens, abrindo as chamadas “picadas”. No início do processo de estabelecimento, precisaram se adaptar ao cultivo de milho e grãos nativos. No entanto, em pouco tempo retomaram os padrões de sua terra natal, substituíram a farinha de milho pela de centeio, iniciaram o plantio de batatas, confeccionaram os chiqueiros para engorda de porcos e produção da linguiça, da banha e do *eisbein* – que é um prato típico feito do Joelho de porco – em um processo de adaptação às inovações tecnológicas e modernas conseguiram manter as tradições culinárias.

Segundo Jean Roche (1969, p.637), “a alimentação dos imigrantes passou por uma transformação quase radical, e a de seus descendentes seguiu uma das mais interessantes evoluções”. O autor informa que as condições geográficas e econômicas obrigaram os imigrantes a alterarem sua alimentação de origem, pois seus principais itens, como o trigo, o centeio, a batata-inglesa, os legumes verdes e a carne de porco e seus derivados, além da cerveja e do vinho não existiam no Rio Grande do Sul em 1824. Dessa forma, os alemães “aprenderam a cultivar e a consumir o milho, a mandioca, a batata-doce, legumes locais como a abóbora e o chuchu, o feijão-preto, o arroz seco, e a utilizar o charque”. (Ibidem) Para o autor havia uma verdadeira “repulsa” pela alimentação local, mas a adaptação era uma questão de vida ou morte.

O autor segue dizendo que imigrantes logo conseguiram, através da abundância das colheitas e criação de porcos e galinhas, consumir seus alimentos tradicionais, como a batata-inglesa, a couve, o pepino, a banha, a carne e frios. As frutas também faziam parte da dieta destes colonos, sendo que o uso da *schmier*¹, mistura de batata-doce e frutas cozidas em calda, era bastante comum.

A exemplo dos costumes coloniais e das práticas alimentares dos descendentes de alemães, Renata Menasche e Leila C. Schmitz (2007), descrevem a adaptação aos alimentos da região, que eram diferentes aos da Alemanha, como feijão, o milho, o aipim, as frutas que não conheciam, o chimarrão e a cachaça. Tinham o hábito de levar a batata-doce, assada no forno, como lanche para os trabalhos do campo, e também pão, melado e um creme derivado do leite. A produção de porcos tinha objetivo principal de produção da banha, que era um importante produto de comercialização, mais valioso que a carne. Era usada também para conservação da carne de porco. Outros subprodutos desse processo eram as linguiças, e as carnes defumadas. Atualmente, em virtude da industrialização de outros óleos, o processo de produção de porcos mudou, deixando a banha de lado para priorizar a carne.

Outro produto muito comum entre os imigrantes era a *schmier*, que é descrita por Telmo Müller (1981), um dos historiadores mais importantes da colonização alemã no Rio Grande do Sul. Segundo Müller, dentre as várias atividades da vida na colônia, a produção deste doce era considerada uma festa, principalmente para as crianças. “Estes dias alteravam o ritmo das coisas. Até se levantava mais cedo sob o pretexto de que [...] hoje há muito o que fazer. Até a escola ficava para outro dia...” (MÜLLER, 1981, p. 33).

¹ “*Schimier*, também uma construção vocabular regional, oriunda do verbo *schimieren* (lambuzar, espalhar)” (MENASCHE e SCHMITZ, 2007, p. 84).

O autor descreve o “ritual da Schmier” que “começava com a montagem dos tijolos, em tripé, para receber o tacho. A lenha em grandes pedaços para render mais era buscada no monte ao lado do galpão ou da cocheira” (MÜLLER, 1981, p.33). A limpeza do tacho, recipiente no qual era cozido o doce, era uma tarefa delegada normalmente às mães ou às filhas, pois requeria muito cuidado, visto que seu longo desuso criava uma película venenosa que deveria ser completamente retirada. O autor segue com sua descrição da produção do alimento:

Punha-se água no tacho e com um chumaço de palha de milho esfregava-se o esmo, usando areia à guisa de saponáceo. Na segunda parte da operação, usava-se um limão e esfregava-se intensamente por todo o tacho para tirar os últimos vestígios da sujeira. Uma boa enxaguada mostrava o tacho brilhante e em condições de receber os ingredientes da *schmier* que já estavam sendo preparados, concomitantemente, por outra pessoa na cozinha ou área dos fundos da casa. Esses ingredientes eram vários, mas usados isoladamente sem mistura. A mistura ocorria com as frutas (MÜLLER, 1981, p.33).

Müller (1981) exemplifica como a *schmier* de melancia, que era cortada aos pedaços, sem sementes e casca e passada no moedor de carne; esta pasta ia para o tacho, que já estava quente, e tinha que ser mexida constantemente a partir do momento em que começava a ferver. Quando a massa estava com uma cor mais escura era acrescentado o açúcar e, quando ao mexer, aparecia o fundo do tacho era sinal que estava chegando no ponto. “Retirado do fogo e posto no chão, longe do fogo, ainda era preciso mexer muito até que o tacho esfriasse. A operação seguinte era passar a *schmier* para as latas onde ficaria guardada” (Ibidem, p.34).

Para Emilio Willems (1980), a acomodação dos imigrantes transcende o uso de indumentária e do idioma local, o fato de assimilar esses aspectos não faz o imigrante perder sua identidade. Outro aspecto é o valor simbólico e sentimental que têm com os alimentos de suas origens, trazendo-os a preços elevados. E, ainda, o fato de não comerem feijão e banana, por associarem a classes sociais inferiores.

Roche (1969, p.638) salienta que as trocas culturais entre teutos e luso-brasileiros foram relevantes “desde fins do século XIX, manifestou-se nas colônias um fenômeno interessante: toda festa oficial permite um churrasco [...]. É prova da adoção, por parte dos colonos, de um prato essencialmente gaúcho; parece aliás, que essa adoção está ligada [...] a uma preocupação das conveniências, a um desejo de imitar o grupo socialmente considerado superior.

Mary Ashton e Ana Muller (2013) corroboram com as ideias de Roche dizendo que as formas de preparo dos alimentos têm seus significados relacionados à história cultural de um povo, que transcendem as necessidades biológicas e perpassam a conotação do prazer e da satisfação. Nesse contexto, as festas dos descendentes alemães enfatizam seus hábitos alimentares no intuito de preservar suas identidades, seu patrimônio imaterial, através da gastronomia. Elas salientam o que diz Willems (1980), que a alimentação desperta fragmentos da memória, através dos sabores, dos odores, e dos modos de preparar e de comer. Destacam-se, dentre essas comidas, as cucas, as roscas de polvilho, as geleias de frutas em pasta conhecidas como *schimier*, os embutidos de porco, como a salsicha e o presunto, que fazem parte do cotidiano dos germano-descendentes. Para Seyferth (1990 *apud* ASHTON e MULLER, 2013), a cidade de Novo Hamburgo, que fica na região do Vale dos Sinos, é o berço dessa culinária.

Conforme Daniel Bonho (2015), a região do Vale dos Sinos, tem como *ethos* alimentar a cultura alemã, que está representada pelos ingredientes de uso cotidiano na Alemanha e que já foram citados, como a carne suína, para a produção dos embutidos que podem ser defumados ou não, a batata e o repolho, bem como o hábito de cultivar e aproveitar tudo que a terra provém.

Também são responsáveis pelo desenvolvimento das conservas salgadas de pepinos, cebolas, rabanetes, que são comidos em natura, e das *schimier*, com o propósito de prolongar a vida útil dos alimentos. Outro produto bastante característico da colonização alemã é a cuca, uma espécie de pão doce que aproveita o açúcar da cana e as frutas, que são abundantes na região.

Essa cozinha que emerge no novo território foi capaz de conjugar a sua herança em novos e diversificados elementos, tornando interessante pensar em novos saberes e sabores.¹

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Mediante essas exposições, percebe-se uma linha tênue entre a natureza humana e a cultura, no contexto da alimentação. É evidente que alimentar-se é uma necessidade básica e biológica de sobrevivência do homem e comum a todos os seres humanos, de todas as culturas. No entanto, as formas que cada sociedade adquire para resolver essa necessidade diferem por diversas razões. Os hábitos alimentares dependem da situação econômica, das condições de disposição, de logística e do armazenamento (preservação) dos alimentos, dos modos de preparo, dos preceitos religiosos que são aspectos influenciados histórica e culturalmente.

Outro aspecto relevante é considerar a influência de diversas culturas autóctones ou exteriores, advindas dos processos de colonização e de globalização, que moldaram e criaram novos hábitos e novas formas de expressar a cultura gastronômica de determinadas regiões.

Temos que levar em consideração que essas metamorfoses culturais habitam um universo onde as facilidades logísticas de acesso a temperos, alimentos, utensílios, receitas e processos gastronômicos internacionais possibilitam o chamado “supermercado cultural”, e tem o poder de transformar e disseminar os costumes alimentares em ações híbridas, como a alimentação oriental, em especial a japonesa, que já é bastante comum no mundo ocidental.

Entende-se que os estudos das origens dos hábitos gastronômicos de uma sociedade podem contribuir para compreensão de sua identidade e, por meio dos sabores, dos aromas e dos modos de preparo, bem como suas preferências por determinados alimentos, servem de apoio para preservação da memória das culturas mais remotas. E, ainda, compreender as influências de novos povos que migraram, colonizaram - ou até mesmo por inspirações midiáticas globalizadas - desenvolveram novos métodos de produção em toda a cadeia de geração de alimento.

A identidade gastronômica alemã transcende as fronteiras das colônias rurais e de interior, fixando-se nos hábitos alimentares e culturais dos centros urbanos e modernos. Explorar esses temas e compreender como estes pequenos territórios dialogam com movimentos de migração em massa da humanidade e de sua cultura, são contribuições que nos permitem refletir sobre a trajetória dos homens sobre a terra.

O que tem a ver a *schmier* dos colonos de origem alemã no extremo sul do Brasil com a revolução industrial? Ou qual o resultado do contato da cultura de aldeões do interior de reinos germânicos com produtos de origem indígena em um país tropical?

A riqueza das escolas culinárias e dos ingredientes, transcende o espaço da cozinha e chegam a toda a sociedade e, graças aos processos migratórios e a adição de novos conhecimentos, tornam essa jornada mais deliciosamente interessante.

REFERÊNCIAS

ASHTON, M. S. G.; MULLER, A. C. A Presença da Gastronomia Alemã na Hotelaria de Novo Hamburgo, RS. **Revista Rosa dos Ventos**, 5(2), p. 319-332, abril-jun, 2013.

BONHO, D. V. **Identidade gastronômica de descendentes de alemães da cidade de Sapiranga/RS**. 2015. 74 f. Dissertação (Mestrado em Diversidade Cultural e Inclusão Social) - Feevale, Novo Hamburgo-RS, 2015.

¹ A expressão saberes e sabores da colônia foi inspirada no título do livro de: MENASCHE, Renata. **Saberes e Sabores da Colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo rural**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2015.

- BRAGA, I. M. R. M. D. Brasileiros em Portugal: transmissões, recepções e transformações alimentares. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, RS, ano 16, n.33, p. 197-224, jan./jun. 2010.
- KÜHN, F. **Breve História do Rio Grande do Sul**. 4.ed. Porto Alegre: Leitura XXI, 2011.
- LARAIA, R. **Cultura, um conceito antropológico**. Rio de Janeiro, RJ: Zahar, 2001.
- LÉVI-STRAUSS, C. O triângulo culinário. In: **Lévi-Strauss, L'Arc Documentos**. São Paulo, SP: Documentos, 1968.
- _____. Natureza e Cultura. In: **As estruturas elementares do parentesco**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1982.
- MALINOWSKI, B. **Uma Teoria científica da cultura**. 3 ed. Rio de Janeiro, RJ: Jorge Zahar, 1970.
- MENASCHE, R.; SCHMITZ, L. C. Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural. In: BEROLDT, Leonardo; [et al.]. **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. 1. ed. Porto Alegre, RS: UFRGS, 2007.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo, SP: SENAC São Paulo, 2008.
- MÜLLER, T. L. **Colônia Alemã – Imagens do Passado**. Porto Alegre: EST, 1981.
- PESAVENTO, S. J. **História do Rio Grande do Sul**. 8. ed. Porto Alegre, RS: Mercado Aberto, 1997.
- POULAIN, J. P.; PROENÇA, R. P. C. Espaço Social Alimentar: Auxiliando na compreensão dos modelos alimentares. **Nutrição em Pauta**, São Paulo, SP, v.12, n.68, p. 7-12, set./out. 2004.
- ROCHE, J. **A colonização alemã e o Rio Grande do Sul**. Vol.2.Porto Alegre: Globo, 1969.
- SANTOS, José Luís dos. **O que é cultura**. São Paulo, SP: Brasiliense, 1987.
- WOODWARD, K. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomaz Tadeu da (Org.). **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.
- WOORTMANN, E. F. A comida como linguagem. **Habitus**, Goiania, GO, v.11, n.1, p. 5-17, jan./jun. 2013.
- SENAC. **Do Pampa à serra: os sabores da terra gaúcha**. Rio de Janeiro, RJ: SENAC Nacional, c1999.
- WILLEMS, E. **A aculturação dos alemães no Brasil: Estudo antropológico dos imigrantes alemães e seus descendentes no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Nacional, 1980.

MEMÓRIA DO QUOTIDIANO ALIMENTAR DE UMA VILA DO BARROCAL ALGARVIO NO INÍCIO DO SÉCULO XX. O CASO DE LOULÉ

MEMORY OF THE FOOD EATEN DAILY IN A VILLAGE OF THE SOUTH OF PORTUGAL (ALGARVE), IN THE EARLY TWENTIETH CENTURY. THE CASE OF LOULÉ

Luísa Fernanda Guerreiro Martins

Membro do Cidehus-Universidade de Évora; Colaboradora do DIAITA-Universidade de Coimbra;

Técnica Superior na Câmara Municipal de Loulé

(UID/HIS/00057/2013; POCI-01-0145-FEDER-007702; Centro Interdisciplinar de História, Culturas e Sociedades da

Universidade de Évora)

lmartins032@gmail.com

RESUMO

Neste estudo pretende-se compreender como era o quotidiano alimentar das populações do barrocal algarvio na época conturbada da primeira década do século XX, referenciando os alimentos a que os grupos sociais mais desfavorecidos recorriam na luta diária pela sobrevivência. O estudo foi feito a partir de uma obra do médico Geraldino Brites, publicada em Fevereiro de 1914. Trata-se de um longo e pormenorizado estudo sobre *Febres Infeciosas, Notas sobre o Concelho de Loulé* que o autor dividiu em duas partes: a primeira dedicada a um conjunto de características físicas e culturais do território, onde inclui "alguns caracteres do povo louletano, a higiene, a assistência e a nosologia do concelho"; na segunda parte, o autor explica todas as doenças que registou ao longo dos três anos em que exerceu medicina no concelho de Loulé.

Palavras-chave: Alimentação; Mediterrânica; Pobres; Sobrevivência; Memória

ABSTRACT

In this study, the aim is to understand how the food interfered in the lives of people of the south of Portugal, in a small village, Loulé, in the Algarve region in the troubled times of the first decade of the twentieth century, when hunger was a constant spectrum, referencing the food to the most disadvantaged social groups, resorted when the struggle for survival was constant. The study was made from a doctor, Geraldino Brites, who published the book in February 1914. It is a long and detailed study of infectious diseases. The author divided his book into two parts: the first dedicated a set of physical and cultural characteristics of the territory, which includes "a few characters of Loulé people, hygiene, care and diseases"; in the second part, the author explains all diseases recorded over the three years he practiced medicine in the municipality of Loulé.

Key-words: Nourishment; Mediterranean; Poor; Survival; Memory

Durante séculos o modelo de estruturação da distribuição dos alimentos nas comunidades do sul do Algarve, e concretamente no concelho de Loulé, foi regulado pelos homens de mando e de governança do município. O próprio modelo de regulação da produção, da distribuição para consumo interno e para comércio dependia de um contexto tradicional agrário que delimitou o quotidiano social, económico e alimentar das populações e determinaram a manutenção da vida e da saúde dos habitantes do território. De tal modo que os modelos surgidos, desenhados por um conjunto de circunstâncias, não corresponderam às necessidades das pessoas, fragilizando-as e colocando-as mais facilmente sem defesa face às doenças e outros quadros de pobreza acentuada.

É nesta linha de pensamento que apresentamos este estudo feito sobre a obra do médico Geraldino de Brites¹, publicada em 1914². O livro, intitulado *Febres Infecciosas, Notas sobre o Concelho de Loulé*, tem 432 páginas e está dividido em duas partes: a primeira dedicada às características geomorfológicas, geográficas, meteorológicas, climatológicas, demográficas do concelho de Loulé, relatando, ainda, “alguns caracteres do povo louletano, a higiene, a assistência e a nosologia do concelho”; na segunda parte o autor explica todas as doenças que registou ao longo dos cerca de 15 meses em que exerceu medicina no concelho de Loulé. Pretendemos registar os usos e costumes da população louletana, que no período conturbado do final da Monarquia e dos alvares da República, totalizava cerca de 44.049³ pessoas no concelho, referenciando ainda os alimentos a que os grupos sociais mais desfavorecidos recorriam quando a luta pela sobrevivência e contra a doença era uma constante. Este documento tem a vantagem de nos dar a conhecer o quotidiano alimentar das populações mais desfavorecidas de um território, facto que na generalidade é mais difícil conhecer porque a maior parte da bibliografia e documentação existente tende a refletir o quadro da alimentação dos grupos sociais mais beneficiados económica, política e socialmente. Neste caso, e porque o médico portuense Geraldino de Brites desempenhava as funções de “médico do partido”, o contacto e conhecimento de uma realidade de pobreza permitiu-nos ter hoje acesso a esta informação que, não obstante mostrar-nos um quadro social e económico de apenas um município algarvio, poderá eventualmente espelhar o que se passaria em todo o território algarvio na primeira década do século XX.

Às Câmaras Municipais cabia a responsabilidade de assegurar a todos os seus munícipes a assistência na saúde, na orfandade e no aleitamento, na viuvez e na miséria, funções que exerceram até praticamente meados do século XX. Cabia também àquelas instituições realizarem concursos para integrar os *facultativos do partido*, os médicos, nos serviços de prestação de atendimento aos munícipes. Loulé poderia contar com um máximo de 3 profissionais, considerando a dimensão geográfica do concelho e o número de habitantes. Os médicos tinham o dever de “tratar gratuitamente os pobres, expostos, crianças desvalidas e abandonadas, presos, proceder à vacinação e revacinação sem distinção de classes e inspeccionar as meretrizes nos dispensários”⁴. Muitas vezes extravasavam as suas obrigações e tornavam-se conselheiros, pedagogos, confessores.

Para este estudo aplicamos o modelo proposto por Policarpo Lopes⁵, o qual fica assente em “três pilares do triângulo alimentar: o sujeito do acto alimentar, os alimentos consumidos e a situação onde eles se inscrevem”. É sabido que todo o sujeito tem de se alimentar, independentemente da sua origem, condição social, económica, cultural e política. Mas também é certo que o roteiro dos alimentos que constam da dieta dos grupos depende da sua cultura, das modas, da tradição, das condições sociais, económicas, políticas e religiosas de cada indivíduo. E ainda, sabemos que a “situação” do acto alimentar conta, para além do contexto económico no seio familiar, com o contexto social de integração na comunidade. Nestes casos, vincando-se o acto alimentar ao grupo social a que se pertence, ou separando-se os sexos em manifestações públicas diferentes.

Na perspetiva da convivialidade social e alimentar verifica-se a separação de género. Os homens passavam o seu tempo livre nas tabernas. Segundo as palavras do médico municipal, os homens recorriam ao convívio em tabernas, bebendo vinho e aguardente de medronho e de figo, onde iam buscar mais açúcar para compensar as energias gastas, ao mesmo tempo que, numa fuga psicológica à miséria, tentavam esquecer a sua condição de nada ou quiçá arranjar ali algum biscate ou outro trabalho mais prolongado e seguro. Infelizmente o hábito da taberna, no dizer de Geraldino de Brites, abatia muitos orçamentos familiares e destroçava muitas famílias, apressando a que, com o alcoolismo, entrasse a violência doméstica, a fome e a doença, especialmente a tuberculose, acelerada

¹ Geraldino da Silva Baltazar Brites, natural do Porto (25.07.1882), faleceu em Lisboa em 23.08.1941. Formou-se em medicina em 1902. Foi professor na Faculdade de Medicina em Coimbra. Exerceu clínica em Loulé, entre 1908 e 1910. http://www.uc.pt/org/historia_ciencia_na_uc/autores/BRITES_Geraldinodasilvabaltazar (11.02.2016, 23h).

² Geraldino Brites (1914), *Febres Infecciosas, Notas sobre o Concelho de Loulé*, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.

³ Direcção Geral da Estatística e dos Próprios Nacionaes, 1906, *Censo da População do Reino de Portugal no 1º de Dezembro de 1900*, vol. II, Ministério dos Negócios da Fazenda, Lisboa: Typographia da «A Editora», p.154.

⁴ Isilda Maria Renda Martins, 2001, *Loulé no Século Vinte – I- Da decadência da Monarquia à implantação da República*, Lisboa: Edições Colibri, p.156, 157.

⁵ Policarpo Lopes, 2006, *A Modernidade Alimentar, In(E)volução Simbólica do Acto Alimentar*, Lisboa: Edições Colibri, p.78.

pela fraca alimentação e pelos ambientes promíscuos de fumo e de pouca higiene em lugares públicos. As tabernas eram espaços lúgubres.

Na descrição feita por Pedro de Freitas¹, num texto escrito na década de 60 do século passado, a taberna era “um pequeno espaço, sombria, balcão em sentido transversal que não ia a mais de dois metros de comprimento”, de ambiente “nauseabundo, avinhado, respiração carregada e moscas em barda”, onde se poderia encontrar, à porta, num caixote, alguns tomates, pepinos e cebolas e ainda, “um alguidar com tremoços; ao cantinho do cubículo, um montinho de carvão de sobro”². Uma descrição de 1964 que podemos reportar a tempos anteriores, se considerarmos a lentidão com que as mudanças sociais e económicas se fizeram em Portugal até à década de setenta do século XX:

“À entrada, na parte superior da porta, dependurados, um molho de orégãos e outro de acendalhas. Em cima do balcão, uma meia grande abóbora encarnada, umas balanças muito sujas, um garrafão com vinagre e outro com vinho, cujas rolhas coberta de bastos mosquitos azedavam o espaço, uma garrafa meia de aguardente e, uma pequena celha meia de água, avinagrada, tendo dentro uns copitos de vidro. Nas prateleiras e nas gavetas, tudo em desalinho: açafraão em flor, folhas de louro muito secas, macinhos de rapé, meio pacote de charutos fortíssimos de «picar», e uns pacotinhos de, cigarros feitos à factura popular de dez réis cada pacote; fósforos de cera, papel de fumar de grandes folhas marca duque, e onças de tabaco «Holandez». E aparentando certo resguardo, uma porção de pequenas broas de milho, ainda quentinhas, cheirando a provocar a guloseima da rapaziada da rua, cheiro que a erva-doce, com o seu agradável aroma, mais saliente as tornava.”

As mulheres tinham os seus encontros sociais em casa das amigas ou “primas”, ou em esporádicos picnics na Primavera, no tempo dos caracóis. Ou no Inverno, quando, na cozinha, preparavam para os homens que tinham matado o porco, e que agora se sentavam à mesa, o “sangue” do porco com alhos, salsa e vinagre, o conhecido “sarrabulho” acompanhado com azeitonas de sal e vinho.

Com a salgadeira cheia de carne do porco, restava a certeza de um ano sem fome. Segundo Pedro de Freitas, era esta carne, os chouriços, os focinhos, as orelhas, os rabos, o toucinho alto e baixo que acompanhava com hortaliças, com feijões e com amêijoas³. Mas este quadro apresentado por Pedro de Freitas seria o desejável para uma família com algumas posses ou que mantinha um bom espaço agrícola. A realidade que Geraldino Brites regista é de maior pobreza e poucos recursos alimentares.

No quadro do concelho de Loulé na primeira década do século XX vamos encontrar uma imagem de pobreza generalizada, embora Geraldino Brites deixe bem claro que, para o seu estudo, optou por ir buscar os materiais de estudo junto das classes mais pobres porque os mais favorecidos se escudavam em “artifícios”, tinham o cuidado “de ocultar, de disfarçar as tendências nocivas e realçar as úteis”, o que decerto deformava a verdade.

A alimentação da maioria da população não ultrapassaria a meia dúzia de receitas, nas quais vamos encontrar variáveis introduzidas para disfarçar a constância nos conteúdos, ou seja, nos ingredientes principais. A base alimentar estava no “xerém” ou “xarém” ou, ainda, “papas de milho”, um preparado com farinha de milho, azeite, sal e água, que constituiu a base alimentar da maioria das famílias do barrocal algarvio durante o século XIX e até meados do século XX. Geraldino Brites considerava este alimento incompleto porque lhe faltavam os albuminóides. Em contrapartida, sobejava-lhe os hidratos de carbono, o açúcar e as gorduras⁴. Para complementar o “xarém” poderia acrescentar-se o “griséu” ou ervilha, a sardinha ou o carapauzinho seco (o “xarrinho”), o torresmo ou, mais raramente, pedaços pequenos de carne.

O médico informa no seu texto que o consumo de carne era muito diminuto⁵. A carne de vaca era pouco procurada. A população optava pelo gado caprino e, fora da vila, os que podiam criavam um porco, o que permitia ter carne para todo o ano, dividido pela família e consumido nos dias de exceção. De exceção parecia ser também o consumo de carne de aves, utilizada “quasi

¹ Pedro de Freitas, 1991, *Quadros de Loulé Antigo*, 3ª ed. (1ª ed., 1964), Loulé: Câmara Municipal de Loulé, p.215.

² Id. *ibid.*

³ Pedro de Freitas, *op. cit.*, p.243.

⁴ Geraldino Brites, *op. cit.*, p.219.

⁵ Id., p.227.

exclusivamente no tratamento de doentes”¹. Só os “ricos” e “remediados” conseguiam consumir carne com alguma frequência. Esta realidade parece ter sido generalizada a toda a Europa. As pessoas que viviam no campo criavam os animais mas raramente os comiam, uma vez que tinham de os levar à vila ou à cidade, onde seriam vendidos, abatidos e cuja carne iria ser consumida pelos seus moradores, mais capacitados financeiramente para a sua aquisição².

No Verão, a preferência ia para o “gaspacho”, enriquecido com pão e, excepcionalmente, “com carne cozida ou assada, desfiada, constituindo gaspacho de luxo”³. O tomate, consumido no gaspacho, também podia ser comido como uma peça de fruta, ao qual se retirava as grainhas. Em alternativa cortava-se em pequenos fragmentos, sem grainhas, cebola, sal e orégão⁴.

O pão permitia melhorar o alimento quando embebido em azeite⁵ ou em “manteiga de porco”⁶. Era vulgar a refeição ser constituída por pão com conduto, geralmente de pedaços de carne de porco, de toucinho ou banha. Ao pão podia ainda juntar-se a3 fruta, especialmente uvas ou figos, o fruto de maior consumo, segundo as palavras do autor: “constituem não só sobremesa, mas também prato de meio, e muitas vezes toda a refeição”⁷. Comidos todo o ano, consumiam-se frescos na sua época e secos, torrados ou não, no Inverno. Um alimento que, por si só, ou com o pão, garantia muitas refeições no campo e na vila. O pão, que acompanhava com o figo, ou com a uva, ou com a laranja, era o garante de que não se morreria de fome. Era colocado no centro da mesa, à volta da qual se sentava a família, com o pai à cabeceira. O pão que, não faltando, assegurava a sobrevivência, com a ajuda daquilo que a horta, quando existia, poderia fornecer. Preparar a farinha, a massa e a cozedura eram tarefas das mulheres que coziavam de semana a semana ou de quinze em quinze dias, levantando-se de madrugada para amassar, preparar o forno e, no meio de preces e de gestos ritualizados sobre a massa, punham o pão a cozer.

As leguminosas também tinham lugar no prato dos mais pobres, quando chegava a sua época. Predominavam as ervilhas ou griséus e as favas, de Fevereiro a Maio: “Juntam-lhes azeite, manteiga de porco ou ainda fragmentos de toucinho ou de chouriço”, permitindo um prato que Geraldino Brites considerou nutricionalmente excelente⁸. Raramente, o arroz acompanhava algum prato, embora constasse nas mesas abastadas⁹. Preferia-se o repolho, “usado num caldo muito gordo, com carne de porco e grão-de-bico”¹⁰. A abóbora, o pepino, os rábanos, os rabanetes, as cenouras e os nabos compunham também os pratos¹¹. Pepino, rábano e rabanete acompanhava peixes e também podiam servir de conduto com um pedaço de pão.

No contexto das frutas, para além do figo, o louletano comia principalmente uvas, amêndoas, pêras, ameixas, nêspersas, romãs, laranjas e pêros. Era à fruta que o organismo ia buscar o açúcar. A alfarroba tinha um uso muito insignificante na alimentação humana, assim como a bolota doce¹².

A batata¹³ preferida era a batata-doce, que muitas vezes constituía por si só uma refeição. No Inverno, cozidas ou assadas, aquecia mãos e corpos de adultos mas era especialmente destinada às crianças, o que não seria grave se constasse apenas de uma refeição porque sabemos hoje a vantagem deste tipo de batata sobre a batata redonda, pelo facto de não ter glúten.

Parece-nos que a preferência pela batata-doce se prolongou por algumas dezenas de anos. Segundo as informações de Pedro de Freitas para os anos 50 e 60, a produção de batata-doce registava-se nas terras planas de Quarteira, da Campina, do Rosal e do Rio de Lebre. Devidamente lavadas, eram

¹ Id. *ibid.*

² Hans J. Teuteberg, 2009, “El Nacimiento de la Era del Consumidor, Innovaciones en la alimentación desde 1800”, *Gastronomía, Historia del Paladar*, (ed. Paul Freedman), València: PUV Publicacions de la Universitat de València, p.234.

³ Geraldino Brites, *op. cit.*, p.222.

⁴ Id., p.227.

⁵ A “tiborna”.

⁶ A banha.

⁷ Geraldino Brites, *op. cit.*, p.225.

⁸ Id., p.226.

⁹ Id., p.228.

¹⁰ Id. *ibid.*

¹¹ Id. *ibid.*

¹² Id., p.229.

¹³ Id., p.224.

colocadas em grandes panelas de latão que levavam cerca de 20 quilos de batatas. No fundo da panela colocava-se uma cama de canas sobre as quais assentavam as batatas, em camadas. Por cima destas, um pano grosso tapava-as e abafava-as, acelerando a cozedura que durava três horas. Estas grandes quantidades de batatas-doces, eram colocadas à venda¹ ainda dentro das panelas, revestidas com serapilheira grossa e metidas em alcofões de esparto, na Praça, nas tabernas e baiucas e em diversos lugares da movimentada vila das artes e ofícios.

O peixe, trazido do litoral do concelho, especialmente de Quarteira, ou ainda dos concelhos de Olhão e de Albufeira, era de uso vulgar²: “As classes pobres e os habitantes do campo preferem o peixe da costa algarvia, embora escalado ou muito salgado, como a sardinha estivada”³. A sardinha e a pescada eram os preferidos pelos cidadãos de menores recursos, que os usavam para acompanhar as “papas”, com tomate e com pão. Por outro lado, a pescada, mais acessível a todos, podia ser consumida fresca ou salgada como o bacalhau, sob a forma de pescada escalada. Este era um bom recurso que permitia às famílias terem peixe em qualquer ocasião do ano, uma vez que a pescada salgada se conservava por longo tempo.

O atum ficava geralmente para consumo das gentes das terras do litoral, especialmente para ser consumido pelos trabalhadores das armações de atum⁴. Este peixe era caro para a maioria dos consumidores, podendo o preço baixar no período coincidente ao da pesca, período restrito que se situava entre os meses de Maio e Junho (pesca de direito) e Julho e Agosto (pesca de revés), respetivamente consoante o peixe vem do mar Atlântico em direção ao Mediterrâneo e regressa do Mediterrâneo em direção ao Atlântico. A espécie de atum de maior porte é a que mais se avista nas águas mais quentes do Atlântico enquanto os de menor porte predominam no Mediterrâneo. As águas da costa algarvia beneficiam do encontro das duas espécies, o que promoveu desde sempre as artes do cerco. Nos finais da Primavera e princípios do Verão era o período ideal para a pesca de atum, no Algarve, com recurso às chamadas artes do cerco, a que chamavam “tourada do mar”. O pintor farense Carlos Porfírio foi autor de um quadro expressionista⁵ que retrata o palco dramático de uma “tourada do mar”, numa imagem que não nos deixa indiferentes e dificilmente esquecemos. O pintor transmitiu o movimento dos pescadores, e a agitação dos peixes que se tentam escapar do cerco provocado pelas redes que se vão apertando, até à pancada final do gancho do pescador, tornando o mar tinto de sangue.

O bacalhau, também ele proibitivo para os mais pobres, chegava às mesas mais favorecidas pontualmente, sendo que os mais pobres optavam pela pescada salgada e pela sardinha estivada, seca e muito salgada.

Diz o médico Geraldino de Brites que os ovos e o leite se destinavam apenas aos doentes e que, mesmo aqueles que criavam vacas e cabras não usavam o leite na alimentação⁶. Estranha observação, numa população para quem no período medieval estes alimentos eram transversais a todos os grupos sociais e com alguma abundância. No entanto, podemos supor que o autor desenvolveu a recolha de dados sobre o quotidiano alimentar, a partir das famílias moradoras na vila porque as famílias que viviam no campo, sempre conseguiriam ter a sua horta e criar as aves de capoeira e um porco que matariam anualmente para assegurar carne, banha e enchidos para todo o ano.

Os moradores no litoral tinham a sorte de andarem bem alimentados quando o clima era mais favorável, aliando ao peixe os produtos que as boas terras agrícolas desde a quinta de Quarteira até ao Ludo podiam fornecer, especialmente àquelas famílias que trabalhavam para os grandes proprietários desses campos de exceção. No entanto, quando o Inverno chegava e o mar impedia a pesca, a miséria voltava impiedosa, obrigando famílias a deslocar-se a pé até à vila principal do

¹ Pedro de Freitas, op. cit., p.241-242.

² Geraldino Brites, op. cit., p.223.

³ Id., p.228.

⁴ Id., p.224.

⁵ O quadro *Tourada do Mar* encontra-se no Museu da Marinha, em Faro.

⁶ Geraldino Brites, op. cit., p.228.

concelho, para pedir figos ou outros alimentos em troca de “carcanholas”¹ ou outros bivalves que eventualmente conseguiam recolher nas marés baixas.

Na primeira década do século XX, o quadro de pobreza e frugalidade é evidente. Geraldino Brites apresenta cinco tipologias para o regime alimentar da população mais pobre do concelho louletano²:

Tipologia do regime alimentar	Refeições	Alimentos
1º	Almoço	Pão, figos secos no Inverno e frescos no Verão, ou outro fruto
	Jantar	Xarém
	Ceia	Pão com azeite ou manteiga de porco
2º	Almoço	Pão com salada de tomates
	Jantar	Caldo de repolho com grão de bico
	Ceia	Fruta com pão
3º	Almoço	Fruta e pão
	Jantar	Gaspacho e fruta
	Ceia	Fruta
4º	Almoço	Fruta com pão
	Jantar	Pescada ou sardinha e salada de tomates
	Ceia	Xarém
5º	Almoço	Batata-doce
	Jantar	Sardinha com rabanetes ou ervilhas ou favas cozidas
	Ceia	Figos

Geraldino Brites explica, ao analisar estas várias ementas que constavam nas casas da maioria dos louletanos, que embora fossem aparentemente indicadas para a alimentação de um adulto médio, a verdade é que não eram suficientes, considerando a “despesa de energia do camponês”³. De facto, o almoço, pela manhã, baseado no pão e na fruta (com predominância do figo), o jantar, apresentando maioritariamente pratos de peixe, salada e leguminosas e, ainda, a ceia, com predominância do pão e da fruta, não deixa muita margem de manobra para a variedade de ementas, embora possa de facto ir ao encontro do que nos nossos dias consideramos como um quadro ideal da dieta mediterrânica. Porém, estes alimentos não seriam suficientes nem em qualidade nem em variedade suficientes para alimentar pessoas que mantinham uma actividade laboral constante baseada no trabalho físico e no desgaste energético. O morador na vila, embora pudesse recorrer a sardinhas com batatas, teria de dar batata-doce aos filhos ao almoço e, ao jantar, dar-lhes-ia xarém, enquanto toda a família se contentaria com gaspacho ao fim de semana e, em dia de festa, teriam uma panela com hortaliça, carne, rabanetes e ervilhas⁴.

Em finais do século XIX e princípios do século XX vamos encontrar um quadro de pobreza e de risco de fome constante na sociedade do território louletano, à semelhança do que se passaria em todo o país⁵ e também na restante Europa⁶, numa situação em que as populações dos campos tendiam a concentrar-se nas vilas e cidades, ao mesmo tempo que se vivia um período de moderado crescimento demográfico, o que provoca um aumento do risco da fome⁷. A este contexto generalizado de carência opõe-se uma fase de crescimento populacional registando-se um total de 44.343 indivíduos no ano de 1900 e, em 1911, um total de 44.355 indivíduos, que Geraldino Brites justifica pela “pobreza”, “ignorância” e “falta de espírito de previdência”, com as famílias a terem uma prole numerosa⁸. Apesar do crescimento da natalidade, a mortalidade também aumentou

¹ Ostras.

² Geraldino Brites, op. cit., p.230.

³ Id., p.230.

⁴ Id., p.231.

⁵ Rui Cascão, 2011, “À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia”, *História da Vida Privada em Portugal, A Época Contemporânea*, Dir. José Mattoso, Coord. Irene Vaquinhas, Lisboa: Círculo de Leitores e Temas e Debates, p.56-91.

⁶ Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, 1996, *Histoire de l'Alimentation*, Paris: Fayard, p.778.

⁷ J. Manuel Nazareth, 1985, “A demografia portuguesa do século XX: principais linhas de evolução e transformação”, *Análise Social*, (87-89), 3º,4º,5º, 963-980. <http://analisesocial.ics.ul.pt/documentos/1223479895G0nRM2du9Tv18QW4.pdf> (13.02.2016, 18h).

⁸ Geraldino Brites, op. cit., p.149.

significativamente no início do século XX devido às doenças que, segundo o médico, se deviam essencialmente à falta de cuidados de higiene, à fraca alimentação e à miséria generalizada.

Em meados do século XX parece ter havido uma ligeira melhoria de vida para as famílias louletanas, se acreditarmos na lente de Pedro de Freitas. Este autor memorialista registou um quadro mais abonatório para o quotidiano, não obstante termos de retirar ao texto deste autor o cariz bairrista e saudoso dos seus tempos de juventude, que pode deturpar a clareza da análise. No quadro descrito por Pedro de Freitas, num contexto socioeconómico favorável, uma família de trabalhadores do campo, operários ou prestadores de serviços, que trabalhava de sol a sol, começava o dia com uns figos torrados e um copinho de aguardente, ou batata-doce, para matar o bicho. A meio da manhã tomava-se o almoço, composto por papas de milho, “xarrinhos” cozidos ou fritos, ou sardinhas salgadas, acompanhados de azeitonas franzidas e pão. Quando o sol descia e se anunciava a noite, terminava o trabalho. O regresso a casa permitia que o jantar fosse de panela de cozido, com repolho, feijão, grãos, carne de porco.

A descrição de Geraldino Brites parece-nos mais autêntica, embora menos abonatória. No seu relatório transparece uma imagem que dificilmente se pode comparar com os dias de hoje, considerando as alterações económicas, sociais e culturais e ainda, considerando as políticas de saúde pública e de prevenção que ao longo do século XX foram sendo implementadas, especialmente após 1974. Uma comparação do quadro descrito por Geraldino Brites com os nossos dias implicaria um desvio do objectivo central deste trabalho e empurrar-nos-ia para uma análise demográfica que deveria também considerar um conjunto de circunstâncias que influenciaram o devir demográfico do município, muito diferentes ao longo do século XX, uma vez que a própria estrutura social e económica, quer do município quer da região, e mesmo do país, se alteraram desde início do século até aos nossos dias.

Estamos perante uma cultura a que Policarpo Lopes chama de “civilização do celeiro”¹, em que a minoria do topo da hierarquia social tinha acesso aos bens alimentares e a maioria das populações vivia na precaridade. A base alimentar cingia-se ao pão de trigo², à sopa e à carne como conduto, aos quais se acrescentava o vinho e o azeite, sendo que a carne surgia em dias de excepcionalidade festiva enquanto o quotidiano alimentar girava à volta do que Geraldino de Brites registou para as populações do concelho de Loulé na primeira década do século XX: as “papas”, o peixe salgado e seco, produtos hortícolas e leguminosas. Alimentos que, pela fraca variedade e pouca quantidade, não seriam suficientes para suprir as necessidades calóricas dos trabalhadores rurais nem dos artesãos da antiga vila louletana.

Bibliografia

Fontes primárias publicadas

BRITES, Geraldino (1911), *Febres Infecciosas, Notas sobre o Concelho de Loulé*, Coimbra: Universidade de Coimbra.

DIRECÇÃO Geral da Estatística e dos Próprios Nacionaes, 1906, *Censo da População do Reino de Portugal no 1º de Dezembro de 1900*, vol.II, Ministério dos Negócios da Fazenda, Lisboa: Typographia da «A Editora», p.154.

FREITAS, Pedro de (1991, 3ª ed.), *Quadros de Loulé Antigo*, Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

¹ Policarpo Lopes, op. cit., p.77.

² Geraldino Brites, op. cit., p.223.

Fontes secundárias

CASCÃO, Rui (2011), “À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia”, *História da Vida Privada em Portugal, A Época Contemporânea*, Dir. José Mattoso, Coord. Irene Vaquinhas, Lisboa: Círculo de Leitores e Temas e Debates.

LOPES, Policarpo (2006), *A Modernidade Alimentar, In(E)volução Simbólica do Acto Alimentar*, Lisboa: Edições Colibri.

MARTINS, Isilda Maria Renda (2001), *Loulé no Século Vinte – I- Da decadência da Monarquia à implantação da República*, Lisboa: Edições Colibri.

MONTANARI, Jean-Louis FLANDRIN et Massimo (1996), *Histoire de l’Alimentation*, Paris: Fayard.

TEUTEBERG, Hans J. (2009), “El Nacimiento de la Era del Consumidor, Innovaciones en la alimentación desde 1800”, *Gastronomía, Historia del Paladar*, (ed. Paul Freedman), València: PUV Publicacions de la Universitat de València.

Sítios electrónicos

http://www.uc.pt/org/historia_ciencia_na_uc/autores/BRITES_Geraldinodasilvabaltazar
(11.02.2016, 23h).

J. Manuel Nazareth, 1985, “A demografia portuguesa do século XX: principais linhas de evolução e transformação”, *Análise Social*, (87-89), 3º,4º,5º, 963-980.
<http://analisesocial.ics.ul.pt/documentos/1223479895G0nRM2du9Tv18QW4.pdf> (13.02.2016, 18h).

Referência FCT do projeto: **UID/HIS/00057/2013**

Referência COMPETE do projeto: **POCI-01-0145-FEDER-007702**

Designação da unidade de I&D: **Centro Interdisciplinar de História, Culturas e Sociedades da Universidade de Évora**

O *Kochkäse* COMO PRODUTOR DE IDENTIDADE, SAÚDE E RENDA ENTRE AGRICULTORES FAMILIARES DO VALE DO ITAJAÍ (SC)

Marilda Checcucci Gonçalves da Silva
PPGDR em Desenvolvimento Regional da Universidade Regional de Blumenau
Grupo Patrimônio Cultural, Memória, Identidade e Desenvolvimento Regional do CNPq
marildacheccucci@hotmail.com

RESUMO

O artigo resultou de pesquisa que teve como objetivo o Inventário do *Kochkäse*, enquanto um Patrimônio Cultural Imaterial do Vale do Itajaí, com base na metodologia do INRC do IPHAN. Agricultores familiares da *Pomerânia*, *Mecklenburgo* e *Schleswig-Holsteinano* que no ano de 1850, ocuparam o atual Médio Vale do Itajaí (SC) como colonos, vêm tradicionalmente produzindo o *Kochkäse*, queijo de origem alemã. Uma característica marcante da região é a presença de pequenas agroindústrias familiares que comercializam os produtos da região provenientes dos saberes femininos. O *Kochkäse* entretanto, enfrenta problemas com a Vigilância Sanitária que tomando como parâmetro legislação voltada para a lógica da grande indústria, não aprova sua comercialização por ele ser produzido com leite cru, o que coloca sua produção na ilegalidade. Os resultados da pesquisa evidenciaram a importância do *Kochkäse* para a identidade, saúde e a subsistência do grupo.

Palavras-chave: Agricultores familiares de origem alemã; *Kochkäse*; Inventário; Vale do Itajaí; Santa Catarina; Brasil.

RESUMEN

El artículo ha resultado de investigación que tuvo como objetivo el Inventario del *Kochkäse*, mientras un Patrimonio Cultural Inmaterial del Vale do Itajaí, basado em la metodología INRC del IPHAN. Agricultores familiares de *Pomerania*, *Mecklenburg* y *Schleswig-Holstein* em el ano de 1850, que ocuparon El actual Medio Vale do Itajaí (SC) como colonos han tradicionalmente estado produciendo el *Kochkäse* un queso de origen alemán. Una característica notable de la región es la presencia de pequeñas granjas familiares que venden productos em la área de conocimiento de las mujeres. El *Kochkäse*, sin embargo, enfrenta problemas com la vigilancia de la salud que tomando como parámetro la legislación frente a la lógica de la gran industria no aproba su comercialización, ya que se produce a partir de leche cruda, lo que pone de manera ilegal su producción. Los resultados de la encuesta mostraron la importancia del *Kochkäse* para la identidad, salud y la subsistencia del grupo.

Palabras clave: Agricultores familiares de origen alemán; *Kochkäse*; Inventario; Vale do Itajaí; Santa Catarina; Brasil

Introdução

Este artigo analisa e sistematiza informações sobre o Inventário do *Kochkäse*, queijo que vem sendo tradicionalmente produzido e consumido pela população de origem alemã, residente em vários dos municípios do Médio Vale do Itajaí (SC). O modo de fazer o queijo foi trazido na forma de um *habitus*¹ (BOURDIEU, 1972), pelas mulheres dessa origem, que vieram para o Vale do Itajaí (SC) com suas famílias, no ano de 1850, com o processo de colonização, iniciado com a fundação da Colônia Blumenau, pelo filósofo, químico e farmacêutico Dr. Hermann Otto Blumenau. Além de população pertencente à pequena burguesia, vieram para a região muitos agricultores, provenientes da Pomerânia, Mecklenburgo e Schleswig-Holstein, que viam na imigração a possibilidade de se

¹ Bourdieu (1972) propõe o conceito de *habitus* como o elemento de intermediação entre a estrutura social e a prática dos agentes. Definido como um sistema socialmente constituído de disposições, tendências e matrizes de percepções, ele é concebido como o produto da interiorização das estruturas objetivas. Ao mesmo tempo, enquanto princípio que produz e confere sentido às práticas características de um grupo de agentes, o *habitus* tenderá a reproduzir as estruturas externas das quais é, em última instância, o produto.

tornarem donos de uma pequena propriedade rural, onde pudessem continuar produzindo sua autossustentação como agricultores familiares, uma vez que o avanço do capitalismo tornou impossível para muitas famílias a sua reprodução nas regiões de origem¹. Ele se encontra ligado ao modo de vida e identidade dos agricultores que vêm nele um item essencial de sua alimentação. Com a sua comercialização a partir da década de 60 ele passa a fazer parte da culinária local, estendendo-se o seu consumo a outros grupos presentes na região. O modo de fazer o *Kochkäse* envolve a ordenha, a desnatagem do leite, a formação do queijo branco (também denominado na região de *Quark* ou *Kremmerkäse*) através do seu processo de coagulação natural. O queijo branco é então triturado e salgado, passa por um período de repouso que varia conforme a temperatura ambiente, após este período ocorre o aquecimento do queijo branco “maturado” para a formação do *Kochkäse*.

Infelizmente não conseguimos reunir dados consistentes sobre a sua origem, embora tenha sido identificado que a sua produção ocorre ainda hoje em algumas partes da Alemanha consistindo num produto industrializado. O que se observou é que o *Kochkäse* é produzido por todas as agricultoras de origem alemã na região pesquisada, entretanto não conseguimos identificar a origem da maioria das agricultoras entrevistadas, o que não nos permitiu identificar a relação entre a região de origem das agricultoras e a produção do *Kochkäse* tomando como referência a origem das mulheres agricultoras, ainda que tenhamos constatado a presença de algumas agricultoras produtoras do queijo de origem pomerana. Também não conseguimos acesso a arquivos e relatos sobre esse tipo de informação. Na atualidade está se iniciando uma pesquisa com mulheres de classe média que também produzem de maneira caseira o *Kochkäse* e que acreditamos talvez por sua condição letrada possa nos fornecer este tipo de informação.

Uma característica marcante do Vale do Itajaí ainda hoje é a presença de pequenas agroindústrias familiares que comercializam legalmente os produtos “típicos” da região provenientes dos saberes femininos. Esta não é a situação do *Kochkäse*, que vem enfrentando problemas com a vigilância sanitária, existindo uma resistência em se aprovar a sua comercialização por ele ser produzido com leite cru. Esse parâmetro proveniente de legislação voltada para a lógica da grande indústria, não condiz com a realidade do produtor artesanal, que por não aceitar ou conseguir adequar-se a estas normas, comercializa seu queijo na ilegalidade.

No ano de 2009 iniciou-se, no Vale do Itajaí, o processo de registro do *Kochkäse* como um patrimônio cultural imaterial da região. Este tipo de registro é realizado pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e além da importância do seu registro como patrimônio cultural imaterial para o grupo em questão teve como um dos seus objetivos possíveis contribuir para a comercialização legal do queijo típico na região através da sua valorização. À frente deste processo encontrava-se na época o Consórcio Intermunicipal de Turismo do Médio Vale do Itajaí (Cimvi), com sede na cidade de Timbó, EPAGRI dos municípios de Blumenau, Timbó, Indaial, Pomerode, Jaraguá do Sul e Benedito Novo. A iniciativa do pedido foi feita pelos agricultores juntamente com a EPAGRI, que além da preservação de um modo de fazer importante para o grupo tinham interesse na comercialização legal do produto, como acesso a grandes supermercados, assim como beneficiar-se do turismo local, com a divulgação de um produto típico da região e registrado junto ao IPHAN.

A pesquisa foi realizada por uma equipe interdisciplinar e pretendeu colaborar no levantamento do registro do *Kochkäse* através da atuação de forma concomitante e paralela de pesquisadores que atuavam em vários campos de conhecimento. Sendo assim, incluiu uma profissional da antropologia, que coordenou a parte do projeto referente ao levantamento de dados históricos e sócio-antropológicos sobre o *Kochkäse* e suas origens. Profissionais da área de microbiologia se incumbiram de pesquisar as condições higiênicas-sanitárias de todo o processo de produção do *Kochkäse*, profissional da veterinária que realizou um inquérito epidemiológico do rebanho leiteiro

¹Além do povoamento inicial com imigrantes de origem alemã a Colônia Blumenau foi povoada com imigrantes italianos da região do Trentino Alto-Adige, da Lombardia (bergamascos e mantuanos) e do Vêneto (1875). Foram também introduzidos pelo Dr. Blumenau na periferia da Colônia imigrantes de outras procedências que ingressarão depois, como é o caso de poloneses e teuto-russos. Anteriormente ao processo de colonização a região era habitada por população indígena, em especial os Xockleng com os quais os colonos irão disputar o território, além de “caboclos”, termo pejorativo dado aos brasileiros que aí se encontravam ainda que em número reduzido. Estes terão um papel importante para os europeus no processo de adaptação ao território, pelo conhecimento que detinham sobre ele.

e um estudo das células somáticas do leite produzido, engenheira de alimentos que realizou uma pesquisa sensorial sobre o paladar do leite entre seus consumidores. Houve também uma preocupação, em com a pesquisa proporcionar a capacitação de recursos humanos através do oferecimento de bolsas a graduandos e mestrandos.

Com o projeto esperava-se obter dados que levassem ao processo de seu registro pelo IPHAN, bem como obter o controle das condições ideais para que a produção do *Kochkäse* não envolvesse riscos de contaminação, garantindo as características do produto tradicional feito com o leite cru e a possibilidade de sua comercialização, o que além do fato de se preservar uma tradição importante para a identidade dos colonos da região pesquisada - o seu consumo poderia vir a se constituir como geração de emprego e renda para as famílias produtoras locais e promover o desenvolvimento da região. Os dados que serviram de subsídio para esse artigo, fazem parte dos resultados do Inventário histórico-antropológico coordenado pela autora do artigo e realizado junto a duas famílias produtoras em cada um dos municípios pesquisados de Blumenau, Indaial, Pomerode, Benedito Novo e Timbó localizados no Médio Vale do Itajaí (SC).

Os imigrantes e a ocupação do território no cenário regional

O povoamento do atual Médio Vale do Itajaí por imigrantes de origem europeia, iniciou-se com a fundação da Colônia Blumenau. A princípio, a Colônia manteve-se como propriedade particular do seu fundador, o Dr. Hermann Otto Blumenau. Devido a problemas financeiros, em 1860, o Governo Imperial encampou o empreendimento. O Dr. Blumenau foi conservado na direção da Colônia até quando esta foi elevada à categoria de Município, em 1880. Em 1886, o Município foi elevado a Comarca e em 1928, sua sede passou à categoria de cidade. Em 1934, começaram os desmembramentos do território municipal, sendo criados sucessivamente novos municípios no total de trinta, dando origem aos municípios que formam o atual Médio Vale do Itajaí, onde reside a maioria de seus descendentes, que preservam muito das suas tradições e costumes, incluindo a língua.

Com a vinda das famílias imigrantes, desenvolveu-se na região uma significativa cultura alimentar adaptada à realidade local pelas mulheres, já que se tratava de um novo território e ambiente físico diferente do conhecido (SILVA, 2007). Essa tradição alimentar forma o que na atualidade se denomina de patrimônio cultural imaterial ou intangível, termo constituído a partir de uma visão crítica à noção anterior de patrimônio cultural e artístico que não contemplava as obras e ofícios tidos como "menores" em oposição àquelas de caráter erudito. A atual noção de patrimônio, além de fazer passar a noção da esfera privada para a esfera pública, do econômico para o cultural, ampliou a noção de patrimônio do material para o imaterial, o das práticas cotidianas e populares, longe das prestigiosas obras de arte ditas maiores, que são a música, a pintura, a poesia, incluindo aí, as tradições culinárias e gastronômicas (FONSECA, 2003, pg. 72).

O Decreto no. 3.551, de 4 de agosto de 2000, que institui o Registro de Bens Culturais de Natureza imaterial, determina seu registro em diferentes livros: de saberes; das celebrações; das formas de expressão e dos lugares. O registro seria uma forma de colocar sob os holofotes determinada manifestação ou prática cultural. Ele trata não apenas de um elemento em si, mas de toda a contextualização que envolve seu sentido para o grupo local e para a sociedade brasileira. O processo de registro é um processo de patrimonialização, importando escolher um elemento considerado relevante ou emblemático e, portanto, representativo de um grupo (MACIEL, 1996, pg. 95).

O patrimônio alimentar de origem alemã em Blumenau

Para se compreender como foi atualizado e re-significado o sistema alimentar que forma o patrimônio cultural de origem alemã na região de Blumenau, é necessário entender em que consiste o sistema agrícola acoplado ao sistema produtivo característico da pequena propriedade familiar que se desenvolveu na região de imigração com a instalação de famílias camponesas imigrantes. A colonização privilegiou a pequena propriedade agrícola trabalhada com mão-de-obra familiar, o que se traduziu no tamanho dos lotes concedidos a cada unidade familiar de 75 hectares e que, na segunda

fase do processo, foi sendo paulatinamente reduzido até chegar aos 25 hectares.

Os colonos alemães foram estabelecidos em regiões de floresta subtropical, acompanhando as bacias hidrográficas na direção da Serra Geral. Superada a fase pioneira, houve a consolidação de um campesinato característico das regiões de colonização, cujo fundamento está na pequena propriedade familiar, o lote, também chamado de colônia. O lote colonial pode ser definido como uma unidade produtiva baseada na policultura e criação de animais (aves, suínos, gado leiteiro) associada com a produção artesanal de derivados como banha, queijo, manteiga, charutos, compotas de frutas etc. - as tarefas realizadas pelos membros da família numa divisão de trabalho simples. Seus proprietários adotaram a designação oficial de colonos como indicativo da condição camponesa. Esse complexo colonial é estruturalmente camponês - a colônia no seu sentido representando uma combinação de economia doméstica e empresa, elementos básicos da definição econômica do campesinato (SEYFERTH apud GALESKI, CHAYANOV e SHANIN, 1999, pg. 289).

A família rural teuto-brasileira era estruturada no modelo da família camponesa da Alemanha do século XIX. O regime de trabalho adotado pelos colonos consistia na divisão das tarefas rurais entre os membros familiares. Praticavam a cultura da subsistência, onde tudo o que precisava era produzido na pequena propriedade, exceto o sal de cozinha, o querosene e o açúcar refinado e somente os excedentes eram comercializados. Além disso, a pequena indústria familiar, artesanal, proliferou nos povoados e cidades dentro de áreas colonizadas. Fábricas de conservas, laticínios e bebidas (incluindo cervejarias) curtumes, funilarias, ferrarias, sapatarias, destilarias, etc. operando com a mão-de-obra familiar e poucos empregados, foram comuns até a década de 1940.

A industrialização iniciou-se em diversos núcleos urbanos em fins do séc. XIX, impulsionada, em parte, pelo capital comercial - isto é, pela acumulação realizada por comerciantes teuto-brasileiros integrantes do sistema colônia/venda. O crescimento da indústria têxtil e metalúrgica no Vale do Itajaí, além do crescimento de frigoríficos e outras fábricas de alimentos, abriram um mercado de trabalho para filhos de colonos, com a formação de uma classe operária, que mais tarde seria integrada por brasileiros, e de um segmento de "colonos-operários", famílias que permaneceram nas suas colônias, praticando agricultura em tempo parcial - *worker peasant* - identificados socialmente com o meio rural, apesar da condição operária de um ou mais de seus membros. O processo de urbanização ocorreu de maneira simultânea ao desenvolvimento industrial, consolidando uma classe média urbana diversificada e numericamente expressiva e uma pequena elite de comerciantes e industriais, que tiveram papel importante na formulação da identidade teuto-brasileira (SEYFERTH 1999, pg. 290-291). As distinções em relação à sociedade brasileira remetem ao contraste demarcado pelas singularidades sociais e culturais. Inclui a "família tronco" (onde três gerações vivem sob o mesmo teto) ligada à propriedade e associada ao *minorato*, apontando para o sistema costumeiro de herança da terra que privilegia o herdeiro único (o ultimogênito). Hábitos alimentares produto da adequação brasileira à culinária germânica, a organização do espaço doméstico, os elementos de decoração das casas o grande número de festas, inclusive os bailes realizados em numerosos salões, espalhados pelas linhas e nas cidades, são algumas das especificidades que apontam para um estilo de vida e um *ethos* do trabalho mais propriamente teuto-brasileiro (SEYFERTH, 1999, pg. 297).

De alimento à comida: o papel da mulher camponesa imigrante na adaptação e transformação dos produtos agrícolas

Os agricultores imigrantes quando recém-chegados encontraram uma agricultura local feita por brasileiros, denominados pelos colonos de "caboclos", à qual aderiram no período inicial, pois os produtos que eram produzidos nas suas regiões de origem aqui não se desenvolviam da mesma maneira, já que estes se encontravam em um novo território, cujas condições climáticas e geográficas eram muito diferentes. Em consequência, vai haver um processo de alteração e mudança nos produtos cultivados, ocorrendo um processo de adaptação àquilo que podia ser cultivado no Brasil. Nos primeiros anos após sua chegada à colônia Blumenau, as principais ocupações dos agricultores imigrantes se prenderam sempre ao cultivo daquilo que já conheciam em seus países e regiões de origem, entretanto, estas experiências não lhes trouxeram resultados satisfatórios. Em consequência

passam a plantar os produtos nativos, cultivados pelo agricultor brasileiro. Na colônia Blumenau, o trigo e o centeio não vingavam porque o clima não era propício, trocaram a farinha de trigo pelo fubá de milho branco, produzindo o famoso pão de milho, a batata pela batata doce, aipim e tubérculos locais, visto que seu rendimento era maior e não exigiam uma terra muito boa e fértil. Aos alimentos originais dos imigrantes, batata inglesa, carne de porco, legumes e trigo - aqui foram contrapostos o milho, o arroz, a mandioca, o fubá, o cará, o feijão, e a carne de gado (SILVA, 2007, pg.118). O milho serviu para a alimentação da família, para alimentar os animais e para o mercado, enquanto do leite a ordenha da manhã era reservada para a família e somente a restante era vendida aos laticínios, surgidos na região por iniciativa de imigrantes alemães. Usados para a subsistência da família, os animais cuidados eram algumas vacas, um máximo de quatro, alguns porcos, algumas galinhas e patos. As vacas eram criadas em especial para produção do leite, do qual faziam a manteiga, a ricota, a nata e o queijo. Os porcos constituíam, juntamente com as aves (galinhas, patos, marrecos), o suprimento de proteína animal (SEYFERTH, 1999, pg. 34).

Foi esse "sistema agrícola" acoplado ao sistema produtivo característico da pequena propriedade familiar que se desenvolveu na região de imigração com a instalação das famílias camponesas imigrantes e que irá resultar em um "sistema alimentar" através das transformações operadas nos produtos daí derivados pelas mulheres. Esse "sistema" pode ser pensado como constituído por uma lógica própria que organiza as combinações de espécies e variedades vegetais, formando ecossistemas construídos com base em modelos de saber e de conhecimento da natureza que fundamenta a prática da lavoura (WOORTMANN e WOORTMANN, 1997, pg. 7.). Se entre os agricultores estudados é o homem que detém o saber da agricultura e no caso deste tipo de campesinato a transmissão desse saber para o trabalho faz-se no próprio trabalho - pois o saber é um saber fazer, parte da hierarquia familiar, subordinado ao chefe da família, via de regra o pai, que governa o trabalho como também o fazer-aprender (WOORTMANN & WOORTMANN apud GODELIER, 1997, pg. 10-11) é a mulher que detém o saber que lhes permite transformar os produtos da agricultura de alimento (natureza) em comida (cultura), através de um saber-fazer, passado de mãe a filha (ou a nora) a cada geração.

O "sistema agrícola" acoplado ao sistema produtivo característico da pequena propriedade familiar que se desenvolveu na região de colonização do Vale do Itajaí com a instalação das famílias camponesas mediado pelo *habitus* (BOURDIEU, 1972) internalizado pelas mulheres irá resultar em um "sistema alimentar" através das transformações operadas nos produtos daí derivados. O *Kochkäse* é parte desse sistema.

A mulher foi responsável por adequar os produtos da agricultura local à culinária alemã, em função do novo contexto agrícola. Assim, se num primeiro momento serão em especial os homens, que irão adequar o seu sistema agrícola de origem ao contexto local, dado que quem dá a "direção" na propriedade é o pai de família, e que a roça é um espaço masculino, em um segundo serão as mulheres que irão adequar sua culinária a esse sistema aqui adaptado. Elas irão operar substituições em suas receitas. Desse modo irão substituir a maçã pela banana, laranja, frutas encontradas aqui, ou incorporarem novos modos de fazer, vinculados aos produtos agrícolas locais, como a rosca e os biscoitos feitos a partir do polvilho, produto extraído da mandioca, que antes lhes era desconhecida.

No trabalho realizado em campo, identificamos na culinária dos colonos, a presença de geléias, feitas com açúcar e frutas da estação, provenientes dos pomares, um costume europeu a *Muss*, feita com as mesmas frutas, porém cozidas com o melado produzido em tempos antigos nos engenhos de cana, hoje industrializado. A cuca ou *Kuchen* consumida em especial no domingo e dias festivos. Trata-se de um tipo de mistura de bolo e pão, ao qual se agrega diferentes coberturas. Uma das mais apreciadas é a *Streuselkuchen* onde vai uma cobertura de açúcar, gordura (manteiga ou margarina) e farinha de trigo, formando pequenos grumos em cima da base, podendo conter na base frutas cozidas. O pão é um alimento presente no café da manhã e da noite, sendo feito pelas mulheres, ainda que muitas prefiram comprá-lo hoje nas padarias. Era feito com o milho já que durante muito tempo a farinha de trigo foi um objeto de luxo. Era comum também se fazer o pão com cará e batata-doce ralados, ao qual se acrescentava fermento, assado na folha de bananeira no fogão a lenha.

Os derivados do porco são muito consumidos. De acordo com Roseli Grossglags (agricultora), do porco se comia tudo, a banha, os pés, o rabo, as orelhas, bem como o toucinho, que era salgado e se colocava no feijão, e se comia uma vez por semana na forma de feijoada. A banha era comum que se comesse com açúcar em cima do pão. Também se fazia uma geléia de porco, denominada *Sülze*. Era preparada ainda com o torresmo uma pasta que se comia com o pão. Ele era moído na máquina de moer e temperado com sal e cebolinha verde. Sua sogra fazia a morcela branca, feita com carne, língua, algumas vezes pedaços de fígado, cozidos e temperados e a preta à qual se acrescenta às mesmas carnes o sangue do porco e temperos. Algumas partes do porco eram defumadas, costume que ela mantém.

Finalmente são consumidos ainda hoje os produtos derivados do leite, como a manteiga, a nata e a ricota feita com o leite dessorado, bem como o queijo. São feitos dois tipos de queijo. O "queijinho branco" ou *Weisserkäse* (de acordo com os agricultores) a partir do leite dessorado e deixado "maturar" também chamado de *Kremmerkäse* (de acordo com os agricultores) e o *Kochkäse* - objeto de Inventário- feito a partir do "queijinho branco" "maturado" e colocado para cozinhar na temperatura de 70 graus. Se fazia ainda um tipo de queijo denominado "queijinho de mão" ou *Handkäse* (de acordo com os agricultores), a partir do "queijinho branco" que está se deixando de se produzir. O *Kochkäse* também chamado de *Stinkkäse* pelos agricultores (traduzido por eles como "queijo fedido") ou *Stinky* (traduzido por eles como "cheiro forte"), assim como tudo que diz respeito à culinária é feito tradicionalmente pelas mulheres agricultoras, sendo passado seu saber-fazer de uma geração a outra. Elas relataram terem aprendido com suas mães que por sua vez aprenderam com suas avós e estas com as suas bisavós. Seu consumo sempre fez parte da comida cotidiana do colono, sendo muito apreciado e difundido na região. Ele é comido no café da manhã e da noite, bem como no *früschten* (refeição feita por volta das nove horas no campo) com o pão, sendo acompanhado de geléias e *Muss*.

A maneira de fazer e comer o *Kochkäse* apresenta algumas variações. Algumas agricultoras falaram que acrescentam um pouco de leite no momento do seu cozimento, outras um pouco de manteiga ou mesmo uma gema de ovo. Outras falaram ainda de no inverno se colocar um pouco de bicarbonato para acelerar a sua "maturação" quando ele é deixado em repouso, outras acham que o bicarbonato altera o paladar e não deixa um gosto muito bom. Algumas acrescentam quando pronto um pouco de cominho ou *Kümmel*. Isto evidencia que se existe um modo de fazer que é comum ao grupo, existem variações na atualização do seu modo de fazer que tem a ver com as idiosincrasias presentes em cada família. Assim como as maneiras de fazer, as maneiras de comer o *Kochkäse* são muito variadas. Desse modo Ingrid (agricultora) considera que pode se comer com um "pouquinho de sal em cima" ou "esmagar com o garfo e colocar umas colheres de nata juntos" ou "misturar junto com o melado". Pode ainda segundo ela se fazer o mesmo com a geléia, *muss*, qualquer coisa. Seu Curt (agricultor) considera que é bom comer "em cima do pão e até gostoso puro".

Além do seu consumo no cotidiano o *Kochkäse* juntamente com o *Heringsbrot*, - que consiste em pão recheado com uma mistura de ovo e sardinha ou arenque em salmoura não pode faltar nas festas que fazem parte dos rituais cotidianos, sendo muito citadas as festas familiares, as festas da Igreja e a *Sutzenfest* dos Clubes de Caça e Tiro, tradicionais nas regiões de colonização alemã.

Como pratos específicos da culinária alemã, era feito o *Sauerkraut*, com repolho picado fino, salgado e fermentado, substituído mais recentemente pelo produto industrializado. O marreco recheado ou *Gefüllte ente*, servido até hoje com aipim, arroz. É feita ainda hoje a famosa Sopa Preta ou *Schwartsauer* com o sangue das aves, servida na "Festa do Quebra Caco" ou *Polterabend*, que acontece na sexta-feira, dia que antecede o casamento e começam os preparativos, com a matança das aves que são recheadas e assadas.

Mudanças na agricultura familiar dos colonos

De acordo com Roseli Grossglags, 48 anos, agricultora em tempo parcial e operária na *Karsten*, desde os 14 anos (local onde trabalhou toda sua família, incluindo seu pai, hoje aposentado e sua mãe que deixou de trabalhar com o nascimento dos filhos) seu estilo de vida é ainda hoje parecido com o da

sua sogra que mora com ela e o marido - já que a residência no casamento condiciona a patrilocalidade - sendo na sua visão, a diferença fundamental, o fato dela e do marido trabalhar fora:

O nosso estilo de vida é mais ou menos parecido, é claro que a *oma* nunca trabalhou fora, isso é um grande diferencial assim. Eles trabalhavam na roça direto, era só na roça. Todo o sustento pra casa, pra criar os filhos, tirava-se da terra, era do leite, era das plantações, alguma coisa que conseguia vender, ou plantava pra criar animais, vender animais, ou principalmente pra consumo próprio. Antigamente não tinha essas leis ambientais rígidas como tem hoje em dia, acho que nem tinha. Daí meu sogro... porque tirava muita madeira...muita tora vendia pra serraria, aí vendia uma cabeça de gado, quando precisava de um pouquinho mais de dinheiro, tanto é que os quatro filhos botaram na escola, tiveram escolaridade também baixa, mas tiveram. ... a principal atividade deles na época era o leite, porque eles tinham seis ou sete vacas de leite, não sei, ou tinha mais até. A principal atividade era a venda do leite, aí quando precisava de um pouquinho mais de dinheiro, tirava toras, vendia a tora pra serraria...

A fala da Roseli Grossglags sobre a sua sogra remete a um primeiro momento da vida dos colonos na região, quando o trabalho estava somente voltado para a subsistência da família. Nesse período o principal rendimento da família era proveniente da venda do leite e o gado leiteiro era encontrado em todas as propriedades. O gado leiteiro e o bovino eram tratados com pasto e assim como as galinhas, alimentados com mandioca, batata-doce, bem como as sobras das comidas. No inverno se subia o morro e se colhia folhas de "caeté", que hoje em dia não se corta mais porque se tem a "silagem", que consiste no milho cortado com folhas e talos e estocado em tonéis lacrados ou "silos". Hoje é também comum que se forneça ração, farelo de trigo, farelo de algodão, arroz ou soja para o gado, além de *capim elefante* e *gramon*. Durante o inverno se planta consorciada com o milho a aveia, que também serve de alimento para o gado. O leite até algum tempo atrás era deixado pelo produtor na frente da sua casa em *bules*², sendo pego todos os dias e transportado em carroças até o local de sua distribuição, as vendas, que redistribuíam aos inúmeros laticínios e queijarias da região. Como explica Roseli Grossglags:

É, e ali eles vendiam esse leite e eles também... tinham um mercado e as coisas que eles não produziam aqui na terra, na roça, eles pegavam, em vez do dinheiro todo do leite, eles pegavam parte em gêneros alimentícios...era o sal que eles compravam, às vezes açúcar, que geralmente era o açúcar mascavo, o trigo e macarrão, coisinhas assim que não tinham em casa... e o restante que seguia o valor é... eles ganhavam em dinheiro... era com isso que eles sobreviviam durante o mês.

Era uma vida de muita poupança e sacrifício, pois somente assim se conseguia estruturar de forma equilibrada a vida econômica na pequena propriedade familiar, em especial os colonos fracos que diferente do colono forte, não tinha condições de passar para os filhos o necessário (WOORTMANN& WOORTMANN, 1997, pg. 50). Entretanto a maioria dos entrevistados foi unânime em afirmar que nessa época se vivia melhor, de uma maneira mais "natural", pois não se utilizavam agrotóxicos nos alimentos e nem se dava ração para os animais, o que permitia a produção de alimentos mais saudáveis e possibilitava que se tivesse uma saúde melhor, revelando um sentimento de nostalgia do passado.

O esgotamento da terra associado ao surgimento de indústrias agro alimentares, têxteis e metalúrgicas nas proximidades da área rural onde residiam os colonos irá modificar profundamente esse panorama, com a entrada em massa dos colonos/as na condição de operários/as nessas indústrias, transformando-os em colonos/as operários/as, fenômeno que se observa, como já ocorrendo desde a terceira geração de imigrantes, como fica evidenciada na trajetória familiar da agricultora Roseli Grossglags, cujo pai trabalhava na *Karsten* e hoje é aposentado, tendo seu avô e bisavô que veio como imigrante para a região, trabalhado somente na lavoura. Hoje na propriedade da agricultora Roseli Grossglags, o trabalho na lavoura está voltado somente para o consumo da família, como um complemento da renda familiar, que é totalizada pela aposentadoria do marido, da sogra, seu trabalho na *Karsten*, seu trabalho como diarista duas vezes por semana e pela venda do gado de corte. Ela possui um filho e uma filha. A filha trabalha na indústria e juntamente com um neto vive com ela e o filho mora numa casa alugada ao lado da propriedade familiar e trabalha como metalúrgico em uma indústria situada próxima à propriedade. Seu marido que está aposentado dedica mais tempo agora à agricultura do que quando trabalhava na *Karsten*. De acordo com ela, hoje na região, o gado leiteiro está se acabando e sendo substituído pelo gado de corte. Isso começou a acontecer vinte anos

atrás. Quando ela chegou para morar juntamente com os sogros, em 1969, na propriedade do marido, depois do seu casamento, eles vendiam leite, aí eles foram engordando e matando. Como seu marido trabalhava na Karsten à noite, no terceiro turno, das dez da noite às cinco da manhã, parte da manhã ele dormia até uma e meia da tarde e no período da tarde, ela e o marido trabalhavam na roça.

Sim, sim, à tarde távamos nós dois na roça. De manhã eu tava sozinha na roça e a tarde era nós dois na roça. Plantava milho, aipim, batata... meu, plantava até mais do que hoje por que, hoje já tem mais facilidade de comprar bastante coisa. E assim a gente foi diminuindo as vacas leiteiras e a gente viu que dava menos serviço o gado de corte...

Observa-se que com a entrada dos colonos como assalariados nas indústrias, levando ao trabalho em tempo parcial na propriedade agrícola, inviabiliza-se a criação das vacas leiteiras que exigem muito trabalho e dedicação, enquanto o gado de corte é criado solto no pasto. Segundo ela esse não é um fenômeno isolado, o gado leiteiro vem desaparecendo das propriedades rurais da região e sendo substituído pelo gado de corte, que não exige tanto trabalho e como a produção na sua propriedade, a maioria dos colonos também produz para consumo próprio. Esse fenômeno foi também por mim observado entre os colonos/as:

Uns vinte anos atrás, por que aqui na região era todo mundo que tinha gado leiteiro. E hoje em dia ... são poucos que tem ... muitos ainda têm gado, mas só uma, duas ou três cabecinhas assim de corte pra consumo próprio, bem dizer ... e o resto é tudo ... deixa assim solto no pasto, só pra consumo próprio. Mas gado leiteiro mesmo, só poucos ... cada vez menos.

O Kochäse na visão dos produtores

Podemos apontar várias dimensões presentes na fala de produtores e agricultores sobre o *Kochkäse*. Em primeiro lugar ele é visto como um alimento fácil de preparar, "coisa prática, fácil de fazer, que todos os agricultores poderiam fazer", na visão de Hanna Lora Dahlke (53 anos, cozinheira da Festa Pomerana). O seu registro como Patrimônio Cultural Imaterial é visto pela maioria dos produtores e agricultores como uma coisa positiva, importante para a comunidade, visto tratar-se de uma tradição de seus antepassados valorada por todos:

Eu acho que já vai ser uma grande conquista porque é uma coisa nossa que veio com nossos antepassados e está sendo proibido por mesquinha, perseguição. Para nós agricultores e pequenos que ainda planta alguma coisa, produtores de leite. Desde que eu me conheço de gente eu conheço o *kochkäse* nas festas. (Quais festas?) Festas de casamento, festa de aniversário, de rei, rainha eu diria assim... é um prato tradicional dos nossos antepassados. (Hanna Lora Dahlke, 53 anos, cozinheira da Festa Pomerana)

Quanto à visão que os colonos têm da proibição feita pela ANVISA da comercialização do *Kochkäse*, isto aparece como sendo fruto de falta de interesse por parte de políticos para com a manutenção da tradição. Sugere-se também o interesse de *lobbys* de grupos poderosos, como exemplificado na fala abaixo:

LORENZ (agricultor): Hoje, aqui na nossa região pelo menos, tem sido muito grande, a CIDASC hoje ela condena muitos tipos de criação, se ela viesse aqui no estilo de criação que nós temos é capaz de ter muita coisa para acabar com a minha criação aqui que diz que não pode. Que não pode por quê? Porque o grande, a agroindústria, não serve pra ela. Então é fora do estilo da agroindústria. Nós temos o cúmulo de em Santa Catarina em cada região tem um técnico pago pelas agroindústrias para vistoriar quantas galinhas eu tenho aqui. Ele vem aqui perguntar, faz uma vistoria para ver quantas galinhas, como é que eu crio tudo, e esse relatório vai tudo para a grande agroindústria. Agora, recentemente a CIDASC começou a pegar no pé com um tipo de agricultores que tratavam lavagem para o porco. Antigamente sempre era criado na lavagem. E não querem que trate. Claro, isso não vende milho, não vende ração, não vende antibiótico, não vende nada disso. Então vai na contramão do grande empresário da agroindústria. Então isso é até uma pressão muito grande. E infelizmente, a parte governamental hoje trabalha especificamente nessa área, fortalecer o grande e acabar com o pequeno. Então nós temos que mudar isso aí.

Eles questionam também as proibições que estão incidindo sobre os produtos derivados da criação e agricultura dos colonos, argumentando a dificuldade para eles em subsistirem como agricultores e

manterem o gado e a produção do leite. Além do queijinho branco (*Kremmerkäse*) e *Kochkäse*, essa proibição se estende à galinha caipira, aos ovos de galinha caipira, às conservas produzidas na pequena propriedade familiar, à manteiga e a nata caseira. Existe ainda um grande questionamento por parte dos agricultores e das agricultoras sobre o fundamento da proibição do *Kochkäse* e sua exigência de pasteurização. O argumento utilizado por eles leva em conta o tempo de existência do seu consumo na região e o fato de nunca se ter constatado qualquer problema de saúde por quem o consome.

ELISA (agricultora): Bem pouco, como já disse a vigilância sanitária quer proibir tudo? Então eles acham que dá bacia da madeira vem os fungos, vê então, os antigos estariam tudo morto (risos), sempre digo que essas bacias que mostrei lá de madeira essas eram lavadas e escaldadas e botadas no sol para secar, não é como eles acham que é feito, é feito assim neste ponto os antigos eram mais caprichados que nós hoje em dia na realidade, lavo tudo e boto para secar mais, esse negócio de eles achar que os fungos vêm de lá...

LORENZ (agricultor): Não é viável. Aí tem aquela questão, se isso tudo matasse, nós nem estávamos aqui para contar a história.

Para Alberto Lorenz, as proibições trazem além de tudo prejuízo no que diz respeito à presença dos jovens na área rural. De fato os jovens vêm participando da produção do *Kochkäse* e em alguns casos são parceiros dos pais nas agroindústrias familiares.

Para aquelas famílias que não comercializam mas produzem para o consumo familiar, o *Kochkäse* é visto como um complemento da alimentação, que além de diversificar a comida, permite fazer economia na renda da família. Segundo Elisa Gebhardt, viúva e agricultora:

É na renda da família porque aí eles não precisam comprar o queijo prato ou mussarela, acho que é caro, já vai dez litros de leite, a gente paga 15, 16 reais no queijo, quem pega o queijo *kochkäse*...a gente tem pra renda. Pra nós, pra mim, eu ganho só uma pensão do meu marido então vai fazer falta este 15 reais, também gosto muito de comer este queijo.

Para ela assim como a maioria dos colonos e colonas entrevistados, o fato de ser considerado um produto "natural" ou artesanal, não industrial, livre de produtos químicos, é um fator importante para se preferir o seu consumo ao do produto industrializado, que não se sabe o que ele contém.

A partir da discussão que vem sendo realizada através da análise do conteúdo da fala dos produtores e agricultores é possível identificar a situação a que estão submetidos os colonos do Vale do Itajaí, em relação às restrições que vem sendo feitas pela ANVISA. Estas restrições passam pela exigência da legislação dos serviços de inspeção sanitária, que está obrigando os agricultores a incorporarem processos, técnicas, equipamentos e insumos desenvolvidos para a produção industrial, que são inadequados para a realidade cultural e econômica dos agricultores. Essas transformações estão gerando conflitos e contradições, para esses agricultores, que vêm como saída para a situação de crise da agricultura que estão vivendo, a venda de seus produtos tradicionais. Além de inviabilizar a venda desses produtos, em especial do *Kochkäse*, essas exigências acabam por colocá-los na ilegalidade, pois necessitam desse comércio para sobreviverem. Se a saída está na venda dos produtos tradicionais, as exigências acabam inviabilizando essa possibilidade, uma vez que como no caso do *Kochkäse*, com a exigência de pasteurização do leite, ele deixa de ser um produto tradicional artesanal, passando a não ser mais reconhecido por parte dos consumidores como tal. Sendo assim, o produto tradicional portador de uma identidade de pertencimento a uma dada cultura e tradição valorada passam a não ser mais reconhecido como tal, inviabilizando-se o seu comércio ao longo do tempo. Trata-se da imposição dos valores do mundo industrial sobre os do mundo doméstico - neste caso os produtos tradicionais, passam a estarem submetidos a uma descaracterização, fazendo com que aos poucos desapareçam essas tradições, ainda que exista na fala dos produtores e agricultores uma resistência a ela.

A relação com a terra, o manejo dos animais e a produção dos alimentos, indicam que há no conhecimento tradicional das práticas adotadas pelos agricultores, um sistema onde as várias dimensões da vida e do trabalho estão articuladas. Nesse sistema, há dependência entre insumos e matéria-prima, estando as etapas de produção integradas. Esse modo de vida, de trabalho, de cuidado

com os animais e com a terra permite ver que a modernização da agricultura na região estudada não foi muito intensa, as culturas agrícolas e alimentares e as relações locais não foram totalmente extintas, de modo que estratégias para o desenvolvimento rural tornam-se possíveis nesse caso, sugerindo a importância do reconhecimento, valorização e legitimação de práticas e modos de produção já existentes, de maneira diferente daqueles casos onde estas relações já se erodiram, como em alguns países da Europa, onde se torna necessário um movimento de reconexão dessas relações, caso se pretenda pensar na retomada desses conhecimentos tendo em vista o desenvolvimento rural conforme FONTES (apud CRUZ & MENASCHE, 2012, pg. 14). Podemos pensar ser este o caso da agricultura familiar que vem sendo desenvolvida pelos colonos no Vale do Itajaí. No que se refere à produção de alimentos, essas características apontam para a importância da valorização de origem dos alimentos' perspectiva que emerge vinculada a contextos em que conhecimentos locais estão conservados. O reconhecimento, valorização e legitimação de formas tradicionais de conhecimento e de práticas e modos de produção já existentes dizem respeito também a estratégias para o desenvolvimento rural.

Referências bibliográficas

- BOURDIEU, P. *Esquisse d'une théorie de la pratique*. Genève: Ed. Droz, 1972.
- CRUZ, F. da & MENASCHE, R. *Modos de vida, alimentos tradicionais e patrimônios culturais: uma reflexão a partir do queijo serrano*. I Seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais. UFS - 21 a 23 de maio, 2012.
- FONSECA, M. C. L. “Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural”. In R. Abreu e M. Chagas, (coord.), *Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos*, Editora DP&A, Rio de Janeiro, 2003, 56-80.
- MACIEL, M. E. “Churrasco à gaúcha”, *Horizontes Antropológicos: Comida*, 4: 34-48, 1996.
- MENASCHE, R.; SCHMITZ, L. C. “Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha.” In: MENASCHE, Renata (Org.) *Agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.
- SEYFERTH, G. “A Colonização Alemã no Brasil”, in B.FAUSTO(coord.). *Fazer a América*, Editora da Universidade de São Paulo: São Paulo, 1999, 273-313.
- SEYFERTH, G. “Identidade camponesa e identidade étnica”, *Anuário antropológico*, 91: 31-63, 1993.
- SILVA, M. C. G. da “O Impacto da Imigração Européia sobre a produção de Alimento e a Culinária do Médio Vale do Itajaí”. In M. F. LIMA FILHO, J F. BELTRÃO, C. ECKERT (coord.), *Antropologia e Patrimônio Cultural: Diálogos e Desafios Contemporâneos*, Editora Nova Letra, Blumenau, 2007, 101-131.
- WOORTMANN, E. & WOORTMANN, K. *O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa*. Editora Universidade de Brasília, Brasília, 1997.
- WOORTMANN, E. *Herdeiros, Parentes e compadres: colonos do Sul e sitiantes do Nordeste*. Ed. Universidade de Brasília, Brasília; Hucitec, São Paulo, 1995.
- WAHLE, C. “Povoamento de Blumenau”. In *Centenário de Blumenau*. Comissão de Festejos. Blumenau: 1950.

O LEGADO DOS ÍNDIOS GUARANI NA REGIÃO MISSIONEIRA (BRASIL): RESGATE DOS CONHECIMENTOS TRADICIONAIS NA PRODUÇÃO DE ERVA-MATE

Fátima R. Zan

Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual- PPGPI-Universidade Federal de Sergipe- UFS/SE-IFFARROUPILHA/RS-Br. fatimazan@yahoo.com.br

Maria Aparecida L. Paranhos

Docente IFFARROUPILHA-Campus de Santo Ângelo/RS. maria.paranhos@iffarroupilha.edu.br

Manuel Luís Tibério

Docente do Departamento de Economia, Sociologia e Gestão
CETRAD (Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento)
Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (Portugal). mtiberio@utad.pt

Suzana L. Russo

Docente no PPGPI-Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual-Universidade Federal de Sergipe-UFS/SE.
suzana.ufs@hotmail.com

RESUMO

A erva-mate é o componente tradicional da bebida "chimarrão", consumida na Argentina, Brasil, Uruguai e Paraguai. No Brasil, em particular no Estado do Rio Grande do Sul, a cultura foi herdada dos índios guarani, primeiros habitantes da região. O "saber fazer" foi repassado a espanhóis e aos demais imigrantes que vieram posteriormente e que preservam esta cultura até os dias de hoje. Os índios utilizavam uma forma rudimentar para produzir a erva-mate, que serviu como base para a industrialização. A presente pesquisa tem como objetivos identificar e descrever o "saber fazer" na extração e produção de erva-mate pelos índios Guarani, traduzidos em conhecimentos tradicionais, através de um resgate histórico. A pesquisa bibliográfica e documental e a evolução histórica dos procedimentos foram as metodologias utilizadas. Neste estudo foi possível resgatar o "saber fazer" erva-mate, pelos índios guarani, e a percepção de que serviu de subsídio para o processo utilizado pelas indústrias ervateiras, na atualidade.

Palavras-chaves: Conhecimentos Tradicionais Associados; Chimarrão; Carijo; Barbaquá; Guarani.

ABSTRACT

The mate herb is a traditional drink component "mate", consumed in the countries: Argentina, Brazil, Uruguay and Paraguay. In Brazil, in the South, is maintained this inherited culture of the Guarani Indians, the first inhabitants of this region. The "know-how" was passed to Spanish and other immigrants who came later. The Indians used a rudimentary form to produce yerba mate, which served as the basis for industrialization. This research aims to identify and describe the "know-how" in the extraction and production of mate tea by the Guarani Indians, translated into traditional knowledge, rescuing the mate of production. The methodology used was the bibliographical and documentary research, in relation to the procedures we used the historical method. In this study it was possible to rescue the "know-how" of mate herb, the Guarani Indians, and a perception that this served as a subsidy to the process now used by herb industries.

Key Words: Associated Traditional Knowledge; Herb mate; Carijo; Barbaquá; Guarani.

1- INTRODUÇÃO

O Brasil é um país rico em conhecimentos tradicionais associados, principalmente, aos relacionados com a biodiversidade, despertando interesse de outros países, de tal forma que os recursos naturais são levados e explorados economicamente sem retorno para as populações locais que detêm o conhecimento sobre suas propriedades. A proteção destes conhecimentos passou a ser motivo de discussão e inúmeros estudos científicos.

A produção de erva-mate, na América do Sul, principalmente em países como a Argentina, Brasil e Paraguai, em alguns momentos da história econômica teve forte participação no desenvolvimento e povoamento regional (LINHARES, 1969; LESSA, 1953).

A Região das Missões fica ao Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil, onde se localizavam as reduções jesuíticas denominadas “Sete Povos das Missões”, a saber: São Francisco de Borja, São Nicolau, São Luiz Gonzaga, Santo Ângelo, São Miguel das Missões, São João Batista e São Lourenço. Os primeiros habitantes desta região foram os índios Guarani, etnia que habitou também, os países que fazem divisa com o Brasil como a Argentina, Uruguai e Paraguai, e que tiveram em comum a construção de reduções que são as Missões Jesuítas. Após o Tratado de Madri, a Região das Missões passou pelo domínio espanhol e português.

Os povos indígenas da etnia Guarani deixaram hábitos, usos e costumes, que na atualidade ainda são preservados pelos habitantes dessas regiões, hoje, descendentes de imigrantes europeus, como espanhóis, portugueses, italianos, alemães e poloneses.

Entre os hábitos ancestrais encontra-se a bebida “chimarrão” ou “mate”, considerada uma tradição do gaúcho, população do pampa, assim chamados os naturais habitantes do Rio Grande do Sul-Brasil. É também um hábito entre argentinos, uruguaios e paraguaios, principalmente os povos que formavam as “missões jesuíticas guarani”. A bebida tem em sua composição a erva-mate, inicialmente uma planta nativa, denominada pelos índios de congonha, e que posteriormente passou a ser cultivada, com grande importância na economia argentina, brasileira e paraguaia (LESSA, 1953).

Segundo Luz (2011), “por trás do hábito de tomar mate ou chimarrão, existe um universo de conhecimento que está ameaçado de se perder” que é o processo artesanal de produção da erva-mate. O autor coloca ainda que o abandono no processo artesanal do “saber fazer” erva-mate acarreta a perda dos conhecimentos tradicionais associados à população indígena remanescente.

O Cacique da Aldeia Guarani em entrevista a Marquette (2015, p.42), coloca que “o mate de antigamente era feito com erva-mate que nós produzia, hoje compramos, nas nossas terras não têm mais árvores”. Assim o conhecimento tradicional de produção de erva-mate associado aos índios guarani, vem se perdendo. É precisamente este conhecimento que a que a presente pesquisa está buscando resgatar.

A partir da globalização, o conhecimento tradicional, passou a ser visto como uma propriedade intelectual a ser certificada, juntamente com as marcas, patentes, design e indicações geográficas. Então, tomou forma discussões a respeito da forma de como os conhecimentos tradicionais podem ser protegidos, e qual a legislação que melhor se adapta para a certificação. Fazem parte da discussão também, a forma de preservação, gestão e utilização sustentável dos recursos genéticos e de conhecimento tradicional associado, bem como a partilha dos benefícios que podem ser repassados às populações tradicionais. Os conhecimentos tradicionais estão presentes em diversos setores, tais como a alimentação, agricultura, a biodiversidade, a inovação e regulação em biotecnologia (WIPO, 2009).

A presente pesquisa tem como objetivos identificar e descrever o “saber fazer” da extração e produção da erva-mate pelos índios Guarani. Os conhecimentos tradicionais associados à erva-mate, na região missioneira do Rio Grande do Sul-Brasil, continuam como uma cultura, de forma industrializada, que ainda está presente nos dias de hoje.

2- METODOLOGIA:

Os conhecimentos tradicionais associados são construídos ao longo do tempo, pelo “saber fazer” das populações tradicionais, tais como indígenas, quilombolas, agricultores e comunidades tradicionais (Diegues, 2013). A metodologia adequada para investigar o assunto proposto nesta pesquisa qualitativa é a bibliográfica e documental. Segundo Marconi e Lakatos (2003, p.183) a concepção de pesquisa bibliográfica, “compreende a pesquisa em fontes secundárias e abrange toda bibliografia já tornada pública em relação ao tema de estudo, desde publicações avulsas, boletins, jornais, revistas, livros, pesquisas, monografias, teses, material cartográfico etc”. De acordo com Marconi e Lakatos (2003, p. 174), “a pesquisa documental tem como características, que a fonte de coleta de dados está restrita a documentos, escrita ou não, constituindo o que se denomina de fontes primárias”.

Em relação aos procedimentos, foi utilizado o método histórico (Marconi e Lakatos, 2003, p. 106), pois o foco está centrado na investigação de acontecimentos passados, para verificar sua influência na sociedade atual. O método histórico considera que é fundamental estudar as raízes, visando a compreensão da natureza do fenômeno e sua função. Segundo as autoras “as instituições alcançaram a forma atual através de alterações de suas partes componentes, influenciadas ao longo do tempo, pelo contexto cultural particular de cada época”.

3- FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA:

3.1 Conhecimentos tradicionais associados:

Todas as populações possuem uma cultura que as diferenciam das demais, em usos e costumes, obtenção e utilização de alimentos, sua forma de se situar no mundo ou de se relacionar. Assim cada povo possui um “saber fazer”, que caracteriza os conhecimentos tradicionais associados, conceituados pela UNESCO, e reconhecidos no âmbito do Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio (TRIPS); da Organização Mundial do Comércio (OMC); da Convenção sobre Diversidade Biológica (CDB); e a Organização Mundial de Propriedade Intelectual (OMPI). Os significados de “conhecimentos tradicionais associados”, na perspectiva das organizações internacionais referidas estão descritos no quadro 1:

Quadro 1: Definições de conhecimentos tradicionais

Definições	
WIPO	Conhecimentos resultantes de uma atividade intelectual em um contexto tradicional. Conhecimentos, técnicas, inovações, práticas e aprendizagem que perduram dos recursos genéticos.
UNESCO	Práticas e expressões que as comunidades e grupos reconhecem como parte de seu patrimônio cultural. Conhecimentos relacionados à natureza.
CDB	Informação ou prática individual ou coletiva de comunidade indígena; ou de comunidade local, com valor real ou potencial, associada ao patrimônio genético.

Fonte: CDB, UNESCO, WIPO (2009).

No Brasil, a Lei 13.123/2015 (Art.2º, inciso II inciso III) que revogou a Medida Provisória 2186-16/2001, conceitua e diferencia conhecimento tradicional, como:

II - conhecimento tradicional associado - informação ou prática de população indígena, comunidade tradicional ou agricultor tradicional sobre as propriedades ou usos diretos ou indiretos associados ao patrimônio genético;

III - conhecimento tradicional associado de origem não identificável - conhecimento tradicional associado em que não há a possibilidade de vincular a sua origem a, pelo menos, uma população indígena, comunidade tradicional ou agricultor tradicional (BRASIL, 2015)

O uso da Biodiversidade é caracterizado por processos, práticas e atividades tradicionais dos povos indígenas, quilombolas e populações tradicionais, que dependem do modo de vida dessas comunidades, o qual está ligado os recursos naturais (Santilli, 2004). Através da oralidade, o

conhecimento é repassado de geração em geração, mas faz parte do modo de vida da comunidade, de sua cultura, ressaltando que só algumas pessoas da comunidade detêm esse saber (SANTILLI, 2004).

Ainda, segundo Santilli (2004), são “Conhecimentos Tradicionais Associados os métodos de pesca e de caça, técnicas de manejo de recursos naturais, conhecimento sobre ecossistemas, propriedades farmacêuticas, alimentícias e agrícolas de espécies animais, vegetais e fúngicas”.

Os detentores dos conhecimentos tradicionais são as “populações tradicionais” ou “comunidades tradicionais” e são caracterizadas por Diegues (2000, p. 21 e 22) como:

“Grupos humanos culturalmente diferenciados que historicamente reproduzem seu modo de vida, de forma mais ou menos isolada, com base em modos de cooperação social e formas específicas de relação com a natureza, caracterizadas tradicionalmente pelo manejo sustentado do meio ambiente. Essa noção se refere tanto a povos indígenas quanto a segmentos da população nacional que desenvolveram modos particulares de existência, adaptados a nichos ecológicos específicos” (DIEGUES, 2000).

De acordo com Luciano (2006), as populações tradicionais são povos que representam culturas, línguas, conhecimentos e crenças únicas, e sua contribuição ao patrimônio mundial, na arte, na música, nas tecnologias, nas medicinas e em outras riquezas culturais é incalculável. Colocam à disposição uma enorme diversidade cultural, uma vez que vivem em espaços geográficos, sociais e políticos sumamente diferentes.

Jungmann, Bonetti (2010, p. 79), assinalam que a propriedade desses conhecimentos é da coletividade, ou seja, das populações tradicionais, nunca individuais, e que procuram maneiras de proteger seus interesses através do sistema de propriedade intelectual. Esta proteção é contra a apropriação indevida destes conhecimentos para fins econômicos, pois o que é feito de forma rudimentar, com o aperfeiçoamento do processo produtivo através de novas tecnologias, geram novos produtos que colocados no mercado se tornam valiosos pela agregação de valor.

3.2 Legislação de proteção dos conhecimentos tradicionais

Conforme Ribeiro (2003), a partir da década de 80, a sociedade passou a perceber a necessidade de discutir alternativas de desenvolvimento sustentável e formular políticas ambientais. Incluindo a organização dos povos indígenas para a proteção dos conhecimentos desta população tradicional.

A discussão sobre os conhecimentos tradicionais associados ocorreu inicialmente através da Convenção sobre Diversidade Biológica. A legislação brasileira sobre esta temática inicia-se com a Constituição Federal de 1988 e posteriormente com a Medida Provisória. 2186/16 de 23 de agosto de 2001.

Em 2015 foi promulgada a Lei 13.123/2015, que trata dos conhecimentos tradicionais associados, principalmente em relação a biodiversidade, regulamentando a legislação existente, ou seja o “inciso II do § 1o e o § 4o do art. 225 da Constituição Federal, o Artigo 1, a alínea j do Artigo 8, a alínea c do Artigo 10, o Artigo 15 e os §§ 3o e 4o do Artigo 16 da Convenção sobre Diversidade Biológica, promulgada pelo Decreto no 2.519, de 16 de março de 1998”, (Brasil, 2015). A Medida Provisória 2186/16 de 23 de agosto de 2001, também foi substituída pela referida Lei. A regulamentação dispõe sobre o acesso ao patrimônio genético, sobre a proteção e o acesso ao conhecimento tradicional associado e sobre a repartição de benefícios para conservação e uso sustentável da biodiversidade no Brasil (BRASIL, 2015).

Em relação a patentes apresentadas para registro junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), em se tratando de produtos oriundos de pesquisas que possuem componentes dos conhecimentos tradicionais associados, devem apresentar autorização expedida pela CGEN- Conselho de Gestão do Patrimônio Genético (CGEN), ligado ao Ministério do Meio Ambiente (MMA). O CGEN é um órgão deliberativo e normativo, tendo como objetivos, acompanhar o acesso ao patrimônio genético e o conhecimento tradicional associado, e normatizar as autorizações para o uso do patrimônio genético nacional.

3.3. Erva-mate:

A produção de erva-mate na América do Sul, principalmente na Argentina, Brasil e Paraguai, teve forte participação no desenvolvimento regional e povoamento da região, em alguns momentos da história econômica. A árvore da qual é extraída as folhas e ramos que dão origem a erva-mate, de nome científico *Ilex paraguariensis* A St.Hil, foi classificada pelo biólogo francês *Saint-Hilaire*, em 1820, a partir da observação de ervais nativos, da família *dos Aquifoliaceae* (LUZ, 2011).

A colheita de erva-mate, inicialmente, era feita a partir de árvores nativas, mas com o passar do tempo, começou a ser produzida em larga escala, em virtude de o "saber fazer" ter sido repassado aos imigrantes que vieram habitar a região das missões, tais como italianos, alemães, poloneses e espanhóis. Da industrialização de suas folhas e ramos obtém-se o produto industrializado destinado à preparação de uma bebida tônica e estimulante, conhecida como chá de mate, chimarrão ou tererê. Desta forma, passou a ser uma espécie cultivada de grande importância na fixação do homem ao campo (LESSA, 1953).

Rosa (2008, p. 20) descreve que o uso da erva pelos indígenas antes do ano de 1600 se restringia aos feiticeiros e pajés, que as utilizavam em rituais sagrados. Segundo Jungblut *apud* Rosa (2008, p.20), tupã, o deus do trovão para os indígenas, enviou-lhes o conhecimento e a descoberta da erva, para transmitir inspiração e proteção aos seres humanos. Os índios Guarani, habitantes da região definida pelas bacias dos rios Paraná, Paraguai e Uruguai (Figura1), encontrados pelos colonizadores espanhóis, foram os primeiros a fazer uso da erva-mate.

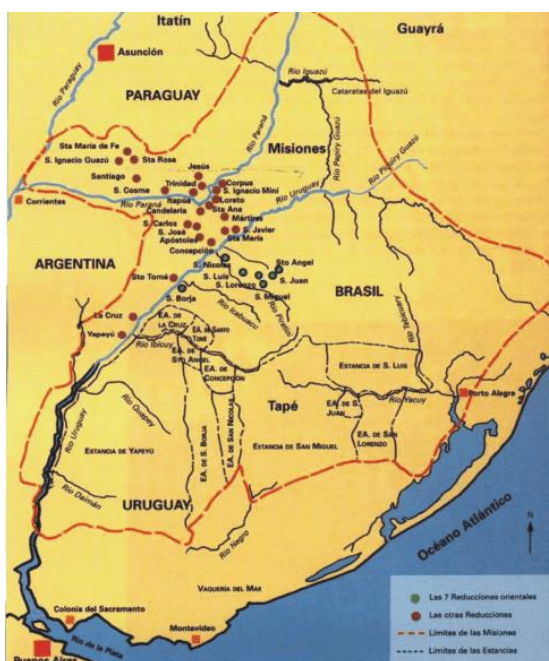


Figura 1: Região habitada por índios guaranis (Missões Jesuíticas)

Fonte: <http://historiacomgosto.blogspot.com.br/2012/09/sete-povos-das-missoes-o-fim-da-utopia.html>

Conforme Villaneuva (1968), os jesuítas desenvolveram o plantio a partir de árvores selvagens ou nativas, promovendo a erva-mate como um produto de escala econômica no Rio Grande do Sul, nordeste da Argentina e no Paraguai, ou seja, na Região das Missões Jesuíticas. O produto foi comercializado na Europa, onde era conhecido como "chá dos jesuítas", "chá paraguaio" ou "chá mate" (ASSUNÇÃO,1967).

De acordo com Bastos e Torres (2003, p.82), os benefícios das bebidas que tem a erva mate como componente, são os seguintes:

O consumo de bebidas a base de erva-mate remonta à centenas de anos e sua utilização na medicina popular e por herboristas é recomendada para artrite, dor de cabeça, constipação, reumatismo, hemorroidas, obesidade, fadiga, retenção de líquido, hipertensão, digestão lenta e desordens hepáticas.

As xantinas, cafeína, teobromina, a teofilina e os compostos fenólicos como ácido cloro gênico, ácidos cafeico e flavonoides são responsáveis por vários dos efeitos farmacológicos (BASTOS e TORRES, 2003, p. 82).

A erva-mate faz, portanto parte da biodiversidade, sendo uma das maiores contribuições dos povos indígenas para a economia do Brasil. A rica diversidade das plantas, fez com que os índios no Brasil desenvolvessem conhecimentos de medicinas tradicionais, apresentando, um forte contributo para a humanidade. Sendo, portanto a erva-mate apenas um das muitas plantas com propriedades fitoterápicas. Alguns estudiosos estimam que os índios do Brasil já chegaram a dominar uma cifra de mais de 200.000 espécies de plantas medicinais. Muitas delas estão se perdendo antes mesmo de serem descobertas pela ciência (DIEGUES, 2000)

No Registro Nacional de Cultivares (RNC), foram encontradas 4 espécies de cultivares de erva-mate registradas. A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), é detentora de 3 cultivares registradas (BRS 408; BRS 409; SCSBRS *Caa rari*) e a Associação de Produtores de Erva de Machadinho (APROMATE), a Cambona 4, na espécie *Ilex Paraguariensis* A. St. Hil. (MAPA, 2015).

3.4 Chimarrão, Mate e Tererê

Segundo Linhares (1969, p.3), a América nasceu bebendo mate e antes que os espanhóis aportassem neste continente, os indígenas já tinham o hábito de usá-la como bebida. Após ser cancheada a erva era colocada em um porongo, e sorviam a infusão feita com água, através de um canudo de taquara.

A erva-mate é consumida de duas maneiras, como chimarrão ou chá. No consumo da erva-mate no chimarrão (figura 2), utiliza-se a cuia (feita do Porongo), a bomba (de ouro, prata ou aço inoxidável) e a chaleira (de ferro ou alumínio), onde a água é aquecida. No Paraguai e Argentina toma-se o tererê, feito com água fria. O chá é a bebida feita da infusão da folha do mate e pode ser consumido quente ou frio (IBDF, 1976).



Figura 2: Formas de apresentação do Chimarrão

Fonte: <http://riozinho.net/chimarrao-os-beneficios-da-erva-mate/>

No início do século XVII, o mate era um bebida indispensável nos lares platinos (Buenos Aires e Assunção), tanto pobres como ricos. Ao observar este costume, os espanhóis perceberam a possibilidade econômica na produção de erva-mate. Assim dedicaram-se ao plantio e ao comércio, sendo a cultura mais rendosa da colônia. A bebida guarani se tornou conhecida, transpondo a fronteira paraguaia e inúmeros pedidos vinham do Potosí, do Chile e da Colônia do Sacramento (LESSA, 1953, p. 21, 22).

Os jesuítas consideravam-na uma erva do diabo, mas tiveram que se render ao poderio econômico que era gerado pelo seu comércio e passaram a estudar formas de fazer o seu manejo, pois até então eram extraídas das árvores nativas (LESSA, 1953; CORREA FILHO, 1957).

Diante das vantagens econômicas, os jesuítas compreenderam que poderiam obter mais renda se plantassem erva-mate nas proximidades dos povoados. Conforme coloca (Correa Filho, 1957, p.17), consolidou-se um eficaz sistema agrícola, desde a escolha do terreno, mais próximo possível dos povoados, até à fase final de tratamento da colheita obtida, sem maiores sacrifícios.

As técnicas do preparo e cultivo da erva-mate foram desenvolvidas pelos jesuítas, a partir da observação de como acontecia a propagação da árvore. Estas técnicas foram mantidas em segredo, enquanto as missões existiram. Somente voltou a ser produzida, depois de um século e meio após a expulsão dos religiosos dos territórios missioneiros (LINHARES, 1969, p. 29).

No século XVIII, segundo Linhares (1969, p. 70), o governo português vendo o habito no interior do Estado do Paraná, também demonstrou o interesse nessa exploração econômica, interesse descrito através das Cartas Régias. Pensou, inclusive, em introduzir a bebida na Europa e no comércio com Buenos Aires. Significava um estímulo à população do sul do Brasil, cujas vilas se encontravam em decadência. Mas o modo de utilização da erva não foi descrito corretamente e ao chegar a Portugal não obteve êxito na comercialização.

A erva-mate era transportada pelo homem, desde o lugar da colheita até ao engenho, com o auxílio de muare que levavam de uma semana a um mês, dependendo do afastamento do lugar da colheita. Os indígenas acondicionavam a erva em cestas de taquara (CORREA FILHO, 1957, p. 33).

No século XVI, a erva-mate passou a ser acondicionada e transportada em surrões ou têrço (*tercio* em espanhol), utilizados ao longo de dois séculos, inclusive para as exportações (Linhares, 1969, p.134). O surrão era feito de couro de vaca, exposto ao sol para secar, e posteriormente marcado a fogo para identificar a procedência do produto. A embalagem utilizada tinha a vantagem de ser impermeável e preservava as qualidades do erva por longos períodos.

As barricas de pinho substituíram os surrões, no Século XIX. A partir da utilização de barricas foi possível o uso de rótulos para a identificação do produto, distinguindo o engenho, marca, tipo e procedência (CORREA FILHO, 1957, p. 33).

Conforme coloca Lessa (1953, p.57), a palavra chimarrão era utilizada pelos colonizadores do Prata, para designar uma bebida amarga e rude, que os nativos tomavam sem adicionar nenhum outro tipo de ingrediente para melhorar o gosto.

4- RESGATE HISTORICO DO “SABER FAZER” ERVA-MATE

A produção de erva mate começou de forma artesanal, mas com aumento do consumo e da exportação, a mesma passou a ser beneficiada por indústrias. Todavia, foram os princípios desenvolvidos pelos indígenas e jesuítas que subsidiou o início do beneficiamento industrial.

4.1 Produção artesanal da Erva-Mate

A produção artesanal da erva-mate é feita de duas maneiras pelo carijo e barbacuá. O carijo, grande jirau, é uma estrutura em forma de esteira, feita geralmente de bambu, onde os galhos (compostos em maços chamados de 'macacos') são empilhados, a fim de que o calor das brasas seque as folhas. Durante esse processo, alguém deve estar sempre presente para que as brasas não se transformem em fogo, queimando assim as folhas (LESSA, 1953, p. 55)

Segundo Corrêa Filho (1957), o carijo é invenção dos guaranis, pois quando estes ficavam muito tempo no mato, para realizar suas caças, montavam a estrutura para secar os maços, diferente de quando estavam na aldeia. Na aldeia, “cada um tinha seu fogo de chão, pois uma casa de guarani é fogo de chão noite e dia, aí eles penduravam o maço. Não faziam essa esteira grande”, acrescenta.

Inicia-se o processo de “fazer erva” com a colheita, feita a facão ou a foice, transversalmente de baixo para cima. A hora em que são colhidos, ou seja, cortadas as folhas e ramos, tem influência direta na qualidade do produto. Como descreve Costa (1995), é necessário o cuidado para que as

folhas da erva-mate não estejam molhadas pelo sereno, devendo a colheita ser realizada nas primeiras horas da manhã.

O corte ou poda das erveiras é feito manualmente com facão ou foice. Existem árvores com mais de doze metros de altura. Geralmente o corte é realizado por homens, sendo que mulheres e crianças ficam reunindo os galhos cortados em feixes que serão levados para a operação do sapeco. O corte mutila, mas não prejudica a árvore que levará até cinco anos para se regenerar e sofrer novo processo de corte (COSTA, 1995).

O processamento da erva-mate, ou “fazer erva”, se constitui de três operações (IBDF, 1976, p.10-11):

1º Sapêco: Feito logo após o corte com o objetivo de obter a desidratação das folhas. Anteriormente o sapêco se fazia junto ao erval, empilhando os ramos, metodicamente em lugar previamente limpo, sob a ação de fogo intenso. Os tarefeiros protegidos por uma espécie de parede, feita de troncos superpostos, se aproximavam o mais possível do braseiro sobre o qual passavam rapidamente um por um os ramos empilhados.

O sapêco é feito sobre fogo, a ação rápida das labaredas faz com que as folhas percam parte de sua umidade, evitando que ela escureça e adquira um sabor desagradável (COSTA, 1995).

O significado da palavra sapêco tem origem guarani, que dizer “abrir os olhos. (IBDF, 1976).

2º Secagem: em barbaquá ou cariyo, onde as folhas sofrem intensa sudação e vão secando lentamente até ficarem encrespadas e quebradiças. No cariyo a secagem demora até 7 horas. Enquanto que no barbaquá a operação dura de 14 a 16 horas. O cariyo é uma espécie de grade armada com travessas de madeira de três a quatro metros de comprimento, colocadas sobre forquilhas de dois metros de altura. (IBDF, 1976). A mesma era coberta de tábuas ou telhas, abertas dos lados, e em baixo em toda a extensão e espaçadamente são colocadas várias fogueiras pequenas (Figura 3). “Os feixes de erva para sapecar são colocados sobre este jirau e submetidos ao calor da fogueira acessa em seu interior” (LESSA, 1953, p. 55).

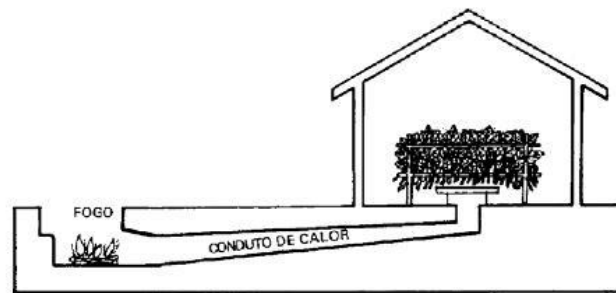


Figura 3: Sapeco das folhas no Cariyo

Fonte: http://carijoofilme.blogspot.com.br/2014_03_01_archive.html

A palavra cariyo tem origem na língua guarani, “caá-ari-yú”, que significa erva em cima do amarelo ou da claridade (LESSA, 1953, p.55)

Segundo Correa Filho (1957,p.37) no barbaquá, a furna consiste em uma escavação subterrânea, em cuja boca se coloca o fogo, que se comunica através de um túnel (figura 4), com o jirau carregado de folhas. É considerado o melhor método, pois a erva acaba sendo secada indiretamente. A diferença básica entre o cariyo e o barbaquá, é que no último a fogueira não fica acessa diretamente sobre os ramos, evitando o contato da fumaça com a erva, enquanto que no cariyo o fogo é direto sobre as folhas.



Fonte: BRAGAGNOLO et al. (1980)

Figura 4: Sapeco das folhas no Barbacua

O termo barbaquá ou barbacua tem origem guarani, de boberaquá, que significa buraco que faz reluzir, e o primeiro barbaquá foi inventado no fim do século XVIII (BERKAI e BRAGA, 2000).

3º Cancheamento: a terceira fase do “fazer erva”, após a secagem, consiste em triturar ou cancheiar a erva-mate, através da força humana ou animal. No passado, a trituração da erva-mate era feita no erval, sobre um couro seco de boi, aos golpes de bastões de madeira, em terreno bem endurecido, até que os ramos e folhas ficassem reduzidos a fragmentos e uma parte em pó (IBDF, 1976).

O termo cancheamento se originou da palavra “cancha”, nome do equipamento usado para fragmentar/moer a erva-mate após a secagem. A fragmentação ou trituração da erva-mate foi realizada de distintas formas ao longo do tempo. Berkai e Braga (2000) citam o uso de facões de madeira, do pilão, do monjolo e do soque, representadas nas figuras abaixo.



Figura 5: Imagens do Pilão, Monjolo e Soque

Fonte: <https://www.acasa.org.br>

O pilão, segundo Cascudo *apud* Vainsencher (2009) é uma espécie de gral ou almofariz, de madeira rija, como a sucupira, com uma ou duas bocas, e de vários tamanhos, desde os pequenos, para pisar temperos, até os grandes, para descascar e triturar o milho, café, arroz, totalmente manual.

O Monjolo surgiu no “final dos anos de 1700, com uma ou duas mãos de pilão (conforme foto acima), o qual fazia o trabalho de trituração automaticamente, movido a força da água”, sendo a energia era gerada pelas rodas d’água (ROSA, 2010, p 27). O soque surgiu posteriormente e substituiu o pilão e o monjolo, inicialmente era movido a tração animal ou moinho de água (VAINSENCHE, 2009)

5- CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os “conhecimentos tradicionais associados” se traduzem na identidade de um povo, no seu “saber fazer”. O “saber fazer” de alguns povos se perderam no tempo, e a muitas se agregaram novas formas e novas tecnologias. É muito importante buscar através da pesquisa, o resgate destes conhecimentos para demonstrar aos remanescentes, que muitas vezes não sabem como era a produção no passado e a forma como os seus antepassados detinham o conhecimento. Descrever estes conhecimentos em trabalhos acadêmicos, é uma maneira de manter e dizer a quem pertence o conhecimento, que gera fatores econômicos em determinados lugares.

No desenvolvimento do presente trabalho, concluiu-se que os conhecimentos tradicionais associados à etnia indígena Guarani não se restringem à erva-mate, mas na utilização de diversas plantas medicinais, alimentos como o milho, ou frutas como o butiá, mas também no artesanato de taquaras ou de madeiras. Assim sugere-se que sejam mapeadas novas espécies para pesquisas sobre o “saber fazer” dos primeiros habitantes da região missioneira, como forma de disseminar o conhecimento originado e sua proteção histórica.

No entanto, apesar de todo o conhecimento que repassaram aos brancos, os índios guarani não cultivam mais seus usos e costumes. Sobrevivem de artesanatos e das benesses que recebem de pessoas caridosas ou de políticas públicas, deixando assim de ser protagonistas do seu próprio destino. Enquanto os seus conhecimentos servem para o enriquecimento de pessoas que se apropriaram do seu “saber fazer”.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

ASSUNÇÃO, F.O. El h&&z. **Arca**. Montevideo, 1967.

BASTOS, Deborah. H. M.; TORRES, Elisabeth A. F. S. **Bebidas a base de erva-mate (*Ilex paraguariensis*) e saúde pública**. Nutrire: Revista Soc. Bras. Alim. Nutr. São Paulo/SP. v. 26. Dezembro, 2003.

BERKAI, Dorival; BRAGA, Clovis Airton. **500 anos de história da erva-mate**. Porto Alegre: Cone Sul, 2000.

BRAGAGNOLO, N., PAN, W., KOSLOWSKI FILHO, L. **O manual de erva-mate**. Emater/Pr, Curitiba, 1980.

BRASIL. Lei 13.123/2015- Dispõe sobre o acesso ao patrimônio genético, sobre a proteção e o acesso ao conhecimento tradicional associado e sobre a repartição de benefícios para conservação e uso sustentável da biodiversidade. Disponível em : http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Lei/L13123.htm Acesso em 12 de janeiro de 2016.

CORREA FILHO, Virgílio, **Ervais do Brasil e Ervateiros**. Ministério da agricultura- Sistema de Informação agrícola. Rio de Janeiro-RJ. 1957

COSTA, Samuel G. da. **A Erva-Mate**. Curitiba: Farol do Saber, 1995.

DIEGUES, Antônio Carlos (org). **Os Saberes Tradicionais e a Biodiversidade no Brasil**. São Paulo: Universidade de São Paulo. 2000.

http://www.sbpcnet.org.br/site/publicacoes/outraspublicacoes/sbpc_biodiversidade_acesso.pdf
Acesso em 15 de janeiro de 2015.

IBDF-Instituto Brasileiro de Desenvolvimento Ambiental. **Erva Mate: Origem, cultura e industrialização**. Porto Alegre. 1976.

JUNGMANN, Dina de M. ; BONETTI, Esther A. **Inovação e propriedade intelectual: guia para o docente**. Brasília: SENAI, 2010.

LESSA, Barbosa., **História do Chimarrão**. 2ª ed. Edição Sulina. Porto Alegre. 1953.

LINHARES, Tesmitocles, História Econômica do Mate. Coleção Documentos Brasileiros. Livraria Joé Olimpio Editora. Rio de Janeiro-RJ. 1969.

LUCIANO, Gersem dos S. **O índio brasileiro: o que você precisa saber sobre os povos indígenas no Brasil hoje**. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade; LACED/Museu Nacional, 2006.

LUZ, Móises da. Carijó e Barbacuas no Rio Grande do Sul: **Resistência camponesa e conservação ambiental no âmbito da fabricação artesanal da erva-mate**. Dissertação de Mestrado apresentado no Programa de Desenvolvimento Rural-UFRS, 2011.

MARCONI, Marina de A.; LAKATOS, Eva M. **Fundamento de Metodologia Científica**. São Paulo: Editora Atlas, 2003. 5ª ed.

MARQUETTO, Rut F. (Org.) **Gastronomia Tradicional: Região Missões e Central do RS-Brasil**. Santo Ângelo/RS. 2015.

RIBEIRO, Wagner C. **Patrimônio ambiental brasileiro**. São Paulo: EDUSP/IMPRESA, 2003.

ROSA, Angelita da(org.). **O patrimônio Imaterial do Chimarrão: o chá da amizade**. NUCVA, Venâncio Aires. 2008.

SANTILLI, Juliana. **Conhecimentos Tradicionais Associados à Biodiversidade: Elementos para a Construção de um Regime Jurídico Sui Generis de Proteção**. In: VARELLA, Marcelo Dias & BARROS-PLATIAU, Ana Flávia (Org.). **Diversidade Biológica e Conhecimentos Tradicionais** (Coleção Direito Ambiental, 2). Ed. Del Rey: Belo Horizonte, 2004.

VILLANEUVA, A., **El Mate, Arte de Cebiar**. Companhia Fabril Editora. Buenos Aires.1968.

WIPO. **Intellectual Property and Traditional Cultural Expressions/Folklore**. 2009. Disponível em: http://www.wipo.int/edocs/pubdocs/en/tk/913/wipo_pub_913.pdf, Acesso em 12 de janeiro de 2016.

VAINSENER, Semira Adler. **Pilão e Monjolo**. Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>>. Acesso em: 12 de janeiro de 2015. Acesso em 15 de janeiro de 2016.

Sites pesquisados:

http://carijoofilme.blogspot.com.br/2014_03_01_archive.html Acesso em 12/ janeiro/ 2016.

<http://historiacomgosto.blogspot.com.br/2012/09/sete-povos-das-missoes-o-fim-da-utopia.html>
Acesso em 12/janeiro/2016.

MAPA-Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, <http://www.agricultura.gov.br> .
Acesso em 15/janeiro/2016.

<http://riozinho.net/chimarrao-os-beneficios-da-erva-mate/> Acesso em 09/janeiro/2016.

OS ALIMENTOS TRADICIONAIS NA CONSTRUÇÃO IDENTITÁRIA QUILOMBOLA DO VALE DO JEQUITINHONHA/MINAS GERAIS - BRASIL: UM OLHAR SOBRE A MEMÓRIA E VIVÊNCIA ALIMENTAR DA COMUNIDADE AFRODESCENDENTE DE ALTO DOS BOIS

TRADITIONAL FOOD IN IDENTITY MAROONS CONSTRUCTION JEQUITINHONHA VALLEY/MINAS GERAIS - BRAZIL: A LOOK AT THE MEMORY AND FOOD EXPERIENCE OF THE AFRICAN DESCENT OF ALTO DOS BOIS

Ludimila de Miranda Rodrigues Silva

Programa de Pós-graduação em Geografia do Instituto de Geociências da Universidade Federal de Minas Gerais/Brasil
(ludimilardrigues86@gmail.com)

Cláudio Henrique do Nascimento

Instituto de Geociências da Universidade Federal de Minas Gerais/Brasil (nascimentogeografando@hotmail.com)

José Antônio Souza de Deus

Docente/Pesquisador Credenciado junto ao Programa de Pós-Graduação em Geografia do Instituto de Geociências da Universidade Federal de Minas Gerais/Brasil (jantoniosdeus@uol.com.br)

Marly Nogueira

Docente/Pesquisadora do Departamento de Geografia do Instituto de Geociências da Universidade Federal de Minas Gerais/Brasil (marlynogueira.geo@gmail.com)

RESUMO

No Vale do Jequitinhonha – região de identidade cultural marcante, situada no estado de Minas Gerais (sudeste brasileiro) - observa-se uma realidade sociocultural densa e que é continuamente reelaborada pelos segmentos sociais locais- dentre os quais se destacam os quilombolas, atores que preservam, em seus territórios, modos de vida, saberes e tradições histórico-culturais peculiares. A alimentação evidencia-se, nesse contexto, como uma das matrizes mais expressivas desse substrato sociocultural. Por meio de etnometodologias qualitativas, buscou-se na investigação, se rastrear e se (re)interpretar essa aproximação intrínseca dos alimentos com a construção identitária dos territórios afro-descendentes - relação esta desvelada através de visitas de campo aos núcleos quilombolas de Alto dos Bois (em que foram estudados os alimentos e tradições do lar, a memória e as espacialidades festivas locais).

Palavras-chave: Vale do Jequitinhonha/MG - Brasil; Comunidades Quilombolas; Alimentos Tradicionais; Identidade Cultural; Geografia Cultural e da Percepção

ABSTRACT

In Jequitinhonha Valley – region with remarkable cultural identity, situated in southeastern Brazil – , a dense socio-cultural reality is observed. Besides that, it must be emphasized that this reality is reworked by social segments, among which stand out Maroons. Moreover, these actors preserve their territories, life styles, historical and cultural traditions and Knowledge. In this context, it's noted that Food arises as an important socio-cultural matrix of regional cultural heritage. On the other hand, we must point out that, through qualitative ethno-methodologies, an intrinsic approach of traditional foods with afro-descendant territories identity construction was screened and reinterpreted therein- a relationship that has been, by the way, revealed, mainly, through field works (accomplished in Alto dos Bois communities) in which foods, domestic traditions, Memory and local festive spatialities were studied.

Keywords: Jequitinhonha Valley/ Minas Gerais - Brazil; Maroon Communities; Traditional Foods; Cultural Identity; Cultural Geography and Environmental Perception

INTRODUÇÃO

O desenvolvimento histórico e territorial brasileiro gestou uma riqueza cultural que se expressa e se desdobra, tanto na sua cultura, alimentação e linguagem quanto na configuração/consolidação de determinados territórios que trazem - e traduzem-, tais elementos de forma mais evidente e cotidiana. O histórico de ocupação e o desenvolvimento socioeconômico do território brasileiro revelam muitos desses laços e tradições que atravessam as rugosidades do espaço-tempo e permanecem entremeadas nas distintas culturas.

O Vale do Jequitinhonha é uma das regiões de identidade cultural mais marcante de um dos mais importantes estados brasileiros: Minas Gerais. Observa-se, aí, uma realidade sociocultural densa e contraditória, continuamente reelaborada pelos atores sociais locais. Para Nogueira *et. all* (2007), o Jequitinhonha é uma região de contrastes, com rico patrimônio histórico e cultural, mas com precárias condições de saúde, saneamento e educação (agravadas por impactos relacionados à disposição de rejeitos da mineração, resíduos sólidos urbanos, etc.). Por vezes estigmatizada por visões reducionistas por sua crítica situação ambiental e econômica (que se reflete nos baixos indicadores sociais), a região caracteriza-se, entretanto, por grande vitalidade cultural, como têm registrado diversos pesquisadores (DEUS, 2012; DEUS & CASTRO, 2014).

Para a pesquisadora Geralda C. Soares (2000, p. 17), que conhece intimamente a realidade local, o Jequitinhonha é “um vale de muitas culturas”- com o protagonismo aí exercido, por segmentos sociais que forjam *novas territorialidades* e requalificam continuamente a dinâmica social regional (SOARES, 2000, p. 17). Uma das questões mais instigantes que emerge aí, diz respeito, à presença no Vale, de diversas comunidades tradicionais¹ tais como: “remanescentes” indígenas², comunidades ribeirinhas; geraizeiros; vazanteiros; verezeiros; pescadores artesanais; faiscaidores; apanhadores de sempre-vivas; ciganos; sociedades indígenas; núcleos quilombolas, dentre outros.

Quanto aos quilombos, vale ressaltar que eles constituíram, nas Minas Gerais do século XVIII, uma das mais completas e complexas formas de reação à escravidão. “Para que se tenha uma ideia da sua participação na dinâmica social, basta lembrar que para o período compreendido entre os anos de 1710 e 1798”, o acervo documental pesquisado permite confirmar “a descoberta e destruição de, pelo menos, 160 quilombos” na região (REIS, GOMES, 1996, p. 141). Trata-se, segundo Fiabani (2005, p. 412), de um “fenômeno social e histórico objetivo”, que foi “alvo de diferentes interpretações ao longo do tempo”. Com a Constituinte, em 1988 e as discussões sobre o patrimônio cultural brasileiro, “o quilombo originado no seio da sociedade escravista, manifestação, sobretudo, do trabalhador escravizado, passou à proteção do Estado, ao se definir a titularização das terras de comunidades remanescentes de quilombos” (FIABANI, 2005, p. 421). E subseqüentemente, em 2003, a *Associação Brasileira de Antropologia*, passou a considerar como quilombo toda comunidade rural que agrupe descendentes de escravos vivendo da cultura de subsistência e onde as manifestações culturais têm forte vínculo com o passado (FIABANI, 2005).

É relevante assinalar, por outro lado, que estas comunidades tradicionais é que dão ao Vale a vitalidade cultural que o distingue no conjunto das macrorregiões mineiras. No Jequitinhonha produz-se rico e prestigiado artesanato (cerâmica, tecelagem, cestaria, esculturas em madeira, trabalhos em couro, bordados, etc.). Ressalte-se que o artesanato tradicional corresponde ao conjunto de artefatos mais expressivos da cultura de determinados grupos, representativos de suas tradições e incorporados ao seu cotidiano; trata-se, em geral, de grupos de origem familiar ou de pequenos grupos vizinhos, o que possibilita e favorece a transferência de conhecimentos sobre técnicas, processos e desenhos originais. O artesanato tem grande significado político e social, pois constitui

¹ Segundo a COORDENADORIA DE INCLUSÃO E MOBILIZAÇÃO SOCIAIS/CIMOS e o MINISTÉRIO PÚBLICO DE MINAS GERAIS/MPMG (2012, p.15) existe no Vale do Jequitinhonha grande diversidade de povos e comunidades tradicionais. Dentre eles destacam-se, as comunidades ribeirinhas (que vivem na beira de grandes rios e possuem sua sobrevivência e modo de vida diretamente relacionado à dinâmica hídrica); os geraizeiros (que exercem ocupação tradicional dos gerais ou cerrado); os apanhadores de flores sempre-vivas (que tradicionalmente exerciam o extrativismo em áreas de uso comum nas campinas); os vazanteiros (moradores tradicionais da vazante, que sempre consorciaram o uso de terras altas e baixas; atualmente restritos a ilhas e pequenas parcelas de terra nas beiras de grandes rios que cortam o estado); os verezeiros (que ocupam, usam e preservam tradicionalmente as veredas, sub-unidade do bioma cerrado/gerais) e os faiscaidores (que exercem o garimpo artesanal), entre outros.

² Aranã(s), Pataxó(s) e Pankararu(s).

contrapartida à massificação e uniformização de produtos globalizados, promovendo o resgate cultural e a identidade regional.

A culinária é outro aspecto sugestivo da cultura regional, incluindo pratos típicos como a farofa de *andu* (feijão africano), o “arroz temperado”, o arroz com *pequi*, o feijão-de-corda, o *maxixe* com *pequi* e sobremesas como: doce de fava, “arroz de leite”, “arroz de amendoim”, café de rapadura, etc.

Como um dos fatores observáveis da diversidade cultural deste território (investigado no âmbito do projeto de pesquisa intitulado “Etnogeografia, Paisagens Culturais e Gestão do Território em Comunidades Tradicionais do Vale do Jequitinhonha/MG”, patrocinado pela Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais/ FAPEMIG¹), destaca-se a importância, principalmente, dos alimentos tradicionais presentes na construção identitária das populações tradicionais, e mais especificamente, das comunidades quilombolas locais.

Neste trabalho buscamos apresentar alguns resultados de nossas incursões de campo no Vale, desenvolvidas junto ao Laboratório de Pesquisa Terra & Sociedade, nas quais vivenciamos e experienciamos a importância intrínseca do alimento para a preservação da identidade cultural desses grupos. Durante a participação dos pesquisadores no Projeto já mencionado e outros desenvolvidos no Vale no período de 2009 a 2015, foram adotadas etnometodologias qualitativas, estruturadas a partir de questionários, entrevistas, travessias, elaboração de mapas mentais, relatos de história oral, dentre outros. Para tal, partimos inicialmente de uma análise territorial do papel dos alimentos nas comunidades quilombolas para, a partir daí, analisarmos a relação de receptividade e as diferentes representações e espacialidades que se configuram no lar, na memória e nas festividades no contexto local.

É forçoso reconhecer que o alimento é parte crucial da construção da identidade dos lugares, pois através dele são transmitidos valores culturais, sociais, étnicos, religiosos, ambientais, nutricionais, etc., elementos estes que rememoram e reforçam as raízes e relações afetivas com o Lugar, a Cultura e a Memória. O alimento condensa tradições que não são ditas e, sim, sentidas e vivenciadas. Referendamos, nesse sentido, as sinalizações de Rocha (2010, p. 2) quando a autora pontua que “o alimento pode ser considerado um eixo central na estruturação identitária dos diversos povos”.

Reconhecendo a importância e particularidade do alimento, em particular, nos processos de construção da identidade cultural de comunidades quilombolas do Vale, a partir de trabalhos de campo mais sistemáticos e verticalizados, realizados especificamente nas comunidades quilombolas de Alto dos Bois, localizadas no município de Angelândia situado a nordeste do estado de Minas Gerais (sudeste do Brasil) – (ver mapa de localização), passamos a observar que o alimento possui ainda diferentes espacialidades e representações, distinguíveis inclusive, no momento da(s) festa(s) do Padroeiro.

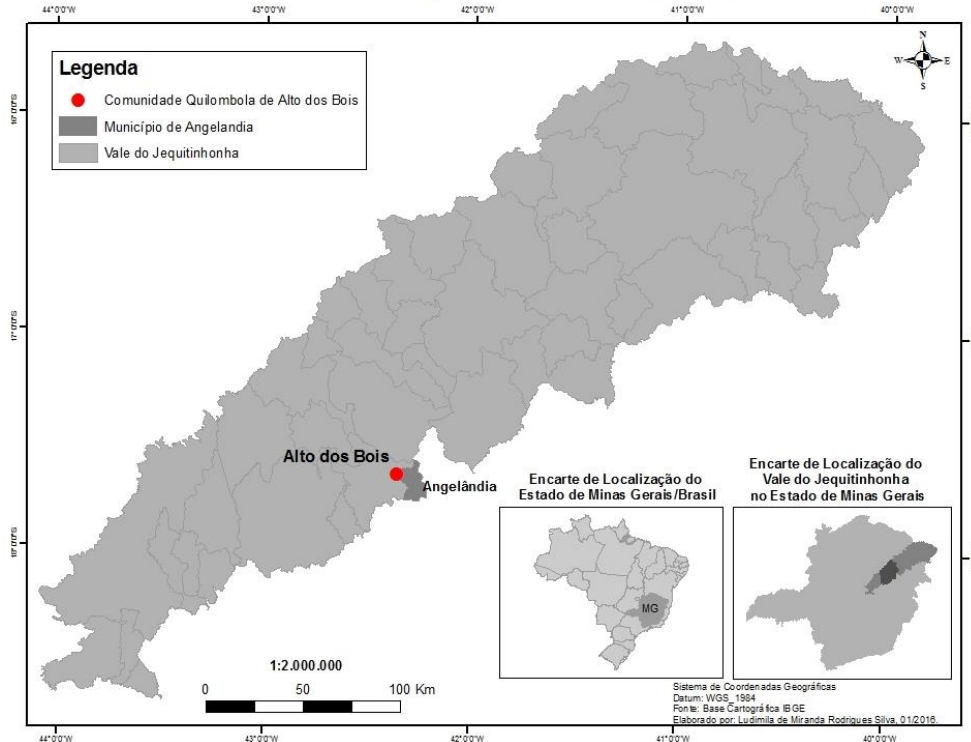
A fim de estabelecer essa interação do pesquisador com a vida cotidiana das comunidades é que se partiu da *observação participante* na vida cotidiana desses atores, buscando-se uma imersão em sua realidade e tentando, simultaneamente, estabelecer com eles uma relação mais despojada e informal, na perspectiva do método etnográfico, bem como buscando resgatar as essências dos signos e significados que compõem seus espaços de vivência, os quais - ressalte-se têm grande relevância na ótica da Percepção, e buscando, ainda, uma aproximação com o grupo, “analisando-o de dentro para fora, por meio de vivências e convivências cotidianas” (BORGES, 2009, p.186). É relevante assinalar que a dimensão do cotidiano é também muito valorizada, pelos estudos de Percepção em que se assume uma atitude fenomenológica. Para tal, vivenciamos em nossas pesquisas, momentos de preparação dos alimentos no dia-a-dia e dos alimentos específicos para a festa do padroeiro, os quais são sempre permeados de memórias e sabores reveladores da identidade e cultura tradicional passada entre gerações.

Posto isso, este artigo tem o objetivo de analisar como tais diferenciações do alimento se dão no espaço e no tempo desta comunidade quilombola do Jequitinhonha, sob o olhar da Geografia Cultural

¹ Sob a coordenação do Prof. José Antônio S. Deus (IGC/ UFMG).

e da Percepção Ambiental. É interessante observar que se trata de uma temática cada vez mais presente nos estudos geográficos e, intrinsecamente associada, como já assinalamos, à configuração socioespacial e identitária das comunidades quilombolas do Vale do Jequitinhonha.

Localização da Comunidade Quilombola de Alto dos Bois no Vale do Jequitinhonha/MG - Brasil



O PAPEL DO ALIMENTO NAS COMUNIDADES QUILOMBOLAS DO VALE DO JEQUITINHONHA

É muito comum, ao adentrar-se uma residência na zona rural, vivenciar como primeira sensação, o cheiro do café. O “cafezinho” é sempre uma primeira acolhida do lar. E ele vem sempre acompanhado de um biscoito, uma broa ou um queijo. Essas que seriam quitandas, receitas da nossa mineiridade, como diria Mônica Abdala (2007)¹. Muitas vezes a espera pelo cafezinho vem acompanhada de uma conversa (diálogo), entremeada de “causos” do dia a dia, das angústias, desejos, sonhos pessoais... Logo, é preciso estar disposto a ouvir o outro, para que se possa conhecer e reconhecer a essência do fenômeno, a vivência cotidiana de sua identidade cultural. E seus casos, histórias e histórias, são, aliás, fontes de extrema importância para a identificação e reconhecimento de suas tradições.

Nas comunidades quilombolas de Alto dos Bois, é usual o consumo do café com rapadura. Sabe-se que o município de Angelândia é grande produtor de café, e o grão é exportado para várias partes do Brasil. Ademais, muitos quilombolas trabalham na colheita do café e, também o plantam em seus quintais. Além do plantio e beneficiamento realizado de forma artesanal, destaca-se ainda a prática de moer e torrar o café nas residências, práticas que influenciam diretamente o sabor e o cheiro da bebida. O café é ainda um alimento que se encontra intimamente ligado à sociabilidade e à receptividade, bem como influi na relação direta estabelecida por essas pessoas com a terra. É o cartão de visita das moradias, para ser compartilhado, seja com os vizinhos, “cumpadres”, ou os visitantes de fora.

¹ A dimensão da “mineiridade” constituiria- é sugestivo observar-, uma temática instigante na ótica da Geografia Cultural.

Sobre essa receptividade dos lares no interior mineiro, que se observa, amiúde, nas comunidades quilombolas do Vale do Jequitinhonha, Abdala (2007) pontua que existe uma relação intrínseca dessa hospitalidade com o alimento. Segundo a autora, esta tradição é oriunda do período *Ciclo do Ouro*, quando, mesmo em tempos de crise, a fartura da mesa era mantida, pois esta representava a manutenção dos hábitos requintados do padrão urbano e civilizado nas fazendas interioranas. E essas práticas das fazendas portuguesas foram, aos poucos, sendo absorvidas pelas comunidades rurais, e transmitidas aos núcleos quilombolas, principalmente pela presença dos negros de casa e/ou “negras de tabuleiro”, que conviviam com os senhores de escravos na Casa Grande.

As comunidades quilombolas do Vale do Jequitinhonha estão localizadas, principalmente, nas grotas de pequenos córregos e rios nas zonas rurais. Nestes locais, mesmo os alimentos oferecidos às visitas representam a sua resistência, o seu modo de vida e sobrevivência, pois foram hábitos construídos a partir de um cenário e memória de lutas, sejam elas do “cativeiro”, da “época dos escravos”, ou da seca e das dificuldades do meio de reprodução social. Araújo & Filho (2012, p.9), aliás, dá o seguinte depoimento sobre a alimentação das comunidades quilombolas do estado do Paraná (sul do Brasil):

[...] para compreender plenamente o sentido e significado da tradição e cultura da alimentação quilombola é preciso considerar que estas comunidades arrancam sua vida, por assim dizer, das terras ancestrais que constituem o território étnico-cultural que habitam: são terras de uso comum, com uma diversidade de apropriação dos recursos naturais (solo, hídricos, florestais) em que diferentes categorias de trabalhadores e trabalhadoras rurais trabalham, mantêm a vida, reproduzindo práticas e saberes e produzindo novos conhecimentos e formas de existência.

No estado de Minas Gerais, inclusive no Vale do Jequitinhonha, as primeiras minas de ouro foram encontradas no século XVII. E com esta atividade, os portugueses trouxeram um novo ator para a região (que já era ocupada por diversos grupos indígenas), o escravo, utilizado nas lavras como mão-de-obra. E é da convivência e contradições entre esses três grupos principais que emergiu a culinária quilombola, como também ressalta Araújo & Filho (2012).

Alguns elementos das antigas fazendas - vale ressaltar -, ainda permanecem na espacialidade dessas comunidades, como o engenho, o moinho, a roda d'água, as casas de farinha, etc. E com eles, os sabores da cultura e da tradição ancestral, repassados entre as gerações, como podemos observar na fala de uma jovem quilombola do Vale: “Broa de fubá só presta se for com fubá de moinho”. E a manutenção dessas tradições, apesar do avanço da modernidade, e da presença dos produtos industrializados mostra o vigor cultural e identitário desses grupos.

Além das receitas, elaboradas com ingredientes associados ao saber fazer tradicional, devemos destacar também a espacialidade e sociabilidade vinculadas ao ato de se alimentar. “Quando é visita de primeira vez, a gente recebe lá na sala, mas quando é de casa, a gente chega pra cozinha” (Depoimento, Quilombola, 60 anos). À visita da sala é servido o cafezinho; já, à visita da cozinha, diversas outras iguarias. Os segredos relacionados à dimensão dos alimentos e da tradição não é desvelado, assim, de imediato, em um primeiro contato; há todo um processo de reconhecimento do Outro para que esta confiança se estabeleça e a intimidade seja construída. Em algumas comunidades, mais reservadas, esse processo se dá de forma mais lenta, e é nelas que está focado o nosso estudo de caso.

O ALIMENTO E A RECEPTIVIDADE NA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE ALTO DOS BOIS

A comunidade quilombola de Altos dos Bois é formada por três núcleos: Alto dos Bois, Barra do Capão e Córrego do Engenho. Pela sua importância histórico-cultural, esses três núcleos foram reconhecidos como comunidades quilombolas, em 2010, pela Fundação Palmares¹. Os registros históricos concernentes à comunidade de Alto dos Bois evidenciam que em 1729, foi sediado aí um destacamento militar para controlar os conflitos frequentes entre os índios “botocudos” e os portugueses e escravos que se instalavam na região, além de dar proteção aos viajantes e

¹ A fundação Palmares é um órgão governamental responsável pela certificação de reconhecimento desses grupos no território brasileiro.

encarregados da Colônia de receber o ouro dos mineradores do “Arraial de São Pedro do Fanado”, atual cidade de Minas Novas. Este casarão de pau a pique, sobre um embasamento em pedra seca, quartzítica, com telhamento colonial de três águas, ripas em jeribá, amarradas com cipó-escravo, configura-se como um importante marco cultural regional, que se encontra ainda em bom estado de conservação, revestindo-se de inquestionável importância histórica e arquitetônica, além de ainda ser utilizado como residência pela família proprietária do terreno (RODRIGUES; DEUS, 2012).



Foto 1: Casarão do Alto dos Bois – Angelândia/MG

FOTO: SILVA (2012)

Descendentes das famílias portuguesas, e da miscigenação indígena e negra, oriundos de seus históricos locais, os atuais proprietários buscam preservar não apenas a estrutura do Casarão, como também suas histórias, tradições e vivências.

O Casarão de Alto dos Bois, no município de Angelândia, é destacado pelos moradores como um dos lugares mais atrativos da região. Muitos visitam o local por seu significado histórico e natural (pois nos arredores do casarão há um conjunto de cachoeiras, onde muitos munícipes gostam de passar os dias de calor). Todavia, os moradores do casarão e da região são extremamente reservados, e buscam preservar-se muitas vezes através do silêncio.

Por ser um local de referência na região, Alto dos Bois, foi durante muitos anos pouso de tropeiros. Os descendentes dos atuais moradores deixavam sempre um local preparado para recebê-los (o quarto dos tropeiros). E a presença da cultura tropeira é até hoje evidenciada na culinária local, em um dos pratos mais típicos e tradicionais dos quilombolas de Alto dos Bois – a farofa de andu, que leva o feijão andu (maduro ou verde), carne de porco, ovo e farinha de mandioca.



Foto 2: Farofa de Andu

FOTO: CARVALHO (2015)

Abdala (2007, p.102) registra essa presença dos tropeiros na vida cotidiana das fazendas mineiras. À época, como não havia muitas hospedarias, as fazendas transformavam-se em um lugar de repouso e alimentação para esses viajantes com “cama boa e mesa farta”. Já para os fazendeiros a chegada das tropas representava uma oportunidade para “saberem das novidades”, fazerem amizades e ficarem a par dos “mexericos políticos” das cidades.

O feijão andu ou guandu é um alimento que assume bastante destaque regionalmente. Segundo Azevedo, Ribeiro e Azevedo (2007, p. 82) “esta leguminosa foi introduzida no Brasil provavelmente pelas rotas dos escravos, nos navios negreiros procedentes da África, tornando-se largamente distribuída e semi-naturalizada na região tropical”. Este alimento é muito valorizado e requisitado, não apenas no Vale do Jequitinhonha, como também em toda região norte de Minas Gerais. Além de seu sabor e uso tradicional na culinária regional, o andu possui ainda propriedades importantes na

melhoria dos solos (contribuindo para a fixação biológica de nitrogênio e elementos minerais); recuperação de áreas degradadas (pela sua capacidade de se associar com microorganismos do solo, como bactérias fixadoras de nitrogênio, dando certa autonomia de nutrientes às plantas), etc. (AZEVEDO; RIBEIRO; AZEVEDO, 2007).

Ao passarmos da sala à cozinha, outro sabor nos foi revelado: o biscoito de polvilho ou biscoito de goma. No casarão, tanto os filhos homens como as mulheres, sabem fazer o biscoito. E aqueles que já saíram de Alto dos Bois em busca de trabalho ou que constituíram suas famílias em outros lugares, sempre encomendam esse biscoito para lembrar-se do seu lugar de origem. Apesar de utilizarem a goma industrializada, o modo de fazer continua artesanal: o biscoito, amassado no tacho, é modelado e levado ao forno de barro. Como podemos observar nas fotografias a seguir, todo o processo é feito pela família, que vai relembando, a todo tempo, os momentos em que os seus antepassados lhes ensinaram a receita, o que se mantém e o que mudou aí, envolvendo, inclusive, a participação das crianças, que desde muito pequenas, são incentivadas a valorizar e a aprender o preparo do biscoito, como também podemos visualizar nas fotografias que se seguem.



Foto 3: “Filho homem” fazendo o Biscoito de Polvinho/Goma.

FOTO: DINIZ (2011)



Foto 4: Mãe ensinando o filho a preparar o biscoito.

FOTO: SILVA (2015)



Foto 5: Pais e filha fechando o forno para assar o biscoito.

FOTO: CARVALHO (2015)

Outros alimentos tradicionais também nos foram oferecidos em uma reunião realizada, na comunidade, em dezembro de 2012. Nesta ocasião, convidamos os moradores de Alto dos Bois para uma breve apresentação de resultados das pesquisas que já vínhamos desenvolvendo na região sobre o “ser quilombola”. Em retribuição, voluntariamente, a comunidade preparou para nós um delicioso café, com contribuições de diversas famílias. Outros elementos da identidade quilombola (em termos da sua culinária e gastronomia) se revelaram, então, para nós: chá de amendoim (leite queimado com açúcar e amendoim moído); requeijão “moreno”; bolo de arroz; “cabo de machado” (broa de fubá assada na palha de milho); biscoito de goma... Essa diversidade e fartura da mesa quilombola, segundo Abdala (2007), também rememora o período da mineração quando as mesas das grandes fazendas viviam cheias de alimentos, os quais com o aumento da disponibilidade de gêneros alimentícios nos quintais foram se ampliando em termos de receitas e componentes das mais diversas refeições.



Foto 6: Balaio de Biscoito de Goma



Foto 7: Cabo de Machado



Foto 8: Requeijão moreno



Foto 9: Bolo de arroz

FOTOS: SANTOS (2012)

É sugestivo observar que o alimento, além de explicitar alguns elementos da tradicionalidade de uma comunidade, nos revela ainda um pouco do seu *espaço vivido*, dos plantios do quintal, dos afazeres do lar, do sabor de se viver naquele lugar. Saberes que carregam a memória desse lugar, a vivência comunitária, e que, a partir dessa abertura das comunidades tradicionais para com “os de fora” adquirem densidade e passam a ser significativos, também para os *outsiders*. Segundo Buttimer (1985, p. 174), o *espaço vivido* corresponderia a “um conjunto contínuo dinâmico, no qual o experimentador vive, desloca-se e busca um significado. É um horizonte vivido ao longo do qual as coisas e as pessoas são percebidas e valorizadas”. É, portanto, na busca de um conhecimento e imersão nessas experiências individuais e coletivas/intersubjetivas, que o alimento se revela como um elemento crucial na compreensão das especificidades culturais de um *espaço vivido* (BUTTIMER, 1985). Como já sinalizamos, para captar estas experiências *in loco* faz-se necessária uma observação participante na vida cotidiana desses atores, estabelecendo com eles uma relação menos formal, e buscando através da vivência e oralidade as essências desses “*saberes locais*”.

Outro elemento do cotidiano da comunidade de Alto dos Bois é a sua religiosidade que constitui uma das bases estruturantes da sociabilidade. E é interessante notar que é comum observar-se, no interior do Brasil, o apadrinhamento dos lugares por santos católicos. Em Alto dos Bois, tem-se o Nosso Senhor Bom Jesus como padroeiro da comunidade. E em honra e agradecimento às bênçãos concedidas por seu patrono, sua festa é sempre realizada no dia 06 de agosto, “faça chuva ou faça sol”.

Referendamos sinalizações observadas na literatura, no sentido que a festa é um “processo portador de uma base espacial para construção da identidade dos sujeitos sociais” (FERNANDES, 2003). As manifestações culturais, sobretudo, as religiosas são momentos particularmente expressivos de convivência, reencontros, amizades e confraternização. Daí a emergência e reconfiguração, nesses momentos, de valores positivos em que os laços afetivos de determinada comunidade e grupo social se fundamentam e se fortalecem. Neste retrabalhamento dos anseios individuais e coletivos, o passado, o presente e o futuro se entrelaçam e se reencontram em diálogos e perspectivas, sonhos e realidades, revelando desejos caros e intrínsecos à comunidade. Neste momento há, por exemplo, o encontro e o reencontro de pessoas que ficam sem se ver o ano inteiro e naquela manifestação cultural específica é que se reencontram e se reelaboram.

OS SABORES DA FESTA DE NOSSO SENHOR BOM JESUS

Boa parte das comunidades quilombolas visitadas no Vale do Jequitinhonha dedicam devoção ao Nosso Senhor Bom Jesus, consagrando-o, inclusive, como padroeiro de muitas delas. Precisamente por ser uma devoção, originalmente da tradição portuguesa, sua incidência é observada em diversos territórios de colonização lusitana, e tais rituais remontam ao século XVII, no território brasileiro.

Há, inclusive, nessas comunidades muitos relatos de romarias à Gruta de Bom Jesus da Lapa, santuário localizado no município de Bom Jesus da Lapa, estado da Bahia (nordeste brasileiro), o qual dista desta região aproximadamente 600 km (trata-se de emblemático lugar de peregrinação visitado por romeiros e devotos de Nosso Senhor Bom Jesus, oriundos de diversas partes do Brasil - KOCIK, 1988).

Em Alto dos Bois a festa sempre acontece no dia 06 de agosto, data de comemoração do dia do padroeiro. Para os habitantes do lugar é importante se comemorar e agradecer as bênçãos e graças sempre no dia certo. Nos dias que antecedem a festa, a capela (localizada no núcleo de Barra do Capão) começa a ser preparada; os moradores se mobilizam para pintá-la e organizar o altar. Assim como o local, os alimentos que serão servidos também começam a ser preparados com antecedência. No dia anterior à comemoração, a família responsável pela festa, após cinco a sete dias de preparo da massa, já está com os “pães de Cristo” prontos (assados no forno de barro) para serem distribuídos entre os participantes, na festa.



Foto 10: Preparação dos Paes de Cristo / FOTO: SILVA (2015)



Foto 11: Forno de barro onde foram assados os pães de cristo. / FOTO: CARVALHO (2015)

Nesta comunidade a festa começa com o *terço cantado* na capelinha, segue com a soltura de fogos de artifício em honra ao Nosso Senhor Bom Jesus, apresentação de “Bandas de Taquara” e o início do leilão. Os leilões são momentos muito típicos das festas quilombolas, e é neste momento que se materializam a solidariedade, troca, união e trabalhos coletivos. Todas as “prendas” a serem leiloadas são doadas e/ou preparadas pela própria comunidade. A intenção do leilão é arrecadar dinheiro para a realização da próxima festa. É nessas convergências e similitudes, que se observa o valor imaterial e a força dos laços sociais entre vizinhos e parentes que vivem nesse insólito lugar.

Dentre as prendas do leilão estão alguns alimentos típicos como o frango assado com farofa, feijão cariquinha (plantado e colhido na comunidade), fubá, pipoca, biscoitos de goma, amendoim, peneira, bebidas alcoólicas, refrigerantes, farinha de mandioca e o “galho de bala” (sendo este um dos mais disputados entre os rapazes que querem presentear suas namoradas).



Foto 12: Prendas expostas na mesa de Leilão.



Foto 13: Leiloeiro com um frango assado.



Foto 14: Galho de balas.

FOTOS: NASCIMENTO (2015)

Muitos que arrematam o frango assado, também muito disputado, abrem e dividem com os amigos a prenda no próprio momento da festa. Os atos de comer, partilhar, trocar idéias, experiências, dialogar, socializar, experimentar o que outro tem a oferecer demonstram a importância desse momento enquanto uma experiência de vitalidade para o corpo e para a alma. Nesse sentido a festa de Nosso Senhor Bom Jesus, representa para a população local essa experimentação de devoção, respeito, fé, alegria, comunhão, amor, entrega e memória da tradição de sua identidade cultural- a qual se amalgama ao alimento e à religião mediados pela fé e pelo respeito dos participantes.

Depois de partilhar os alimentos do leilão e à medida que este vai chegando ao final, os “pães de Cristo”, biscoitos, chá e café são distribuídos para toda a comunidade, como culminância do compartilhamento, da experimentação do alimento enquanto manifestação da comunhão e solidariedade entre todos. Solidariedade esta que também se exprime na cozinha no festeiro, que faz questão de receber a “banda de taquara” convidada para a festa para tomar um café ou uma cachacinha na cozinha, na privilegiada intimidade doméstica da família.

Posto isso, verifica-se que os sabores da Festa de Nosso Senhor Bom Jesus emergem como elementos constituintes essenciais da identidade quilombola de Alto dos Bois, e de diversas outras comunidades do Vale. Como ressalta Rosendahl (2003, p.215-216), “os símbolos do culto religioso são impregnados da cultura local e fornecem a ela uma identidade forte”. Identidade preservada nos costumes, hábitos, histórias e alimentos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir das reflexões e análises apresentadas neste artigo buscamos ressaltar a importância dos alimentos tradicionais na construção identitária quilombola- ressaltando-se, inclusive, que a investigação das comunidades tradicionais constitui um paradigma privilegiado de investigação no âmbito da Geografia Cultural contemporânea. O papel assumido pelo alimento, nessas comunidades, vai além do seu papel nutricional: ele representa uma carga simbólica e cultural que constrói e reforça, a cada receita retirada do forno de barro, a identidade, história e vivência sociocultural de um povo.

A tradicionalidade da culinária mineira atravessa territórios e grupos populacionais distintos. No Vale do Jequitinhonha essa carga sociocultural é marcada, fortemente, pelo histórico de formação e configuração de grande diversidade de populações tradicionais, dentre as quais, buscamos destacar neste trabalho, as comunidades quilombolas que, mesmo passando pelas histórias do cativo, das adversidades sociais, econômicas e culturais tiveram a capacidade de preservar sabores e crenças que atravessam gerações.

Verificamos ainda nas pesquisas que efetuamos no lugar que essas tradições que se desvelam no lar, na memória e na festa em suas distintas temporalidades e espacialidades constituem elementos primordiais de sustentação da identidade cultural quilombola que, mesmo integrada e associada aos processos da modernidade se mantém conspícua e sólida no seu território ancestral.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de Mineridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro**. 2ª Ed. Uberlândia: EDUFU, 2007.

ARAÚJO, Maria do S. G.; FILHO, Domingos L. L.. CULTURA TRABALHO E ALIMENTAÇÃO EM COMUNIDADES NEGRAS E QUILOMBOLAS DO PARANÁ. In: SEMINÁRIO SOBRE ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS, 1º, 2012, Sergipe. **Anais...** Sergipe, São Cristóvão: 2012, p.1-14.

AZEVEDO, Ruberval L.; RIBEIRO, Genésio T.; AZEVEDO, Cláudio L. L. Feijão Guandu: uma planta multiuso. **Revista da Fapese**, v.3, n.2, p.81-86, jul/dez.2007.

BORGES, Maristela Corrêa - Da Observação Participante à Participação Observante: Uma Experiência de Pesquisa Qualitativa. In: RAMIRES, Júlio Cesar de Lima; PESSÔA, Vera Lúcia Salazar. **Geografia e Pesquisa Qualitativa: Nas Trilhas da Investigação**. Uberlândia (MG): Assis, 2009. p. 183-198.

BUTTNER, Anne. Aprendendo o dinamismo do mundo vivido. In: Cristofletti, A. **As perspectivas da Geografia**. 2 Ed. São Paulo: Difel, 1985. p. 165-193.

Coordenadoria de Inclusão e Mobilização Sociais (CIMOS); Ministério Público de Minas Gerais (MPMG). **Direito dos povos e comunidades tradicionais**. Belo Horizonte: Superintendência de Comunicação Integrada - MPMG, 2012. 52p.

DEUS, José Antônio Souza. Paisagens culturais alternativas e protagonismo etnopolítico de comunidades tradicionais no *hinterland* brasileiro. In: TUBALDINI, Maria Aparecida dos Santos, GIANASI, Lussandra Martins. **Agricultura Familiar, cultura camponesa e novas Territorialidades no Vale do Jequitinhonha: gênero, biodiversidade, patrimônio rural, artesanato e agroecologia**. Belo Horizonte: Fino Traço Editora, 2012, p. 35-50.

DEUS, José Antônio Souza; CASTRO, Henrique Moreira. Protagonismo político, Etnodesenvolvimento e processos de reterritorialização de comunidades quilombolas, em curso, no Vale do Jequitinhonha/ MG. In: LIMA, Ismar Borges. **Etnodesenvolvimento e gestão territorial: comunidades indígenas e quilombolas**. Curitiba: Editora CRV, 2014, p. 141-153.

FERNANDES, Nelson da Nobrega. Geografia Cultural, Festa e Cultura Popular: limites do passado e possibilidades do presente. **Espaço e Cultura**, v. 15, p. 23-32, 2003.

FIABANI, Adelmir. **Mato, palhoça e pilão**. O Quilombo - da escravidão às comunidades remanescentes (1532/ 2004). São Paulo: Expressão Popular, 2005, 424 p.

KOČIK, Lucas. **Santuário do Bom Jesus da Lapa**. Bom Jesus da Lapa: Gráfica Bom Jesus, 1988.

NOGUEIRA, Maria das Dores Pimentel *et. al.* **Lixo e Cidadania**. Uma experiência inovadora no Médio Vale do Jequitinhonha/ Minas Gerais. Belo Horizonte: Universidade Federal de Minas Gerais/ ProEx, 2007, 128 p.

REIS, João José; GOMES, Flávio dos Santos. **Liberdade por um fio: história dos Quilombos no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996, 569 p.

ROCHA, Carla Pires Vieira. **Comida, Identidade e Comunicação: a comida como eixo estruturador de identidades e meio de comunicação**. Biblioteca Online de Ciências da Comunicação – BOCC, 2010. Disponível em: http://www.bocc.ubi.pt/_esp/autor.php?codautor=1923. Acesso em 13/01/2016.

RODRIGUES, Ludimila de Miranda; DEUS, José Antônio Souza. Paisagens culturais emergentes no Vale do Jequitinhonha: estudo de caso do sítio histórico de Alto dos Bois - Angelândia/ MG sob as óticas etnogeográfica e geohistórica. In: Colóquio Ibero Americano – Paisagem Cultural, Patrimônio e Projeto, 2, 2012, Belo Horizonte. **Anais...** Belo Horizonte: UFMG, 2012, CR-ROM, p.1-20.

ROSENDAHL, Zeny. Espaço, Cultura e Religião: Dimensões de Análise. In: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny (organizadores). **Introdução à Geografia Cultural**. Rio de Janeiro: Bertrand, Brasil, 2003. p. 187-224.

SOARES, Geralda C. Vale do Jequitinhonha: um vale de muitas culturas. **Cadernos de História**, Belo Horizonte, v. 5, n. 6, p. 17-22, jul. 2000.

TEKOHA, NHANDÉ REKO, KOKUE: O TERRITÓRIO COMO CONDIÇÃO PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E DO MODO DE VIDA BOM E BELO ENTRE OS GUARANI E KAIOWÁ

Aline Castilho Crespe
Universidade Federal da Grande Dourados/UFGD/MS/Brasil

Célia Foster Silvestre
Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul/UEMS/Brasil

RESUMO

Os Guarani e Kaiowá constituem coletivos étnicos que vivem ao sul do Estado de Mato Grosso do Sul, Brasil. Vivenciam desde o período colonial condições históricas de expropriação de suas terras, cujos conflitos foram acirrados a partir de meados do século XX. O confinamento territorial que os atinge provoca sérios impactos em seu modo de vida. Entretanto, desde a década de 1980, esses grupos estão mobilizados para reaver seus territórios e neles se (re) organizarem segundo seus modos próprios de viver. O texto apresenta elementos históricos e culturais referentes a esses coletivos étnicos, a partir de categorias nativas como *teko porã*, *tekoha* e *kokue*, procurando os caminhos da relação entre produção de pessoas e a produção de alimentos e as alternativas da produção econômica a partir do modo de vida guarani e kaiowá, *nhande reko*.

ABSTRACT

The Guarani and Kaiowá are ethnic groups living in Southern of Mato Grosso do Sul state, Brazil. Since the colonial period they experience historical conditions of expropriation of their lands, whose conflicts were intensify starting in mid-twentieth century. The territorial confinement that they reach causes serious impacts on their lifestyle. However, since the 1980s, these groups are mobilized to reclaim their territories and herein organize according to their own livelihoods. This paper presents historical and cultural elements related to these ethnics, from native categories titled *teko porã*, *tekoha* and *kokue*, looking for the ways of the relationship between people production and food production, searching for alternatives to economic production from the guarani and kaiowá livelihoods, named *nhande reko*.

Considerações iniciais: apresentando os Guarani e Kaiowá atuais

Os coletivos indígenas identificados como Guarani, no Brasil, subdividem-se em três grupos, sendo eles os Nhandeva, que se autodenominam como Guarani (como aqui serão referidos), os Kaiowá e os M'bya. Estes grupos mantêm entre si diferenças, mas também identificações e são agrupados assim devido ao fato de serem falantes da língua guarani, ainda que apresentem variações linguísticas. Segundo o Instituto Sócio Ambiental (ISA)¹, os índios guarani, juntos, compõem a população indígena mais numerosa do país, com cerca de 50.000 pessoas. Os dados apresentados no ISA são de acordo com o censo realizado pela Fundação Nacional do Índio (FUNAI)² no ano de 2008. Entretanto, estes dados estariam bem aquém do que se estima atualmente. De acordo com Cavalcante (2013, p.84), apenas no estado de Mato Grosso do Sul (MS) vive, atualmente, uma população maior do que 51.000 pessoas.

Os grupos identificados como Guarani habitam territórios que se dispersam por Espírito Santo, Pará, Paraná, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, São Paulo, Tocantins, Mato Grosso do Sul. Habitam também as terras do Paraguai, Argentina e da Bolívia, onde são conhecidos como Ava

¹ Organização não governamental (ONG) que, no Brasil, atua na defesa dos direitos das populações tradicionais, incluindo os povos indígenas. Ver: <https://www.socioambiental.org/pt-br> e <http://piib.socioambiental.org/pt>. Acesso em 10 de fevereiro de 2016.

² Órgão indigenista oficial.

Chiripa, Pãi Tavyterã, Chiriguano. Ao todo, os diversos grupos guarani que habitam o continente sul americano somam, aproximadamente, 250 mil integrantes. (SILVESTRE, 2011).

Este trabalho é resultado de pesquisas, realizadas por ambas as autoras, com os coletivos Kaiowá e Guarani que habitam a região sul do Mato Grosso do Sul (MS), privilegiadamente na porção territorial conhecida regionalmente como Cone Sul.

A hipótese que tem tido maior credibilidade é a de que os Guarani teriam chegado à região correspondente aos entremeios dos rios Paraná, Paraguai e Uruguai, pelo menos em 1300 d.C¹. Quando os colonizadores chegaram, esses grupos se encontravam fortemente estabelecidos, com uma cultura material e simbólica que permitia a adaptação aos territórios de suas preferências: terras agricultáveis, com floresta e clima úmido, com dias quentes no verão e muito frios no inverno, com pelo menos cinco dias de geada². (CHAMORRO, 2008; SILVESTRE, 2011).

A denominação Kaiowá, atualmente utilizada como auto identificação, vem do período colonial. Nas fontes deixadas por missionários e exploradores, os índios Kaiowá aparecem como *povo da mata* (*ka'agua*: *ka'a* = mata, *gua* = procedência) que se distribuía por vastas extensões de terra, através de núcleos populacionais pequenos, compostos por grupos macro-familiares que mantinham relações entre elas, incluindo casamentos, festas e visitas para tratamento de saúde. (CRESPE, 2015).

A expressão *ka'agua*, utilizada para denominar os Kaiowá, é explicada por Brand (1998, 2004) como resultante do processo de afastamento buscado por esse grupo em relação ao colonizador. Assim, foram identificados como *Ka'agua* aqueles índios que foram adentrando a mata, no período colonial, fugindo da proximidade com o colonizador, recusando a serem reduzidos.

Nas áreas que ocupavam no século XIX, os índios identificados como Kaiowá cultivavam diversos tipos de alimento, como mandioca, milho, abóboras. Ocupavam vastas extensões territoriais em locais com mata para a caça, rios para pesca, locais para fazer as roças e locais sem mata para amplos quintais em volta da grande casa comunal. (CRESPE, 2015).

Os antigos assentamentos se contrapõem às condições de vida nas aldeias criadas pelo SPI (Serviço de Proteção ao Índio) no início do século XX, quando foram implementadas políticas de reservamento dos índios. As reservas constituem pequenas áreas demarcadas a fim de liberar terras para a colonização da área de fronteira. Entre os anos de 1915 e 1928 foram criadas oito reservas indígenas no sul do estado de Mato Grosso do Sul, para onde foram, paulatinamente, reduzidos. A partir da década de 1990, com a abertura política do Brasil e a nova Constituição Federal (promulgada em 1988), os Guarani e Kaiowá passam a questionar o processo de esbulho de seus territórios e demandar a demarcação de suas terras.

Atualmente, os índios se referem aos antigos assentamentos como *tekoha* e empregam muitos esforços para recuperá-los. Como veremos, *tekoha* é uma denominação polissêmica. Comumente, ela remete ao lugar onde se viveu com e como os antigos, fazendo referência, simultaneamente, a um lugar e um tempo. A luta dos Kaiowá atuais pela recuperação de seus territórios³ é, deste modo, também uma tentativa de organizar os modos de viver (*teko*) possíveis no passado, mas que só podem acontecer no lugar/território (*ha*). (CRESPE, 2015).

Atualmente, em Mato Grosso do Sul, os territórios guarani e kaiowá se estendem por cerca de duzentos quilômetros, a partir da fronteira com o Paraguai, por toda a extensão ao sul do estado. Entretanto, hoje se encontram-se divididos em, aproximadamente, 17 administrações municipais e em cerca de 35 aldeias já demarcadas como terra indígena. Mas eles também vivem em áreas que estão sendo demarcadas, ou que aguardam o procedimento administrativo para que possa vir a ser regularizada no futuro. Os Guarani e Kaiowá também estão nos centros urbanos, principalmente nas

¹ Os primeiros habitantes teriam povoado a região por volta de 3.000 a 5.000 A.P (antes da era presente).

² Uma prática ainda comum é crianças, jovens e velhos irem tomar banho nas minas de água na madrugada da primeira geada, para não ficarem doente. Segundo os Guarani e Kaiowá, adquiriram esse costume com os pássaros, que se banham nas madrugadas frias e por isso não adoecem.

³ Por território entendemos um dado ambiente, ocupado e utilizado de forma específica e de acordo com determinada forma de organização social, como propôs Little (2002). Desta forma, o território só existe enquanto produção social de um grupo e que está sempre em relação com outros grupos.

periferias das cidades. Por isso, o número da população indígena e de suas terras indígenas não é fixo, sendo difícil obter um censo preciso da população Guarani e Kaiowá.

Os territórios indígenas no estado de Mato Grosso do Sul passam, constantemente, por redefinições resultantes do andamento dos procedimentos administrativos e jurídicos que permeiam a demarcação das terras indígenas no Brasil e a agência dos índios que, desde a década de 1980 se articulam politicamente para recuperar áreas tradicionais das quais foram expulsos. Assim, novas aldeias são formadas enquanto outras são destruídas em ataques promovidos por fazendeiros.

A situação social vivida pelos índios Guarani e Kaiowá é, deste modo, marcada por uma série de problemas resultantes do esbulho de suas terras. Fora dos territórios tradicionais e reduzidos às reservas, os índios perdem a capacidade de manter sua autonomia política e econômica, ficando a mercê das políticas públicas, que não dialogam com seus modos de viver.

Neste mundo, alguns elementos vividos no passado voltam à cena através da narrativa dos mais velhos e dos xamãs. Nestas narrativas eles enfatizam a importância do *tekoha*, da terra, das matas - com suas plantas, bichos e espíritos - e das roças - *kokue*. Para muitos Guarani e Kaiowá a vida na reserva é ruim, por que lá não tem mata, rios e roças, nem disponibilidade de alimentos, condições para a realização do modo de vida bom e belo – *teko porã*. Com tudo isso, fica ruim para as crianças crescerem com saúde. Mobilizados por uma esperança inenarrável, eles lutam para que essa situação possa ser revertida, para que eles voltem para o *tekoha* e tenham, assim, o que oferecer as crianças.

A perda da terra e as dificuldades de autonomia política econômica

As reservas indígenas criadas pelo SPI não ofereceram condições para a reprodução física e cultural dos Guarani e Kaiowá. Além de pequenas, elas foram demarcadas em áreas desmatadas e deterioradas. Em espaços reduzidos e sem a mata, os Guarani e Kaiowá tiveram dificuldades de dar continuidade às tecnologias de produção utilizadas nos antigos assentamentos. O trabalho realizado pelos índios nas fazendas também teve impacto na economia indígena, na medida em que se tornava mais difícil ter tempo em casa para manter a roça. A situação de reserva se tornou ainda mais complicada a partir década de 1960, com o aumento das fazendas e a chegada de colonos que pressionavam a saída dos índios. Como havia muitos índios na região, e muitos deles recusavam-se a se deslocarem para a reserva, os fazendeiros recorrem à força, às ameaças e à violência.

Entre os anos de 1970 e 1980, com o desenvolvimento da cultura da soja e da cana e da conseqüente implementação da agricultura extensiva, as reservas apresentaram um maior crescimento demográfico. Neste período, muitos indígenas foram levados para os Postos Indígenas pelos próprios fazendeiros (ALMEIDA, 2001, p. 25).

O crescimento populacional nas décadas de 1970 e 1980 acompanharam o desmatamento de muitas áreas de mata na região. Reduzindo as matas onde os índios pudessem permanecer “escondidos”, ficavam diretamente expostos às políticas de aldeamento.

Com o crescimento populacional das reservas os problemas internos também aumentaram. Deste modo, houve uma maior “...sobreposição de grupos familiares de diferentes origens, obrigando-os a estabelecer relações interfamiliares que não se dariam em situações de disponibilidade de terras, nas quais se acomodariam segundo critérios próprios” (ALMEIDA, 2001, p. 25).

Além da intenção de liberar áreas indígenas para a propriedade privada, a reserva tinha também o objetivo de integrar o índio à sociedade nacional, enquanto mão-de-obra. Para controlar os índios era necessário reduzi-los quantitativamente e territorialmente. Assim, foram estabelecidos os PIs (postos indígenas) com a casa do posto, escola, casa de máquinas, abertura de estradas, etc., e com seus limites e cercas. Para ajudar o chefe do posto em sua tarefa de controlar os índios, foi instituído o cargo de “capitão”. O ocupante do cargo atuava como um intermediário entre os índios removidos para as reservas e o encarregado do posto. O capitão passa a concentrar um poder até então desconhecido pelos Kaiowá. Até então era o chefe de parentela quem organizava seu grupo, não havendo uma centralização do poder político, como passa a acontecer dentro das reservas.

Assim, com as reservas cercadas, chefe do posto, capitão, trabalho e escola, intensifica-se o cerco contra os Guarani e Kaiowá. Com elas e dentro delas os índios passam a ser reduzidos a pequenos espaços (CRESPE, 2015).

Antônio Brand (1997) denominou esse processo como *confinamento*, termo muito difundido entre pesquisadores que trabalham com os Guarani e Kaiowá no sul do MS. Entretanto, mesmo com as reservas e as cercas os Guarani e Kaiowá vem agindo no sentido de manter certa mobilidade espacial e escapar ao confinamento proposto pelo SPI.

Como a reserva não corresponde aos modos de vida experimentados no passado, muitos índios passaram a recusar permanecer nelas. A partir da década de 1980, muitas famílias Kaiowá e Guarani se mobilizaram para retornarem aos antigos assentamentos de onde foram expulsos pelas ondas de expansão colonial (PEREIRA, 2003).

Tempo da abundância: imagens do passado, perspectivas de futuro

De acordo com o etno-historiador Bartolomeu Melià, os ancestrais dos Kaiowá viviam em terras férteis, com disponibilidade de alimentos e eram exímios agricultores, como apontam os estudos arqueológicos e etno-históricos.

Las evidencias arqueológicas muestran que los guaraní llegaron a ocupar las mejores tierras de la cuenca de los ríos Paragauy, Paraná e Uruguay, y del pie de monte cordillerano. Se trata de tierras aptas para el cultivo del maíz, de la mandioca, de vários tipos de porotos, zapallos, batata y maní. Son tierras em las cuales la técnica agrícola del rozado permite una producción altamente satisfactoria. (MELIÀ, 1989, p. 492).

Segundo Melià (1989), na arqueologia os Guarani aparecem como horticultores, ceramistas e realizadores de grandes festas. As cerâmicas adornadas e as festas (onde ocorre a distribuição de comida e bebida) seriam a manifestação de uma vida plena, isto é, bela e alegre. É assim também que muitos Kaiowá e Guarani identificam o passado, como um tempo de fartura de alimentos, com roças, matas, remédios, caças, rios e muitas festas. Na memória das pessoas com mais idade, o tempo dos antigos assentamentos foi um tempo bom, marcado pela fartura de alimentos, pelos poderosos xamãs e grandes anfitriões. Segundo os índios, o tempo de quando havia espaço para viver no mundo, marcado pela presença das matas e das roças, está mais próximo ao tempo ideal vivido pelas divindades.

Fora de seus territórios de ocupação tradicional, estes grupos vivem uma situação de escassez e dependência de políticas públicas de distribuição de alimento, mas que raramente atende as necessidades das famílias. Essa situação desagrada as pessoas mais velhas, que sonham em voltar para o *tekoha*, onde se vivia entre parentes, havia autonomia política e econômica, disponibilidade de alimentos, roças e festas.

A falta de terra e as dificuldades sociais resultante dela preocupam as pessoas mais velhas das aldeias, que sonham voltar a viver no *tekoha*. Para isso é necessário conhecer o tempo passado e que deve ser revivido. Esse conhecimento é de domínio das pessoas velhas, rezadores e rezadoras. São os que conhecem as histórias dos lugares e dos caminhos que compõem os antigos assentamentos. É em torno dessa memória que se organizam os grupos que desejam retornar a viver no *tekoha* (CRESPE, 2015).

As lembranças dos mais velhos apontam para os modos de viver no tempo do *tekoha*, com abundância de alimentos e relações sociais pautadas no *teko porã*, traduzido por eles como bom modo de ser e de viver. Trazem a expectativa de um futuro melhor, de volta na terra, quando novamente terão condições de produzir alimentos. Sem a terra, e espremidos em reservas, fazem um esforço incalculável para voltarem a viver como antes, com o *teko porã*.

O bom modo de viver implica em uma determinada relação com os parentes, bem como com os demais elementos que compõem o cosmo guarani e kaiowá. Para isso é necessário que determinados saberes sejam ensinado às crianças quando bem pequenas. O problema atual é que o ambiente onde

se ensinava as coisas às crianças foi, paulatinamente, explorado e expropriado. Restaram atualmente poucas áreas de mata. Com o desmatamento os bichos também foram embora e com eles fugiram também os seus donos espirituais, os *jará*. Impedidos de usufruírem do ambiente que viviam e distantes dos seres espirituais que também foram embora, os Kaiowá e os Guarani vivem o desafio de continuar rezando e vivendo o *teko porã* em um ambiente transformado pela colonização. Como aponta Freidl Grünberg (2009), com a colonização os índios tiveram prejuízo em sua vida econômica, social, política e isso teve efeito direto na realização de sua vida religiosa (*teko marangatu*) condição para a realização do *teko porã*.

Assim, os Guarani e Kaiowá atuais, ao lutarem pela terra, estão em busca de um lugar onde possam voltar a viver de um jeito não mais possível nas reservas. Nas reservas, ao contrário da experiência do *teko porã*, a *criança não podia mais falar guarani, dançar, caçar e isso começou por em risco nosso costume*. Para viver o *teko porã* é preciso rezar, viver entre os parentes, viver em terras férteis, ter fartura de alimento e deve-se cuidar das crianças para que elas possam crescer, levantar. A preocupação com as crianças nos encontros entre professores indígenas, lideranças e rezadores fica sempre evidente. Enquanto os professores discutem a importância da luta pela terra e qual a relação da escola com a pauta política, os rezadores se preocupam com aquilo que tem se ensinado para as crianças nas escolas dentro das aldeias, enfatizando a importância da educação indígena (SILVESTRE, 2011).

As visitas aos parentes são práticas cotidianas muito valorizadas pelos Guarani e Kaiowá, principalmente pelas mulheres que ficam nas aldeias no tempo que os maridos saem para trabalhar, como ocorre nos períodos do corte da cana. Além da conversa, as visitas são fonte de coletas de frutos e plantas medicinais. Muitas vezes as mulheres e as crianças voltam carregando plantas, remédios e frutas. Nos trajetos percorridos para visitar os parentes ou ir à roça (que podem estar localizados a alguns metros de distância da casa) também é possível coletar plantas medicinais encontradas no caminho entre a casa e a roça, assim como frutos ou flores.

A manutenção das relações de solidariedade nem sempre são possíveis na reserva. Para que elas ocorram é necessário fazer parte de um grupo, um *nemboaty*, reunião de pessoas. O ato de levantar um grupo exige um novo território, o que foge das possibilidades dos espaços das reversas, atualmente marcadas por disputas. A proximidade entre grupos que se opõem acabam em conflitos internos, que muitas vezes resultam em mortos. O modo de ser agressivo é reprovado pelas pessoas mais velhas, principalmente os rezadores, que alertam sobre a necessidade de voltar para a terra onde seja possível cultivar um temperamento mais calmo, necessário para a realização do *teko porã*. Para os rezadores educar as crianças dentro das reservas é um desafio cada dia mais difícil.

Por estas e outras razões a retomada dos antigos assentamentos é um acontecimento sagrado para muitos dos Kaiowá e Guarani. A partir da *retomada* é possível reorganizar um grupo, seus assentamentos e as relações de reciprocidade entre humanos, animais, plantas e seres espirituais que viviam no *tekoha*. A *retomada* é o movimento contrário às retiradas forçadas para as reservas.

Para alguns Kaiowá, que vivem o tempo de carência das reservas e dos acampamentos, é necessário fechar esse ciclo e iniciar um novo ciclo, o que só possível se o *tekoha* renascer. *Nascer de novo o tekoha*, significa também que todas as coisas que nasceram e eram possíveis nele voltarão a nascer. No *tekoha* que se levanta será possível cultivar, deixar crescer coisas que não são mais possíveis nas reservas. Daí a importância das crianças quando empreendem a luta pela terra. Nas reservas, as crianças têm ficado doentes, já que a alimentação inadequada tem resultado em muitos casos de desnutrição infantil (VIUDES, 2009).

Segundo os rezadores, isso acontece porque já não é mais possível viver o *teko porã* e as crianças têm dificuldade de crescer, de ficar em pé, de levantar-se.

Teko porã, tekoha e kokue

Dizer que no *tekoha* vai ter tudo novamente significa que, nele, as rezas, as casas, as roças, as matas, os animais vão retornar. Para isso eles devem rezar, para que voltem o dono da mata e os donos dos

bichos, sendo possível superar a atual condição de carência e recuperar o tempo de abundância de alimentos, quando as crianças podiam crescer com saúde. É no *tekoha* que se levanta novamente que as crianças poderão, de novo, crescer bem, alegres, com saúde e aprender o bom modo de ser. (CRESPE, 2015).

Para muitas pessoas que vivem o projeto de recuperar o *tekoha* a *retomada* gera vida, *gera saúde*, como disse uma liderança de uma área de retomada. Seu inverso trata-se do espaço da reserva. Nas palavras da liderança a reserva é o lugar da doença, da desnutrição, da violência, da não liberdade e do sufocamento. Nas palavras do historiador Antônio Brand, a reserva é o lugar do *confinamento*. (BRAND, 1997).

Entretanto, como mencionamos antes, o processo de confinamento não se encerra em si mesmo. Os Guarani e Kaiowá, enquanto sujeitos da história, procuram a todo tempo escapar das cercas e do sufocamento criado pelas reservas. Voltar para o *tekoha* é a expectativa de uma vida nova, marcada pelas ideias de nutrição, saúde, alegria, crescimento e conhecimento. (CRESPE, 2015).

Desde modo, existe uma relação profunda entre nutrição e conhecimento e ambos estão relacionados à terra. As crianças estão especialmente relacionadas a este processo de nutrição. São elas que primeiramente precisam ser nutridas, crescer e ficar em pé. Ao mesmo tempo, são elas que primeiro adoecem quando não se tem o que comer. Logo, na reserva, com a falta de espaço e alimento para cultivar, as crianças *não podem ter sucesso na vida*.

A situação de carência que os Kaiowá e Guarani foram submetidos teve um momento trágico na primeira década do século XXI, período marcado pelo alto índice de desnutrição e mortalidade infantil entre os Guarani e Kaiowá da reserva de Dourados, MS. Nesta ocasião, os Kaiowá, a reserva e o município de Dourados apareceram com recorrência na imprensa brasileira devido às mortes de crianças indígenas. Viúdes, historiadora que trabalhou com a representação da desnutrição infantil em um jornal impresso do município, chamado “O Progresso”, critica a maneira como a desnutrição foi representada pelo folhetim, que ignorou a história e desconsiderou a autonomia econômica que os índios possuíam enquanto ocupavam seus territórios. (VIUDES, 2009, p. 98).

As situações de escassez vividas atualmente é desdobramento da chegada dos brancos, chamados pelos Guarani e Kaiowá de *karai* e de uma situação histórica que inviabiliza a continuidade de sua autonomia política e econômica. O contrário do tempo atual é a autonomia econômica do tempo do *tekoha*, marcado por situações de fartura e excedente de alimentos.

Graciela Chamorro (2008) escreveu sobre a riqueza alimentar dos Kaiowá e apresentou uma grande variedade de produtos agrícolas conhecidos e cultivados pelos grupos Guarani no passado:

No âmbito das agriculturas amazônicas, a roça guarani supera quase todas as suas congêneres pelo número de espécie que nela são cultivadas. Entre elas figuram nos léxicos de Ruiz de Montoya em torno de oito variedades de mandioca, seis de milho, dezoito de batata, cinco de cará, dez de feijão, cinco de pimenta, onze de maracujá, três de moranga, sete de goiaba e inúmeras raízes e ervas de espécie não determinada. (CHAMORRO, 2008, p. 42).

A abundância de alimentos era resultado da relação com diferentes tipos de ambientes, como os rios, as matas e as roças (*kokue*). A roça era feita pelos homens e no passado ficavam localizadas em clareiras dentro das matas. (PEREIRA, 2004).

Kokue é um rastro de vida que se deixa na terra (*ko* significava vida, enquanto *kue* é um sufixo indicativo de passado). Assim, a roça é a vida que se deixa na terra para nascer, e que também precisa crescer, ficar em pé.

Para a época presente, com a saída dos homens para o trabalho externo, cabe às mulheres seguirem com a roça. A expressão *kunhã katupyry* significa que a mulher, na contemporaneidade, deve ser capaz de preservar a semente e dar continuidade ao que existia. A expressão é usada não apenas para fazer referência à roça, mas para as vivências de uma forma geral, da mesma forma que *kokue* expressa a vivência segundo o *teko porã*. Dessa forma, *teko porã*, *tekoha* e *kokue* são dimensões inter-relacionadas. (PROJETO pedagógico, 2016).

Além dos parentes, das matas, roças e bichos, no *tekoha* também viviam os seres espirituais, expulsos na medida em que o sul de Mato Grosso do Sul foi gradativamente desmatado. O processo de desmatamento tirou os índios dos lugares onde estavam, espantou e destruiu espécies vegetais e espantou os seres sagrados que tiveram que subir para o céu fugidos da devastação feita pelo *karai*. (CRESPE, 2015).

No *tekoha* os seres espirituais precisam ser convidados a retornar, os *jára* das plantas, os *jára* dos bichos precisam voltar para que as plantas voltem a nascer no *tekoha* e os bichos também retornem para viver nas matas. Assim, a retomada também é sagrada por que a partir dela, e com as rezas, é possível pensar no retorno dos seres espirituais que cuidam da manutenção do cosmo, também dos bichos, dos alimentos e da saúde.

A presença de uma cosmologia atenta ao ambiente, e a procura pelos recursos ambientais atualmente escassos, faz com que as retomadas sejam feitas, preferencialmente, nos locais que ainda restam matas dentro da área onde reconhecem o antigo assentamento. Assim, algumas retomadas foram feitas nas áreas de reserva ambiental obrigatória nas fazendas. Mas estas áreas são, atualmente, pequenas ilhas de mata e faixas estreitas nos cursos dos rios. O desafio futuro do Kaiowá e Guarani, depois da demarcação das terras indígenas, será o de aumentar as áreas de mata e recuperar parte do ambiente devastado pela agricultura extensiva e pecuária.

A reza/canto é fundamental para a recuperação dos antigos assentamentos. É com o batismo da terra e com a reza que *tudo que existia lá vai existir novamente*. A partir disso, da recuperação do lugar e também de parte do ambiente em que viviam, os Kaiowá poderão acessar novamente os recursos que foram deixados por seus avós (*jary'i*), mas que, com a chegada das ondas de colonização, foram impedidos de usar.

Fazer tudo isso nascer de novo no *tekoha* é o grande desafio que os Kaiowá e os Guarani enfrentam após a demarcação de seus território. Assim, os xamãs e as pessoas mais velhas são fundamentais para o futuro. São eles quem tem a reza e a memória do ambiente que compunha os antigos assentamentos. O reestabelecimento da vegetação também dependerá de práticas de reflorestamento e cultivo adequadas às atuais condições ambientais das áreas demarcadas.

Para que projetos de manejo ambiental das áreas indígenas tenham sucesso, acreditamos que devam ser realizados levando em consideração três figuras importantes nas atuais áreas indígenas: os *ñanderu*, os mais velhos, incluindo mulheres e homens, e a escola. Os velhos e *ñanderu*, pelas razões já apresentadas, detêm a memória dos antigos assentamentos, bem como, conhecem as técnicas de manejo do território em períodos anteriores a chegada da colonização.

Quanto à escola, ela também tem lugar nesse novo desafio, que o tempo futuro coloca diante dos Guarani e Kaiowá. Constitui espaço importante, que tanto pode ser usado para fomentar a autonomia quanto para reproduzir o conhecimento ocidental. Entretanto, o modelo escolar constituído dentro das aldeias separa as crianças dos saberes transmitidos via oralidade, no cotidiano, nos encontros, nas brincadeiras, nas caminhadas, nas visitas e nas rezas. (ROSSATO, 2002).

Essa expectativa implica na utilização de metodologias de ensino/aprendizagem diferenciadas e que se valham dos conhecimentos tradicionais, na diversificação da formação de professores e agentes da educação escolar indígena e em buscar responder à questão fundamental do “formar para que”, radicalmente relacionada a um projeto político pauto na autonomia desses coletivos étnicos.

No tempo do *tekoha* as crianças aprendiam visitando os parentes, indo para uma festa ou ritual religioso ou ainda, indo à casa de um importante xamã para buscar um remédio ou receber uma reza. Eram nos caminhos que se conhecia o ambiente, os remédios, as plantas frutíferas, os animais. Assim, os caminhos compunham parte importante do processo educacional das crianças, do mesmo modo que as visitas aos parentes e a realização das rezas. (BENITES, 2009).

Levando em consideração a importância da mobilidade para a produção dos conhecimentos sobre o ambiente, é desejável pensar em um projeto pedagógico mais afinado com os saberes das pessoas mais velhas e dos xamãs e voltadas para a autonomia dos Guarani e Kaiowá e uma “agroecologia guarani e kaiowá”, a partir da memória dos mais velhos sobre o ambiente.

O desafio atual é com a reza, bem como com as novas tecnologias de produção que os Guarani e Kaiowá vêm adquirindo. Juntas, elas devem ajudar a recuperar áreas devastadas pela monocultura da soja e cana. Reverter a situação em que se encontra o ambiente dos antigos assentamentos é uma questão urgente para os Guarani e Kaiowá atuais. Mas neste caso, trata-se de um projeto de futuro que recebe inspiração do passado, daí a importância dos rezadores e velhos que detêm a memória dos antigos sítios ocupados por eles quando crianças, ou ainda, por seus pais.

Considerações finais

Como apresentamos ao longo do trabalho, os coletivos Guarani e Kaiowá no sul do estado de Mato Grosso do Sul tiveram seus modos de viver duramente impactados pelo avanço das frentes de colonização. Com isso, eles foram forçados a viverem em pequenas reservas criadas pelo Serviço de Proteção ao Índio (SPI). As reservas foram implementadas em áreas deterioradas, que já haviam sido desmatadas e exploradas. O espaço exíguo impediu a reprodução das tecnologias de produção possíveis no território tradicional, afetando diretamente a vida destes grupos. Sem matas, roças e rios, em pequenas reservas e servindo de mão-de-obra para os colonos, os Guarani e Kaiowá passaram a depender, paulatinamente, do auxílio do estado para se alimentar. Atualmente, grande parte da população Guarani e Kaiowá que vive no sul do estado de Mato Grosso do Sul, dependem integralmente ou parcialmente de cestas básicas distribuídas pela FUNAI. Isso tem gerado uma série de problemas relacionados à má nutrição e as crianças são diretamente impactadas.

Entretanto, desde a década de 1980, com a redemocratização do país, a nova Constituição Federal promulgada no ano de 1988 e o fortalecimento dos movimentos sociais no Brasil e América Latina, os Guarani e Kaiowá deram início ao movimento étnico social para a demarcação de seus territórios tradicionais.

As tentativas indígenas de retornarem para seus territórios, denominado por eles de *tekoha*, é uma tentativa de recuperar modos de viver possíveis no passado, mas inviáveis nas pequenas reservas. O *tekoha* era composto por diversos ambientes, como o espaço das casas, das florestas, das roças e dos rios. Isso garantia uma plena, feliz, o que era possível graças à autonomia política que as parentelas tinham e à abundância de alimentos que garantiam a subsistência, bem como, as trocas a serem realizadas com os parentes. No tempo do *tekoha* era, deste modo, possível viver o *teko porã, bom modo de ser e viver*, marcado por um tipo de relação com o ambiente e com os parentes, e orientado pelo *teko marangatu*, que deve organizar a vida espiritual de acordo com seus preceitos cosmológicos.

Mas para isso acontecer os Guarani e Kaiowá precisarão ultrapassar dois grandes desafios. O primeiro é a concretização da regularização fundiária de seus territórios. Este desafio é particularmente difícil, já que enfrentam a oposição dos grandes produtores rurais e da elite política relacionada ao agronegócio. O segundo é a recuperação ambiental dos territórios tradicionais que foram devastados pelo avanço das frentes coloniais. Sem mata e com os rios poluídos por agrotóxicos, os Guarani e Kaiowá precisarão dominar tecnologias de manejo da terra para que seja possível recuperar seus territórios tradicionais. Para isso, é necessária tanto a apropriação de tecnologias ocidentais para a recuperação das florestas, rios e solo, mas também, o conhecimento dos xamãs e as suas rezas. Só com as rezas os seres espirituais que viviam no território poderão voltar. Com o desmatamento os donos (*jara*) das plantas e dos bichos foram embora e eles precisam voltar para que seja possível recuperar o equilíbrio do ambiente.

Deste modo, a recuperação do território Guarani e Kaiowá implica, de um lado, na (re)organização das relações com o ambiente, bem como a recuperação de relações possíveis entre os parentes e com os *jara*, seres espirituais que se comunicam com os xamãs e que auxiliam no equilíbrio da vida e do cosmo. Para isso, os Guarani e Kaiowá produzem uma bricolagem de regimes de conhecimentos sobre o ambiente, onde aparecem, simultaneamente, o novo e o velho como elementos fundamentais para a recuperação de sua autonomia.

Entretanto, nada será possível sem a demarcação de seus territórios. Sem a terra os Kaiowá e Guarani não conseguem por em ação as práticas sociais inspiradas pelas divindades, como as festas que acionam a economia da reciprocidade, não podem ver as crianças crescerem com saúde, não conseguem ter alegria. A busca dos Kaiowá que lutam é pela terra, pelo seu lugar no mundo, pelo direito de viver perto dos antepassados mortos, pela saúde, pela alegria, pela vida, pelo *teko marangatu* e *teko porã*.

Referências bibliográficas

ALMEIDA, Rubens Tomaz. *Do desenvolvimento comunitário à mobilização política – O projeto Kaiowá-Ñandeva como experiência antropológica*. Rio de Janeiro: Contra Capa Livraria, 2001.

BENITES, Tônico. *A escola na ótica dos Ava Kaiowá. Impactos e interpretações indígenas*. 2009. 112 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade Federal do Rio de Janeiro/Museu do Índio, Rio de Janeiro, 2009.

BRAND, Antônio Jacó. *O impacto da perda da terra sobre a tradição Kaiowá/Guarani: Os difíceis caminhos da palavra*. 1997. 392 f. Tese (Doutorado em História Ibero Americana) .PUCRS, Porto Alegre, 1997.

BRAND, Antônio Jacó. Os complexos caminhos da luta pela terra entre os Kaiowá e Guarani no MS. *Tellus*, Campo Grande, n.6, p. 137-150, abr. 2004.

BRAND, Antônio Jacó. Quando chegou esses que são nossos contrários: a ocupação espacial e o processo de confinamento dos kaiowá/guarani no Mato Grosso do Sul. *Multitemas*, Campo Grande, v. 12, p. 21-51, nov. 1998.

CAVALCANTE, Thiago Leandro Vieira. *Colonialismo, território e territorialidade: a luta pela terra dos Guarani e Kaiowá no Mato Grosso do Sul*. 2013. 470 f. Tese (Doutorado em História e Sociedade). Universidade Estadual Paulista/UNESP, Assis, 2013.

CHAMORRO, Graciela. *Terra Madura. Yvy araguayje: Fundamento da Palavra Guarani*. Dourados: UFGD, 2008.

CRESPE, Aline Castilho. *Mobilidade e temporalidade kaiowá. Do tekoha à reserva, do tekoharã ao tekoha*. 2015. 428 f. Tese (Doutorado em História). UFGD, Dourados, 2015.

GRÜNBERG, Friedl Paz. *Religiosidade Guarani. IX Jornada sobre alternativas religiosas na América latina*". Rio de Janeiro: IFCS/UFRJ, 2009.

LITTLE, Paul E. Territórios sociais e povos tradicionais no Brasil: por uma antropologia da territorialidade. *Série Antropologia*, Departamento de Antropologia da UnB, Brasília, n. 322, 2002.

MELIÀ, Bartomeu. *La tierra sin mal de los guarani. Economía y profecía*. Suplemento Antropológico. Vol. XXII, n. 2, p. 81-98, dec. Asunción, 1989.

PEREIRA, Levi M. *Imagens Kaiowá do sistema social e seu entorno*. 2004. 425 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social). USP, São Paulo, 2004.

PEREIRA, Levi M. O movimento étnico-social pela demarcação das terras guarani em MS. *Tellus* Campo Grande, ano 3, n. 4, p. 137-145, abr. 2003.

PROJETO pedagógico. Curso superior intercultural em Agroecologia. Amambai: UEMS. 2015. Documento interno.

ROSSATO, Veronice Lovato. *Os resultados da escolarização entre os Kaiowá e Guarani em Mato Grosso do Sul: Será o "letrao" ainda um dos nossos?* 2002. 169 f. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade Católica Dom Bosco, Campo Grande, 2002.

SILVESTRE, Célia Maria Forte. Entretempos: Experiências de vida entre os Kaiowá e Guarani a partir de seus jovens. 206 f. Tese. (Doutorado em Ciências Sociais). Faculdade de Ciências e Letras/UNESP, Araraquara, 2011.

VIUDES, Priscila. Índios nas páginas D’O Progresso: Representações da desnutrição infantil no jornal. 2009. Dissertação (Mestrado em História). UFGD, Dourados, 2009.

UM BREVE OLHAR SOBRE A HISTÓRIA E SEU PAPEL NOS ESTUDOS DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

A BRIEF LOOK ON HISTORY AND ITS ROLE IN THE FOOD STUDIES IN BRAZIL

Frederico de Oliveira Toscano

Mestre em História - Programa de Pós-graduação em História –

Centro de Filosofia e Ciências Humanas - UFPE - Univ. Federal de Pernambuco, Brasil.

Doutorando em História - Programa de Pós-graduação em História –

Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas – USP – Univ. de São Paulo, Brasil. fredericotoscano@hotmail.com

RESUMO

O presente trabalho visa lançar luz sobre a história dos estudos voltados para a área da alimentação, principalmente em território nacional, mas também fora dele, observando a evolução do campo e suas transformações ao longo do tempo, de meados do século XIX até os dias atuais, particularmente nas interações entre a História e outras ciências, formando uma abordagem mais cultural da temática, além de apontar caminhos e fontes para pesquisas futuras. Foi realizado através de uma revisão bibliográfica, levando-se em consideração o trabalho de autores-chave, do passado e da contemporaneidade, que se dedicaram ou ainda se dediquem à temática.

Palavras-chave: História, Alimentação, Cultura.

ABSTRACT

The present work aims to shed light on the history of the studies concerning the area of food, mainly in the national territory, but also abroad, observing the evolution of the field and its transformations along the passing of time, from the middle of the 19th century until the present time, particularly in the interactions between History and other sciences, composing a more cultural approach of the theme, besides pointing out way and sources for future researches. It was accomplished by means of a bibliographic review, taking in account the work of key-authors, in the past and in the contemporary times, who have dedicated themselves or still dedicate themselves to the theme.

Keywords: History, Food, Culture.

Introdução

A construção de uma narrativa histórica voltada para a alimentação apresenta uma série de desafios para os que tomam para si essa tarefa. A área, de dimensões continentais em seu potencial, permanece, mesmo nos dias atuais, relativamente provinciana em sua exploração, particularmente no Brasil. Por muito tempo, a História foi a ciência das datas definidoras, dos grandes acontecimentos ligados aos personagens célebres, protagonistas em um palco superlativo que parecia não admitir o pequeno, o mundano, o ordinário, o cotidiano, o plebeu, o popular. Contudo, as ciências sociais, de maneira geral, vêm se metamorfoseando continuamente, abrindo novas frentes de pesquisa, desbravando territórios antes impensados, permitindo aos historiadores ampliar cada vez mais o escopo de suas inquietações e os objetos de estudo daí advindos e expandir consideravelmente suas possibilidades metodológicas. Uma abertura que teve lugar, inicialmente, na França.

Desde a Escola dos Annales de Lucien Febvre e Marc Bloch, a história intelectual é pensada e repensada, ora fugindo de velhas amarras deterministas, ora buscando um modelo mais aproximado das mentalidades da época abordada, de estruturas de pensamento que se encontram inseridas em teias de relações que se entrelaçam continuamente. Um estudo, em suma, que leve em conta o período e as relações que são seu objeto de trabalho, onde o historiador possui a tarefa de “reencontrar essas

representações antigas, na sua irredutível especificidade, isto é, sem as envolver em categorias anacrônicas nem as medir pelos padrões da utensilagem mental do século XX, entendida implicitamente como o resultado necessário de um progresso contínuo¹”. Constrói-se, a partir daí, uma história que se afasta do espírito individual, das grandes personalidades que se destacam justamente por sua singularidade, para um enfoque do coletivo, de um sistema de valores comum a uma sociedade ou parte dela.

Não cabe esmiuçar os impactos gerados pela Escola de Annales, na França e no resto do mundo, especialmente a partir dos anos sessenta do século XX, nem muito menos detalhar todos os desdobramentos da ciência da História daí advindos. O assunto já foi – e continua sendo – debatido à exaustão, com numerosos trabalhos abordando amplamente, em maior ou menor profundidade, as consequências para o ofício do historiador e para a disciplina em si. É relevante, contudo, compreender que foi a partir desse momento que a história passou a dialogar de forma mais intensa com as demais ciências sociais, correlacionando-se cada vez mais fortemente com a Antropologia e a Sociologia, dessa forma buscando novos elementos de estudo, tais como os pensamentos e sentimentos, as crenças, os rituais, os modelos educativos e outros assuntos que, em décadas posteriores, seriam considerados além – ou aquém – do interesse histórico². Entre tais tópicos, figuraria também o da alimentação do homem.

Os estudos da alimentação através da História

A História passaria, eventualmente, a voltar sua atenção para essa área, abandonando conceitos calcificados quanto ao valor atribuído à origem específica – e quase sempre ligada a algum personagem ilustre ou acontecimento histórico definidor - de pratos, técnicas e hábitos. Como sugerem os historiadores Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, há formas “mais úteis para nos nortear no presente e, de resto, mais de acordo com a orientação atual da pesquisa histórica, uma vez que, em todos os domínios, a história já não se ocupa das façanhas dos grandes homens, especialmente quando se trata das estruturas do cotidiano, às quais pertencem os hábitos alimentares dos povos³”. Hábitos estes que sofrem profundas alterações ao longo do tempo, e que também são moldados por disparidades tecnológicas, situação econômica, acessibilidade a tais e tais insumos e produtos, questões de ordem cultural e mesmo religiosa e um grande número de outros fatores. Contudo, mesmo até a Segunda Guerra Mundial – embora também, com ainda mais frequência e por muito tempo, depois dela – a preocupação histórica com a alimentação resumia-se aos estudos da fome e sua relação com fatores de ordem econômica, ligados à produção agrícola ou às movimentações e alterações demográficas⁴.

A produção de literatura científica acerca da alimentação sob um prisma mais biológico não chegava, verdade seja dita, a ser nenhuma novidade nessa época. Mesmo durante a Antiguidade, pensadores dedicados à saúde do ser humano, tais como Hipócrates, Oribase, Celso, Galeno e outros mais, já demonstravam preocupação quanto aos aspectos nutricionais dos alimentos e aos problemas relacionados à digestão. De fato, a própria História da Medicina serve, até certo ponto, como um registro de hábitos alimentares que fornecem pistas acerca dos gostos e comportamentos relacionados à mesa, ainda que o foco de tais estudos fosse originalmente outro. Com o passar dos séculos, a Europa renascentista usaria informações de censos e o entrecruzamento de disciplinas como a botânica e a zoologia para se debruçar, ainda que enfatizando os aspectos biológicos, sobre os alimentos reservados para o consumo humano. A partir do século XIX, a Nutrição se tornaria um campo mais abrangente e, principalmente, mais interdisciplinar, recebendo o apoio de ciências naturais tais como a Agronomia, a Microbiologia, a Toxicologia, a Epidemiologia, a Genética e outras mais. No Brasil, os estudos da alimentação teriam início em meados do século XIX, dentro das ainda jovens faculdades de Medicina do país e naturalmente associados à disciplina de “Higiene Alimentar”. Já na década de 1930, esse caminho se consolidaria com a criação dos primeiros cursos

¹ CHARTIER, Roger. *A História cultural: entre práticas e representações*. Rio de Janeiro, Ed. DIFEL, 2002, pág. 18.

² Idem.

³ FLADRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo, Ed. Estação Liberdade, 1998, pág. 16.

⁴ Idem.

para formação de profissionais em Alimentação e Nutrição, tais como nutrólogos, nutricionistas e economistas domésticas. A partir de então, a área se bifurcaria, e suas

duas principais vertentes de conhecimento confluíram para a conformação desse campo científico. A primeira, vertente biológica, congregava cientistas preocupados com aspectos clínico-fisiológicos e individuais relacionados ao consumo e à utilização biológica dos nutrientes. A segunda, vertente social, reunia aqueles cuja atenção voltava-se para os aspectos econômico-sociais e populacionais relacionados à produção, à distribuição e ao consumo de alimentos¹.

Os trabalhos do pernambucano Josué de Castro sobre o assunto seriam de suma importância para a expansão dos estudos voltados para a alimentação do brasileiro, sobretudo na questão da miséria e da dificuldade de acesso ao alimento por parte considerável da população, sendo sua obra mais reconhecida o livro *Geografia da Fome*, lançado ainda em 1946. Nele, Castro atacava de frente a normalização da questão, tratando-a não como um problema natural, mas como resultado das condições econômicas e sociais aos quais as populações estavam submetidas, influenciando políticas públicas nas décadas que se seguiram, não apenas no Brasil, mas fora de suas fronteiras também². Com o passar do tempo, a abordagem da alimentação sob a ótica de disciplinas mais ligadas à saúde passaria a dar suporte à própria História, que começaria a buscar os conhecimentos de ciências que enxergavam a alimentação primordialmente por seu aspecto bioquímico³.

A mortandade causada pela dificuldade ou impossibilidade de acesso ao alimento, particularmente em épocas de crise, como pestes e guerras, era um dos objetos de estudo mais frequentes entre os historiadores europeus que dedicavam sua atenção à nutrição humana. Durante os anos sessenta e setenta do século XX, contudo, a alimentação das sociedades em tempos de paz, estabilidade e prosperidade passou a também inquietar os estudiosos da História, que se dedicariam a analisar os hábitos de grupos sociais diversos, levando em consideração fatores como idade, sexo e classe. A maior parte dessas pesquisas restringia-se aos aspectos quantitativos da alimentação dos povos, enquanto etnógrafos e etnólogos observavam “as preferências alimentares, a significação simbólica dos alimentos, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos culinários, o comportamento à mesa e, de uma maneira geral, as relações que a alimentação mantém, em cada sociedade, com os mitos, a cultura e as estruturas sociais⁴”.

Seriam os historiadores helenistas que primeiro passariam a enxergar a alimentação através de uma ótica mais abrangente e complexa, inicialmente através das relações entre a comida e a mitologia grega. Em seguida, já nas décadas de oitenta e noventa, seria a vez dos especialistas em Idade Média e Moderna, adotando uma abordagem culturalista mais plural, atentando para escolhas nutricionais, práticas culinárias, gostos e aversões dietéticas e outros fatores essenciais para os estudos da alimentação, mas até então ausentes das discussões historiográficas vigentes. Desenhava-se aí a formação de uma nova História da Alimentação, uma marcada pela colaboração de estudiosos de disciplinas diversas e cujo campo de pesquisa mescla-se, ainda nos dias atuais, com o de outras ciências, que propiciam o arcabouço teórico necessário para a expansão dessa área do conhecimento⁵. Para o pesquisador Carlos Roberto Antunes dos Santos,

O tema da alimentação, finalmente, começa a invadir a História impulsionando maior diálogo multi, inter e transdisciplinar, e fazendo com que as editoras invistam cada vez mais nessa área, transformando em best-sellers até mesmo simples manuais de receitas culinárias. As pesquisas acadêmicas – muitas que redundaram em dissertações e teses de pós-graduação – que abrangem processos históricos com enfoques social, cultural, econômico, político, tecnológico, nutricional ou antropológico, e mesmo como monografias sobre determinados alimentos, buscam recuperar os tempos da memória gustativa, possibilitando as desejáveis articulações entre a História e outras disciplinas⁶.

¹ BATISTA FILHO, Malaquias; VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. *História do campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva no Brasil*. Ciência & Saúde Coletiva, 16(1):81-90, 2011, págs. 82 e 83.

² CASTRO, Josué. *Geografia da Fome*. Rio de Janeiro: Editora Gryphus, 1992.

³ MENESES, Ulpiano T. Bezerra de ; CARNEIRO, Henrique . *História da alimentação: balizas historiográficas*. Anais do Museu Paulista História e Cultura Material, São Paulo, v. 5, n.5, 1997.

⁴ FLADRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo, Ed. Estação Liberdade, 1998, pág. 21.

⁵ Idem.

⁶ SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa*. Revista da Academia Paranaense de Letras. Curitiba, n. 51, 2005, pág. 165.

Entre estas encontra-se a Sociologia, que junto com a Geografia – marcadamente a Geografia Humana –, atentou para as teias de relações entrecruzadas e interações sociais em torno do alimento muito antes que os estudiosos de história se dessem conta da complexidade desse campo em particular, ainda em meados do século XX. Duas décadas depois, já nos anos setenta, o foco passaria a ser cultural, um que “não ignora a necessidade física da alimentação, mas desloca decisivamente a atenção dos alimentos para as formas de prepará-lo e, sobretudo, consumi-los como espaços de articulação de sentidos, valores, mentalidades, etc¹.” Uma visão culturalista da alimentação dentro dos estudos históricos, portanto, uma que se apercebe enquanto parte indissociável de um campo maior, composto de disciplinas interdependentes e que interagem entre si de uma forma mais plural, reconhecendo uma complexidade que vai além do puramente nutricional. Como afirma a antropóloga Maria Eunice Maciel,

Justamente por ser um tema em que a relação entre natureza e cultura se evidencia, encontra-se próximo ao biológico, à nutrição no seu sentido mais restrito, ou seja, ao processo que vai da ingestão de alimentos até sua absorção pelas células, garantindo a sobrevivência, o sustento físico do indivíduo. Mas a alimentação refere-se a um conjunto de substâncias que uma pessoa ou um grupo costuma ingerir, implicando a produção e o consumo, técnicas e formas de provisão, de transformação e de ingestão de alimentos. Deste modo, a alimentação vai além do biológico, relacionando-se com o social e o cultural².

O sociólogo Stephen Mennel, fortemente influenciado pelo trabalho de Norbert Elias, resume bem o que seria essa “cultura culinária”, que

por extensão, inclui tudo a que nos referimos como “cozinha” de uma sociedade ou de um grupo social, mas muito mais além disso. Refere-se não apenas a quais alimentos são comidos e como são cozinhados – seja por métodos simples ou cada vez mais elaborados – mas também às atitudes que são trazidas para o cozinhar e para o comer. Estas atitudes incluem o local de cozinhar e comer nos padrões de sociabilidade das pessoas (comer fora, acompanhado, ou a sós); o entusiasmo das pessoas ou a falta dele em relação à comida; seus sentimentos, por outro lado, de repugnância quanto a certos alimentos e métodos de preparação; o lugar da comida, do cozinhar e do comer em grupo, do senso de identidade coletiva da sociedade, e por aí a fora. Porque a cultura é “aprendida, compartilhada e transmitida”, no meu ponto de vista nós podemos apenas compreender “os controles culturais de percepção” ao estudar como eles se desenvolvem e são transmitidos ao longo do tempo. Uma antropologia ou sociologia da alimentação deve também ser uma história da alimentação^{3,4}.

Contudo, embora se possa afirmar que a interação entre essas e outras disciplinas seja desejável ou até mesmo inescapável no âmbito dos estudos da alimentação – ao menos em sua faceta mais culturalista –, é necessário admitir que, consideradas essas ciências em suas individualidades, todas elas atentaram para o ato de comer e suas ramificações com mais frequência, intensidade e pioneirismo do que a História⁵. Uma lacuna tão visível não deixaria, evidentemente, de ser detectada também – e com maior magnitude – no seio da pesquisa nacional, cuja historiografia tem se mostrado, ao menos em comparação a países como França, Alemanha, Itália ou Estados Unidos, extraordinariamente pobre. A literatura que engloba o tema mostra-se, muitas vezes, insuficiente, inadequada e apegada a certos folclores ou mitos que perfazem, mesmo na atualidade, a base de trabalhos que nem sempre primam pelo rigor científico em sua elaboração e que demonstram uma preocupação desmedida na catalogação de receitas, práticas de cozinha ou – em detrimento dos esforços da Escola de Annales – um esforço diligente no sentido de ligar pratos e técnicas a grandes nomes e acontecimentos, deixando de lado a análise e a crítica acerca do período histórico onde estão inseridos.

¹ MENESES, Ulpiano T. Bezerra de ; CARNEIRO, Henrique . *História da alimentação: balizas historiográficas*. Anais do Museu Paulista História e Cultura Material, São Paulo, v. 5, n.5, pág. 17.

² MACIEL, Maria Eunice. *Uma cozinha à brasileira*. Revista Estudos Históricos, Rio de Janeiro: n° 33, janeiro-junho de 2004, pág. 01.

³ Tradução do original em inglês sob a responsabilidade do autor.

⁴ MENNEL Apud MENESES, Ulpiano T. Bezerra de ; CARNEIRO, Henrique . *História da alimentação: balizas historiográficas*. Anais do Museu Paulista História e Cultura Material, São Paulo, v. 5, n.5, 1997, pág. 18.

⁵ Para uma perspectiva mais completa do campo de estudos da alimentação humana e sua abordagem sob o viés de ciências diversas – tais como a Filosofia e até mesmo a Arqueologia – recomenda-se a leitura integral do abrangente texto de Menezes e Carneiro, publicado nos Anais do Museu Paulista, volume 01, de 1997.

Em suma, o comer, no Brasil, tem se estabelecido enquanto objeto de estudo informal e afetivo, despertando o interesse quase sempre através de sua faceta mais visível ou glamourizada, a culinária. O campo, contudo, segue em expansão e aumenta gradativamente o número de trabalhos acadêmicos que escolhem a alimentação do ser humano enquanto objeto central de interesse, para além das questões nutricionais e de saúde. Os historiadores brasileiros tateiam tímidos nessa escalada acidentada, apoiando-se pesadamente nos trabalhos de antropólogos e sociólogos, estudiosos que já foram – e continuam sendo – capazes de elaborar estudos considerados essenciais para o campo. Entre os primeiros, figura a obra do folclorista potiguar Luís da Câmara Cascudo, autor da monumental *História da Alimentação no Brasil*¹, lançado ainda nos anos sessenta do século XX. Nela, o pesquisador centra seu olhar sobre ingredientes nativos, preocupações quanto à alimentação colonial, hábitos e rituais à mesa, utensílios e equipamentos das mais variadas regiões do país e, talvez mais importante, a construção de uma “ementa” tríplice que reúne as contribuições indígenas, africanas e europeias – marcadamente portuguesas – na formação de uma cozinha nacional.

O trabalho de Cascudo pode ser considerado o primeiro esforço sistemático de se abordar a alimentação do brasileiro, em suas peculiaridades regionais e ao longo de um período extenso de tempo, preocupando-se com rituais, religiosidade, superstições, insumos, utensílios, fazeres, influências nativas e adventícias na tentativa de definição de uma mesa brasileira. Houve, contudo, esforços esparsos nesse sentido antes dele. O sociólogo pernambucano Gilberto Freyre demonstraria, desde sua mocidade enquanto articulista do jornal *Diário de Pernambuco*, uma preocupação quanto ao registro, análise e, principalmente, defesa de hábitos alimentares que enxergava de forma bastante conservadora e idealizada. Livros como *Casa Grande & Senzala*² e *Sobrados e Mucambos*³ dedicam muitas de suas páginas à alimentação do brasileiro, buscando também sua faceta mais regional ou popular. A obra *Açúcar*, dedicada à doçaria do seu Pernambuco natal, seria seu único livro a tratar exclusivamente do comer, buscando examinar de forma mais ou menos pormenorizada os desdobramentos da cultura da cana e seu mais celebrado subproduto para a formação da culinária pernambucana.

Há personagens menos lembrados, porém de suma importância, que dedicariam parte dos seus esforços e pensamentos à temática da alimentação brasileira ou, mais especificamente, nordestina ou pernambucana. O pesquisador Pereira da Costa, autor, entre outras obras, dos dez colossais volumes dos *Anais Pernambucanos*⁴, se preocuparia em historicizar, em minúcias, os primeiros quatro séculos de existência da província, dedicando-se não apenas aos grandes heróis e feitos locais, mas também ao cotidiano, hábitos e costumes, superstições, folclore, diversões públicas e privadas, pilhérias, curiosidades e, também, à alimentação, desde os tempos da colônia até meados do século XIX, particularmente na cidade do Recife. O que lhe faltava em rigor científico – considerava-se um cronista, antes de tudo – sobrava-lhe em entusiasmo quanto à temática e dedicação acerca das suas fontes e escrita. Muito antes que Freyre ou Cascudo comessem a apresentar a alimentação, no Brasil, enquanto tema digno a ser perseguido pelos cientistas sociais, Costa já trazia, entre as literalmente milhares de páginas de sua obra, a preocupação de catalogar fazeres e saberes da cozinha local, registrando iguarias como o brote holandês, os filhoses carnavalescos, a gengibirra em suas variações e a sangrenta cabidela, entre muitas outras preparações. Igualmente importantes são os relatos de cronistas estrangeiros, como Tollenare⁵ e Koster⁶ - dois dos mais atuantes e acessíveis a passar por Pernambuco -, que em sua vontade de tudo registrar - muitas vezes, espantados pelas diferenças culturais – deixaram relatos valiosíssimos dos hábitos alimentares que encontraram no Brasil.

¹ CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo, Global, 2004.

² FREYRE, Gilberto. *Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. São Paulo, Global Editora, 2006.

³ _____, Gilberto. *Sobrados e Mucambos*. São Paulo, Global Editora, 2006.

⁴ COSTA, A. F. Pereira da. *Anais Pernambucanos*. Recife, Ed. Recife, 1983.

⁵ TOLLENARE, L. F. *Notas Dominicais: tomadas durante uma residência em Portugal e no Brasil nos anos de 1816, 1817 e 1818*. Recife, Empresa do Jornal do Recife, 1905.

⁶ KOSTER, Henry. *Viagens aos Nordeste do Brasil*. Rio – São Paulo – Fortaleza., ABC Editora, 2003.

O Panorama atual

Reconhecido o longo caminho percorrido, através dos trabalhos destes e de outros pesquisadores, da historiografia da alimentação nacional, evidencia-se aí a fertilidade desse campo, que acena para um futuro repleto de possibilidades para os que a ele se dedicarem. Dentro dessa perspectiva, é preciso também estar preparado para ir além da tentadora mitologia da formação da cozinha nacional, que desde a obra de Cascudo se apegava ferrenhamente à ideia do triângulo culinário em cujos vértices figuram, intocadas e estranhamente equilibradas, as contribuições dos indígenas brasileiros, dos africanos arrancados de sua terra natal e escravizados, e também dos portugueses supostamente civilizadores. Estudos mais atuais demonstram a relevância de trocas culturais mais diversas – como a dos franceses, por exemplo - e essenciais para a compreensão da formação da cultura alimentar nacional¹.

De maneira semelhante, já há obras dentro da historiografia nacional que alargam o escopo da alimentação e seu papel na formação da sociedade brasileira, através de temáticas que são, cada vez menos, consideradas tabus. É o caso da relação do alimento com as drogas, que vem sendo explorada pelo historiador paulista Henrique Carneiro Soares, em obras como “Bebida, abstinência e temperança - Na história antiga e moderna²” e “Pequena Enciclopédia da História das drogas e bebidas³”. Carneiro, que é professor da Universidade de São Paulo – USP, também vem encorajando novas pesquisas acerca do comer e do beber e sua relação com a sociedade, o que se reflete na produção dos seus orientandos, tais como Adriana Salay Leme, que em 2015 defendeu o trabalho de conclusão de Mestrado em História intitulado “Feijão: dono das tradições: representação identitária e consumo efetivo no Brasil (1973-2009)”⁴. Da mesma forma, Rafaela Basso, sob orientação da doutora Leila Mezan Algranti, defendeu a dissertação intitulada “A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho?”⁵, em 2012, pelo programa de Mestrado da Universidade Estadual de Campinas – Unicamp. Fora de São Paulo, o pesquisador Carlos Roberto Antunes dos Santos, autor da obra “Histórias da alimentação no Paraná” e professor de História da Universidade Federal do Paraná – UFPR, vem estimulando uma produção científica cada vez maior entre seus alunos, com dissertações e teses que se inserem dentro da área da alimentação. Estes são apenas alguns exemplos que sugerem que a academia brasileira vem buscando, paulatinamente, se ajustar aos novos tempos e às questões despertadas em linhas de estudos que cada vez mais consideram a alimentação enquanto tema digno a ser investigado.

Contudo, nem toda a pesquisa acerca dessa temática é realizada dentro dos muros da universidade. Autores como o sociólogo paulista Carlos Alberto Dória seguem publicando estudos que desnaturalizam antigas convenções e provocando reflexões acerca da construção da culinária nacional e dos hábitos e costumes a ela associados, como demonstra nas obras “A Culinária Materialista”⁶ e “A formação da Culinária Brasileira”⁷, entre outros trabalhos. O pesquisador baiano Raul Lody vem abordando a alimentação em suas obras, tais como “Brasil bom de boca”⁸, onde foca sua atenção especialmente sobre a região Nordeste do Brasil. As pernambucanas Cláudia Lima, autora do livro “Entre tachos e panelas: historiografia da alimentação brasileira”⁹, e Maria Letícia Cavalcanti, que escreveu “História dos sabores pernambucanos”¹⁰, seguem trabalhando a temática da alimentação em suas publicações, embora não estejam filiadas a instituições de ensino e pesquisa. É importante salientar que tais trabalhos, ainda que realizados fora do âmbito da academia, apartados do controle científico de uma instituição e da avaliação dos pares, cumprem o papel de despertar

¹ TOSCANO, Frederico de Oliveira. *À Francesa: a Belle Époque do comer e do beber no Recife*. Recife, Editora Cepe, 2014.

² SOARES, Henrique Carneiro. *Bebida, abstinência e temperança - Na história antiga e moderna*. São Paulo, Editora Senac, 2010.

³ _____, Henrique Carneiro. *Pequena Enciclopédia da História das drogas e bebidas*. São Paulo, Editora Campus, 2005.

⁴ LEME, Adriana Salay. *Feijão: dono das tradições: representação identitária e consumo efetivo no Brasil (1973-2009)*. Dissertação (Mestrado em História). São Paulo, FFLCH, USP, 2015.

⁵ BASSO, Rafaela. *A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho?*. Dissertação (Mestrado em História). São Paulo, IFCH, Unicamp, 2012.

⁶ DÓRIA, Carlos Alberto. *A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo, Ed. SENAC, 2009.

⁷ _____, Carlos Alberto. *A formação da culinária brasileira*. São Paulo, Publifolha, 2009.

⁸ LODY, Raul. *Brasil bom de boca*. São Paulo, Ed. Senac, 2008.

⁹ LIMA, Cláudia. *Tachos e panelas: Historiografia da alimentação Brasileira*. Recife, Ed. Da Aurora, 1999.

¹⁰ CAVALCANTI, Maria Letícia. *História dos sabores pernambucanos*. Recife, Fundação Gilberto Freyre, 2010.

interesse acerca da temática, provocando questionamentos e sugerindo indícios, que podem ser investigados pelo historiador da alimentação.

Desta forma, a História da Alimentação segue reinventando-se no Brasil, abordando assuntos e objetos cada vez mais desafiadores e diversos, e assumindo uma importância e protagonismo cada vez maiores dentro dos estudos acadêmicos e mesmo fora deles.

Referências

- BASSO, Rafaela. *A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho?*. Dissertação (Mestrado em História). São Paulo, IFCH, Unicamp, 2012.
- BATISTA FILHO, Malaquias; VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. *História do campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva no Brasil*. *Ciência & Saúde Coletiva*, 16(1):81-90, 2011.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo, Global, 2004.
- CASTRO, Josué. *Geografia da Fome*. Rio de Janeiro, Editora Gryphus, 1992.
- CAVALCANTI, Maria Letícia. *História dos sabores pernambucanos*. Recife, Fundação Gilberto Freyre, 2010.
- CHARTIER, Roger. *A História cultural: entre práticas e representações*. Rio de Janeiro, Ed. DIFEL, 2002.
- COSTA, A. F. Pereira da. *Anais Pernambucanos*. Recife, Ed. Recife, 1983.
- DÓRIA, Carlos Alberto. *A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo, Ed. SENAC, 2009.
- _____, Carlos Alberto. *A formação da culinária brasileira*. São Paulo, Publifolha, 2009.
- FLADRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo, Ed. Estação Liberdade, 1998.
- FREYRE, Gilberto. *Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. São Paulo, Global Editora, 2006.
- _____, Gilberto. *Sobrados e Mucambos*. São Paulo, Global Editora, 2006.
- KOSTER, Henry. *Viagens aos Nordeste do Brasil*. Rio – São Paulo – Fortaleza, ABC Editora, 2003.
- LEME, Adriana Salay. *Feijão: dono das tradições: representação identitária e consumo efetivo no Brasil (1973-2009)*. Dissertação (Mestrado em História). São Paulo, FFLCH, USP, 2015.
- LIMA, Cláudia. *Tachos e panelas: Historiografia da alimentação Brasileira*. Recife, Ed. Da Aurora, 1999.
- LODY, Raul. *Brasil bom de boca*. São Paulo, Ed. Senac, 2008.
- MACIEL, Maria Eunice. *Uma cozinha à brasileira*. *Revista Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, nº 33, janeiro-junho de 2004.
- MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. *História da alimentação: balizas historiográficas*. *Anais do Museu Paulista História e Cultura Material*. São Paulo, v. 5, n.5, 1997.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa*. *Revista da Academia Paranaense de Letras*. Curitiba, n. 51, 2005.
- SOARES, Henrique Carneiro. *Pequena Enciclopédia da História das drogas e bebidas*. São Paulo, Editora Campus, 2005.
- _____, Henrique Carneiro. *Bebida, abstinência e temperança - Na história antiga e moderna*. São Paulo, Editora Senac, 2010.

TOLLENARE, L. F. *Notas Dominicais*: tomadas durante uma residência em Portugal e no Brasil nos anos de 1816, 1817 e 1818. Recife, Empresa do Jornal do Recife, 1905.

TOSCANO, Frederico de Oliveira. *À Francesa*: a Belle Époque do comer e do beber no Recife. Recife, Editora Cepe, 2014.

GRUPO DE TRABALHO 05
Alimentos e Saúde: Tradição e Ciência

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SUSTENTABILIDADE: UMA PROPOSTA DE HORTAS PARA ESCOLAS PÚBLICAS

HEALTHY EATING AND SUSTAINABILITY: A PROPOSAL OF GARDENS FOR PUBLIC SCHOOLS

Mariane Camargo Priesnitz

Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual – Universidade Federal de Sergipe – BR
dra.mariane@gmail.com

Angela Isabel dos Santos Dullius

Departamento de Estatística – Universidade Federal de Santa Maria – BR
angeladullius@gmail.com

Jonas Pedro Fabris

Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual – Universidade Federal de Sergipe – BR
jpfabris@hotmail.com

Suzana Leitão Russo

Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual – Universidade Federal de Sergipe – BR
suzana.ufs@hotmail.com

RESUMO

A obesidade infantil tem-se revelado um problema de saúde pública tanto no Brasil como no mundo. Esse distúrbio tem aumentado na atualidade por causa das alterações ocorridas nos hábitos alimentares das pessoas. Nesse panorama é importante que se tenha uma maior compreensão da necessidade de se ter alimentação e hábitos saudáveis para a manutenção de uma saúde global. Nesse contexto, o objetivo desse projeto é apresentar uma proposta para a implantação de hortas sustentáveis em escolas públicas. Esse projeto será implementado em três fases que terão uma duração de 2 anos e meio. Além de enfatizar a importância da alimentação saudável, e da produção de alimentos de maneira sustentável, esse projeto visa reforçar a importância da consciência ambiental o mais precoce possível, por isso, as ações irão ocorrer em nível escolar. Uma vez que os ambientes escolares são alternativas que devem ser pensadas para a implantação de ações como essa, visando incentivar uma conscientização que poderá acompanhar os indivíduos por toda a vida.

Palavras-chave: ações sociais, sustentabilidade, alimentação, obesidade infantil.

ABSTRACT

Childhood obesity has been a public health problem both in Brazil as in the world. This disorder has been increasing at present because of changes in food habits of the people. In this panorama, it is important to have a greater understanding of the need to have food and healthy habits for maintaining overall health. In this context, the objective of this project is to present a proposal for the deployment of sustainable vegetable gardens in public schools. This project will be implemented in three phases which will have a duration of 2 years and a half. In addition to emphasizing the importance of healthy eating, and food production in a sustainable way, this project aims to reinforce the importance of environmental awareness as early as possible so that the actions will occur the school level. Once the school environments are alternatives that should be designed for the implementation of actions like this, to encourage an awareness that can follow individuals for life.

Key-words: social activities, sustainability, food, childhood obesity

1. Introdução:

A obesidade infantil tem se revelado um problema de saúde pública tanto no Brasil como no mundo, com um crescimento alarmante de sua prevalência nas últimas décadas (VIO et al., 2014; MARTÍNEZ ÁLVAREZ et al. 2012; REIS et al. 2011; MENÉNDEZ; FRANCO, 2009; PEREIRA, 2007; FRÜHBECK, 2000). Essa doença tem sido descrita pela Organização Mundial da Saúde como a “Epidemia do Século XXI” sendo responsável por várias complicações de saúde cardiovascular e metabólica, além de interferir na qualidade de vida do indivíduo (DE AZEVEDO; BRITO, 2012) e de contribuir para o aumento na taxa de mortalidade e morbidade (PEREIRA, 2007).

Estudos que avaliaram o impacto de programas de educação nutricional em escolas demonstraram que após o programa houve uma redução significativa na prevalência da obesidade infantil, o que demonstra a importância da conscientização e da utilização das escolas como forma de prevenção e controle da obesidade infantil (VIO et al., 2014).

Preocupado com o aumento da obesidade infantil e com o seu impacto na saúde da população, o governo brasileiro, desde 1999, aprovou a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAM) do Ministério da Saúde, buscando por meio de um conjunto ações intersetoriais de políticas públicas: respeitar, proteger, promover e prover os direitos humanos à saúde e à alimentação. Estimulando o acesso universal aos alimentos, com garantia de qualidade, monitoramento da situação alimentar e estilos de vida saudáveis (DA SILVA; ZURITA, 2012). A nova edição da PNAM, em 2011, apresentou diretrizes que abrangem a atenção nutricional no Sistema Único de Saúde (SUS) com foco na vigilância, promoção, prevenção e cuidado integral de agravos relacionados à alimentação e nutrição, que constituem requisitos básicos para a promoção e proteção da saúde dos indivíduos. Além disso, tem realizado diversas ações de promoção de saúde, como o Programa Saúde na Escola, o Programa Nacional de Alimentação Escolar e a Regulamentação dos Alimentos Comercializados nas Cantinas Escolares (REIS et al., 2011).

O enfoque da implementação de programas educacionais de alimentação saudável e sustentável envolvendo um público infantil de uma idade precoce tem sido identificada como uma importante ferramenta importante para a adoção de hábitos alimentares saudáveis (DE AZEVEDO; BRITO, 2012; FRÜHBECK, 2000). Nessa fase ocorrem importantes modificações fisiológicas e psicológicas que podem interferir na alimentação e conseqüentemente na saúde e desenvolvimento das crianças (FRÜHBECK, 2000), além de ser o momento adequado para a criação de hábitos e comportamentos que irão se manter durante a vida adulta (MENÉNDEZ; FRANCO, 2009). Enfatizando a importância de intervenções realizadas para essa população. (DE AZEVEDO; BRITO, 2012; MARTÍNEZ ÁLVAREZ et al. 2012).

Além disso, outro fator a ser considerado, é a importância da conscientização da sustentabilidade desde a infância. A criação do conceito de alimentação sustentável e a sua importância para a manutenção de nosso planeta deve ser um tema abordado em idades precoces. Isso, porque, sabe-se que a infância é o momento adequado para a formação da consciência da conservação do meio ambiente e da sua importância na manutenção da saúde dos indivíduos (CRIBB, 2010; MENÉNDEZ; FRANCO, 2009).

Nesse sentido, o presente projeto pretende discutir e apresentar uma proposta de implementação de hortas sustentáveis públicas em nível escolar, valorizando a importância da conscientização de uma alimentação saudável e a fomentação da produção sustentável de alimentos, assim como da educação ambiental.

2 Conceitos teóricos:

2.1. Obesidade infantil: Um problema de saúde pública

A obesidade infantil é considerada um dos problemas mais importantes de saúde pública em países desenvolvidos e em desenvolvimento, chegando a atingir cerca de 25 a 30% da população infantil de países ricos. Segundo o Ministério da Saúde as mudanças de hábitos alimentares e pouca atividade

física são as principais razões para o aumento alarmante na sua prevalência, considerando a obesidade infantil como a "Epidemia do Século XXI" (KELISHADI; AZIZI-SOLEIMAN, 2014; DA SILVA; ZURITA 2012; MENÉNDEZ; FRANCO, 2009). Assim como os fatores ambientais e socioculturais, como a dieta pouco saudável, os novos hábitos de lazer adquiridos com o avanço tecnológico como o maior uso de computadores, televisores e vídeo games favorecem ao aumento de crianças com sedentarismo o que também está relacionado à obesidade infantil (ANDERSEN et al., 1998).

Atualmente, segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS) estima-se que 43 milhões de crianças com menos de 5 anos de idade apresentam excesso de peso e existe a tendência de que em 2020, mais de 60% das doenças, a que a população será acometida, serão consequências desse distúrbio (BEREKET, 2012). Ou seja, a infância é considerada uma fase de grandes alterações de desenvolvimento e crescimento do sistema humano, e distúrbios relacionados à saúde como o excesso de peso nesse período pode ter graves consequências tanto na própria infância como na fase adulta, para o indivíduo e para a comunidade (DA SILVA; ZURITA 2012; DE AZEVEDO; BRITO, 2012).

Para a prevenção da obesidade infantil, é necessária a adoção de um estilo de vida saudável, com hábitos alimentares e sociais apropriados, desde uma idade bem precoce (MENÉNDEZ; FRANCO, 2009). Entretanto, mudanças comportamentais e de atividades físicas devem ser realizadas de uma maneira multidisciplinar e a implementação de programas de apoio à obesidade devem atuar em diferentes setores para que possa ter sucesso: a família, a escola e atenção primária à saúde (FRÜHBECK, 2000).

Freqüentemente o contato com profissionais de saúde, como os da atenção primária, influenciam na adoção de hábitos comportamentais saudáveis no agregado familiar (PRONK, 1999). Entretanto, verificando-se a necessidade de uma ação mais coletiva onde se busca uma melhoria em nível contextual, o ambiente escolar parece ser uma alternativa importante de apoio ao combate a obesidade infantil (VIO et al., 2014; JAIME; LOOK, 2009; FRÜHBECK, 2000).

2.2 A importância da alimentação saudável da consciência de sustentabilidade:

A relação entre alimentação e a sustentabilidade é bastante próxima. A consciência da sustentabilidade e do cultivo de alimentos preocupados com o impacto ambiental dessa produção deve ser uma ideia cada vez mais difundida nas populações. Com o aumento populacional e assim a necessidade de uma produção mais rápida de alimentos, os cuidados com o meio ambiente foram, em muitos lugares, deixados de lado. Avanços tecnológicos na agricultura e a utilização de adubos químicos e grãos híbridos, permitiram um notável crescimento na produção agrícola, importante para suprir a demanda alimentícia da população em crescimento, entretanto, trazendo vários danos ambientais como consequência dessa produção (CUNHA; AUGUSTIN, 2014).

As reflexões sobre a alimentação, assim como as transformações nos mercados agroalimentares globais, e a percepção das consequências ambientais e sociais das escolhas que cada indivíduo realiza no seu cotidiano, em relação à escolha e ao consumo de determinados alimentos, indicam uma necessidade de uma maior conscientização a respeito das suas consequências tanto em nível de indivíduo como em nível de ambiente. Ou seja, é fundamental um maior entendimento da relação dos hábitos alimentares com a preservação ambiental, assim como com a preocupação da escolha de alimentos saudáveis para a manutenção da saúde e do meio ambiente (PORTILHO et al., 2011).

Diante desse panorama é essencial que se criem ambientes onde a produção de alimentos ocorra de maneira sustentável, incentivando o desenvolvimento local, integrando a saúde ambiental, econômica e social (FEENSTRA, 2002). Assim o cultivo de alimentos sustentáveis, cultivados localmente e produzidos de maneira orgânica, ou seja, apresentam uma produção mais "natural" que envolve o manejo orgânico do solo, o abandono de pesticidas e fertilizantes artificiais, contribuem para a redução dos impactos ambientais associados à produção de alimentos (JENSEN et al., 2015).

Para que as agriculturas sustentáveis e locais tenham sucesso é importante que se crie uma consciência dos consumidores sobre a importância de utilizar alimentos regionais e sazonais, produzidos e processados por agentes de sua comunidade (FEENSTRA, 2002). Além de ensinar as crianças sobre os benefícios de comer alimentos frescos e de aprender sobre compostagem e reciclagem através de atividades escolares e de jardinagem (FEENSTRA, 2002).

Mudanças comportamentais adquiridas na infância podem ser incorporadas em uma rotina diária familiar e ser sustentada em longo prazo trazendo grandes benefícios para a saúde. Principalmente, quando os programas de intervenção apresentam uma abordagem multidisciplinar ocorrendo em ambiente escolar, mas com a participação das famílias das crianças (KELISHADI; AZIZI-SOLEIMAN, 2014)

2.3. Proposta de horta sustentável nas escolas:

Um dos ambientes adequados para a implementação de programas de sustentabilidade e alimentação é o ambiente escolar. Isso, porque esse é o ambiente onde a criança fica um longo período de tempo, além de ser o local de convívio, de socialização e de aprendizagem (DE AZEVEDO; BRITO, 2012).

Além disso, a criação de hábitos e conceitos importantes deve ser realizada ainda na fase infantil, pois ser uma fase onde a criança está em processo de formação de seus conceitos. Assim, ações nessa fase, de consciência e responsabilidade ambiental, como de valores importantes para a saúde que ocorrem durante o período do processo educativo, estabelecem relações capazes de modificar hábitos e de formar cidadãos capazes de assumir novas atitudes na busca de soluções para os problemas Socioambientais (CRIBB, 2010).

A educação ambiental busca a sustentabilidade socioambiental e visa um processo de transformação do meio ambiente, através de técnicas adequadas de utilização do solo, e respeitando a diversidade dos meios naturais e contextuais, dos contextos culturais (SORRENTINO et al., 2005).

Nessa perspectiva, ações visando à melhoria da saúde da população bem como a formação de pessoas com maior consciência do ambiente, buscando um mundo mais sustentável, a proposta e a implementação de hortas escolares mostra-se como uma ferramenta adequada para esses fins.

A horta escolar possibilita diversas atividades pedagógicas em educação ambiental e alimentar, auxiliando na conscientização ambiental, promove relações de companheirismo e incentiva a coletividade. Além disso, estimula a própria produção de alimentos pelos alunos, sendo que o conhecimento da prática agrícola sustentável pode ser transmitido para seus familiares resultando na construção de hortas familiares, o que irá estabelecer hábitos saudáveis para toda a família (FETTER et al., 2006).

Esse projeto propõe a confecção de uma horta escolar, com diferentes tipos de plantios adequados para a estação e região, onde cada turma ficará responsável por um canteiro. Os alimentos produzidos pelos alunos serão alimentos orgânicos, sem danos ao ambiente que poderão ser utilizados nas merendas escolares, ou levado para a casa para consumo da família.

Os alunos participarão de todas as fases para a construção de uma horta, sempre com supervisão de profissionais da área, desde os primeiros cuidados com o solo, plantio, cultivo e colheita. Além disso, terão aulas educativas nutricionais, que enfatizarão a importância de cada um dos alimentos produzidos e a melhor maneira de preparo dos mesmos. Além disso, aprenderão como utilizar os alimentos da melhor maneira, utilizando os restos para as compostagens.

Será utilizada como fonte de referência para a construção das hortas a “Cartilha Sustentabilidade – Manual para escolares e lares sobre sustentabilidade e produção de hortas: a Escola promovendo hábitos alimentares saudáveis”, desenvolvido pelo Instituto Federal São Paulo – Campus São Roque. A partir dessa cartilha e com os conhecimentos dos profissionais da área agrícola envolvidos nesse projeto, será estabelecido o melhor local para a localização da horta, as melhores plantas para serem

cultivadas levando em consideração o clima e o tipo de solo, a forma e a confecção de adubos naturais, além da maneira de cuidar de cada planta e a forma adequada para sua colheita.

3. Metodologia:

O presente projeto refere-se à apresentação de uma proposta de construção de hortas sustentáveis públicas, visando assim desenvolver, implementar e avaliar um programa para a implementação de alimentação saudável e sustentável em nível escolar, onde serão envolvidos alunos, pais, professores e funcionários que trabalhem diretamente com a merenda escolar. O projeto será dividido em três fases:

- Fase inicial: Será realizado um levantamento para identificar o perfil nutricional dos alunos de 5 a 10 anos de idade de uma Escola Pública de Santa Maria, além da aplicação de questionários para verificar os conhecimentos desses a respeito da alimentação saudável e o questionário quantitativo da frequência alimentar. Duração: 6 meses.
- Fase intermediária: Serão realizadas palestras com materiais educativos sobre alimentação saudável, além de aulas teóricas e práticas para ensinar alunos, professores e funcionários que trabalhem diretamente com a merenda escolar a como construir horta sustentável, e como utilizar os alimentos produzidos de maneira mais consciente e sustentável. As hortas sustentáveis serão construídas durante essa fase do projeto, onde cada turma terá um canteiro. Também será incentivada a construção de hortas sustentáveis nas casas dos alunos. Duração: 1 ano.
- Fase final: Serão avaliadas as hortas sustentáveis e a verificação da utilização dos alimentos produzidos na própria escola na confecção da merenda escolar. Também será realizado um novo levantamento do perfil nutricional dos alunos, com a avaliação antropométrica e medidas da circunferência abdominal, e avaliação dos conhecimentos de alimentação saudável, para verificar o impacto dessa intervenção na saúde infantil. Duração: 1 ano.

Para a avaliação do consumo alimentar das crianças de 5 a 10 anos envolvidas nesse projeto será aplicado um questionário de frequência de consumo alimentar que inclui os alimentos usuais da população (FUMAGALLI et al., 2008). Esse questionário será aplicado na sala de aula, em um dos momentos onde os pais estarão presentes para a atividade. Também será aplicado um questionário sobre alimentação saudável para verificar os conhecimentos desses antes que as atividades do projeto sejam desenvolvidas. Esse questionário será desenvolvido por profissionais da área da nutrição e pedagogia, baseados em questionários já existentes, adaptados ao público alvo. Será realizada a verificação da sua validade, antes da aplicação do mesmo para todos os alunos.

Além disso, serão realizadas as medidas antropométricas (peso e altura) para o cálculo da massa corporal (IMC) das crianças, assim como a circunferência abdominal, que posteriormente serão dados utilizados para a verificação do impacto da intervenção através de análises estatísticas, uma vez que essas medidas serão realizados também na fase final do projeto.

Este estudo será um estudo multidisciplinar e interinstitucional, onde diferentes áreas do conhecimento estarão envolvidas para se obter um resultado satisfatório. A partir desse estudo piloto, será verificada a sua viabilidade para a aplicação desse mesmo projeto em outras escolas públicas em diferentes localidades. Esse estudo encontra-se na fase de submissão junto ao Comitê de Ética em Pesquisas e somente após a sua aprovação que serão iniciadas as fases do projeto.

4. Considerações finais:

Diante do aumento da prevalência da obesidade infantil no mundo, existe a necessidade de se realizar ações públicas e privadas, agindo de forma individual e coletiva para buscar uma melhora no quadro de saúde dessa população. Juntamente com isso, soma-se a expansão demográfica mundial, e a busca

por uma maior produção de alimentos de maneira a suprir a demanda. Entretanto, já na atualidade, percebemos que ações tecnológicas na busca desse aumento na produção causam danos irreparáveis ao meio ambiente, e também a saúde da população. Nessa perspectiva, volta-se para a necessidade da criação de sistemas de produção de alimentos sustentáveis, que garantam uma adequada qualidade aos alimentos, e que favoreçam as populações locais responsáveis por essa produção.

A implementação de sistemas de produção de alimentos comunitária e que envolvam o público infantil é uma alternativa a segura, que permite que não apenas as crianças se beneficiem, mas também que levem essa consciência para os seus familiares. Com isso, experiência e conhecimentos adquiridos nas escolas, como hábitos saudáveis tanto de alimentação como de atividades físicas, podem atingir um público maior. A educação e a prática de uma agricultura sustentável, em nível escolar, podem ultrapassar os limites dos muros escolares e vir a ser construída nos lares dessas crianças, fazendo com que a alimentação saudável seja de alcance de várias pessoas e que se estabeleçam comportamentos familiares saudáveis.

Referências Bibliográficas:

ANDERSEN, Ross E. et al. Relationship of physical activity and television watching with body weight and level of fatness among children: results from the Third National Health and Nutrition Examination Survey. **Jama**, v. 279, n. 12, p. 938-942, 1998.

BEREKET A, Atay Z. Current status of childhood obesity and its associated morbidities in Turkey. *J Clin Res Pediatr Endocrinol*. **Journal of clinical research in pediatric endocrinology**, v. 4, n. 1, p. 1-7, 2012.

CRIBB, Sandra. Contribuições da educação ambiental e horta escolar na promoção de melhorias ao ensino, à saúde e ao ambiente. **Ensino, Saúde e Ambiente**, v. 3, n. 1, 2010.

CUNHA, Belinda Pereira; AUGUSTIN, Sergio. Sustentabilidade Ambiental: estudos jurídicos e sociais. Educus, Caxias do Sul, RS, 2014.

DA SILVA, Vanusa Pereira; ZURITA, Robsmeire Calvo Melo. Prevalência dos Fatores de Risco da Obesidade Infantil nos Centros Municipais de Educação Infantil do Município de Maringá-PR-2010. **Saúde e Pesquisa**, v. 5, n. 1, 2012.

DE AZEVEDO, Fernanda Reis; BRITO, Bruna Cristina. Influência das variáveis nutricionais e da obesidade sobre a saúde e o metabolismo. **Revista da Associação Médica Brasileira**, v. 58, n. 6, p. 714-723, 2012.

FEENSTRA, Gail. Creating space for sustainable food systems: Lessons from the field. **Agriculture and Human Values**, v. 19, n. 2, p. 99-106, 2002

FRÜHBECK, Gema. Childhood obesity: time for action, not complacency. 2000.

FETTER, S. I.; MÜLLER, J.; SILVA, M. C. HORTA ESCOLAR: TEORIA E PRÁTICA PARA UMA VIDA SAUDÁVEL Educação ambiental na Escola Estadual João Mosmann/Parobé/RS. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 1, n. 1, 2006.

FUMAGALLI, Fernanda et al. Validation of a food frequency questionnaire for assessing dietary nutrients in Brazilian children 5 to 10 years of age. **Nutrition**, v. 24, n. 5, p. 427-432, 2008.

JAIME, Patricia Constante; LOCK, Karen. Do school based food and nutrition policies improve diet and reduce obesity?. **Preventive medicine**, v. 48, n. 1, p. 45-53, 2009.

JENSEN, Jørgen Dejjgård; SAXE, Henrik; DENVER, Sigrid. Cost-effectiveness of a New Nordic Diet as a strategy for health promotion. **International journal of environmental research and public health**, v. 12, n. 7, p. 7370-7391, 2015.

KELISHADI, Roya; SOLEIMAN, Fatemeh Azizi. Controlling childhood obesity: A systematic review on strategies and challenges. **Journal of Research in Medical Sciences**, v. 19, n. 10, 2014.

MARTÍNEZ, Álvarez JR et al. National survey on school lunches and demand of special diets. **Nutricion hospitalaria**, v. 27, n. 1, p. 252-255, 2011.

MENÉNDEZ, García RA; FRANCO, Díez FJ. Advertising and feeding: influence of graphical advertisements on dietary habits during childhood and adolescence. **Nutricion hospitalaria**, v. 24, n. 3, p. 318-325, 2008.

PEREIRA, Tânia Filipa Campeão. Obesidade: a epidemia do século XXI. **Psicologia. pt. O portal dos psicólogos**, p. 14, 2007.

PORTILHO, Fátima; CASTAÑEDA, Marcelo; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. **Cien. Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 99-106, 2011.

PRONK, N. P.; BOUCHER, J. Systems approach to childhood and adolescent obesity prevention and treatment in a managed care organization. **International Journal of Obesity**, v. 23, p. S38-S42, 1999.

REIS, Caio Eduardo G.; VASCONCELOS, Ivana Aragão L.; BARROS, Juliana Farias de N. Políticas públicas de nutrição para o controle da obesidade infantil. **Rev Paul Pediatr**, v. 29, n. 4, p. 625-33, 2011.

SORRENTINO, Marcos et al. Educação ambiental como política pública. **Educação e Pesquisa, São Paulo**, v. 31, n. 2, p. 285-299, 2005.

VIO, Fernando et al. Efecto de una intervención educativa en alimentación saludable en profesores y niños preescolares y escolares de la región de Valparaíso, Chile. **Nutrición Hospitalaria**, v. 29, n. 6, p. 1298-1304, 2014.

CIÊNCIA E TRADIÇÃO: PÃO, ÁGUA E VINHO NA ALIMENTAÇÃO

SCIENCE AND TRADITION: BREAD, WATER AND WINE IN THE FEED

CIENCIA Y TRADICIÓN: PAN, AGUA Y VINO EN LA ALIMENTACIÓN

Ana Pereira
PhD em Nutrição
Instituto Politécnico de Bragança

Celeste Antão
PhD em Psicologia, Mestre em Promoção/Educação Para a Saúde
Instituto Politécnico de Bragança

Maria Veiga – Branco
PhD em Ciências de Educação, Mestre em Promoção/Educação Para a Saúde
Instituto Politécnico de Bragança

Filomena Sousa
Mestre em Ciências de Enfermagem
Instituto Politécnico de Bragança

RESUMO

A alimentação influencia a saúde, de forma dinâmica a nível *bio-psico-socio-cultural* e de forma multifatorial. A sua natureza social e hedónica, foi construindo expressões de representações geracionais da cultura portuguesa. **Objetivos:** Reconhecer as expressões proverbiais acerca da água, do pão e do vinho e a sua relação com as práticas culturais alimentares e o seu contributo para a manutenção dessa cultura; Reconhecer as relações entre as expressões proverbiais e os dados científicos que eventualmente os corroborem. **Metodologia:** Partindo de um referencial teórico, construiu-se uma análise dialógica que confronta as relações entre os discursos proverbiais, as práticas culturais e a “massa crítica” cientificamente assumida. Usaram-se os conhecimentos paremiológicos das autoras, recorrendo-se ainda à AIP- Associação Internacional de Paremiologia. **Resultados:** Após análise de textos, foram encontrados provérbios que defendem o uso e a importância destes alimentos, os contextos em que emergem e advertências na Promoção da Saúde.

Palavras-chave: alimentação, água, pão, vinho, provérbio.

ABSTRACT

Alimentation influences health in a dynamically way and in a multifactorial manner, at a bio-psico-social-cultural level. It's social and hedonic nature has been constructing expressions of Portuguese culture, generation after generation. **Aim:** Recognize proverbial phrases about water, bread and wine, it's relationship with food practices and contribution to it's maintenance. **Methodology:** Starting from a theoretical framework, it was constructed a dialogical analysis, confronting the relations between the proverbial speeches, cultural practices and the "critical mass" scientifically assumed. It was used the authors' paremiology knowledge, using the AIP-International Association of Paremiology. **Results:** After text analysis, proverbs that advocate the use and importance of these food, the contexts in which they emerge and cautions in Health Promotion, were found.

Keywords: alimentention, water, bread, wine, proverb.

Introdução

Quem fala na cama e à mesa pouco juízo lhe pesa

A alimentação como necessidade básica, e “o comer” como ato pessoal e íntimo fundem-se numa parceria de sobrevivência da espécie e prazer pessoal intimista e indivisível do Ser. Os Humanos cronologizaram a alimentação: temos horas e protocolos sociais para refeições em espaços visuais com mensagens subjacentes de identificação, de hierarquização, de expressão de riqueza, de abençoar, de beleza, adorno... em suma, está legitimada a utilização dos momentos “*não inocentes*” da alimentação, para desencadear emoções positivas, e bem-estar subjetivo. Nem a Homilia escapa ao convite a um manjar na casa do Senhor. Na verdade os humanos comem, falam, segredam, selecionam e divulgam aspetos, factos, condimentos e atividades ligadas à alimentação. Focalizam a sua atenção nos aromas, nas associações das cores e os pratos podem mesmo ser “*um manjar para o olhar*” de comensais mais requintados. A alimentação é pública. E ao ser pública é observada, exemplificada, replicada, e por consequência, tornada cultura. Resgatando Bourdieu (1979), a alimentação é um ato nutricional que constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, condutas e situações. No que se refere ao campo das religiões, a alimentação tem um papel fundamental no dia-a-dia dos indivíduos, onde as regras alimentares, nomeadamente as proibições e jejuns servem como rituais instauradores de disciplina (Carneiro 2003), como o comprovam a postura, o guardanapo protetor, a boca fechada na mastigação.

Assim, e como seria espectável nesta matéria, os estudos etnográficos, sobre modos de vida de sociedades que foram realizados por autores clássicos como Evans-Pitchard ou Lévi-Strauss (Mintz, 2001), apresentam os alimentos consumidos e o seu modo de confeção como a expressão simbólica da cultura das sociedades. Óbvio se torna que os humanos tenham tecido geracionalmente, significações de senso comum, para expressar os seus próprios *modus operandi*, já que a alimentação, seus rituais e contextos, não é privilégio de classes sociais abastadas. E é por esta via de senso comum que emerge uma riquíssima e ancestral cultura e conhecimento. Privados de saber científico – aparentemente - os provérbios representam essa memória cultural refletida em frases fixas, memorizadas em bloco e transmitidas de geração em geração. Ao difundirem a sua cultura gastronómica, os provérbios são um portador de conhecimentos e referências ao longo dos tempos, podendo favorecer por exemplo, desde a integração de um alimento nos hábitos alimentares (Chacoto, 2014) como o abandono ou a moderação de outros. Assim, o que nesta abordagem se toma como objetivo global, é reconhecer os conteúdos e intencionalidades das expressões proverbiais acerca da alimentação – nomeadamente da água, do pão e do vinho - e a sua contribuição nas práticas alimentares da cultura portuguesa. Lembramos que não terá sido por acaso que Reinaldo Ferreira terá escrito para a voz de Amália Rodrigues, que *numa casa Portuguesa fica bem, pão e vinho sobre a mesa*. Não é uma expressão proverbial, mas confirma-a, como ao longo deste trabalho se pretende verificar.

Provérbios alimentares como manifestação cultural

Comer e ralhar é só começar

Em sequência do atrás exposto, pretende-se aqui reconhecer como os provérbios portugueses resultam num precioso testemunho – e fidedigno, porque ao *modus operandi* diz respeito - das práticas alimentares, culinárias e gastronómicas das comunidades portuguesas através das épocas, na sua micro biodiversidade e regionalidade. Ao difundirem as microdiversidades das suas culturas dietéticas e gastronómicas, os provérbios servem de inspiração aos portugueses e emergem como um veículo transmissor de conhecimentos (e gostos) ao longo dos tempos, podendo inclusive ter favorecido a adoção ou promovido a divulgação de alguns alimentos ou de algumas técnicas de confeção identificadoras de tradições e sazonalidade, como o provérbio “*em Janeiro prova-se o fumeiro*” resulta, como exemplo da cultura transmontana. Ignorados e desvalorizados por muitos - por não se tratar de linguagem científica – o que é uma realidade, resulta também, o facto de que não é

fácil negar a sua constatação prática, a sua coerência de habituabilidades, e por conseguinte, a sua legitimidade. Pese embora não tenha sido comprovado para todo o léxico proverbial, a sua verdade científica, o facto é que os estudos havidos na matéria (Antão, 2009), assumidos de forma metodológica, vêm comprovando a veracidade científica que muitos deles encerram. Esta autora comprovou a relação de conteúdo, semântica e significado entre os provérbios e a Promoção da Saúde.

Esta mesma autora, e de resto corroborando Obelkevich (1997), defende que as mensagens proverbiais são reconhecidamente originadas na sabedoria popular, constituindo-se como formas de expressão coletiva, carácter consensual que se deve, sobretudo à sua atemporalidade, e seu carácter de verdade imutável, num determinado tempo espaço.

Sem descurarem a importância da alimentação como fonte de bem-estar, os provérbios, tal como os conceitos e recomendações inerentes ao que se considera ser a Dieta Mediterrânica e a estrutura da Roda dos Alimentos Portuguesa, provam isso mesmo. Antão (2009) comprova que as mensagens proverbiais aconselham – em linguagem simplista, gracejo ou rima - a adoção de comportamentos conducentes a um estilo de vida equilibrado e saudável. Mas não só, além destes são constatados outros critérios. Por exemplo, prezam e valorizam as refeições partilhadas celebradas em família, constituindo-se como fortes silenciadores das energias revoltosas das gerações de confronto à cultura dominante, o que legitima portanto a tradição e a sua progressão no tempo. Além deste componente, também determinam regras comportamentais a fim de evitar constrangimentos à mesa, advertindo para a necessidade de nos pautarmos pela moderação (Chacoto, 2014). O dito popular “*Quem come à mão e de colher, não é senhora é mulher*” coloca em *su sítio* qualquer incauto – ou pior, incauta - que não maneje com maestria social os talheres instituídos. Os provérbios “*come para viver, não vivas para comer*” que alude ao respeito a ter pela fome fisiológica por oposição à fome emocional, bem como a expressão “*das grandes ceias estão as covas cheias*” que direciona para o temor à morte perante os excessos, completam-se com a semântica de “*Para longa vida regra e medida no beber e na comida*” que como se vê em conjunto mostram explícita e implicitamente os perigos desses mesmos excessos. Antão (2009), no estudo sobre a importância dos provérbios na promoção de saúde verificou que em 290 provérbios estudados ligados à saúde, 56,55% encerravam verdades científicas.

Facilmente memorizados, transmitidos de geração em geração, os provérbios preservam as tradições, estilos de vida, conhecimentos empíricos, em síntese a memória cultural de um povo (Chacoto, 2014). Como é que esta memória não operatória se fixa? Através de uma oralidade que aposta na rima! O cérebro gosta de construir puzzles, de organizar pedaços de mensagens que façam sentido e que criem padrões. Esta tipologia de memória é poderosa. Fica guardada de forma perene nos giros hipocámpais e é despertada pelas ocorrências de quotidianos. Esta alusão à tradição oral é referida por Trindade (2005) como resistente aos avanços da comunicação, à força difusora da palavra escrita e ainda da transmissão televisual. Neste sentido, e para este autor, apesar de aparentemente suplantadas por esses meios, a tradição oral é destacada como essencial fonte da socialização dos conhecimentos.

Identificar um alimento ou uma bebida implica abordar três tipos de critérios. O primeiro são as características nutricionais. A seguir os valores higiénicos do alimento em que para ser portador de saúde, não pode conter microrganismos ou qualquer elemento nocivos. Por último, e não menos importante, o prazer proporcionado pelo mesmo, ou seja o que tem a ver com os efeitos psicossensoriais - nomeadamente o contexto, social e situações particulares (Leandro, Leandro e Henriques, 2010). Desde tempos remotos, um elemento fundamental da cultura gastronómica integra a triologia que caracteriza a dieta mediterrânica.

A água, esse sangue...

"A água é o sangue da terra"

Esta curiosa ideia metafórica no provérbio apresenta com simplicidade, o ato de brotar – como decorre nos processos dos pontos de nascentes - e o simbolismo da absoluta necessidade que a

humanidade vive em relação à água. De facto, a vida tal como a conhecemos, não seria possível sem esta dádiva da natureza. A dimensão simbólica da água tem ressaltado basicamente três aspetos: a água como fonte de vida, a água como meio de purificação e a água como centro de regeneração. A água simboliza pureza, fertilidade e vida especialmente quando, em estado de natureza, encontra-se pura, limpa e transparente. (Bruni, 1994). Há uma unanimidade autoral acerca da mais valia do seu consumo, e é mesmo considerada a bebida de eleição, sendo a única indispensável à vida (Breda, 2005). Ela é fundamental para difusão e transporte de nutrientes, para reações químicas vitais, contribuindo com mais de metade do peso do corpo.

A água aparece como origem e veículo de toda a vida: a seiva é água e em certas alegorias tântricas, a água representa prana, o sopro vital. No plano corporal, e por ser também um dom do céu, ela é símbolo universal de fertilidade e fecundidade (Bruni, 1994).

Na Roda dos Alimentos Portuguesa, a água não possui um grupo próprio, mas recomenda-se um consumo de 1,5 a 3 litros diários (Andrade et al., 2003; Franchini et al., 2005).

Também Bruni (1994) refere a biologia para justificar quão imprescindível a água é. Todos os seres vivos precisam dela para viver. Na verdade, todo ser vivo maioritariamente é constituído por água. O nosso corpo contém cerca de 65% de água. O autor exemplifica que um elefante e uma espiga de milho contém cerca de 70% de água. Um tomate contém cerca de 95% de água na sua constituição. Destaca que são necessárias cerca de 270 toneladas de água para fabricar uma tonelada de aço, cerca de 250 toneladas de água para produzir uma tonelada de papel, cerca de dez litros de água para refinar um litro de gasolina e para fabricar um litro de cerveja são necessários dez litros de água. A associação da água à higienização e de pessoas e objetos é uma realidade. A ideia de purificação da água no batismo na religião cristã é disso exemplo.

O provérbio “*a água lava tudo menos a má língua*”, revela a possibilidade em utilizar a água com várias finalidades, mesmo a da hidroterapia, já que diz respeito à matéria, mas não ao nível das cognições. O uso da água como instrumento de purificação ritual é vasto, desde logo pela hipotética capacidade de apagar todas “as manhas”.

E do pão?

“Casa onde não há pão, todos ralham e ninguém tem razão”

Não será de superior propósito – e colocando aqui também a veiculação para os bons costumes religiosos - a mensagem proverbial “*de bom cristão pão e sermão*”? O facto é que o provérbio integra a ideia da assistência eucarística, que no senso comum se insere em valores positivos sociais e o pão. E faz sentido também do ponto de vista científico. Os cereais - matéria prima do pão - fazem parte essencial de uma dieta equilibrada. Integram por excelência o grupo dos cereais, derivados e tubérculos da Roda de Alimentos Portuguesa, e recomenda-se que este grupo de alimentos participe com 28% do peso total de alimentos a ingerir diariamente, correspondendo a 4 - 11 porções/dia de acordo com a idade e o sexo (Franchini et al. 2005). O pão é o produto derivado dos cereais, com uma história milenar assumindo na alimentação uma grande importância não só nutricional mas também cultural, social e religiosa.

De acordo com a legislação portuguesa, este alimento define-se como sendo o produto obtido da amassadura, fermentação e cozedura de várias qualidades de farinha (trigo, centeio, triticale ou milho, estremes ou em mistura) em condições adequadas. A nível nutricional, a sua qualidade depende da taxa de extração da (s) farinha(s), dos cereais selecionados, tipo de processamento utilizado bem como da adição de outros ingredientes como, por exemplo, sementes ou gordura. O pão é uma excelente fonte de hidratos de carbono, complexos na forma de amido (55 a 75%) e curiosamente protetor do ponto de vista da digeribilidade, o que Peres (1991) defende quando diz que os amidos são os glícidos mais bem tolerados, com um processo metabólico entero-hepático-pancreático perfeitamente adaptado e que lhe confere uma posição de destaque entre os nutrientes energéticos. O facto de ser uma boa fonte de vitaminas do complexo B (tiamina, vitamina B6, folatos e niacina), de alguns sais minerais - nomeadamente magnésio, zinco e ferro - e de proteínas (pese

embora com valor biológico inferior às proteínas do leite e da carne), faz sentido este apelo ao seu consumo na semântica proverbial. Todavia, não poderemos deixar de considerar que só contém cerca de 8% de proteínas, com o inconveniente, como outros cereais, de que a lisina e o triptofano se encontram em pequena quantidade, diminuindo o seu valor biológico (Azcona y Fontanillo, 2003), mas não deixa de ser um alimento equilibrado e promotor do desenvolvimento morfológico em geral. A este respeito, vários estudos têm demonstrado que as fibras (constituintes básicos do pão) na dieta diminuem os níveis de gordura total, de gordura saturada e colesterol, possuindo por isso um papel preventivo das doenças cardiovasculares. Além disto, as fibras são fundamentais em processos fisiológicos indispensáveis, tal como a regulação dos hábitos intestinais e a prevenção ou tratamento de várias patologias, como por exemplo a diabetes, a arteriosclerose, cancro do cólon, cólon irritável e diverticulite (Sweeney, 1997; Habr-Gama et al., 2000).

Por estes motivos e pelo seu sabor algo adocicado e o facto de ser um alimento que serve todos os acompanhamentos, o pão é um dos alimentos mais enraizado nos hábitos alimentares das populações como aporte importante de fibras alimentares, apesar de ter diferentes níveis de contributos. Por exemplo, o seu teor em fibras quer solúveis ou insolúveis, depende do grau de refinação das farinhas. De acordo com o INSA (2006) na Tabela de Composição de Alimentos, refere-se que cerca de 100g de pão de trigo, vulgarmente designado por pão "branco", fornece 289 Quilocalorias, 8,4 gramas de proteínas, 2,2 gramas de gordura total e 57,3 gramas de hidratos de carbono disponíveis.

Independentemente de tudo, o pão é de facto um alimento universal, e universalmente recomendado, tanto nas formas proverbiais como científicas.

Do Vinho...

"Vinho e linho só são frios um bocadinho"

O vinho, obtido do néctar da uva é na opinião de Chacoto (2013) considerado a bebida da vida ou da imortalidade e o símbolo do conhecimento e da iniciação, pela embriaguez que provoca. Do ponto de vista técnico, a descrição enológica considera o vinho todo o produto resultante da fermentação alcoólica, total ou parcial, de uvas frescas, esmagadas ou não, ou do seu mosto, produzido segundo os processos tecnológicos admitidos por lei. Todavia do ponto de vista do senso comum é também visto como um símbolo de misticismo e religiosidade, tal como demonstram as expressões "dádiva de deuses", e "essência da própria vida" atribuídas a este produto (Instituto da Vinha e do Vinho; IP). Uma outra perspetiva, a componente antropológica, revela que desde a antiguidade - de acordo com o sentido das respetivas divindades - se assume uma atribuição positiva ou negativa ao vinho: consoante o álcool elevava a consciência ou pelo contrário a animalizava, assim o vinho era glorificado, recomendado ou proibido, sendo sempre associado a posições ambivalentes e contraditórias. Geralmente, antes como hoje, a embriaguez resultante do consumo excessivo, era e é condenada e sempre se veio considerando que o álcool perturbava a razão e fazia transgredir as leis... conjunto de consequências que o tornaram desaconselhado no caso particular da gravidez (Sousa, Pinto, Sampaio, Nunes, Baptista, Marques, 2007).

Associado à alimentação ou como forma de evasão ou sinal de hospitalidade, o vinho está presente em múltiplas circunstâncias da vida do homem. De novo se verifica a fusão de contextos - aqui a sazonalidade e o consumo de fruta de época - nos provérbios como "*No dia de S. Lourenço vai à vinha e enche o lenço*" que é anunciador do amadurecimento dos primeiras bagos de uvas que continua por todo o mês de Agosto, e no que se percebe e revê em "*Nem Inverno sem capa nem Verão sem cabaça*", que alude ao pós fabrico do vinho, e portanto ao seu usufruto. A alusão a que o "*O vinho faz bom sangue*", pese embora a sua não total verdade, e "*com pão e vinho se anda o caminho*", enfatizam o seu valor nutritivo, facto provado, já que apesar de não ser um nutriente, o álcool fornece calorias (1g de álcool fornece cerca de 7 calorias) para poderemos desenvolver atividades. Os conteúdos dos provérbios como "*jantares muito regados têm sempre muitos convidados*" e "*Vinho, azeite e amigo o mais antigo*" remetem-nos para os aspetos do relacionamento humano, como a socialização e a seleção que fazemos para sociabilizarmos, o que vem corroborar os autores já atrás citados, quando salientam a associação desta bebida ao convívio, integrando uma

refeição ou um momento de lazer. Conduzem o homem a estados de euforia, fazendo-o esquecer temporariamente as vicissitudes da vida quotidiana, e deixando-o mais comunicativo e desinibido. O vinho é presença assídua para não dizer quase obrigatória nas festas públicas ou privadas.

Sob o ponto de vista nutricional, os principais constituintes são: água, etanol, açúcares, minerais (potássio, fósforo, magnésio, cálcio, sódio, silício, ferro, manganês, zinco, cobre, níquel, molibdênio, cromo, cobalto), vitaminas (ácido pantotênico, nicotinamida, vitamina B2, B6, biotina, ácido fólico), ácidos orgânicos (lático, tartárico, acético, málico entre outros), amins bioativas (histamina, betafeniletilamina, tiramina), e traços de proteínas (Scheleier, 2004).

De acordo com evidências recentes, o consumo moderado de vinho, principalmente vinho tinto, confere proteção contra doenças cardiovasculares, o que se deve à presença de compostos fenólicos. Estes compostos apresentam uma ação anti-inflamatória desencadeada pela inibição das enzimas associadas aos processos inflamatórios. Em consequência destas propriedades, o vinho reduz a incidência de diversas patologias, principalmente as doenças cardiovasculares. No entanto o seu consumo confina-se a pessoas que não apresentem contra-indicações na sua ingestão, não devendo os homens exceder 2 copos pequenos /dia e as mulheres 1 copo dia. (Serra Majem, 2002; Souza & Maia, 2003).

O consumo excessivo de álcool representa um elevado impacto para a saúde e gera elevados custos relacionados com os cuidados de saúde, segurança e ordem pública, e, conseqüentemente um impacto negativo sobre o desenvolvimento económico e a sociedade em geral. O consumo abusivo de álcool é um determinante da saúde central e uma das principais causas de mortes prematuras e evitáveis. Dentro das doenças mais associadas com consumo abusivo de álcool estão as doenças hepáticas e o cancro existindo uma forte associação entre a incidência de cancro do trato digestivo superior tais como cavidade oral, faringe, esófago e laringe, incidência de doenças hepáticas e o consumo de álcool (Andrade & Oliveira, 2009). E mais uma vez a sabedoria popular vem a este propósito, corroborar os resultados científicos ao dizer-nos que "*vinho, tabaco e aguardente transforma o são em doente*" e do ponto de vista da capacidade cognitiva embutida pelo efeito do álcool, evidencia que "*Onde entra o vinho sai a razão*" pois a perda da capacidade crítica está comprometida.

Achados paremiológicos

Tendo por base os três critérios de referenciação do alimento ou bebida de Leandro, Leandro e Henriques (2010) apresentam-se no quadro I, as referências destes elementos utilizados em diferentes contextos e com objetivos distintos. Constata-se que relativamente aos aspetos sociais e sensoriais são os provérbios relativos ao vinho aquele aparecem com maior expressividade. Embora o vinho não seja considerado um nutriente a cultura proverbial considera-o como tal, associando-o a outros nutrientes.

A água, elemento fundamental nos seres vivos, integra na sua maioria o discurso paremiológico ligado à segurança alimentar e a sua importância na higienização em geral. O pão, tal como o encontrado na pesquisa efetuada, no que se refere a combinação de vários outros nutrientes, e assume também pela sabedoria popular, uma ênfase superior aos aspetos nutricionais.

Quadro I- Aspetos abordados pelos provérbios relativamente à água, pão e vinho

Elementos	Aspetos Nutricionais / Saúde	Higiene / Segurança Alimentar	Aspetos Sociais e Sensoriais
Água	<p>"A água é o sangue da terra" "Água quente, saúde para o ventre" "Água fervida, tem mão na vida" "A água com que no Verão se há-de regar, em Abril há-de ficar" "A água de Junho, bem chovidinha, na meda faz farinha" "A água de nevão dá pão; a do trovão em parte dá e em parte não" Quem vinho não tem água bebe</p>	<p>Águas paradas cautelas com elas Água estancada, água envenenada Água que hei-de beber deixai-a correr Água corrente, água inocente Água danificada fervida ou coada Água fria lava e cura Água corrente não mata gente Água de lagoa não é boa Água corrente esterco não consente Água detida má para bebida Água silenciosa é sempre perigosa</p>	<p>Só percebemos o valor da água depois que a fonte se seca A água lava tudo menos a má-língua Se queres ter um corpo são, lava-te com água e sabão A água não empobrece nem envelhece</p>
Pão	<p>Pão com pão, é comida de tontos Comida sem pão é comida de lambão Carne que baste, vinho que farte e pão que sobre Uvas pão e melão é sustento de nutrição Pão duro, caldo de uvas, salada de carne e deixa a medicina Pão quente pede azeite Na falta de pão, tostas são boas Carne que baste vinho que farte, pão que sobre</p>		<p>Onde não há fome não há pão duro</p>
Vinho	<p>Comer carne de ontem, peixe de hoje, vinho do outro verão fazem o homem são Carne que baste, vinho que farte e pão que sobre Bebe leite e bebe vinho e de velho estarás como um "ninho" Vinho doce bebe-se como se nada fosse Azeite e vinho bálsamo divino Carne que baste vinho que farte, pão que sobre Um copo de vinho por dia, mantém o médico à distância Bebe para teres sangue / O bom vinho faz bom sangue Quem come sopa com vinho, de velho se faz menino O bom vinho faz bom sangue</p>	<p>Carne branda e vinho puro alimento seguro Antes embebedar que constipar Afoga-se mais gente em vinho do que em água As bebidas fortes fazem os homens fracos</p>	<p>Vinho, mulheres e tabaco põem um homem fraco O bom vinho de si é padrinho Nada escapa aos homens senão o vinho que as mulheres bebem O pródigo e o bebedor de vinho nunca têm casa nem moinho Quando a cachaça desce as palavras sobem Vinho e mulher levam o homem a perder Quem é amigo do vinho, de si mesmo é inimigo Quando o vinho desce as palavras sobem. Deitar em vinhas, acordar em fontes Vinho, azeite e amigo o mais antigo Abafa-te, avinha-te e abifa-te Afoga-se mais gente em vinho do que em água Antes embebedar do que constipar Baco, tabaco e Vénus reduzem o homem a cinzas Cada bucha sua pinga Se bebes demais troças e cais Se bebes para esquecer paga antes de beber Vinho e mouro não é tesouro Três coisas mudam um homem, a mulher o estudo e o vinho Bebe o vinho e deixa-o antes que ele se ria de ti Beber para esquecer Bebidas forte homens fracos Bebeu, jogou, furtou: beberá, jogará, furtará Onde entra o vinho sai o saber É louco o conselho de quem bebeu Cachaceiro não tem segredo Porco fresco e vinho novo, cristão morto Água como boi, vinho como rei O bebedor valente, passa de vinho a aguardente</p>

Considerações Finais

"Ao teu amigo e ao teu vizinho, o teu melhor pão e o melhor vinho"

Desde o ponto de vista socio antropológico até às concepções mais atuais de civismo e gestão de relações humanas, não há neste provérbio qualquer espaço semântico de contrariedade. Esta viagem através da paremiologia é em si mesma o reconhecimento de que a ciência pode e deve também partir da praxis e da empírica para o laboratório de análise.

Partiu-se de dois objetivos, um primeiro que concretamente se dividia numa triangulação de propósitos específicos: inicialmente reconhecer as expressões proverbiais acerca da água, do pão e do vinho; além disto, seria conhecer a relação do conteúdo destas expressões com as práticas culturais alimentares e por fim reconhecer todos estes contributos para a manutenção dessa cultura. Este objetivo foi concretizado. O segundo objetivo seria encontrar relação entre as expressões proverbiais e quaisquer dados científicos que eventualmente as corroborassem. Este objetivo também foi concretizado.

Mas houve algo mais. A magia de encontros de multicontextos num apurado sentido de promoção de saúde. A rima e a metáfora. O sabor e o som dos fonemas. Esta fusão de elementos encontram-se com os elementos científicos corroborantes. E tornam-se verdade aplicável com resultados educativos e positivos. Estes elementos são a essência das linguagens e imagens proverbiais. Esta forma de aprender a vida, poderia ser aplicável em educação.

Pontuando um exemplo, para o significado de aplicação educativa, assumam-se que se torna fácil aprender através do dito "*Vinho pela cor, pão pelo sabor*" quais as características elegíveis para analisar estes elementos; reconheça-se que na rima de "*A água de nevão dá pão; a do trovão em parte dá e em parte não*" se aprende sugestivamente um conjunto de elementos da biologia, e, nomeadamente do ciclo da água; e por fim reconheça-se também que uma boa discussão ético-deontológica poderia começar com "*Dinheiro compra pão, não compra gratidão*" e como esta fusão de ideias permite o fórum em sala de aula.

Para concluir, constatou-se que a grande área de aplicação proverbial é a saúde. Não a única mas é a dominante. Todavia deixamos um sugestivo apontamento para pais e educadores. Deixem os meninos comer pão, mas pão fresco... é que já diz o ditado que "*Pão mole, a rir se engole*". E eis como o provérbio nos faz pensar que não basta dar espaço para aprender a comer, é preciso também dar espaço para viver com satisfação essa aprendizagem. O povo não saberia que existiria Thorndike e as suas leis de aprendizagem, mas o facto é que a semântica do provérbio as integra.

Referências Bibliográficas

Andrade A.G.; Oliveira L.G. (2009). *Principais consequências em longo prazo relacionadas ao consumo moderado de álcool*. in Andrade AG, Anthony JC & Silveira CM (Eds) *Álcool e as suas consequências: uma abordagem multiconceitual*. Editora Manole Ltda. - Tamboré, Brasil, p. 37- 67.

Antão, C. (2009). *A importância dos provérbios na promoção de saúde*, tese de doutoramento apresentada à Universidade da Estremadura.

Breda, J. (2010). *Problemas Ligados ao Álcool em Portugal: Contributos para uma estratégia compreensiva*, tese de doutoramento apresentada à Faculdade de Nutrição e Alimentação do Porto

Bruni, J.C. (1994). A água e a vida, *Tempo social*, ida. *Tempo Social; Rev. Sociol. USP*, S. Paulo, 5 (1-2): 53-65

Chacoto, L.(2014) A dieta mediterrânica nos provérbios portugueses, *Paremia*, 23: 2014, pp. 163-174.

INSA (2006). *Tabela de Composição de Alimentos*, Lisboa: INSA

- Jackson, R., S. (2000). *Wine Science- Principles, practice, perception*. 2ª Edição, Academic Press, San Diego, Califórnia, EUA, p.649.
- Leandro, M. E.; Leandro, A.S.S. e Henriques, V.B. (2010). Alimentação familiar: os fabulosos odores, (dis)sabores e saúde. *Sociologia, Problemas e Práticas*[online], n.62, pp. 57-80. ISSN 0873-6529.
- Obelkevich, J. (1997). Provérbios e história social. In P. Burke & R. Porter (Orgs.), *História social da linguagem* (pp. 43-81). São Paulo: Editora da UNESP.
- Serra-Majem, et al (2004). Does the definition of the Mediterranean diet need to be updated? *Public Health Nutrition*, 7 (7): 927-929
- Schleier R. (2004). Constituintes fitoquímicos de *Vitis vinifera* L. (uva). Monografia apresentada para obtenção do título de Especialista em Fitoterapia no IBEHE / FACIS. IBEHE.
- Sousa, A ;Pinto, A; Sampaio, D.; Nunes, E.; Baptista, M. I. M.; Marques, P., (2007). *Consumo de Substâncias Psicoactivas e Prevenção em Meio Escolar*, Lisboa: Ministério da Educação
- Souza, P., H., S., N., M., H. & Maia, G., A. (2003). Componentes funcionais nos alimentos. *Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos*, 37, pp. 127- 135.
- Trindade, Z. A. (2005). Comunicação e socialização do conhecimento: o boato e a fofoca como objeto de estudo das representações sociais. In D. C. Oliveira & P. H. F. Campos (Orgs.), *Representações sociais, uma teoria sem fronteiras* (pp. 72-89). Rio de Janeiro: Ed. Museu da República.

ESTRUTURA E ATIVIDADE IMUNOESTIMULADORA DOS POLISSACARÍDEOS PRESENTES EM EXTRATOS AQUOSOS DE INFLORESCÊNCIAS SECAS DE *P. TRIDENTATUM*

STRUCTURE AND IMMUNOSTIMULATORY ACTIVITY OF POLYSACCHARIDES FROM THE AQUEOUS EXTRACTS OF *P. TRIDENTATUM* DRIED INFLORESCENCES

V.M.R. Martins

CIMO, Escola Superior Agrária de Bragança, Bragança, Portugal.
QOPNA, Departamento de Química, Universidade de Aveiro, Aveiro, Portugal.
E-mail: vmartins@ipb.pt

M.T. CRUZ

Centro de Neurociências e Biologia Celular de Coimbra, Coimbra, Portugal.
Faculdade de Farmácia, Universidade de Coimbra, Coimbra, Portugal.

I. FERREIRA

Centro de Neurociências e Biologia Celular de Coimbra, Coimbra, Portugal.
Faculdade de Farmácia, Universidade de Coimbra, Coimbra, Portugal.

M.A. COIMBRA

QOPNA, Departamento de Química, Universidade de Aveiro, Aveiro, Portugal.

RESUMO

As inflorescências secas da carqueja (*P. tridentatum* L.) são utilizadas na preparação de extratos aquosos que, de acordo com a tradição popular, possuem propriedades terapêuticas. Durante a preparação dos extratos ocorre a extração de compostos bioativos, tais como polissacarídeos. O presente trabalho pretende determinar o tipo de polissacarídeos presente nos extratos e avaliar o seu possível contributo para as respetivas propriedades terapêuticas. Procedeu-se à extração, caracterização estrutural e avaliação da atividade imunoestimuladora dos polissacarídeos presentes nos extratos. Foi detetada uma mistura de polissacarídeos, nomeadamente polissacarídeos pécticos, arabinogalactanas do Tipo-I e II, galactomananas e xiloglucanas, que apresenta atividade imunoestimuladora em macrófagos e que poderá contribuir para as propriedades terapêuticas atribuídas pela medicina popular a estes extratos.

ABSTRACT

The dried inflorescences of *Pterospartum tridentatum* L. are used in the preparation of water extracts that, according to the popular tradition, possess therapeutic properties. Bioactive compounds, such as polysaccharides, are extracted during the preparation of these extracts. This work intends to disclose the polysaccharides present in the extracts and also to assess their possible contribute to the therapeutic properties attributed to these extracts. The polysaccharides were extracted, structurally characterized and their immunostimulatory activity was evaluated. A mixture of polysaccharides composed of pectic polysaccharides, Type-I and Type-II arabinogalactans, galactomannans and xyloglucans was detected. This mixture exhibited a macrophage immunostimulatory activity that might contribute to the therapeutic properties that are attributed by the traditional medicine to these extracts.

1. Introduction

Pterospartum tridentatum (L.) Willk. (*Fabales* order) is a broom like Iberian shrub of the *Fabaceae* family that is very common in the Portuguese northeastern region of Trás-os-Montes, where is known as “carqueja”. According to the popular tradition, the inflorescences of *P. tridentatum* inflorescences, picked during early spring and subsequently dried for the preparation of hot water extracts, provide protection against various health disorders, such as type 2 diabetes, influenza and hypertension (Carvalho, 2010; Neves *et al.*, 2009; Vitor *et al.*, 2004).

Biologically active compounds, such as polysaccharides, are extracted during the preparation of hot water extracts and can therefore contribute to the therapeutic properties attributed by the traditional medicine to the *P. tridentatum* dried inflorescences extracts. Several studies have highlighted the importance of polysaccharides as immunomodulators (Tzianabos, 2000; Paulsen and Barsett, 2005; Schepetkin and Quinn, 2006; Ramberg *et al.*, 2010; Ferreira *et al.*, 2015), however the polysaccharide components of the hot water extracts from *P. tridentatum* dried inflorescences remain unknown. Therefore, this study will evaluate the type of polysaccharides present in these hot water extracts and also assess their immunostimulatory activity and possible contribution to the therapeutic properties reported by the traditional medicine.

2. Materials and methods

2.1. Plant material, preparation of the hot water extracts (HWE) and high molecular weight material (HMWM)

The inflorescences of *P. tridentatum* were collected in early spring in the scrubland near Bragança, North-eastern Portugal. Subsequently, the collected inflorescences were dried in a dark place at room temperature, simulating general conditions of traditional folk use. A voucher specimen was deposited in the Escola Superior Agrária de Bragança Herbarium (BRESA). The hot water extracts (HWE) were prepared by the decoction with boiling water of the *P. tridentatum* dried inflorescences (0.03 g/mL), during a total of 2 h. Subsequently, the resulting liquid was filtered through a glass fiber filter (Whatman GF/C), concentrated, dialysed (cut-off 12-14 kDa) and freeze-dried to obtain the high molecular weight material (HMWM).

2.2. Ethanol precipitation

The HMWM was dissolved in distilled water (10.0 mg/mL), the solution was stirred for 1 hour at room temperature and centrifuged at 24400 g for 20 minutes at 4 °C. The cold water insoluble residue obtained (WI_{ppt}) was suspended in distilled water, frozen, and freeze-dried. Absolute ethanol was added (50% ethanol, assuming additive volumes) and left for 1 hour at 4 °C. This solution was then centrifuged, and the precipitate obtained (Et_{50}) was removed by centrifugation. Absolute ethanol was added to the supernatant (75% ethanol, assuming additive volumes), and the resulting solution was left for 1 hour at 4 °C, and centrifuged. The precipitate obtained (Et_{75}) was removed from the supernatant solution (SN). In order to completely remove the ethanol, each precipitate was dissolved in distilled water, rota-evaporated and freeze-dried.

2.3. Anion exchange chromatography

Anion exchange chromatography on DEAE-Sepharose FF (Pharmacia), was performed on a 100 × 1.6 cm column (XK 100/16, Pharmacia), at a flow rate of 0.5 mL/min. The samples were suspended in 50 mM potassium phosphate buffer pH 6.5 (1.0 mg/mL). The samples were sequentially eluted in the same phosphate buffer, and buffer with 0.125, 0.250, 0.500, and 1.000 M NaCl. Fractions (3.0 mL) were collected and assayed for sugars, according to a modification of the Dubois method (Coimbra *et al.*, 1996). The fractions of interest were pooled, dialysed and freeze-dried.

2.4. Sugar and linkage analysis

Neutral sugars were determined by gas chromatography after acid hydrolysis release and conversion to the corresponding alditol acetates, as described by Nunes and Coimbra (2002). Hexuronic acids were determined colorimetrically by a modification of the Blumenkrantz and Asboe-Hansen method (Blumenkrantz and Asboe-Hansen, 1973). The linkage analysis was performed by methylation of the polysaccharides in order to obtain partially methylated alditol acetates that were subsequently analyzed by gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS), as described by Nunes and Coimbra (2001). Previously methylated samples were carboxyl reduced by a modification of the Lindberg and Lönngren method, as described by Coimbra *et al.* (1996).

2.5. Macrophage immunostimulatory activity

The macrophage immunostimulatory activity, expressed as nitric oxide production, was evaluated through the assessment of the nitrite accumulation in the Raw 264.7 macrophage cell line culture supernatants using a colorimetric reaction with the Griess reagent (Green *et al.*, 1982). Briefly, 170 μ L of culture supernatants were diluted with equal volumes of the Griess reagent [0.1% (w/v) N-(1-naphthyl)-ethylenediamine dihydrochloride and 1% (w/v) sulphanilamide containing 5% (w/v) H_3PO_4], and maintained during 30 min. in the dark. The absorbance at 550 nm was measured using an SLT ELISA automatic microplate reader. Culture medium was used as blank and nitrite concentration was determined from a regression analysis using serial dilutions of sodium nitrite as standard.

2.6. Cell viability

Assessment of metabolically active cells was performed using 3-(4,5-dimethylthiazol-2-yl)-2,5-diphenyl tetrazolium bromide (MTT) reduction colorimetric assay, as described by Mosmann (1983).

2.7. Statistical analysis

The macrophage immunostimulatory activity results are expressed as the mean \pm standard deviation from three independent experiments. When comparing the effect of different treatments to non-stimulated (Ctrl.) or to LPS-stimulated cells (LPS) one-way ANOVA followed by Dunnett's test was used. Comparison between assays using distinct extract concentrations was performed by one-way ANOVA followed by Tukey's HSD test. All statistical tests were applied using GraphPad Prism, version 5.02 (GraphPad Software, San Diego, CA, USA), with a significance level of $p < 0.05$.

3. Results and discussion

The hot water extracts of *P. tridentatum* dried inflorescences were dialysed in order to remove the low molecular weight compounds, therefore obtaining the high molecular weight material (HMWM), which contains the polysaccharides. The polysaccharides were subsequently fractionated according to their solubility in aqueous ethanol solutions. The mass yield, total sugars content and monomeric composition of each fraction was determined and is presented in **Table I**.

Table I- Mass yield, total sugar content and monosaccharide composition of the various fractions obtained from the ethanol precipitation of the HMWM and anion exchange chromatography of the Et₇₅ fraction from the HWE of *P. tridentatum* dried inflorescences.

	Yield ^a (mass%)	Total Sugar (mass%)	Monosaccharide Composition (mol %)							
			Rha	Fuc	Ara	Xyl	Man	Gal	Glc	UA
HMWM		42.0	0.9	0.0	4.7	1.3	7.2	7.5	32.7	46.0
WI _{ppt}	16.0	26.8	2.4	0.0	2.3	0.8	1.3	4.9	73.4	15.0
Et ₅₀	31.9	91.5	0.5	0.3	3.2	1.1	1.7	6.2	6.5	80.5
Et ₇₅	26.5	58.2	1.0	0.5	4.4	2.4	23.6	13.6	24.2	30.3
A	73.3	85.3	0.0	0.0	3.0	2.6	26.1	11.8	15.1	41.3
B	14.5	62.1	1.9	0.2	11.1	0.6	1.4	14.6	2.3	67.7
C	5.4	31.5	3.5	0.1	13.0	1.0	2.8	15.6	11.9	52.1
D	6.8	27.7	2.3	0.0	10.0	1.3	4.5	15.3	30	36.6
SN	25.5	24.8	0.9	0.5	8.8	1.3	4.0	4.3	65.6	14.6

^a - expressed relatively to HMWM recovered in the fractionation procedure.

The Et₅₀ and Et₇₅ fractions were the richest in carbohydrate material (91.5 and 58.2%, respectively) and also the most abundant (31.9 and 26.5%, respectively). The SN and WI_{ppt} fractions were the least abundant (25.5 and 16.0%, respectively) and the poorer in carbohydrate material, each one comprising approximately 25% of sugar material. These results show that approximately 53% of the polysaccharides present in the recovered HMWM precipitated in 50% ethanol aqueous solutions, while only 28% precipitated in 75% ethanol aqueous solutions.

The polysaccharides recovered in the Et₅₀ and Et₇₅ fractions exhibited a monomeric composition rich in UA, suggesting the presence of pectic polysaccharides in both fractions. The proportion of UA residues detected in the Et₅₀ fraction was higher than the detected in the Et₇₅ fraction, suggesting that the polysaccharides that precipitated in 50% ethanol aqueous solutions were more charged than those that precipitated in 75% ethanol aqueous solutions. It is also possible that the polysaccharides that precipitated in 75% ethanol aqueous solutions might exhibit lower molecular weight, which would render them more soluble in ethanol aqueous solutions. The presence of lower molecular weight polysaccharides could result from β -elimination reactions of pectic polysaccharides. These reactions have been reported to occur in neutral or alkaline solutions, being favoured in methyl esterified pectic polysaccharides (Albersheim et al., 1960). However, Keijbets and Pilnik (1974) have found that β -elimination could also occur in slightly acidic pectin solutions (pH 6.1) boiled for 30 minutes, which are conditions similar to those used in the present study for the preparation of the hot water extracts. Particularly for the Et₇₅ fraction, it was also possible to detect significant proportions of neutral sugar residues, such as mannose (23.6%), glucose (24.2%) and galactose (13.6%), suggesting that besides the pectic polysaccharides, significant amounts of other types of polysaccharides might have precipitated in 75% ethanol aqueous solutions.

In order to try to separate the polysaccharides that seemed to be present in the Et₇₅ fraction based on their charge, an additional fractionation by anion exchange chromatography on DEAE-Sepharose FF was performed. The fractionation procedure yielded one not retained neutral fraction (A), eluted with buffer, and three retained acidic fractions (B, C and D), eluted with buffer containing 0.125, 0.250, and 1.0 M NaCl, respectively. The mass yield, total sugars content and monomeric composition of each fraction was determined and is presented in **Table I**. The neutral Et₇₅A fraction was the most abundant, comprising 73.3% of the HMWM recovered, and the richest in carbohydrate material,

containing 85.3% of carbohydrate material. The carbohydrate material recovered in the Et₇₅A fraction contained 41.3% of UA residues together with lower proportions of Man (26.1%), Glc (15.1%) and Gal (11.8%) residues. The less abundant Et₇₅B, Et₇₅C and Et₇₅D acidic fractions, which comprised 14.5, 5.4 and 6.8% of the HMWM recovered, respectively, also exhibited carbohydrate material contents lower than the neutral Et₇₅A fraction: 62.1% for the Et₇₅B fraction, 31.5% for the Et₇₅C fraction and 27.7% for the Et₇₅D fraction. The carbohydrate material recovered in the acidic Et₇₅B, Et₇₅C and Et₇₅D fractions exhibited a similar monomeric composition, comprising significant proportions of UA residues mixed with lower proportions of Ara and Gal residues.

The previous results evidenced that most of the polysaccharides that precipitated in 75% ethanol aqueous solutions were recovered in the neutral fraction. Moreover, considering that the Et₇₅A fraction was the most abundant and also the richest in carbohydrate material, it can be inferred that the majority of the Gal, Glc, Man and UA residues, which were the most abundant in the Et₇₅ fraction, were recovered in the neutral fraction. Therefore, in order to determine what type of carbohydrate material, besides the pectic polysaccharides, were precipitated in the 75% ethanol aqueous solutions, the material recovered in the Et₇₅A fraction was methylated and the results for the neutral sugars are shown in **Table II**.

Table II- Deduced linkages from the methylation analysis of the neutral Et₇₅A fraction obtained from the HWE of *P. tridentatum* dried inflorescences.

Deduced Linkage	Molar %
1,2,4-Rhap	0.2
Total	0.2^a(0.0)^b
T-Fucp	0.2
Total	0.2(0.0)
T-Araf	1.5
1,2-Araf	0.3
1,3-Araf	0.5
1,5-Araf	1.6
1,3,5-Araf	0.2
Total	4.1(5.1)
T-Xylp	2.4
1,2-Xylp	1.0
1,4-Xylp	1.1
1,2,4-Xylp	0.5
Total	5.0(4.6)
T-Manp	1.5
1,4-Manp	27.7
1,2,4-Manp	1.9
1,3,4-Manp	3.5
1,4,6-Manp	9.5
Total	44.1(44.5)
T-Galp	9.5
1,2-Galp	0.2
1,3-Galp	0.7
1,4-Galp	5.0
1,6-Galp	2.9
1,3,6-Galp	1.4
Total	19.7(20.1)
T-Glcp	1.3
1,3-Glcp	0.4
1,4-Glcp	18.1
1,6-Glcp	0.3
1,2,4-Glcp	1.8
1,3,4-Glcp	0.6
1,4,6-Glcp	3.4
Total	25.9(25.7)

molar % obtained through: ^a linkage analysis, and ^b sugar analysis

Galactosyl residues in various linkages, namely (1→3)-, and (1→3,6)-Galp, were detected in the Et₇₅A fraction, evidencing the presence of type II arabinogalactans (AG-II). Terminal-, and (1→6)-

Galp residues, frequently reported as AG-II components were also detected. The detection of arabinosyl residues, preferentially present as terminally- and (1→5)-linked, all in furanosidic form, also suggests the presence of AG-II (Fischer *et al.*, 2001). Other residues, that also have been reported in fractions containing AG-II, were also detected, reinforcing the presence of these structures, namely (1→2)-, (1→3)-, and (1→3,5)-Araf (Nergard *et al.*, 2005; Togola *et al.*, 2008; Grønhaug *et al.*, 2010). The detection of (1→4)-Galp residues suggests the presence of type I arabinogalactan (AG-I) structures, which have been reported in the water extracts of diverse plants with therapeutic properties (Samuelsen *et al.*, 1996; Inngjerdingen *et al.*, 2007, 2008). The AG-I structures are usually reported as pectic polysaccharides side chains, while AG-II may occur as side chains of pectic polysaccharides or in a complex family of proteoglycans known as arabinogalactan-proteins (Ferreira *et al.*, 2015).

The detection of relevant proportions of (1→4)-GlcP, together with the non-detection of starch by the iodine assay, suggests that at least some of the (1→4)-GlcP residues that were detected are present as xyloglucan components. The presence of these polysaccharides has been reported in the water extracts of various *Fabaceae* vegetable species (Rosário *et al.*, 2011). Also, the presence of mannosyl residues, mainly detected as (1→4)-Manp and (1→4,6)-Manp residues, evidences the presence of mannans. The detection of similar proportions of (1→4,6)-Manp and T-Galp residues is compatible with the presence of galactomannans. Galactomannans are polysaccharides with a backbone composed by (1→4)-Manp residues that are substituted at O-6 by single Galp residues (Nunes and Coimbra, 2001). The galactomannans exhibited a substitution degree, which can be evaluated through the value of the (1→4,6)-/(1→4)-Manp ratio, of 0.34. This value is similar to those of mannans extracted from non-conventional sources, such as *Gleditsia triacanthos*, which presented a ratio of 0.32 (Cerqueira *et al.*, 2011). Mannans with lower substitution degree values have been extracted from the coffee infusion, spent coffee grounds, and *Aloe vera* (Nunes *et al.*, 2006; Simões *et al.*, 2010, 2012), which presented values of 0.04, 0.09, and 0.09, respectively.

The sugar and linkage analysis of Et₇₅A fraction allowed to detect the presence of pectic polysaccharides mixed with AG-I and AG-II structures, galactomannans and xyloglucans in the HWE of *P. tridentatum* dried inflorescences. The effect of the fraction Et₇₅A isolated from the HWE of *P. tridentatum* dried inflorescences on RAW 264.7 macrophage cellular viability was evaluated by the 3-(4,5-dimethylthiazol-2-yl)-2,5-diphenyl tetrazolium bromide (MTT) assay and the obtained results are shown in **Figure 1**. The results showed that for fraction concentrations comprised between 5 and 200 µg/mL, the macrophage cellular viability was similar and always higher than 75%, as happened for the control and LPS-induced macrophages. This evidences that over the entire concentration range tested, the Et₇₅A fraction had no cytotoxic effects on the macrophages.

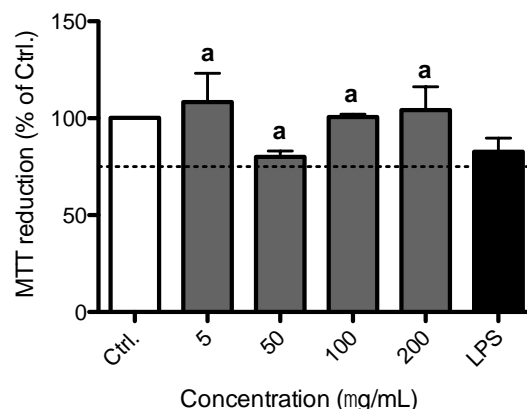


Figure 1- Influence of the Et₇₅A fraction isolated from the *P. tridentatum* HWE on the macrophage cellular viability. LPS-induced (LPS) and non-stimulated (Ctrl.) macrophages were used as positive and negative controls, respectively. (* compared to Ctrl.; # compared to LPS; different letters denote significant differences between assays using distinct extract concentrations; $p < 0.05$).

The immunostimulatory activity of the mixture of polysaccharides detected in the Et₇₅A fraction was evaluated through the assessment of the accumulation of nitrite, which is the stable end product of NO, in the RAW 264.7 macrophage cells supernatant and the results are shown in **Figure 2**.

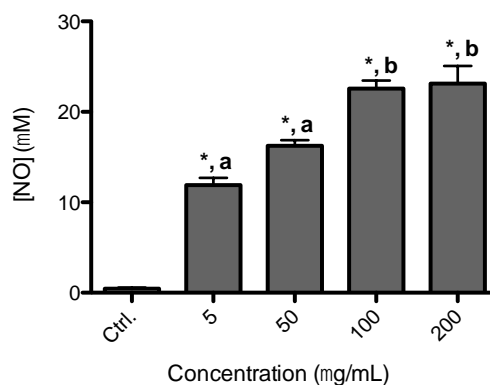


Figure 2- Influence of the Et₇₅A fraction isolated from the *P. tridentatum* HWE on macrophage NO production. Non-stimulated (Ctrl.) macrophages were used as negative control. (* compared to Ctrl.; different letters denote significant differences between assays using distinct extract concentrations; $p < 0.05$).

When the macrophages were stimulated with concentrations of the Et₇₅A fraction that ranged from 5 to 200 μ g/mL, an increase in the macrophage NO production, relatively to the control, was registered, evidencing the macrophage immunostimulatory activity of the Et₇₅A fraction. In order to clarify the contribution of the various polysaccharides detected in the Et₇₅A fraction to the macrophage immunostimulatory activity, the Et₇₅A fraction was submitted to various treatments and the NO production of the resulting fractions was evaluated. The Et₇₅A fraction was submitted to a saponification treatment, which promotes de-acetylation, and the results for the macrophage NO production of the resulting Et₇₅A-sap are shown in **Figure 3**.

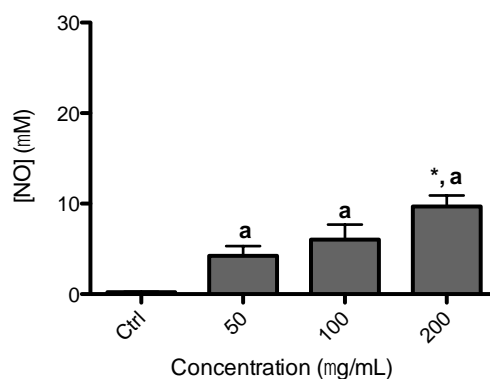


Figure 3- Influence of the Et₇₅A-sap resulting from the saponification treatment of the Et₇₅A fraction isolated from the *P. tridentatum* HWE on macrophage NO production. Non-stimulated (Ctrl.) macrophages were used as negative control. (* compared to Ctrl.; different letters denote significant differences between assays using distinct extract concentrations; $p < 0.05$).

The results showed an increase in NO production relatively to the control for the different extract concentrations assayed, evidencing that the Et₇₅A-sap fraction possessed a macrophage immunostimulatory activity. However, the observed macrophage NO production was lower than the registered for the unsaponified Et₇₅A fraction. Through mass spectrometry analysis (data not shown) it was possible to evidence that the galactomannans detected in the HWE of *P. tridentatum* dried inflorescences were acetylated. The acetylation has been reported as an important structural feature in the expression of mannans immunostimulatory activity (Karaca *et al.*, 1995; Simões *et al.*, 2009, 2012). Thus, it seems plausible to considerer that the acetylation contributed to the macrophage

immunostimulatory activity of the galactomannans from *P. tridentatum* dried inflorescences decoctions.

However, the saponified Et₇₅A-sap fraction still exhibited significant immunostimulatory activity, suggesting that the presence of the pectic polysaccharides, along with both AG-I and AG-II, and xyloglucans may have contributed for the remaining immunostimulatory activity registered. In fact, the contribution of AG-I (Inngjerdingen, 2008) and AG-II (Sakurai *et al.*, 1998) structures to the macrophage immunostimulatory activity of plant HWE has been reported. Also, studies have evidenced the importance of storage xyloglucans, isolated from some *Fabaceae*, which is also the botanical family of *P. tridentatum*, as macrophages activators (Rosário *et al.*, 2008, 2011). The Et₇₅A fraction was also submitted to a saponification treatment followed by an *endo*-polygalacturonase digestion and the resulting digestion products were fractionated in Bio-Gel P30. A high molecular weight (Et₇₅A-I) and a low molecular weight (and Et₇₅A-II) fraction were isolated and their macrophage immunostimulatory activity was evaluated and is presented in **Figure 4**.

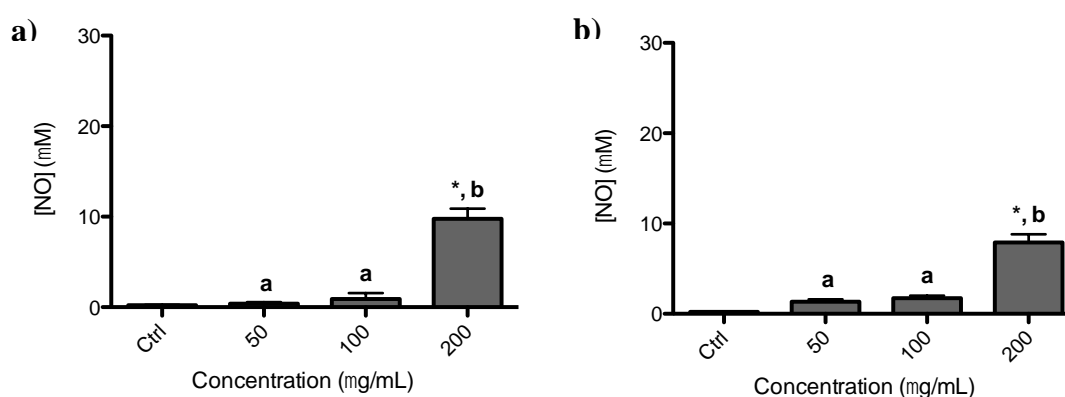


Figure 4- Influence of the **a)** Et₇₅A-I and **b)** Et₇₅A-II fractions isolated from the *P. tridentatum* HWE on macrophage NO production. Non-stimulated (Ctrl.) macrophages were used as negative control. (* compared to Ctrl.; different letters denote significant differences between assays using distinct extract concentrations; $p < 0.05$).

For both Et₇₅A-I and Et₇₅A-II fractions, it was observed that when the macrophages were stimulated with 50 and 100 µg/mL, the macrophage immunostimulatory activity was similar to the registered for the non-stimulated macrophages and negligible when compared to the registered for macrophages stimulated with the same concentrations of Et₇₅A fraction. However, when 200 µg/mL of both Et₇₅A-I and Et₇₅A-II fractions were used for macrophage stimulation, an immunostimulatory activity higher than the observed for the lower concentrations and control was registered. This suggests that the polysaccharides present in the Et₇₅A-I and Et₇₅A-II fractions require adequate concentrations for the expression of the macrophage immunostimulatory activity.

Sugar and linkage analysis showed that the Et₇₅A-I fraction did not contained residues diagnostic for the presence of pectic polysaccharides comprising AG-I structures, as shown in **Table III**. Since residues diagnostic for the presence of pectic polysaccharides comprising AG-I structures were detected in the Et₇₅A fraction, as shown previously in **Table II**, this seems to reinforce the possible contribution of AG-I structures to the observed macrophage immunostimulatory activity.

Table III- Total sugar content, and polysaccharide composition of Et₇₅A fraction and of the Et₇₅A-sap, Et₇₅A-I and Et₇₅A-II that resulted from the saponification and saponification followed by an *endo*-polygalacturonase treatment of the Et₇₅A fraction from the HWE of *P. tridentatum* dried inflorescences.

	Total Sugar (mass %)	Pectic Polysaccharides		AG- II	Acetylated Mannans	Xyloglucans
		Galacturonans	AG-I			
Et ₇₅ A ^a	85.3	+	+	+	+	+
Et ₇₅ A-sap ^b	85.3	+	+	+	-	+
Et ₇₅ A-I ^a	86.7	-	-	+	-	+
Et ₇₅ A-II ^c	97.4	+	-	-	-	-

the presence of the various polysaccharides was: ^a determined by sugar and glycosidic linkage analysis;

^b inferred based on the NaOH treatment performed on Et₇₅A fraction; ^c inferred based on the *endo*-polygalacturonase treatment performed on Et₇₅A fraction and also on the sugar analysis of the Et₇₅A-III fraction.

The Et₇₅A-II fraction was mostly composed of oligogalacturonides resulting from the *endo*-polygalacturonase action, suggesting that, in adequate concentrations, the galacturonic acid rich moieties of pectic polysaccharides might also be involved in the expression of the observed macrophage immunostimulatory activity.

4. Conclusions

The HWE of *P. tridentatum* dried inflorescences contained a mixture of polysaccharides with distinct solubility in ethanol aqueous solutions. This mixture was mainly composed of pectic polysaccharides insoluble in 50 and 75% ethanol aqueous solutions that comprised AG-I and possibly also AG-II structures. It was also evidenced that the presence of galactomannans and xyloglucans, mostly insoluble in 75% ethanol aqueous solutions.

The mixture of polysaccharides exhibited immunostimulatory activity, without compromising the macrophages cellular viability. The acetylation of the galactomannans, together with the AG-I of pectic polysaccharides seemed to have contributed to the immunostimulatory activity observed. Moreover, the results also suggested that the AG-II and xyloglucans, when present in adequate concentrations, could contribute to the immunostimulatory activity. Therefore, it seems plausible that the polysaccharides might contribute to the therapeutic properties frequently associated by the traditional medicine to the HWE of *P. tridentatum* dried inflorescences.

5. References

- Albersheim, P.; Neukom, H.; Deuel, H. Splitting of pectin chain molecules in neutral solutions. *Archives of Biochemistry and Biophysics*, v. 90, p. 46-51, 1960.
- Blumenkrantz, N.; Asboe-Hansen, G. New Method for Quantitative Determination of Uronic Acids. *Analytical Biochemistry*, v. 54, p. 484-489, 1973.
- Carvalho, A. M. Plantas y sabiduría popular del Parque Natural de Montesinho. Un estudio etnobotánico en Portugal. *Biblioteca de Ciencias*, v. 35, p. 496, 2010.
- Cerqueira, M. A. et al. Structural and Thermal Characterization of Galactomannans from Non-Conventional Sources. *Carbohydrate Polymers*, v. 83, p. 179-185, 2011.
- Coimbra, M.A. et al. Isolation and Analysis of Cell Wall Polymers from Olive Pulp. In: H.F. Linskens and J.F. Jackson (Orgs.) *Modern Methods of Plant Analysis*, vol. 17, Springer-Verlag, 1996. p. 19-44.
- Ferreira, S.S. et al. Structure-Function Relationships of Immunostimulatory Polysaccharides: A Review. *Carbohydrate Polymers*, v. 132, p. 378-396, 2015.
- Fischer, M., S. et al. Polysaccharides of Green Arabica and Robusta Coffee Beans. *Carbohydrate Research*, v. 330, p. 93-101, 2001.

- Green, L. C. et al. Analysis of Nitrate, Nitrite, and [¹⁵N] Nitrate in Biological Fluids. *Analytical Biochemistry*, v. 126, p. 131-138, 1982.
- Grønhaug, T. E. et al. Bioactive Arabinogalactans from the Leaves of *Opilia celtidifolia* Endl. Ex Walp. (*Opiliaceae*). *Glycobiology*, v. 20, p. 1654-1664, 2010.
- Inngjerdengen, K. T. et al. Immunological and Structural Properties of a Pectic Polymer from *Glinus oppositifolius*. *Glycobiology*, v. 17, p. 1299-1310, 2007.
- Inngjerdengen, M. et al. Pectic Polysaccharides from *Biophytum petersianum* Klotzsch, and Their Activation of Macrophages and Dendritic Cells. *Glycobiology*, v. 18, p. 1074-1084, 2008.
- Karaca, K.; Sharma, J.M.; Nordgren, R. Nitric Oxide Production by Chicken Macrophages Activated by Acemannan, a Complex Carbohydrate Extracted from *Aloe Vera*. *International Journal of Immunopharmacology*, v. 17, p. 183-188, 1995.
- Keijbets, M. J. H.; Pilnik, W. β- Elimination of Pectin in the Presence of Anions and Cations. *Carbohydrate Research*, v. 33, p. 359-362, 1974.
- Mosmann, T. Rapid Colorimetric Assay for Cellular Growth and Survival: Application to Proliferation and Cytotoxicity Assays. *Journal of Immunological Methods*, v. 65, p. 55-63, 1983
- Nergard, C. S., et al. Structural and Immunological Studies of a Pectin and a Pectic Arabinogalactan from *Vernonia kotschyana* Sch Bip. Ex Walp. (*Asteraceae*). *Carbohydrate Research*, v. 340, p. 115-130, 2005.
- Neves, J. M. et al. Ethnopharmacological Notes About Ancient Uses of Medicinal Plants in Trás-os-Montes (Northern of Portugal). *Journal of Ethnopharmacology*, v. 124, p. 270-283, 2009
- Ramberg, J. E.; Nelson, E. D.; Sinnott, R.A. Immunomodulatory Dietary Polysaccharides: A Systematic Review of the Literature. *Nutrition Journal*, v. 9, p. 1-60, 2010.
- Rosário, M. M. T. et al. Effect of Storage Xyloglucans on Peritoneal Macrophages. *Phytochemistry*, v. 69, p. 464-472, 2008.
- Rosário, M. M. T. et al. Storage Xyloglucans: Potent Macrophages Activators. *Chemico-Biological Interactions*, v. 189, p. 127-133, 2011.
- Samuelsen, A. B. et al. Characterization of a Biologically Active Pectin from *Plantago major* L. *Carbohydrate Polymers*, v. 30, p. 37-44, 1996.
- Sakurai, M. H. et al. Characterization of Antigenic Epitopes in Anti-Ulcer Pectic Polysaccharides from *Bupleurum falcatum* L. Using Several Carbohydrases. *Carbohydrate Research*, v. 311, p. 219-229, 1998.
- Schepetkin, I. A.; Quinn, M.T. Botanical Polysaccharides: Macrophage Immunomodulation and Therapeutic Potential. *International Immunopharmacology*, v. 6, p. 317-333, 2006.
- Simões, J. et al. Immunostimulatory Properties of Coffee Mannans. *Molecular Nutrition and Food Research*, v. 53, p. 1036-1043, 2009.
- Simões, J. et al. Structural Features of Partially Acetylated Coffee Galactomannans Presenting Immunostimulatory Activity. *Carbohydrate Polymers*, v. 79, p. 397-402, 2010.
- Simões, J. et al. Mass Spectrometry Characterization of an *Aloe vera* Mannan Presenting Immunostimulatory Activity. *Carbohydrate Polymers*, v. 90, p. 229-236, 2012.
- Paulsen, B.S.; Barsett, H. Bioactive Pectic Polysaccharides. *Advances in Polymer Science*, v. 186, p. 69-101, 2005.
- Togola, A. et al. Polysaccharides with Complement Fixing and Macrophage Stimulation Activity from *Opilia Celtidifolia*, Isolation and Partial Characterisation. *Journal of Ethnopharmacology*, v. 115, p. 423-431, 2008.
- Tzianabos, A. O. Polysaccharide Immunomodulators as Therapeutic Agents: Structural Aspects and Biologic Function. *Clinical Microbiology Reviews*, v. 13, p. 523-533, 2000.
- Vitor, R.F. et al. Flavonoids of an Extract of *Pterospartum tridentatum* Showing Endothelial Protection Against Oxidative Injury. *Journal of Ethnopharmacology*, v. 93, p. 363-370, 2004.

EXCESSOS ALIMENTARES E SAÚDE: O QUE DIZEM OS PROVÉRBIOS

FOOD EXCESS AND HEALTH: WHAT PROVERBS SAY

Celeste Antão

PhD em Psicologia, Mestre em Promoção/Educação Para a Saúde
Instituto Politécnico de Bragança

Ana Pereira

PhD em Nutrição
Instituto Politécnico de Bragança

Maria Augusta Veiga- Branco

PhD em Ciências de Educação, Mestre em Promoção/Educação Para a Saúde
Instituto Politécnico de Bragança

Filomena Sousa

Mestre em Ciências de Enfermagem
Instituto Politécnico de Bragança

RESUMO

Perscrutando a História e perpetuando as suas raízes culturais ao longo de gerações, a alimentação terá emergido de um ato irracional, fortemente orientada para a manutenção de vida e da sobrevivência das espécies. Além de assegurar a sobrevivência humana traduz ainda o contexto em que o ser humano se move e as práticas alimentares que elege. **Objetivo:** Reconhecer comportamentos e atitudes de excessos alimentares e respetivas práticas sociais, através das narrativas proverbiais. **Metodologia:** pesquisa bibliográfica sobre as repercussões que os excessos alimentares têm na saúde. Em simultâneo pesquisaram-se achados paremiológicos sobre a temática recorrendo à AIP-Associação Internacional de Paremiologia bem como a utilização de provérbios conhecidos das autoras. **Conclusões:** Verificou-se existirem provérbios que encerram verdades e comportamentos a seguir relativamente à alimentação. A ingestão regrada em alimentos e bebidas é algo que os provérbios nos fazem refletir sendo muitos deles corroborados cientificamente.

Palavras-chave: Alimentação, excessos, saúde e provérbios

ABSTRACT

Contemplating History, alimentation emerged from an irrational act, intending to sustain life and allowing the species to survive. Besides ensuring human survival, it shows what's its background and it's feeding practices. **Objective:** Through proverbs and sayings, recognize behaviors, overeating problems and it's social practice. **Methodology:** Bibliographic research about the impacts of overeating on health. Paremiological research through AIP – International Association of Paremiology. It was also used proverbs known by the authors. **Conclusion:** There are proverbs that are true and contain advice on how to eat in a regulated way, which is scientifically proved.

Keywords: alimentation, excess, health, proverbs

Introdução

“nós não desejamos uma coisa porque ela é boa [...]; ela é boa porque a desejamos”

Espinosa (1632-1677)

Os seres humanos vivem com a comida uma relação dialética de necessidade e hedonismo. Cores e sabores estimulam os órgãos sensoriais e uma refeição pode tornar-se numa experiência emocional intensa e gratificadora... ou não. E esta relação de atribuição de significados emocionais à comida, muda tudo!

Classicamente, a dieta mediterrânica de referência é conotada como um atributo de saúde, e paradigma de uma alimentação sadia em termos cardiovasculares (Mataix, 1996), reconhecidamente protetora de doenças que constituem hoje o principal padrão de morbidade e mortalidade no chamado mundo civilizado. Em Portugal o Padrão Alimentar Mediterrânico é reconhecido desde 4 de Dezembro de 2013, pela UNESCO como Património Cultural Imaterial da Humanidade. Apesar disso - e por motivos já inicialmente mencionados - os seres humanos afastam-se não raramente dessa tradição, adquirindo novos hábitos e modificando o seu padrão alimentar e de saúde (Loureiro, 2004), com conseqüente aparecimento de doenças metabólicas degenerativas, também designadas por «doenças da civilização» ou «doenças da abundância». Por oposição a estes fenómenos, a moderação e degustação – com variedade e equilíbrio - são princípios da alimentação saudável, onde cada indivíduo deve ingerir os alimentos de forma racional assegurando um aporte calórico suficiente, de acordo com a idade biológica e a atividade física e cognitiva.

O provérbio rimado “*se és um velho comilão encomenda o teu caixão*”, tem também subjacente que com o avançar da idade as necessidades energéticas são menores, e como tal, adverte para a moderação nas quantidades de alimento ingerido. Estes princípios vêm sendo lembrados no provérbio “*para longa vida, regra e medida no beber e na comida*”, que em som de rima triangula a ideia de Vida/ Regra/ Comida; e no dito “*vida regrada vida prolongada*” que relaciona a ideia de moderação e longevidade. Onde foi que o senso comum aprendeu que a longevidade também depende da forma regrada tanto no que se come como o que se bebe?

Alimentação: uma abordagem cultural

“Sem comer, não há prazer”

Nas últimas décadas, os temas relacionados com a alimentação saudável, hábitos alimentares e saúde suscitaram o interesse de pessoas de diferentes idades, classes sociais e graus académicos. A alimentação humana envolve aspetos psicológicos, fisiológicos e sócio culturais de grande complexidade.

O conhecimento da nutrição é uma construção científica, criada para representar um processo cognitivo do indivíduo, relacionado com a informação acerca do alimento e nutrição (Gaglianone et al., 2006), mas no contexto humano, que pela sua natureza faz atribuições subjetivas, torna o ato de comer não apenas como uma forma de sobrevivência, mas sobretudo e também uma forma de prazer. Mas não só à refeição, mesmo ao nível da confeção, a principal preocupação da arte de cozinhar é proporcionar o máximo de prazer a quem degusta o alimento. Prazer e gastronomia estão, então entrelaçados. A gastronomia é capaz de mobilizar a visão, o paladar, o olfato e o tato e tem como objetivo obter dos alimentos a maior satisfação sensorial e sensual possível (Nascimento, 2007)

O “comer” envolve o “estar junto” e o “trocar” com o outro, sendo muito comum amigos e familiares serem convidados para confraternizações, sempre em torno da mesa, envolvendo comida. Dependendo da cultura e da disponibilidade monetária, obedece a regras de educação e mesmo de etiqueta, as quais, são mais ou menos observadas pelos diferentes segmentos sociais e geracionalmente exemplificadas e por isso, naturalmente assumidas. A este propósito Maturana, (2010) lembra que as mães, em princípio, devem educar os seus filhos para que comam de todos os

pratos que vão à mesa; para que mastiguem de boca fechada; não falem enquanto têm alimentos na boca; não peguem a comida com a mão; segurem os talheres adequadamente, ou seja, que saibam portar-se à mesa. Este contexto da mesa, é uma organização hierárquica, desde os poderes sociais aos poderes dos elementos da família. Este comportamento socio alimentar dos seres humanos tem diversos determinantes, e ocorre ao longo das gerações, onde as crenças em torno dos alimentos e condimentos, podem ser consideradas mágicas como o caso do alimento sagrado ou das proibições religiosas (Hernández e Arnáiz, 2005).

Ainda no contexto socio alimentar, e de acordo com Loureiro (2004), a atitude ao comer reflete a forma como cada um controla os seus instintos, como cuida de si e a sua disponibilidade para partilhar com os outros. Esta postura traduz ainda a importância atribuída à comida bem como a sua situação económica. As regras sociais que decorrem em torno da alimentação favorecem o elitismo em alguns contextos, sendo uma das formas de exibição de status social, o “*saber estar à mesa*” revela a educação e dá pistas da origem social (Nascimento, 2007).

A comensalidade permeia todas as relações sociais nas sociedades humanas, bem como nas diferentes classes sociais, apresentando sempre uma dimensão cultural (Canesqui, e Garcia, 2005). As escolhas alimentares também são inculcadas muito cedo, desde a infância, pelas sensações táteis, gustativas e olfativas sobre o que se come, tornando-se pouco permeáveis à completa homogeneização imposta pela produção e pela distribuição massificadas. As análises sociológicas do consumo, revelam este fenómeno: fazem uma interlocução com a cultura e preocupam-se com as escolhas alimentares, mostrando as contradições da cultura mercantilizada (Canasqui e Garcia, 2005). E mesmo nesta área, também a linguagem proverbial dá à voz humana um toque de sabedoria; não sendo dona da voz, mas sim do mundo, da natureza humana e de todos, ela é solidária e silenciosamente cúmplice dos que a utilizaram e que a utilizarão ao longo dos tempos. Os provérbios não visam apenas aconselhar. Existem muitas situações que a linguagem comum não consegue explicar (Vasconcellos, 2006), até porque não conhece a metodologia científica para produzir conhecimento, mas produz sabedoria. O provérbio que advoga que “a hora de comer é a da fome” expressa não só a percepção e reconhecimento da fome fisiológica mas também ao assumi-la como barómetro, será essa mesma fome saciada, o ponto de saciação. É necessário valorizar as percepções populares, pois as pessoas transportam consigo e delegam nas gerações vindouras, as suas práticas alimentares e suas implicações para a saúde e o bem-estar (Augusto et al, 1999).

Alimentação e Saúde: do equilíbrio ao exagero

“Comer e assoprar não se fazem a par”

Um aporte calórico suficiente, de acordo com a idade biológica e a atividade física constituem o ex-libris de uma alimentação racional, nem sempre atingíveis por todo o processo complexo que envolve o ato “*alimentar*”. Já Henriquez (1665-1731) médico da corte portuguesa referia que o exagero é grande algoz da saúde “*os mesmos alimentos comidos com moderação conservariam a saúde, em excesso a arruinariam*” (Silva, 2012).

Peres (1993), preconiza que adotar bons hábitos nutricionais é condição base para uma boa saúde, e disponibilidade plena para o trabalho e exercício. Além do equilíbrio, a variedade e qualidade é importante desde muito cedo tomar estas medidas: 1. Tomar sempre o pequeno-almoço; 2. Evitar estar mais de 3.5 horas sem comer; 3. Reduzir o consumo total de gordura, principalmente a saturada; 4. Aumentar o consumo de hortaliças, frutas e legumes; 5. Evitar o consumo de açúcar e produtos açucarados; 6. Consumir de preferência peixes gordos e carnes magras; 7. Diminuir o consumo de sal; 8. Evitar os fritos e adotar métodos culinários mais saudáveis, tais como estufados, cozidos e grelhados; 9. Beber água simples em abundância ao longo do dia; 10. O consumo de bebidas alcoólicas, se for hábito, deve ser feito com moderação.

Educar para comer de forma saudável, constitui uma tarefa complexa, um desafio às capacidades crítica e de assertividade para contrapor ao meio circundante a sua vontade esclarecida (Loureiro, 2004). Além da necessidade de um certo conhecimento à tomada de decisões que afetam a saúde,

cabe analisar as atitudes relativas ao próprio alimento. Essas atitudes são formadas por conhecimentos, crenças, valores e predisposições pessoais, onde a sua alteração necessita de reflexão, tempo e orientação competentes. Na educação nutricional devem desenvolver-se ainda planos devidamente organizados, para impulsionar a cultura e a valorização da alimentação, reconhecendo a necessidade de alterar atitudes e práticas (Boog,1997).

As disponibilidades alimentares dos portugueses sugerem uma ingestão energética acima das necessidades. A comparação entre a distribuição das disponibilidades diárias *per capita*, dos diferentes grupos alimentares e o padrão alimentar preconizado pela Roda dos Alimentos, permite constatar um desvio relativamente ao padrão alimentar considerado racional e equilibrado. De acordo com o Programa Nacional para a Promoção de Alimentação Saudável, os grupos de produtos alimentares com desvios mais acentuados são “Carne, pescado e ovos” acima do consumo recomendado e os grupos dos “Hortícolas” e dos “Frutos” com disponibilidades deficitárias. Os grupos dos “Cereais, raízes e tubérculos” e dos “Lacticínios” apresentam disponibilidades próximas do padrão alimentar recomendado, no entanto mantem-se deficitária a disponibilidade para as “Leguminosas secas” e excedentária para o grupo dos “Óleos e gorduras” (DGS, 2014).

Os desequilíbrios alimentares, nomeadamente o excesso, traduz-se na prevalência de doenças crónicas, como as doenças cardiovasculares, diabetes, cancro e obesidade convertendo-se num problema de Saúde Pública. Segundo dados epidemiológicos realizados em Portugal a prevalência de excesso de peso em portugueses adultos aumentou de 53,7% em 2010 para 55,6% em 2014, mantendo-se superior no sexo masculino (APN,2016). Este aumento da prevalência relaciona-se com diversos efeitos adversos para a saúde. A probabilidade de uma criança obesa chegar à vida adulta obesa é de cerca de 16%, enquanto um adolescente obeso tem uma probabilidade de 8:10 (Pereira, 2006).

Em Portugal, à semelhança do panorama Europeu, estima-se que 28% dos DALY (número de anos de vida perdidos devido a morte prematura e número de anos de produtividade perdidos por incapacidade e reforma prematura) sejam atribuíveis a fatores de risco comuns às doenças crónicas (baixo consumo de fruta e produtos hortícolas, excesso consumo de gorduras, nomeadamente saturadas, entre outros) aumentando para 35% quando se inclui o excesso de peso e a obesidade (WHO, 2009).

Parafraseando o antropólogo Roberto Da Matta, “alimento é tudo aquilo que se come com prazer”, razão porque certos indivíduos podem desenvolver padrões de comportamento descontrolados e excessivos ao consumir alimentos que causam prazer. A busca compulsiva do prazer e o mais além do prazer, o gozo, estão em íntima relação com os excessos. (Sawaya, 2013). A este propósito, a OMS recomenda a elaboração de legislação nacional de suporte, que permita monitorizar os hábitos alimentares das populações. Estas medidas, têm como objetivo conseguir nos jovens um crescimento adequado, evitar carência de nutrientes e consolidar hábitos alimentares corretos, que permitam prevenir problemas de saúde diretamente relacionados com a dieta, nomeadamente, dislipidemias, obesidade e osteoporose.

A educação nutricional é um processo que capacita o indivíduo a aplicar conhecimentos das ciências da nutrição e outros relacionados com dieta e saúde na prática alimentar. O objetivo a longo prazo é habilitar os indivíduos a tomar decisões sobre nutrição de acordo com os conhecimentos adquiridos (Schwartzman y Teixeira, 1998). Também Boog (1997) defende que, além da busca de um certo conhecimento necessário à tomada de decisões que afetam a saúde, cabe analisar as atitudes relativas à alimentação. Essas atitudes são formadas por conhecimentos, crenças, valores e predisposições pessoais, onde a sua alteração necessita de reflexão, tempo e orientação competente. Neste sentido, compete à educação nutricional desenvolver estratégias sistematizadas, para impulsionar a cultura e a valorização da alimentação, concebidas na necessidade de respeitar, mas também alterar crenças, valores, atitudes, práticas e relações sociais que se estabelecem em torno da alimentação.

No Quadro I encontram-se alguns provérbios perpetuados de geração em geração, que reforçam a associação entre hábitos alimentares e a longevidade e qualidade de vida.

O pequeno-almoço, tal como defende Peres (1993) é uma prática importante na preservação da jovialidade, expresso no provérbio “*um bom pequeno-almoço é manter-se moço*”.

A necessidade de uma ingestão regrada em alimentos e bebidas é algo que a cultura popular desde há muito vem defendendo. Em contraste, verifica-se também através de provérbios, que os excessos alimentares e a sua prática continuada vai convergir na doença mais ou menos grave podendo levar mesmo à morte.

O consumo de álcool é a terceira causa de doença e morte prematura a nível mundial. Na Europa é também o terceiro principal fator de risco de morbimortalidade. É ainda responsável pelo aumento dos níveis de criminalidade, violência doméstica e sinistralidade rodoviária (DGS, 2014). O provérbio “*se bebes demais tropeças e caís*” tem implícito alterações motoras que fundamentam esta realidade.

Embora não tenham sido encontrados provérbios específicos a alimentos que hoje se sabe que estão diretamente relacionados com determinados tipos de patologias, como por exemplo o sal e o açúcar cabe aqui a ressalva que “*cautela e água de galinha nunca fizeram mal a doentes*”.

Quadro I- Provérbios relativos à moderação, excessos e repercussões na alimentação

Moderação	<i>Para longa vida, regra e medida no beber e na comida A saúde, como a fortuna deixa de favorecer os que abusam dela Come para viver e não vivas para comer Nada faz como o vinho se tomado com tino</i>
Excessos	<i>O bom comer faz mau dormir Come como são e bebe como doente. De fome ninguém morreu, mas sim de muito que comeu Gota é mal de rico; cura-se fechando o bico Mais mata a gula que a espada Beber para esquecer Comer toda a vianda e temer toda a maleita. De fome não vi morrer, mas sim de muito comer Comer até adoecer, jejuar até sarar</i>
Repercussões	<i>De grandes ceias estão as sepulturas cheias Se és um velho comilão encomenda o teu caixão Ao que demais comer, abre-lhe o garfo a cova Gordura é formosura Magreza é beleza Grande prazer, não escusa o comer Se bebes demais tropeças e caís</i>

Considerações Finais

“*Comamos e bebamos e nunca mais ralhamos*”

As manifestações culturais de um povo podem ser de múltiplas formas e insistem passar de geração em geração. Este artigo visou refletir sobre as potencialidades das narrativas e práticas sociais sob a forma de provérbios. Pretendeu-se construir um referencial teórico que permita questionar sobre as relações existentes entre os discursos e as práticas culturais e aquilo que é cientificamente aceite. Foram encontrados provérbios que salientam a importância quanto ao seu uso, contexto e até advertências importantes no que diz respeito à saúde.

Qualquer fundamentalismo nutricional deve ser combatido com as armas da inteligência e bom senso. Não existem alimentos salvíficos tal como não existem alimentos malditos. Existe uma dieta equilibrada, desenvolvida no decurso da antropogénese e que acompanhou o desenvolvimento da espécie humana quer na sua fase biológica quer na fase sócio histórica (Santos, 2015). Pelo exposto,

os provérbios poderão ser recursos pedagógicos importantes quer em contexto familiar no sentido de promover o diálogo, a reflexão ou veracidade / concordância da expressão paremiológica utilizada; em contexto escolar nos diferentes níveis de ensino com a finalidade de explorar a temática adequando aos objetivos específicos à população alvo.

Os provérbios não visam apenas aconselhar pois como se costuma também dizer "*se conselho fosse bom, ninguém dava mas vendia-se*". Contudo servem para retratar ou explicar situações que de outra forma não é possível. Compreendendo alguma reticência no mundo académico em relação aos provérbios, esperamos ter contribuído para a reflexão na área da alimentação e ainda que as expressões proverbiais apresentadas sirvam de motivação para a implementação de uma alimentação saudável pois continua atual o provérbio "*para longa vida, regra e medida no beber e na comida*" como conselho holístico.

Referências Bibliográficas

- APN (2016). Obesidade um risco para a saúde em Portugal e na Europa, disponível em: <http://www.apn.org.pt/noticia.php?id=270>.
- Augusto A.L.P, Alves D.C, Mannarino I.C, Gerude, M. (1999). *Terapia nutricional*. São Paulo: Editora Atheneu.
- Boog M.C.F. (1997). Educação Nutricional, passado, presente, futuro. *Revista de Nutrição*, 10 (1): p.5-19.
- Canesqui, A. M.; Garcia, D.R.W. (2005). Antropologia e Nutrição: um diálogo possível disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd10_01.pdf
- Direção Geral de Saúde (2014). *Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável, Alimentação Saudável em números-2014*. Lisboa: DGS
- Direção Geral de Saúde (2014). *Deteção Precoce e Intervenção Breve no Consumo Excessivo de Álcool*, Norma nº 030/2012 de 28/12/2012 atualizada a 18/12/2014, disponível em: <file:///C:/Users/User/Downloads/norma%20do%20C3%A1lcool.pdf>
- Gaglianone C.P. et al. (2006). Nutrition Education in Public Elementary Schools of São Paulo. Brazil: The Reducing Risks of Illness and Death in Adulthood Project. *Revista de Nutrição*, 19(3): 309-320.
- Hernández, J. C.; Arnáiz, M. G. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel
- Loureiro, I. (2004). *A importância da educação alimentar: o papel das escolas promotoras de saúde* <https://www.ensp.unl.pt/dispositivos-de-apoio/cdi/cdi/sector-de-publicacoes/revista/2000-2008/pdfs/2-04-2004.pdf>
- Mataix J. (1996). La Dieta Mediterránea. Dieta tradicional versus dieta recomendada. In: Medina,X.(Ed.). *La alimentación mediterránea – historia, cultura, nutrición*. Barcelona: Icaria Antrazyt p.269-278.
- Maturana, V. (2010). Reflections on the relationship between food and man *Revista IGT*, v. 7, nº 12
- Nascimento, AB. (2007). *Comida: prazeres, gozos e transgressões* [online]. 2nd. ed. rev. and enl.Salvador: EDUFBA disponível em <http://books.scielo.org>>.
- Pereira L. (2006). Obesidade na adolescência: a importância de bons hábitos alimentares. *Adolescência e Saúde*, Janeiro, vol 3,nº1.
- Peres, E. (1993) *Dieta Saudável*, Porto: Tempo Medicina
- Santos, J. A. (2015). *Contributos para uma cultura 06 da nutrição humana*, Disponível em http://www.fade.up.pt/rpcd/_arquivo/artigos_soltos/2015-1/06.pdf

Sawaya, A. L. (2013). Alimentos industrializados/comercializados e o desbalanço fisiológico: memória, aprendizagem e contexto social. In: SAWAYA, A. L. et al. (Ed.) *Fisiologia da nutrição na saúde e na doença*. Da biologia molecular ao tratamento. São Paulo: Atheneu

Schwartzman F & Teixeira A.C. (1998). Educação nutricional. Prevenindo a obesidade. *Nutrição em Pauta*; 6(32): p.30-32.

Silva, P.J.J. (2012). Alimentação e males da alma em fontes do período moderno. *Filosofia e História da Biologia* (7), n. 2, p. 305-316

Vasconcellos, L. F. (2006). A voz do povo é a voz de deus: provérbios da boca do povo e os riscos à saúde no trabalho, disponível em: [file:///C:/Users/User/Downloads/20140521162715v20n1_15avozpovo%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/20140521162715v20n1_15avozpovo%20(1).pdf)

World Health Organization (2009). Global Health Risks. Mortality and burden of disease attributable to selected major risks, Switzerland: WHO

RAPADURA: A TRADIÇÃO DO DOCE E O VALOR NUTRICIONAL NA DIETA ALIMENTAR DO BRASILEIRO

RAPADURA: THE TRADITION OF SWEETS AND THEIR NUTRITIONAL VALUE IN BRAZILIAN DIET

Ariza Maria Rocha
Núcleo de Estudo e Pesquisa em Educação Física
Universidade Regional do Cariri (Nupef/Urca). arizarocha2000@yahoo.com.br

Maria Luselma de Sousa
Núcleo de Estudo e Pesquisa em Educação Física
Universidade Regional do Cariri (Nupef/Urca). marialuselma@hotmail.com

RESUMO

Este contributo tem o objetivo de discutir a passagem da rapadura como alimento considerado “comida de pobre” ao reconhecimento de seus benefícios na merenda escolar e na alimentação do atleta, bem como, de forma geral, na alimentação do brasileiro. Trata-se de um estudo com enfoque histórico-cultural da alimentação realizado através de um estudo bibliográfico e documental a partir do jornal *Estadão* no período de 1879-1959. Ao longo do texto, procuramos mostrar o quanto a rapadura faz parte da identidade cultural do Brasil, mais precisamente do Nordeste, a qual evoluiu de alimento marginalizado a iguaria exaltada pelo reconhecimento de seus benefícios, principalmente para o segmento escolar e desportivo.

Palavras-chave: 1. Rapadura 2. Alimento tradicional 3. Identidade Cultural.

ABSTRACT

This contribution aims to discuss the passage of *rapadura* as food considered “food of the poor” to the recognition of its benefits in school meals and in athletes’ diets, as well as in the Brazilians’ diet in general. This is a historic-cultural study of food done through a bibliographical and documental research from the *Estadão* newspaper from 1879 to 1959. Throughout the text, it is shown how *rapadura* is part of the cultural identity of Brazil, more precisely the Northeast’s, and how it evolved from marginalized food into a delicacy exalted by its benefits, especially for the school and sports segment.

Keywords: 1. Rapadura 2. Traditional food 3. Cultural identity

Introdução

A rapadura é um doce tradicional com alto valor nutritivo, o qual está ligado ao cenário histórico-cultural do ciclo do açúcar no Brasil Colônia e perdura até os dias atuais. Inicialmente, a iguaria teve a identidade associada à “comida de pobre” do homem do sertão; posteriormente, superando o senso comum, a aceitação do produto passou a ser defendida e adotada tanto na alimentação escolar quanto na do atleta.

Este contributo tem o objetivo de discutir a passagem da rapadura como alimento considerado “comida de pobre” ao reconhecimento de seus benefícios na merenda escolar e na alimentação do atleta, bem como, de forma geral, na alimentação do brasileiro. Trata-se de um estudo com enfoque histórico-cultural da alimentação realizado através de um estudo bibliográfico e documental a partir do jornal *Estadão* no período de 1879-1959.

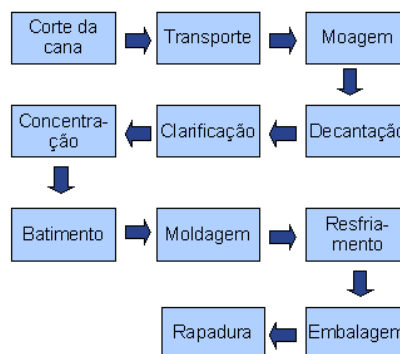
Panorama histórico: do ciclo do açúcar ao reconhecimento nutritivo

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária¹ (ANVISA, 1978, p. 48), rapadura “[...] é o produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (*Saccharum officinarum*)”. Geralmente, apresenta-se em forma de um tijolo amarelado, no entanto tanto a cor (preta, clara, amarela ou colorida), o tamanho (grande, média ou pequena), a forma (quadrada, redonda) e o sabor (gingibre, amendoim, castanha-de-caju, castanha-do-pará, cravo, coco, etc.) podem variar. O processo de fabricação é simples:

A rapadura é fácil de ser fabricada, não dependendo de instalação cara, podendo ser feita em qualquer escala. Existem esplêndidas moendas manuais e para pouca força motriz, que só prestam otimamente para as pequenas propriedades. A rapadura é o melado no ponto de bala que, depois de um tanto resfriado, põe-se em formas de madeira e se deixa endurecer. Moída a canna e a garapa coada vai para o tacho, para a calda ser espumada e apurada até ficar em ‘ponto de bala’, isto é, endurecendo ao ser jogada n’água fria, ficando bala. A calda nesse ponto é passada para outro tacho onde é batida com uma pá de madeira até um certo ponto sem que vire assucar, sendo então despejada nas formas onde endurece rapidamente. As formas são ‘bicas’ com divisões de taboinhas móveis, formando ‘casas’ do tamanho que se queiram os tijolos. O correspondente a um carro de cannas moídas em engenho pequeno pode dar cerca de 350 quilos de rapadura. O lavrador ainda tem a vantagem de ficar com o bagaço para o gado e para se não quiser fazer terriço onde vá apodrecer de mistura com tera e toda outra varredura do sitio, ir com elle fazendo cobertura do ruelo das ruas do cafezal ou do pomar. A rapadura além de gostosa é muito mais saudavel do que os assucares benficados. (ESTADÃO, 30 mar. 1933, p. 3).

Eis uma ilustração da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) explicativa do processo de fabricação do doce:

Figura 1 – Fluxograma simplificado do processamento da rapadura



Fonte: Embrapa (2003).

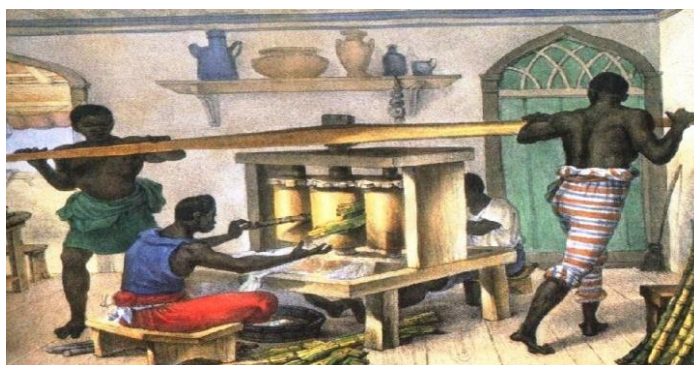
Em um rápido passeio da trajetória desse doce, explicamos que se trata de um derivado da cana-de-açúcar que foi trazido ao Brasil pelos europeus no início da colonização. A esse respeito, Pinheiro (2010, p. 52) comenta: “No Brasil é ela contemporânea de nossos primeiros colonizadores. Plantaram-na em 1532 sobre o governo de Martim Afonso de Sousa, na capitania de S. Vicente”. Contudo, segundo Cascudo (1967, p. 335), antes de tal implante na Colônia, os “[...] árabes plantavam canaviais em Granada”. Trata-se, portanto de um legado árabe aos povos hispânicos que ocorreu por volta do século VIII-XI. A técnica foi aprimorada e foi implantada em vários países, entre eles, Espanha (Ilhas Canárias), Portugal e seus domínios territoriais (Ilha de Açores, Madeira, Cabo Verde e Brasil), entre outras regiões do então Novo Mundo.

¹ “A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos [CNNPA], em conformidade com o artigo nº 64, do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, e de acordo com o que foi estabelecido na 410ª Sessão Plenária, realizada em 30 de março de 1978, resolve aprovar as seguintes Normas Técnicas Especiais do Estado de São Paulo, revistas pela CNNPA, relativas a alimentos (e bebidas), para efeito em todo território brasileiro” (ANVISA, 1978, p. 1).

No Brasil Colônia, a produção do açúcar expandiu-se pelo Nordeste, proliferando desde as construções pequenas, simples e rudimentares, passando, posteriormente, pelas pequenas indústrias rurais para produção de melado, rapadura e açúcar mascavo, chegando aos grandes engenhos liderados pela figura do patriarca nas casas-grandes e ao estabelecimento do modo de vida advindo da economia açucareira, a exemplo do poder dos senhores de engenho, da mão de obra escravizada nas senzalas e da submissão da mulher e seu conseqüente papel nas tarefas do lar, como na feitura de bolos e doces, conforme trata Freyre (2007).

O cotidiano do trabalho na moagem pelos escravos foi registrado por viajantes europeus que estiveram no Brasil, entre eles, o botânico Gardner, em 1838, que, em sua expedição científica em território brasileiro, expõe a fabricação de rapadura no Crato, na engenhoca de João Gonçalves, filho de Dona Bárbara de Alencar (PINHEIRO, 2010). Citamos também o artista francês Jean-Baptiste Debret, que, durante o período de 1816 a 1831, residiu no Brasil a serviço da Corte Portuguesa, o qual retratou algumas cenas pitorescas e históricas, entre elas, o quadro intitulado *Pequena moenda de cana-de-açúcar* (1835):

Figura 2 – Pequena moenda de cana-de-açúcar



Fonte: Jean-Baptiste Debret (1835).

Além do trabalho do escravo, haviam outros encarregados na produção açucareira do engenho, banguê ou bagaceira, vocabulário utilizado pelo escritor José Lins do Rego (1974) na obra *Fogo morto* e por Diégues Jr. (1954) em seus estudos, nos quais explica a divisão do trabalho na fábrica de açúcar:

[...] No picadeiro depositam-se as canas vindas do campo e destinadas à moagem. Dali são conduzidas para um estrado ao lado das moendas pelos tombadores, e nas moendas colocadas pelo moendeiro. O bagaço vai saindo do outro lado e é conduzido para a bagaceira em banguês, espécie de padiola de cipó, levada por dois homens. [...] Na bagaceira é o bagaço espalhado por homens ou mulheres com umas varas apropriadas. Depois de seco é conduzido para a fornalha do assentamento. O *mestre-de-açúcar* é o técnico que superintende toda a atividade do preparado do açúcar no engenho. [...] Outros técnicos, em especializações particulares, ajudam o mestre-de-açúcar em funções específicas: o *caldeireiro*, que baldeia o caldo para as tachas e vai também limpando, com a espanadeira, a espuma fervente nas caldeiras, ajudando o caldo; o *tacheiro*, que se incumbe de acompanhar o desenvolvimento do caldo nas tachas; e o *purgador*, que é o químico no preparo da cristalização do açúcar nas formas. Outros ainda se distribuem nas diversas atividades do engenho. (DIÉGUES JR., 1954, p. 146-147).

Entre os estados nordestinos, a produção de açúcar do estado de Pernambuco destacou-se, principalmente no período em que os holandeses reorganizaram a cultura da cana e, nessas terras permaneceram até 1650. Após a expulsão dos holandeses, a produção caiu, uma vez que tivemos que enfrentar a concorrência holandesa que quebrou o monopólio da produção açucareira brasileira.

Além de Pernambuco, o Ceará também figurava entre os principais produtores, não se relegando ao esquecimento, porém, a importante contribuição de outros estados, a exemplo da Paraíba (Areia, Caçapava), Piauí e Minas Gerais.

No interior do Ceará, a região do Cariri foi um polo importante na produção e comercialização, entretanto, em sua trajetória produtiva, houve o predomínio de uma indústria regional que "[...] tornou-se fonte principal de trabalho e rentabilidade econômica para o comércio da localidade" (OLIVEIRA, 2004, p. 1).

O doce, considerado alimento de necessidade básica, compôs a alimentação do sertanejo, o qual necessitava apenas de um fogão para fazer rapadura e uma moenda. Na ausência desses equipamentos, bastava torcer a pulso um rolete de cana sobre a caneca do café; depois de massageados os nós, lá estava o açúcar para adoçar qualquer bebida ou enriquecer o feijão com farinha de mandioca.

Sobre as questões sociais, econômicas e culturais da alimentação do brasileiro, o estudo de Josué de Castro (1984) é fundamental, e é com base nessa referência que o jornal *Estadão* publica a seguinte matéria:

Alimentação e regiões geo-econômicas

OPINIÕES DE AUTORES BRASILEIROS

Dada a importância da alimentação para as atividades profissionais e como os hábitos alimentares dependem da estrutura geo-econômica, julgamos conveniente resumir as opiniões de alguns autores brasileiros sobre o assunto.

Segundo o professor Josué de Castro ("A alimentação brasileira à luz da Geografia Humana"), os hábitos de alimentação do povo brasileiro, considerados em camadas sociais menos favorecidas, podem ser resumidos do seguinte modo:

ZONA NORTE
FAIXA AMAZONAS E ACRE

Alimentos básicos Proporções relativas

Farinha de mandioca	3
Feijão	2
Peixe	1
Castanha de Pará	1

ZONA DA MATA DO NORDESTE
FAIXA DA MATA DOS ESTADOS DO MARANHÃO, ATE' A BAHIA

Alimentos básicos Proporções relativas

Farinha de mandioca	3
Feijão	2
Alpim	2
Charque	1

ZONA DO SERTÃO DO NORDESTE
SERTÃO DOS ESTADOS DO MARANHÃO ATE' BAHIA E MAIS O NORTE DE GOIÁS

Alimentos básicos Proporções relativas

Milho	3
Feijão	1
Carne	1
Rapadura	1

ZONA DO CENTRO
MINAS GERAIS, MATO GROSSO E GOIÁS

Alimentos básicos Proporções relativas

Carne	2
Feijão	2
Milho	2
Toucinho	1

ZONA SUL
DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO ATE' O DO RIO GRANDE DO SUL

Alimentos básicos Proporções relativas

Carne	3
Pão	3
Arroz	2
Batata	1

5) Região da Pesca marítima, fluvial e lacustre, como principal ou única fonte: litoral e interior, exceto a Amazônia.

6) Regiões de Salinas: Cabo Frio, Macaé etc.

7) Regiões pouco providas ou desprovidas: zonas de mineração, campos gerais, campinas secas do Nordeste, regiões do sal de barreiras etc.

II -- ZONAS DE SIMPLES ACCLIMAÇÃO: RUSTICAS

1) Zonas de carne e leite de cabra: Sertões nordestinos (em via de transformação, graças à agitação, poços e irrigação).

2) Zonas litorâneas do coco e respectivas fazendas: de Alrothos no Maranhão e sua dijunção ao Sul.

3) Zona de dandê (exótico) e da pinacava: Bahia (algumas localidades).

III -- ZONAS AGRICOLAS ORGANIZADAS: LAVOUREAS, CRIAÇÃO

1) Zonas do churrasco: Rio Branco, Maranhão, Pantanal, Goiás e Rio Grande do Sul (inclusive zonas de banha).

2) Zonas da carne de porco, toucinho, fubá de milho e queijo: Minas.

3) Zonas de leite (de produção em larga escala): Minas etc.

4) Zonas do café: Paraná, São Paulo, Estado do Rio, Minas e Espírito Santo.

5) Zonas do açúcar: São Paulo, Estado do Rio, Espírito Santo, Bahia, Sergipe, Alagoas.

6) Zonas do Mate (cultivado): Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Sul de Mato Grosso.

7) Zonas do cacau: sul da Bahia. (Na Amazônia o cacau é rustico).

8) Zonas de cereais: arroz, feijão, milho, trigo etc., numerosas dijunções.

9) Zonas de cranjais: Lameira (São Paulo), Estado do Rio, Bahia etc.

10) Zonas frutícolas mistas (região de altitude, São Paulo etc.).

11) Zonas de bananas: Santos, Rio de Janeiro etc.

12) Zonas vinícolas: Estados do Sul e altitudes (frutícolas, em geral).

13) Zona diversas: de abacaxi; do peacado obtido mediante piscicultura: do chá (Minas); da tamarreira (incipiente, no Nordeste) etc.

14) Zonas em que a cultura principal não é da planta alimentar: zonas algodoeiras, de silvicultura etc.

15) Zonas de açudes, poços, irrigação e piscicultura: Nordeste (em parte).

É evidente a interdependência entre as atividades agropecuárias de cada zona e seus tipos de alimentação.

Figura 3 – Alimentação e regiões geoeconômicas. Fonte: *Estadão*, 25 maio 1951.

Conforme demonstra a ilustração, a presença da rapadura dominava a zona do sertão do Nordeste, do Maranhão à Bahia, abrangendo também Goiás. Assim, o açúcar, na forma de torrão, adoçava o café, o chá, o aluá, a coalhada e a garapa. Servida pura ou acompanhada, raspada ou inteira, estava no cuscuz, no mingau de farinha de mandioca, no prato de farofa com feijão e na mistura do tutano com osso. Era servida no desjejum, almoço, merenda e jantar. Figueiredo Filho (2010, p. 55) conta que se trata do “[...] único regalo que o matuto tem durante o dia, é um bom naco do apetitoso alimento”.

Muitas vezes, durante os longos dias de estiagem, só se tinha a rapadura dissolvida na água para alimentar toda uma família. Nos extensos períodos de seca, a rapadura era o alimento que dava resistência tanto aos homens quanto aos animais, ou seja, “[...] como alimento de substância, como por conservar-se por bastante tempo. Nada mais é que farinha de mandioca, amendoim torrado e rapadura, tudo socado em pilão” (ESTADÃO, 11 jan. 1934, p. 3).

Estava também na fabricação de outros doces, como o pé de moleque e o alfenim. O precioso alimento também era usado como moeda corrente, isto é, a rapadura era permutada pelo gado destinado aos matadouros em Mato Grosso (ESTADÃO, 22 mar. 1922), nas trocas desiguais do peixe do índio da Ilha do Bananal em Tocantins (ESTADÃO, 7 set. 1952) e na exploração do seringueiro na Amazônia (ESTADÃO, 13 abr. 1955).

Vendida nas feiras, mercados e mercearias com o preço mais barato do que o açúcar refinado, a rapadura ficou conhecida como “comida de pobre”, criando preconceito ao doce e ao nordestino, no entanto, ao contrário do que muitos pensam, a rapadura não ficou restrita ao Nordeste brasileiro, pois ela era importada de Pernambuco e comercializada no estabelecimento Goulart Pimentel & Comp., em São Paulo. O transporte era feito pelo vapor nacional “Jaguaribe” (ESTADÃO, 19 jan. 1908), mas também se tem registro do vapor “Pirapóra”, que movimentou o Porto de Januária a Pirapora, Minas Gerais, no dia 27 de abril, com a chegada de 598 volumes, pesando 3.344 quilos, em couro, arroz e rapadura (ESTADÃO, 26 maio 1912).

Igualmente, encontramos registros da presença da rapadura no livro de culinária intitulado *Doceira brasileira ou nova guia manual*, pelos editores Laemmert & Comp. Os editores tinham suas representações em São Paulo, Rio de Janeiro e Recife, o que nos leva a supor que houve uma grande aceitação do público, tanto que, no ano de 1901, a obra já estava em sua 10.^a edição, difundindo, como consequência, a cultura da rapadura nacionalmente (ESTADÃO, 28 out. 1901).

O doce, ao mesmo tempo, era comercializado em confeitarias, armazéns de especialidades e *bonbonnières* do Rio de Janeiro e de São Paulo, a exemplo da Casa Suíça, em São Paulo, que divulgava, por exemplo, as novidades feitas com rapadura ao lado de produtos finos vindos da Inglaterra, como mostra o recorte à frente:

Figura 4 – Anúncio da Casa Suíça



Fonte: *Estadão*, 17 ago. 1906.

Transitando entre o popular e a elite, o profano e o sagrado, a rapadura do mesmo modo marcou presença na comida de festa do Divino Espírito Santo de São Luiz do Paraitinga em São Paulo (ESTADÃO, 6 abr. 1950), *na feitura do aluá em muitas festas do Sagrado Coração de Jesus no Cariri e em tantas outras manifestações religiosas e populares.*

Participando do cenário do país, o preço do açúcar e da rapadura variavam de acordo com a crise econômica ou política. Assim, tanto acontecimentos externos – como a crise da bolsa nos Estados Unidos em 1929 – quanto alguns episódios internos faziam oscilar o preço dos referidos produtos, entre eles, o aumento exorbitante dos preços para os soldados, que saltou de 10\$000 (ESTADÃO, 7 ago. 1897) para a faixa de preço compreendida entre 45\$000 e 70\$000 (ESTADÃO, 4 set. 1897), lembrando que o valor de uma carga de rapadura custava 20\$ no ano de 1888 (ESTADÃO, 3 out. 1888).

Na década de 1930, passa por uma crise nacional devido à crise de mercado internacional, quando se discute algumas medidas protecionistas, como, por exemplo, a criação do Instituto do Açúcar e do Alcool-IAA (1933-1990) que:

(...) centralizava as operações de exportação brasileira e era a única instituição autorizada a comprar açúcar no mercado doméstico e a estabelecer contratos de exportação, além de ser responsável pela concessão de subsídios aos produtores, principalmente aos da região Norte-Nordeste e do Estado do Rio de Janeiro (VIEIRA, LIMA e BRAGA, (s/a), p.212).

Neste contexto, auxílio à zona rural do estado do Ceará (ESTADÃO, 3 set. 1936, p. 1), bem como sobre a isenção de impostos aos fabricantes de rapadura e de açúcar de rapadura (ESTADÃO, 19 ago. 1937), a assistência do Governo Federal aos produtores de açúcar e a proibição da instalação de novas fábricas (ESTADÃO, 8 dez. 1939) foram temas de acirrados debates.

Medidas restritivas que, durante a Segunda Guerra Mundial (1940-1945) foram suspensas com o receio do desabastecimento da produção da rapadura e do açúcar bruto, pois, o temor aos ataques alemães aos navios brasileiros provocam a elevação dos preços e a dificuldade da compra da rapadura como produto de necessidade básica.

Pelas evidências expostas nesse rápido passeio histórico da presença da cana-de-açúcar e do seu derivado, a rapadura, evidenciamos a popularidade da rapadura na mesa de muitos brasileiros, do Norte ao Sudeste do país.

A rapadura e seu valor nutricional: do sertanejo ao desportista

O processo de endurecimento do caldo obtido da moagem da cana-de-açúcar na forma de um tijolo já era conhecido pelos indianos e foi utilizado pelos espanhóis e portugueses para facilitar o transporte do açúcar de pequeno porte. Desse alimento que nutre o homem, surgem as receitas caseiras que nascem a partir da identidade cultural com o alimento. Nesse sentido, a rapadura, inclusive, passa também a ser usada como medicamento para se combater “chiado de peito” e anemia de crianças, fortificar homens trabalhadores, estimular a lactação em mulheres que amamentam e levantar animais cansados, dentre muitas outras propriedades medicinais.

Vista por seus benefícios na alimentação, o sociólogo Nicanor Miranda, docente de Sociologia Educacional da Universidade de São Paulo (USP) e autor do artigo “A alimentação nos parques infantis de São Paulo” (1945), publicou uma matéria sobre os vários tipos de alimentação dos escolares no contexto cultural de cada estado brasileiro e na merenda das crianças nordestinas, o educador salientou o hábito do consumo da rapadura e que deveria também está na merenda escolar (ESTADÃO, 30 jan. 1944).

O sociólogo paulista também apoiou-se na obra de Dante Costa sobre as “Merendas escolares: vinte e cinco sugestões de merendas para crianças escolares” (1943). Nesse sentido, já se posicionava o jornal Estadão (1933, p. 3), recomendando para os jovens estudantes: “[...] o amendoim cru ou torrado, a paçoca e o pé de moleque de rapadura são regalos para os taludos e, principalmente, para a criançada, além de ser ótimo alimento”.

Hoje, com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e com o desmembramento em secretarias estaduais e municipais, há o incentivo e a viabilização do consumo dos alimentos regionais, entre eles, a rapadura, como incremento da política pública de desenvolvimento sustentável da região.

Encontramos também vestígios enaltecidos do valor nutricional dessa alimentação no esporte. Por exemplo, o uso da rapadura foi divulgado para reduzir a ingestão de água durante a atividade física (ESTADÃO, 9 ago. 1903). O consumo do referido doce também foi substancial na alimentação de um grupo de escoteiros que faziam uma excursão a pé de Pernambuco até o estado de São Paulo (ESTADÃO, 23 jan. 1924). Pelos recortes dos periódicos, acompanhamos que anos depois, a rapadura torna-se o alimento energético dos corredores de rua (GLOBO ESPORTE, 26 abr. 2013).

Após anos de discussões, preconceitos e dúvidas sobre o valor nutricional da rapadura, Sakai (2003) confirma que, na composição desse alimento, há vitaminas, minerais e proteínas. Eis o valor nutritivo da rapadura em comparação com o açúcar refinado e o mascavo:

Tabela 1 – Valor nutritivo da rapadura comparado ao do açúcar

Para cada 100g	Açúcar refinado	Açúcar mascavo	Rapadura
Carboidrato (g)			
Sacarose	99,6	96 a 99	72 a 78
Frutose	-	0 a 1	1,5 a 7
Glucose	-	0 a 1	1,5 a 7
Minerais (mg)			
Potássio	0,1 a 1	1,7 a 4	10 a 13
Cálcio	0,5 a 5	70 a 90	40 a 100
Magnésio	-	3 a 6	70 a 90
Fósforo	-	3 a 5	20 a 90
Sódio	0,6 a 0,9	0,7 a 1	19 a 30
Ferro	0,5 a 1	1,9 a 4	10 a 13
Manganês	-	0,1 a 0,3	0,2 a 0,5
Zinco	-	0,04 a 0,2	0,2 a 0,4
Flúor	-	3,95 a 0,3	5,3 a 6
Cobre	-	0,10 a 0,3	0,1 a 0,9
Vitaminas (mg)			
Pró-vitamina A	-	0,34	2
Vitamina A	-	0,32	3,8
Vitamina B1	-	-	0,01
Vitamina B2	-	-	0,06
Vitamina B5	-	-	0,01
Vitamina B6	-	-	0,01
Vitamina C	-	-	7
Vitamina D	-	-	6,50
Vitamina E	-	40	111,3
Vitamina PP	-	-	7
Diversos			
Proteínas (mg)	-	100	280
Água (mg)	0,01	0,05 a 0,98	1,5 a 7
Calorias (cal)	384	382	312

Fonte: Oliveira et al. (2002) apud Sakai (2003).

A tabela anterior elucida a composição de vitaminas, proteínas, minerais e carboidratos que há na rapadura, além de compará-la com o açúcar refinado e o mascavo. Sakai (2003) aponta ainda outras diferenças, conforme o quadro abaixo:

Quadro 1 – Atributos de qualidade que diferenciam a rapadura do açúcar

Atributos	Rapadura	Açúcar refinado
Valor nutritivo	Alto valor nutritivo	Sem valor nutritivo
Taxas de calorias	Baixa	Alta
Período de conservação	Baixo	Ótimo
Dosagem	Difícil	Fácil
Dissolução	Difícil (em líquidos quentes)	Fácil
Preços	Elevado	Baixo

Fonte: Coutinho (2003) apud Sakai (2003).

Por esse percurso, a rapadura sai da marginalização ao reconhecimento de seu valor nutricional, apesar de alguns estudiosos, entre eles Pinheiro (2010), publicarem que a alimentação do sertanejo era inadequada, pois era composta de farinha de mandioca, rapadura, milho e feijão de corda, o que, segundo tais pesquisadores, causavam má-formação dos dentes; outros noticiavam os malefícios do açúcar refinado na dentição; já outra corrente de teóricos propugnava que o exemplo do nordestino no consumo do açúcar bruto através da rapadura deveria ser seguido (ESTADÃO, 6 nov. 1949).

Atualmente a rapadura está inclusa no cardápio da merenda escolar, principalmente em alguns estados do Nordeste. Tal medida de inclusão, além dos benefícios nutricionais proporcionados às crianças, tem beneficiado o trabalho dos pequenos produtores e a agricultura familiar, bem como a valorização desse patrimônio cultural.

No entanto, a fabricação da rapadura ainda enfrenta muitos desafios, entre eles, “[...] o processo de fabricação de rapadura é praticamente todo artesanal, tendo, assim, um custo de produção mais elevado do que o açúcar” (SAKAI, 2003, p. 2). E mais, alguns pequenos produtores preferem produzir a cachaça dos alambiques porque o retorno de custo-benefício é melhor do que o da rapadura, daí esse produto se defrontar com dificuldades na manutenção tanto na identidade cultural como na economia de muitos engenhos.

Conclusão

Ao longo do texto, procuramos mostrar o quanto a rapadura faz parte da identidade cultural do Brasil, mais precisamente do Nordeste, a qual evoluiu de alimento marginalizado a iguaria exaltada pelo reconhecimento de seus benefícios.

De hábitos alimentares simples do vaqueiro o doce passou a ser uma presença constante à mesa do nordestino adoçando e, muitas vezes, complementando a comida do nordestino de uma forma geral e conquista as camadas mais “civilizada”. No entanto, a mudança na atitude nacional perante as qualidades da rapadura ocorreu, principalmente, no segmento escolar e desportivo e, não se pode esquecer que a rapadura faz parte da nossa identidade cultural e é tão importante a sua preservação como de qualquer outro alimento enraizado no patrimônio alimentar brasileiro.

REFERÊNCIAS

- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - CNNPA n.º 12, de 1978. *Diário Oficial*, Brasília, DF, 24 jul.1978.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Companhia Nacional, 1967. 1 v.
- CASTRO, Josué de. *Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço*. Rio de Janeiro: Antares, 1984.
- COSTA, Dante. *Merendas escolares: vinte e cinco sugestões de merendas para crianças escolares*. 2. ed. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1943.

DIÉGUES JÚNIOR, Manuel. *População e açúcar no Nordeste do Brasil*. Rio de Janeiro: Casa do Estudante Brasileiro, 1954.

FIGUEIREDO FILHO, José de. *Engenhos de rapadura do Cariri*: documentário da vida rural. Fortaleza: UFC, 2010.

FLANDRI, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. 5. ed. São Paulo: Global, 2007.

GLOBO ESPORTE. *Rapadura e estátua de padre Cícero: É o Juazeiro do Norte na volta à ilha*. Disponível em: <<http://globoesporte.globo.com/eu-atleta/noticia/2013/04/rapadura-e-esttua-de-padre-cicero-e-o-juazeiro-do-norte-na-volta-ilha.html>>. Acesso em: 18 dez. 2015.

ESTADÃO, JORNAL ESTADO DE S. PAULO (1889-1960). Acervo. Disponível em: <<http://acervo.estadao.com.br/pagina/#!/1916092613790nac00049994not/busca/alimenta%C3%A7%C3%A3o+gymnastic%C3%A1>>. Acesso em: 13 fev. 2015.

ESTADÃO, 11 jan. 1934, p. 3.

LIMA, Constança Oliva de. *Doceira brasileira ou nova guia manual...* 2. ed. Rio de Janeiro: Eduardo e Henrique Laemmert, 1856.

MIRANDA, Nicanor. A alimentação nos parques infantis de São Paulo. *Revista Brasileira de Estudos Pedagógicos*, Brasília, DF, v. 6, n. 16, p. 67-71, out. 1945.

OLIVEIRA, Antônio José de. Engenhos de rapadura do Cariri: trabalho e cotidiano – 1790-1850. In: ENCONTRO NORDESTINO DE HISTÓRIA/ENCONTRO ESTADUAL DE HISTÓRIA – ANPUH. 5., 2004, Recife. *Anais...* Recife: UFPE, 2004.

PINHEIRO, Irineu. *O Cariri*: seu descobrimento, povoamento, costumes. Fortaleza: UFC, 2010.

REGO, José Lins do. *Fogo morto*. 14. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1973.

SAKAI, Rogério Haruo. Rapadura. In: MARIN, F. R. (Ed.). *Cana-de-açúcar*. Brasília, DF: Embrapa, 2009. Disponível em: <<http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/cana-de-acucar/arvore/CONT000fjghhp202wyiv80sq98yqyvgmia8.html>>. Acesso em: 10 dez. 2015.

VIEIRA, Maria Célia Azeredo; LIMA, Jaldir Freire e BRAGA, Natália Mesquita. Setor Sucroalcooleiro Brasileiro: Evolução e Perspectivas. Disponível em http://www.bndes.gov.br/SiteBNDES/export/sites/default/bndes_pt/Galerias/Arquivos/conheciment o/liv_perspectivas/07.pdf

GRUPO DE TRABALHO 06

Políticas Públicas, Alimentos Tradicionais e Manifestações Culturais

AS CONVENÇÕES NOS MERCADOS DA PECUÁRIA FAMILIAR: O CASO DO TERRITÓRIO ALTO CAMAQUÃ

CONVENTIONS IN FAMILY LIVESTOCK MARKETS: THE CASE OF TERRITORY ALTO CAMAQUÃ

Alessandra Matte

Zootecnista, Mestre e Doutoranda em Desenvolvimento Rural, pelo Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR), da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Membro do Grupo de Estudos e Pesquisas em Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural (GEPAD). alessandramatte@yahoo.com.br

Paulo Dabdab Waquil

Doutor em Economia Agrícola (University of Wisconsin, EUA). Professor dos Programas de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR) e Agronegócios (CEPAN) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). waquil@ufrgs.br

Sergio Schneider

Sociólogo, Mestre e Doutor em Sociologia. Professor Associado da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e membro dos Programas de Pós-Graduação em Sociologia (PPGS) e Desenvolvimento Rural (PGDR), ambos na Universidade Federal do Rio Grande do Sul. schneide@ufrgs.br

RESUMO

O objetivo deste artigo é compreender e analisar as convenções que orientam o funcionamento do mercado da carne de cordeiro do território Alto Camaquã, ao sul do Rio Grande do Sul, Brasil. Para tanto, o caso analisado envolveu uma experiência em curso da construção de mercados da pecuária familiar, em específico de produção e comercialização da carne de cordeiro. O mercado da carne de cordeiro dos pecuaristas familiares recebe destaque por representar um processo contestatório diante dos modelos de produção de alimentos hegemônicos. De modo particular, podemos observar a busca em torno de novas convenções de qualidade associadas ao local, gerado por meio de uma rede social ampla e variada. A mobilização e valorização de formas locais de conhecimento são o cerne da cadeia em andamento por meio do projeto Alto Camaquã.

Palavras-chave: Convenções. Mercados. Pecuária familiar.

ABSTRACT

The purpose of this article is to understand and analyze the conventions that guide the operation of the market for lamb territory Alto Camaquã, south of the Rio Grande do Sul, Brazil. Thus, the analyzed case involved an ongoing experience of the construction markets of family farming, in particular the production and marketing of lamb. The market for family farmers lamb is highlighted it represents a contesting process in the face of hegemonic food production models. In particular, we can observe the search around new quality conventions associated with the site, generated a wide and varied social network. The mobilization and utilization of local forms of knowledge are the chain's core ongoing through the project Alto Camaquã.

Keywords: Conventions. Market. Livestock family.

Introdução

A pecuária familiar é uma categoria social constituída por pequenos produtores de animais, que têm sido denominados de pecuaristas familiares. No estatuto conceitual ligado à pecuária familiar, os pecuaristas familiares têm nas suas características um modo de vida específico, em que as suas

estratégias de reprodução social estão interligadas a um repertório cultural que envolvem características como a criação de bovinos de corte e ovinos como principal atividade produtiva, a coprodução com a natureza, a dependência da mão de obra familiar, a produção para o autoconsumo e relações com os mercados envolvendo graus de autonomia (BORBA et al., 2009; NESKE, 2009; RIBEIRO, 2009).

A consolidação da pecuária de corte, enquanto atividade produtiva e econômica, foi forjada pela existência de uma cobertura vegetal formada por extensas áreas de campos naturais, característica do bioma Pampa. Assim, homem e natureza têm definido estratégias de coevolução, e, dessa interação, tem decorrido um curso histórico de aproximadamente 400 anos, desde o período de colonização até os dias atuais, apesar do qual os campos naturais continuam representando a base da alimentação dos animais. Nesse sentido, embora ocupando posições de marginalidade no desenvolvimento das relações capitalistas pastoril, longe de ser uma categoria social residual, a pecuária familiar¹ assume uma representação social e produtiva² de destaque, sobretudo em municípios localizados na porção sul do estado e pertencentes ao bioma Pampa, em especial no denominado Território Alto Camaquã.

Nas últimas duas décadas, no campo das ciências sociais e econômicas os estudos envolvendo as relações entre a produção familiar e os mercados vêm passando por uma revitalização teórica no entendimento dos processos e fenômenos que dizem respeito ao comportamento e funcionamento dos mercados. De um modo geral, as tradições econômicas neoclássicas e marxistas afirmavam que a produção familiar fosse totalmente alheia e subordinada ao ambiente mercantil em que se encontra inserida, e, por um longo tempo, se profetizou que as agriculturas de base familiar estavam fadadas ao desaparecimento pelo fato de apresentarem condições produtivas incompatíveis ao modo de reprodução da economia capitalista. No entanto, os pressupostos da economia neoclássica/marxista cada vez mais têm sido questionados e refutados, e as antíteses das discussões sobre mercados passaram a chamar a atenção para o fato de que sua origem e funcionamento não é uma estrutura subordinada e orientada completamente pelo capitalismo. É nesse sentido que a Teoria das Convenções (TC) tem oferecido elementos importantes à compreensão da construção e funcionamento dos mercados, ao destacar que os mercados não são resultado da ligação entre atores com o mesmo interesse, mas são o produto de convenções, de representações socialmente compartilhadas sobre o mundo (NIEDERLE, 2013).

Diante disso, o propósito desse trabalho é compreender e analisar as convenções que orientam o funcionamento do mercado do cordeiro do Alto Camaquã comercializado por pecuaristas familiares, verificando os elementos econômicos e sociais que justificam as ações e posicionamentos adotados pelos atores sociais envolvidos.

Definindo convenções: o componente semântico do discurso

O entendimento sobre o que são mercados, do ponto de vista do senso comum, consiste em um espaço físico delimitado ocupado por indivíduos, um local ou lugar concreto em que ocorrem atividades comerciais, negociações, trocas e interações de todos os tipos, formas e produtos. Por outro lado, também pode ser entendido enquanto um destino, para onde a mercadoria ou produção é enviada, até mesmo visto enquanto uma abstração – *pass par tout* –, desconhecido e impessoal, mas também real e concreto, uma vez que se localiza no cotidiano da sociedade por meio do mercado de capitais, de produtos, de mão de obra, entre outros.

Por outro lado, em meio aos estudos acadêmicos, sua compreensão também varia, tendendo a ser visto como uma máquina interpessoal e que, na verdade, consiste em “uma arena que confere

¹ A formação histórica e sociocultural dos pecuaristas familiares influência sobre as motivações desses produtores em serem pecuaristas, isso é observado em resultados de estudo realizado por Miguel et al. (2007) em todo o estado do Rio Grande do Sul, constatando que entre os principais fatores motivacionais desses produtores estão a tradição com 26%, a satisfação com 25% e a segurança com 14%.

² Sobre isso, em âmbito mundial, de acordo com a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO, 2014), a produção de gado é a atividade que ocupa maior área de terras agrícolas no mundo, distribuída em distintas regiões do planeta. Ainda segundo essa organização, a atividade pecuária é realizada, principalmente, por pequenos produtores em diversas regiões, como no continente africano, além disso, possui relação direta com a produção de grãos e com o cultivo e manutenção de pastagens naturais.

às coisas o caráter de mercadoria em determinados momentos de sua vida social” (CONTERATO et al., 2011, p. 72), de maneira que são caracterizados como um ambiente extremamente incerto e hostil, que necessita da construção de coalizões que sejam capazes, de alguma forma, de orientar as ações nesse espaço. Portanto, os mercados são um conjunto de convenções constituídas pelos atores sociais por meio de especulações, de julgamentos e de justificativas, que delimitam o deslocamento e movimentação dos atores por diferentes espaços (THEVENOT, 1989; BOLTANSKI; THÉVENOT, 1991). Dessa maneira, a descrição de qualquer mercado deve envolver a identificação das mediações sociais e das formas de articulação que dão vida a essa estrutura, a fim de analisar o modo como os atores resolvem problemas de coordenação, na medida em que se torna necessário olhar para além das trocas realizadas, contemplando também as formas como os seus membros regulam e politizam essas trocas.

De alguma maneira, a inserção das formas familiares de produção na sociedade mais ampla é integral à medida que essas categorias sociais procuram garantir espaços de manobra para assegurar sua sobrevivência e, sobretudo, tornarem-se mais fortalecidas. Para isso, os desafios da agricultura familiar consistem em alcançar novos níveis de qualidade e novas escalas de produção, desenvolvendo principalmente iniciativas autônomas que favoreçam as formas tradicionais de intermediação dos mercados (WILKINSON, 2008).

Portanto, parte-se do pressuposto de que há, por detrás das ações dos produtores familiares nos mercados, uma racionalidade que nem sempre pode ser explicada pela lógica do mercado capitalista, mas sim por uma ação composta por uma racionalidade constituída por interações com outros atores. De acordo com Niederle (2007), os mercados refletem a pressão que as estruturas de mercado exercem sobre os atores, mas também podem representar uma estratégia deliberada dos próprios atores. Nesse sentido, pode-se dizer que, se não ativamente planejadas e constituídas pelos próprios atores, as relações de mercados são ao menos mediadas por eles, pois enquanto alguns distanciam seus processos de produção e trabalho do mercado, outros engajam-se neles. Por essa razão, não basta compreender por que determinados atores tomam dadas decisões, é preciso compreender por que o fazem e quais as consequências dessas decisões.

Assim, os processos interpretativos sobre as formas existentes de relações econômicas passam a sofrer modificações a partir do final da década de 1980, quando intelectuais dão início a uma discussão que objetiva considerar formas de relações que incorporem aspectos, até aquele momento, não reconhecidos pela economia ortodoxa. Essas contribuições dão forma à Teoria das Convenções. A postura interdisciplinar adotada pelos estudiosos proponentes da Teoria das Convenções tornou-se, à época, algo muito valioso em comparação às restrições da academia e, principalmente, da separação entre as ciências.

A Teoria das Convenções tem uma orientação fortemente interdisciplinar que considera a ação individual e coletiva, e tem sido utilizada para entender a diversidade de formas de organização econômica, principalmente os mercados. Eymard-Duvernay et al. (2006), argumentam que a ambição interdisciplinar do programa de investigação proposto pelos convencionalistas envolve a unificação das ciências sociais à economia *mainstream*, ao evidenciarem a existência de valores de coordenação e racionalidade. A proposta da Teoria das Convenções, segundo esses autores, é observar as interações fazendo uso de conceitos revisitados e remodelados de outras disciplinas, incorporando componentes semânticos. Isso porque, a linguagem é, então, a forma de coordenação adaptada a um mundo pluralista (EYMARD-DUVERNAY, 2009).

Dupuy (1989) e Eymard-Duvernay (2002) argumentam que se trata de uma abordagem realista sobre o comportamento racional dos atores em suas formas de coordenação, que envolvem regras, objetos e interações. Ao encontro dessa proposta, há uma busca por um compromisso coletivo de uma abordagem interdisciplinar que contemple não somente Sociologia, Direito e gestão, mas também aspectos da Filosofia Política, sugerindo a substituição dos conceitos ortodoxos por interpretações de controvérsias e julgamentos (EYMARD-DUVERNAY, FAVEREAU, 1996; ÓRLEAN, 2005). Para Eymard-Duvernay et al. (2006), é necessário incorporar elementos da Teoria da Cognição, da Psicologia Social, de alguns setores da Filosofia, que contemplem o valor da habilidade interpretativa

dos atores, em que o conhecimento é formado em (e através de) um ambiente composto por objetos e laços sociais. Nesse sentido, Lazega e Favereau (2002) afirmam que a Teoria das Convenções enfatiza a interpretação dos reinos interacionais e normativos a fim de explicar a mudança social ou a estabilidade desse.

Não obstante, a existência ou estabelecimento de uma convenção recai sobre os atores envolvidos em um mesmo espaço, por exemplo, em um mercado, em que as oportunidades e constrangimentos influenciam as ações, mas não os determinam por completo. Conforme Eymard-Duvernay et al. (2003), o ator segundo a Teoria das Convenções integra em sua conduta uma coordenação com o outro e com o bem comum, rompendo com a ideia de que este encontra-se por detrás de um cálculo egoísta. Assim, a Teoria das Convenções percebe o ator enquanto um ser racional, que age e reage, interessado na satisfação individual e coletiva. Dessa maneira, o ator “não é um ‘ponto’ no mapa – como seria ao estilo de um economista – é, sim, um autor deste mapa”, em que invoca suas convenções para orientar suas escolhas, se revelando capaz de mediar entre vários planos de ação, alterando o tipo de relação com o ambiente para atender seu objetivo (EYMARD-DUVERNAY, FAVEREAU, 1996, p. 7). Conforme Eymard-Duvernay et al. (2003), o ator deve primeiro compreender a situação e as ações dos outros, utilizando estruturas convencionais, a fim de escolher e desenvolver sua ação. Trata-se não apenas de elementos cognitivos, mas também avaliativos, para definir e julgar o que deve ser levado em consideração para a escolha.

De modo geral, os convencionistas consideram como condição favorável à boa coordenação um ambiente diversificado, no que se refere aos meios disponíveis e à capacidade dos atores em mobilizar vários níveis de comunicação, atentos e críticos às mudanças nos diferentes espaços. Em uma economia de pluralidade, existem várias convenções possíveis para diferentes formas de valorizar o que fazer em um grupo particular. Portanto, há muitas maneiras de julgar, sem que seja possível, *a priori*, dar superioridade a um ou a outro. Para o programa convencionista, seguimos, em particular, a linguagem, considerando que as pessoas têm uma capacidade reflexiva, isto é, a capacidade de criticar as convenções e as remodelar, com um possível reconhecimento de legitimidade no horizonte.

Em síntese, a Teoria das Convenções representa um importante aporte teórico para o estudo dos mercados, na medida em que procura observar a realidade de modo dinâmico, compreendendo as mudanças em curso e as já consolidadas.

O mercado da carne ovina do Alto Camaquã: as convenções que permitiram um mercado coletivo

É necessário considerar que a formação dos mercados da carne ligados à pecuária de corte envolve uma face hegemônica e perversa. A trajetória do desenvolvimento do capitalismo agrário no sul do Rio Grande do Sul criou uma estrutura de mercados que gerou processos de exclusão e marginalização dos pecuaristas familiares, favorecendo, principalmente os médios e grandes pecuaristas. A pecuária de corte dita empresarial, foi capaz de absorver, em grande medida, o progresso tecnológico engendrado pela modernização da agricultura, e, portanto, de mobilizar recursos produtivos (insumos e serviços) via mercados. Esse modelo de produção tem alimentado a reestruturação da indústria de processamento (frigoríficos), que tem se constituído em verdadeiros impérios alimentares, atuando em estruturas de mercados monopsônicos (apenas um comprador), agindo sobre as relações que encadeiam a produção, o processamento e a distribuição dos alimentos.

De maneira geral, os pecuaristas familiares nem sempre conseguem se adequar aos regulamentos específicos de comercialização da carne, por conta de dificuldades em atender a exigências como quantidade mínima de animais comercializados, animais com raças definidas, regularidade na oferta, medidas de tamanho e peso, entre outros fatores. Por mais que possam estar circunscritos a situações que exercem pressões e exigências mercadológicas (como é o caso dos frigoríficos), os pecuaristas familiares reagem a essas pressões e constroem estratégias mercantis que visam garantir a sua autonomia.

Assim, o foco desta seção é apresentar uma estratégia de comercialização em curso, do mercado da carne de cordeiro do território Alto Camaquã, enfocando na compreensão e análise das convenções que orientam seu funcionamento. As informações coletadas em campo ocorreram na forma de observação participante, que consiste em uma interação do pesquisador com o objeto de estudo, transcorrendo em um período maior de tempo, tendo por intuito captar a forma como os atores sociais estabelecem seus argumentos e julgamentos. A observação visa a “apreender práticas e comportamentos no momento em que se desenrola” a situação de interesse, atento a como os atores se relacionam, interagem e conversam, buscando significados para suas ações (COTANDA et al., 2008, p. 79). O uso da observação participante permitiu a participação nas negociações e acompanhamento da comercialização dos produtores da pecuária familiar ao longo de seu percurso.

O território Alto Camaquã está localizado na região fisiográfica denominada Serra do Sudeste do Rio Grande do Sul, fazendo parte do bioma Pampa. Situam-se nos limites geográficos da bacia hidrográfica do Alto Camaquã partes das áreas dos municípios de Bagé, Caçapava do Sul, Encruzilhada do Sul, Lavras do Sul, Pinheiro Machado, Piratini e Santana da Boa Vista, o que compreende uma área de 8.172 km² (FEPAM, 2009).

Como forma de criar novos espaços e abordagens de entendimento e representação da pecuária familiar e do desenvolvimento para o Alto Camaquã, em 2008 a Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), localizada no município de Bagé, desenvolve um projeto de desenvolvimento denominado de Projeto Alto Camaquã. Trata-se de um projeto concebido desde uma abordagem territorial para pensar e promover estratégias de desenvolvimento no Alto Camaquã. Segundo Borba e Trindade (2009), o Projeto Alto Camaquã trata de ações de intervenção que visam re-descobrir e re-valorizar o local como portador de experiências e elementos socioeconômicos, culturais e ambientais próprios capazes de gerar e suportar estratégias endógenas de desenvolvimento rural. Fundamentalmente o projeto tem renunciando a visão estigmatizada de atraso e improdutividade do desenvolvimento do Alto Camaquã e dos sistemas produtivos familiares, procurando criar as condições de possibilidades para resignificar os signos da narrativa moderna de outros modos, na valorização do local, isso tudo, mediante mudança de convenções entre os envolvidos.

O projeto Alto Camaquã interliga uma rede de multi-atores, que além da Embrapa, são parceiros a Emater, associações de produtores, representações sindicais (Fetag, Sindicatos dos Trabalhadores Rurais), governo municipal e estadual (por meio da Secretária de Desenvolvimento Rural – SDR) e algumas universidades. Os processos de ação do projeto tem criado estratégias que possam promover a imagem do território Alto Camaquã e vincular esta imagem e seus atributos com produtos e serviços do território. Ao encontro da proposta do projeto, a Teoria das Convenções não busca uma forma ideal de ação e de interação das relações nos mercados, mas procura incorporar e reconhecer a pluralidade de modos de coordenação que representem a realidade.

Multi-processos envolvem as ações do projeto, em que as implicações são representados por experiências na organização social. Entre os resultados estão: a criação da Associação para o Desenvolvimento Sustentável do Alto Camaquã (ADAC), constituída em 2009, a qual congrega e representa o conjunto das associações dos pecuaristas familiares, e tem como missão promover e viabilizar estratégias de desenvolvimento junto aos agentes sociais, econômicos e políticos do Alto Camaquã; a Rede de Produtores e Empreendedores do Alto Camaquã (REAC), criada em 2011 e promove durante o ano encontro das associações de produtores e empreendedores do Alto Camaquã; a feira de produtos do Alto Camaquã, realizada anualmente desde 2010; a criação do Fórum do Alto Camaquã, o qual representa o principal espaço de governança local, pois se trata de um espaço coletivo de discussão entre diferentes atores locais para o planejamento de ações do desenvolvimento local; e, a formação de novos arranjos organizacionais de pesquisa/extensão, o que resultou na criação de um programa de pesquisa participativa juntamente com os pecuaristas familiares.

As ações do Projeto Alto Camaquã atuam na forma de rede juntamente com as associações de produtores, contudo, isso não significa que o ator não age determinado por estruturas. Pelo contrário, as estruturas existem por conta da consonância de convenções em comum entre os distintos atores.

Atualmente 16 associações comunitárias de pecuaristas familiares são filiadas à ADAC, o que representa em torno de 180 famílias de pecuaristas.

Os primeiros anos do Projeto Alto Camaquã foram marcados por processos de aprendizagens e o fortalecimento do processo de organização social, pois trata-se de uma experiência de desenvolvimento que tem suscitando regimes de enunciação até então inexistentes no Alto Camaquã. No entanto, no curso do Projeto Alto Camaquã constantemente novos atores se aproximaram, da mesma forma que outros se afastaram. Isso evidencia que os atores constroem relações que requerem um conjunto de referências para possam gerar “sinais” aos outros em relação ao que almejam (THÉVENOT, 2006). O mesmo ocorre ao negociar a compra, venda ou troca de algum produto: há uma concordância entre duas partes para a efetivação do negócio, ou seja, o compartilhamento de uma mesma convenção naquele mercado, mas essa concordância não necessariamente se observa em relação a outras convenções. Mesmo em casos de negociação por contrato, é preciso, antes da efetivação do registro formal, a concordância das partes sobre a eficiência dessa ferramenta. Situação similar é retratada por Garcia-Parpet (2003) em seu estudo sobre a comercialização de morangos na região de Fontaines, na França, em que a organização desse mercado foi pensada de forma que os “fatores sociais” não viessem a perturbar o “livre jogo da oferta e da demanda”, nem mesmo os ajustes por meio dos preços monetários. Contudo, os resultados demonstram o contrário, a informação que circula nos ambientes de interação social é que, de fato, influenciarão sobre a escolha e a ação dos atores, tanto compradores como vendedores (GARCIA-PARPET, 2003).

As primeiras iniciativas para acessar mercados com os produtos do Alto Camaquã iniciaram 2011. Durante esse ano foram organizados encontros da Rede Alto Camaquã (ReAC), contando com a participação da ADAC, associações de produtores filiadas à ADAC, sindicatos dos trabalhadores rurais, Embrapa, Emater, prefeituras municipais e Secretária do Desenvolvimento Rural do Rio Grande do Sul (SDR) para definição das primeiras tratativas e estratégias de comercialização de produtos e serviços do território, além da criação de uma marca coletiva dos produtos e serviços que visa à certificação participativa e a venda coletiva de produtos.

No ano de 2012 novos encontros da ReAC possibilitam avançar na construção de acesso aos mercados. Em maio e junho desse ano duas novas reuniões definiram os produtos para iniciar a comercialização e as estratégias de uso da marca territorial coletiva. Cabe destacar que a definição de cada produto enquanto potencial para comercialização envolveu uma decisão partilhada entre pecuaristas das distintas associações e demais atores de agências já mencionadas, consolidando uma convenção de produtos potenciais para a venda. O universo de produtos identificados como próprios do território foram organizados em cinco “linhas” de produtos. Entre algumas das características definidas na escolha dos produtos estão aspectos relacionados ao “saber-fazer”, a produtos “ecológicos” (sem uso de insumos externos) e adaptados ao local, a paisagem e a recursos naturais preservados.

As primeiras comercializações dos produtos do território ocorreram na feira de produtos do Alto Camaquã, que ocorre anualmente no mês de julho. No entanto, a carne de cordeiro foi o produto que obteve um processo mais acelerado e fortalecido de comercialização. Isso porque a produção ovina é praticada em 100% das propriedades familiares que participam do Projeto, o que ampliaria a possibilidade de inserção nos mercados, de boa parte dos pecuaristas familiares.

Definido o cordeiro como carro-chefe do processo de comercialização, foi estabelecido na reunião da ReAC em junho de 2012 os critérios e regulamentos do cordeiro típico do Alto Camaquã: os cordeiros devem ser produzidos no território (produção própria dos membros da ADAC); podem ser de raças diversas, nascidos entre maio e setembro e ser castrados; criados com base alimentar de campo nativo, aceitando-se suplementação para acabamento com milho ou ração formulada a partir de componentes não transgênicos próprios do território Alto Camaquã; comercializados com peso vivo entre 25 kg (para raças laneiras) e 50 kg (raças carniceiras).

Nesse sentido, em março de 2013 a ReAC realizou uma nova reunião para definir estratégias de comercialização do cordeiro Alto Camaquã com dois novos atores. Nessa ocasião foi fechado acordo comercial com pequeno frigorífico local, com sede em Encruzilhada do Sul, e com uma loja

especializada em venda de carne localizada na cidade de Porto Alegre (RS), tendo como proprietário um pequeno empresário.

Assim, os diferentes atores definiram estratégias de industrialização e comercialização da carne de cordeiro com a marca coletiva do território Alto Camaquã. Entretanto, esse mercado foi assim realizado durante cerca de nove meses, pois houve a quebra de uma convenção, de um acordo pre estabelecido entre produtores e o comprador. Um preço base inicial foi estabelecido e convencionado entre as partes, mas por rompimento da convenção por parte do comprador, o acordo foi rompido. Segundo apontado por Batifoulier, Biencourt e Larquier (2003, p. 22), “interpretar é mudar a regra”, ou seja, ao interpretar uma convenção, abre-se precedentes para a criação de uma nova regra a ser seguida, o que pode ser observado no mercado do cordeiro. Corroborando com os autores, Eymard-Duvernay e Favereau (1996) apontam que os atores são capazes de modelar uma diversidade de formas de ação em um mercado, tendo duas principais formas susceptíveis de ocorrer: o ator social pode decidir sobre a ação (em segui-la ou não), como também pode criar uma nova (re)ação e reconstruir a convenção em vigor. Ou seja, um elemento fundamental no sistema de convenções é a capacidade de ação e agência do ator em modificar os acordos e se mover em um espaço em que coexistem várias convenções (EYMARD-DUVERNAY, FAVEREAU, 1996). E os pecuaristas familiares do Alto Camaquã optaram por modificar o canal de comercialização, à medida em que uma convenção foi descumprida por um dos atores envolvidos.

Uma nova fase teve início, a busca por um novo ou novos canais para comercialização do cordeiro. Como a experiência estava em curso com sucesso, não foi um grande desafio encontrar um novo comprador, isso porque uma convenção de qualidade em torno desse mercado já estava constituída entre os que conheciam a experiência. Isso porque, a condução de um mercado por produtores familiares pressupõem, principalmente para atores externos, há existência de uma convenção de comprometimento e atendimento aos acordos firmados, o que facilitou o constituição de um novo canal, com um novo comprador. Esse novo canal seguiu os mesmo moldes do anterior, em que a cada semana uma associação é responsável pela comercialização dos animais. Os animais eram reunidos, pesados e levados diretamente para o frigorífico com sede no município de Encruzilhada do Sul. O transporte dos animais até o frigorífico era subsidiado pelas prefeituras dos municípios pertencentes ao território. O pagamento realizado com base no peso vivo dos animais, efetuado pelo comprador na mesma semana da entrega do produto. O preço praticado foi estipulado de maneira que o produtor pudesse receber um valor maior que o preço do mercado hegemônico. O abate dos animais e o transporte da carne era de responsabilidade do frigorífico.

Entretanto, esse canal de comercialização também foi interrompido, por dois principais fatores: houve um excesso de chuvas no fim do ano de 2014, o que aumentou o índice de verminose nos animais e causou um elevado número de óbitos de cordeiros; e a inexperiência na comercialização, que levou os produtores a comercializarem todos os seus animais no período de maior procura, no fim de ano, deixando a ADAC sem quantidade mínima de animais para honrar com os compromissos pre firmados para os meses seguintes, no início de 2015. Como aludem Batifoulier, Biencourt e Larquier (2003, p. 21), a ações consistem de uma releitura sobre as escolhas dos atores, que envolve a elaboração de uma “informação sobre a informação”, direcionando sua atenção sobre os fatos, em que essa forma incrementada de racionalidade conduzirá a interpretações. Portanto, os atores interpretam não só porque eles não são oniscientes, mas também porque as regras são incompletas. Ou seja, a convenção que orientou a falência dessa forma de mercado, foi a lógica de suprir a demanda imediata, sem um planejamento de longo prazo. Para Eymard-Duvernay e Favereau (1996), a racionalidade é construída e não natural, assumindo também que há uma pluralidade de racionalidades, ou seja, os atores sociais reagem ao seu ambiente, sendo eles próprios modeladores do mundo em que vivem. Dessa maneira, os atores envolvidos no projeto Alto Camaquã não encontraram muitas opções, a não ser interromper a comercialização por falta de produtos e para a reorganização interna do mercado.

Portanto, essas situações levaram os produtores a interromper a venda de animais por um ano. Somente em dezembro de 2015 os abates foram retomados, mas com uma parceria distintas das realizadas até aquele momento. Em novembro de 2015 a ADAC firmou parceria com o Núcleo de

Criadores de Caprinos e Ovinos de Pinheiro Machado (NCCOPM), município que pertence ao território.

O Núcleo foi criado em 2006, sendo constituído unicamente por produtores familiares. No ano de 2014 reivindicaram e obtiveram a concessão do abatedouro municipal por um período de dez anos. Essa iniciativa permitiu que esses produtores pudessem realizar o abate dos ovinos, controlando todas as etapas desse mercado, desde a produção até a comercialização da carne. Nesse processo, o acesso ao Programa Nacional de Alimentar Escolar (PNAE) se constitui um importante canal de comercialização, em que essa experiência de venda de carne ovina junto ao PNAE foi a primeira registrada no estado do Rio Grande do Sul, servindo de exemplo a outros municípios, mas sendo a única em funcionamento nos dias de hoje. Para esses produtores, o PNAE possui um importante papel como dispositivo responsável pelo fortalecimento desses mercados e na geração de autonomia dos pecuaristas familiares.

Assim, ao firmarem essa parceria, ADAC e Núcleo, a carne de cordeiro passou a ser comercializada via PNAE, para os mercados locais do município e em um ponto de venda em Pinheiro Machado. Atualmente ambos buscam certificação estadual, para conseguir quebrar barreiras municipais e avançarem para outros municípios, mas mantendo os mesmo canais de comercialização. Prevaler com o PNAE se tornou uma convenção, pois, para os pecuaristas, trata-se de um mercado próprio para sua categoria e que, dificilmente, terão como concorrência multinacionais da carne. A esse respeito, Favereau (1989) afirma que não são os preços que orientam a coordenação das ações, mas sim as regras, regras essas que orientam a coordenação das pessoas.

A inserção da pecuária familiar nesse mercado está associada a um mercado construído socialmente que teve a participação efetiva dos pecuaristas familiares. Mais do que isso, a construção desse mercado somente foi possível, entre outras coisas, porque se trata de um mercado que se mostra adequado à realidade das formas de produção e trabalho desses pecuaristas. Trata-se, portanto, de um mercado emergente, que possui fronteiras permeáveis para a entrada de novos atores, que redefine constantemente estruturas de trabalho e relações sociais pautadas por objetivos comuns, ou seja, em que convenções de confiança e respeito são prioridade, mas novas convenções surgem e são remodeladas, conforme concordância dos atores.

O campo nativo e o modo de criação dos animais (sabe-fazer dos pecuaristas) representam importantes elementos atrelados à carne de cordeiro. Nesse sentido, os cordeiros produzidos sobre essas áreas do bioma Pampa possuem diferenciações em seu sabor, se comparado a animais que têm em seu sistema de criação uma alimentação pré-elaborada pela indústria, e essa convenção tem sido significativamente fortalecida por meio de um intenso trabalho coletivo e individual, dos pecuaristas familiares e das entidades colaboradoras.

Neste aspecto, a noção de qualidade ganha relevância na construção do mercado do cordeiro do Alto Camaquã. Ou seja, a qualidade está relacionada às *qualidades* presentes em ativos culturais, sociais, econômicos, produtivos, institucionais e ambientais presentes no local, os quais são mobilizados para a diferenciação dos produtos e dos processos de comercialização. Desse modo, se a produção de cordeiro ocorre em um local único, de paisagem e características naturais e culturais únicas, portanto, é um produto diferenciado por conta destes aspectos. Essa convenção de “qualidades” está enraizada no local, pois foi construída e vem sendo compartilhada entre diferentes atores engajados na construção do mercado do cordeiro.

Os atores sociais passaram a definir uma imagem dos produtos do território como naturalmente único, pois são produtos integrados a processos produtivos em que a cultura pecuária desenvolveu formas específicas de relação com a natureza, mantendo preservado ao longo do tempo a paisagem e os recursos naturais. Essa característica representa um dos atributos da carne de cordeiro do território do Alto Camaquã, enquanto uma estratégia de valorização dos recursos locais e naturais, e, portanto, um pressuposto à valorização da origem do alimento. Assim, com base nesses elementos, a rede de atores e processos que compõem o Projeto Alto Camaquã vem trabalhando em uma proposta de convencionalização da qualidade de seus produtos, pensando em um processo de desenvolvimento local, pautado pela valorização dos ativos do território.

Considerações Finais

Os processos de mercantilização ocorrem de maneira diferente nos distintos contextos rurais, a direção em que esses processos seguem está relacionada com as convenções que compõem as experiências individuais e coletivas. De tal modo, o mercado da carne de cordeiro do Alto Camaquã representa um processo contestatório diante dos modelos de produção de alimentos hegemônicos. De modo particular, podemos observar a busca em torno de novas convenções de qualidade associadas ao local, gerado por uma rede social ampla e variada. A mobilização e valorização de formas locais de conhecimento são o cerne da cadeia em andamento por meio do projeto Alto Camaquã. Nesse sentido, esse artigo representa um avanço no debate sobre mercados da pecuária familiar, ao apontar convenções que orientam as ações individuais e coletivas dos atores sociais.

Para a perspectiva convencioneira, a coordenação trata-se de uma avaliação, ou seja, um julgamento que direciona o ator a uma, ou outra escolha. Portanto, os pecuaristas familiares que compõem o projeto Alto Camaquã tomam suas decisões baseadas em convenções formadas por suas experiências individuais e coletivas, o que os levou a firmarem uma parceria com um outro grupo de pequenos produtores. Assim, no caso dos mercados da pecuária familiar, que, em sua maioria, são organizados por relações sociais, e não por contratos, as convenções assumem um papel ainda mais relevante, a medida em que orientam as escolhas e os processos de comercialização.

Assim, a construção desse mercado tem permitido a construção de processos coletivos de comercialização, em que pecuaristas e demais atores sociais locais apoiam-se mutuamente na logística, no transporte, na produção e na comercialização, promovendo assim a organização social do mercado. A partir dessa organização de atores sociais de distintos âmbitos, têm se ampliado atenções para a própria categoria de pecuaristas familiares, os quais permaneceram (ou permanecem), por muito tempo, marginalizados aos esforços das estratégias de desenvolvimento rural. A maneira como os pecuaristas relacionam-se com os recursos naturais, como manejam os animais em conformidade com o ambiente, permite atribuir um valor intrínseco ao produto, riqueza gerada a nível local, fruto dos conhecimentos tácitos dos produtores bem como das características do alimento, consistindo na principal convenção orientadora desse mercado: a qualidade.

Referências

- APPADURAI, Arjun. *A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural*. Tradução de Agatha Bacelar. Niterói/RJ: EdUFF, 2008. 399 p.
- BATIFOULIER, Philippe; BIENCOURT, Olivier; LARQUIER, Guillemette de. *L'Économie des conventions et les théories des conventions*. Paris: Université Paris 10, Working Paper, p. 1-29, Avril 2003. Disponível em: <http://economix.fr/docs/94/doc_travail_2003-02.pdf>. Acesso em: 03 jan. 2015.
- BOLTANSKI, Luc; THÉVENOT, Laurent. *De la justification*. Paris: Gallimard, 1991.
- BORBA, Marcos Flávio Silva; TRINDADE, José Pedro Pereira. Desafios para conservação e a valorização da pecuária sustentável. In: PILLAR, Valério De Patta; MÜLLER, Sandra Cristina; CASTILHOS, Zélia Maria de Souza; JACQUES, Aino Victor Ávila. (Org.). *Campos Sulinos - conservação e uso sustentável da biodiversidade*. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2009. p. 391-403.
- BORBA, Marcos Flávio Silva et al. *Ecologização da pecuária familiar na Serra do Sudeste*. Bagé: Embrapa Pecuária Sul, 1. ed. online, Dezembro 2009. 68 p. (Documento Técnico 98)
- CONTERATO, Marcelo Antônio et al. Mercantilização e mercados: a construção da diversidade da agricultura na ruralidade contemporânea. In: SCHNEIDER, Sérgio; GAZOLLA, Marcio. (Org.). *Os atores do desenvolvimento rural: perspectivas teóricas e práticas sociais*. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2011, p. 67-89.

DUPUY, Jean-Pierre et al. L'économie des conventions. *Revue économique*, Numéro especiais, Paris, v. 20, n. 2, p. 361-400, mars. 1989.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL – EMATER. *Pecuária familiar*. Dados organizados por Dirlei Matos de Souza. 2014?. Disponível em: <http://www.emater.tche.br/site/area-tecnica/sistema-de-producao-animal/pecuaria-familiar.php#.VLEczivF_y6>. Acesso em: 08 jan. 2015.

EYMARD-DUVERNAY, François. Conventionalist approaches to enterprise. In: FAVEREAU, Olivier; LAZEGA, Emmanuel (Org.). *Conventions and Structures in Economic Organization: Markets, Networks and Hierarchies*. Cheltenham: Edward Elgar Publishing Limited, Paris: University of Paris X, 2002. p. 60-78.

EYMARD-DUVERNAY, François. et al. Valeurs, coordination et rationalité: L'économie des conventions ou le temps de la reunification dans les sciences économiques, sociales et politiques. *Problèmes économiques*, Paris, n. 2838, Out. 2003. Disponível em: <<http://www.parisschoolofeconomics.com/orlean-andre/depot/publi/ART2004tVALE.pdf>>. Acesso em: 08 out. 2014.

EYMARD-DUVERNAY, François; FAVEREAU, Olivier. *Les conventions dans la vie économique*. In: SÉMINAIRE VIE DES AFFAIRES, 1996, Paris. Paris: Les Amis de l'École de Paris, 1996. p. 1-10.

EYMARD-DUVERNAY, François. L'Économie des Conventions entre Économie et Sociologie. L'homo conventionalis calcule et parle. In: STEINER, Philippe; VATIN, François. *Traité de Sociologie Économique*. Paris: PUF, 2009. p. 131-164.

GARCIA-PARPET, Marie-France. A construção de um mercado perfeito: o caso de Fontaines-em-Solange. *Estudos Sociedade e Agricultura*, Rio de Janeiro, n. 20, p. 5-44. Abr. 2003.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. *Estados@*. Rio Grande do Sul. Bovino e Ovino: efetivo dos rebanhos. 2013. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/estadosat/temas.php?sigla=rs&tema=pecuaria2013>>. Acesso em: 08 jan. 2015.

LAZEGA, Emmanuel; FAVEREAU, Olivier. Introduction. In: FAVEREAU, Olivier; LAZEGA, Emmanuel (Org.). *Conventions and Structures in Economic Organization: Markets, Networks and Hierarchies*. Reino Unido: Edward Elgar Publishing Limited, Paris: University of Paris X, 2002. p. 1-28.

LONG, Norman. *Sociología del desarrollo: una perspectiva centrada en el actor*. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 2007.

NESKE, Márcio Zamboni. *Estilos de agricultura e dinâmicas locais de desenvolvimento rural: o caso da Pecuária Familiar no Território Alto Camaquã do Rio Grande do Sul*. 2009. 207f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

NIEDERLE, Paulo André. *Mercantilização, estilos de agricultura e estratégias reprodutivas dos agricultores familiares de Salvador das Missões, RS*. 2007. 201f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

NIEDERLE, Paulo André. Economia das Convenções: subsídios para uma sociologia das instituições econômicas. *Ensaio FEE*, Porto Alegre, v. 34, n. 2, p. 439-470, dez. 2013.

ORLÉAN, André. La sociologie économique et la question de l'unité des sciences sociales. In: STEINER, Philippe; SAINT JEAN, Isabelle This. *Histoire et méthode de la sociologie économique*. Vol. 55, Paris: Presses Universitaires de France, 2005. p. 279-305.

PLOEG, Jan Douwe Van der. El proceso de trabajo agrícola y la mercantilización. In: GUSMAN, E. S. (Ed.). *Ecología, campesinato y historia*. Madrid: Piqueta, 1993. p. 163-195.

RIBEIRO, Claudio Marques. *Estudo do modo de vida dos pecuaristas familiares da região da campanha do Rio Grande do Sul*. 2009. 304 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

THÉVENOT, Laurent. Convention School: Specifications and differences. In: BECKERT, Jens. ZAFIROVSKI, Milan (Eds.). *International Encyclopedia of Economic Sociology*, London, Routledge, p. 110-114, 2006.

WILKINSON, John. *Mercados, redes e valores*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2008. (Série Estudos Rurais)

DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL POR MEIO DA AGREGAÇÃO DE VALOR AOS PRODUTOS FABRICADOS PELAS AGROINDÚSTRIAS DA MICRO REGIÃO DE SANTO ÂNGELO/RS

ECONOMIC AND SOCIAL DEVELOPMENT BY VALUE AGGREGATION THE MIDDLE OF THE PRODUCTS PRODUCED BY AGRICULTURAL INDUSTRIES FROM THE MICRO REGION OF SANTO ANGELO / RS

Carlos Alberto Junior
PPGDR - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional – UNISC - RS, Brasil,
carlos_dinamica@hotmail.com

Vanusa Andrea Casarin
Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – URI – Campus de Santo Ângelo – PPGGEO –
Programa de Pós-Graduação em Gestão Estratégica das Organizações – vanusa.casarin@gmail.com

Ronaldo Leão de Miranda
FURB, SC, Brasil, ronaldo_leamiranda@hotmail.com – ronaldo815@gmail.com

Marcelo Borges
Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – URI – Campus de Santo Ângelo – PPGGEO –
Programa de Pós-Graduação em Gestão Estratégica das Organizações – marceloborgesfranco@gmail.com

RESUMO

Como a procura por produtos agroindustriais de qualidade é latente, por um mercado consumidor cada vez mais exigente, aqueles que primarem pelas boas práticas de fabricação e higiene tem oportunidade certa para agregar valor ao seu produto e grande chance de obter sucesso. Levam-se em consideração fatores como matéria-prima, padronização do processo produtivo, embalagem, produtos saudáveis e agroecológicos. Nesse contexto, o estudo pretende contribuir para o desenvolvimento dos pequenos agricultores, proprietários de agroindústrias familiares, localizados na micro região de Santo Ângelo/RS. Quanto a metodologia, a pesquisa configurou-se como descritiva, explicativa, exploratória, bibliográfica e de campo. Através da análise constatou-se que dentro da micro região, o município de Entre-Ijuís se destaca em agroindústrias de panificados, existindo ainda a oportunidade de abertura de novas agroindústrias frente ao mercado consumidor.

Palavras-Chave: Agroindústria Familiar, Geração de Renda, Estratégias de mercado.

ABSTRACT

As demand for quality agroindustrial products is latent by a consumer market increasingly demanding, those who excel by good manufacturing and hygiene practices have right opportunity to add value to their product and great chance to succeed. It takes into account factors such as raw material, standardization of the production process, packaging, health and agro-ecological products. In this context, the study aims to contribute to the development of small farmers, owners of family farms, located in the micro region of Santo Angelo / RS. As for methodology, the research is configured as descriptive, explanatory, exploratory, bibliographical and field research. Through the analysis, it was verified that within the micro region, the municipality of Entre-Ijuís excels in bakery agro-industries, and there is a window of opportunity for new agricultural industries across the consumer market.

Key-words: family agro-industry, income generation, market strategies.

1. INTRODUÇÃO

Nos últimos anos as atividades agroindustriais assumiram importante papel como um dos elementos do processo de integração e desenvolvimento rural tanto no âmbito local como regional por meio da agregação de valor a matéria prima produzida em baixa escala, proporcionando desta forma uma melhor qualidade de vida as famílias do meio rural. Assim, o presente estudo pretende contribuir para o desenvolvimento dos pequenos agricultores, proprietários de agroindústrias familiares, localizados na micro região de Santo Ângelo/RS. Somando-se a isso, a agroindústria familiar é importante fonte de geração de renda para as famílias como incentivo de sua permanência no campo.

Algumas das características mais marcantes da ruralidade segundo Moreira (2011), são a baixa densidade populacional e a distância perante os mercados, o que muitas vezes impede os empresários rurais alcançarem economias de escala dificultando a sua competitividade. As dificuldades da distância impõem um custo de transação elevado aos negócios rurais porque a acessibilidade aos principais fornecedores, clientes, mercados e capital social de comunidades urbanas e suburbanas é, muitas vezes, limitada. Ainda segundo o autor, a composição social e econômica das áreas rurais afeta o empreendedorismo rural devido a economia rural possuir forte concentração em atividades agrícolas, extração de recursos naturais e exploração de atividades industriais simples. Estudos de autores como Mior, (2005), Wilkinson, (2008) e Pellegrini e Gazolla, (2008), demonstram a relevância da agroindustrialização de alimentos pelos pequenos empreendimentos familiares e seus principais fatores limitantes, sendo eles relacionados à estrutura produtiva, aos mercados, a comercialização, a problemas de legislações ou institucionais e organizacionais. Conforme Ruiz *et al* (2011), a agroindústria familiar se constitui a partir de motivações de natureza econômica e social. A principal motivação é de ordem econômica, ou seja, a agregação de valor aos produtos, via transformação artesanal ou semi-artesanal aos excedentes que os produtores rurais não conseguem comercializar *in natura*. O aporte tecnológico geralmente se origina da própria família do produtor ou do agente de extensão rural. Os produtos deste segmento, em geral, são pouco competitivos devido à baixa escala de produção e a pouca atenção dispensada à apresentação dos produtos ao consumidor no que se refere às embalagens, rótulos e símbolos. Com um mercado consumidor cada vez mais exigente, as agroindústrias que primarem pelas boas práticas de fabricação e higiene tem oportunidade de agregar valor ao seu produto e obter sucesso. Levam-se em consideração também, fatores como matéria-prima, padronização do processo produtivo, embalagem e produtos saudáveis. Segundo Sulzbacher (2009) a sociedade demanda, por estes produtos por produtos saudáveis, naturais e vinculados a um processo produtivo carregado de uma simbologia ambiental e, muitas vezes, social.

A ideia de priorizar apenas o desenvolvimento econômico hoje não é sustentável, é preciso valorizar a agroindústria familiar com vistas a incentivar a família rural a tornar-se atuante no meio social através de políticas públicas na busca de qualificação técnica para agregar valor ao seu produto transformado.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Desenvolvimento Rural e Agroindústria familiar

O desenvolvimento rural está vinculado ao trabalho do homem no campo, através de incentivos de políticas públicas, interferência da sociedade, fomento de órgãos de assistência técnica, institutos técnicos, e outros organismos como as Universidades Comunitárias, que tem papel relevante no crescimento das pessoas e das regiões onde atuam. Todo esforço, interagindo para amenizar as dificuldades na produção e comercialização de produtos oriundos da agricultura familiar.

Para Amaral Filho apud Silva e Mattos (2013), o conceito de desenvolvimento endógeno pode ser entendido como um processo de agregação de valor sobre a produção e a capacidade de

absorção da região, gerando maior renda para a população local e gerando aumento de postos de trabalho.

Os agricultores podem diversificar seu negócio por meio da agregação de valor ao seu produto com boas práticas de produção, seja na higiene ou no manuseio de equipamentos, como na divulgação e lançamento dos produtos no mercado consumidor. Deve objetivar pela qualidade passada aos consumidores para que o degustem como alimento excepcional proporcionando-lhes prazer ao consumi-los, todos comprometidos com a proteção dos alimentos tradicionais, respeitando seus ingredientes, conservando métodos de cultivo e processamento (SILVA E MATTOS, 2013).

Conforme Schneider (2003), a discussão sobre a agricultura familiar tem-se legitimado de forma social, política e acadêmica no Brasil, passando a ser utilizada com mais frequência nos discursos dos movimentos sociais rurais, pelos órgãos governamentais e por segmentos do pensamento acadêmico, especialmente pelos estudiosos das Ciências Sociais que se ocupam da agricultura e do mundo rural.

Conforme Andrioli (2008), a Agricultura Familiar se destaca por duas características importante, sendo que: a) na agricultura familiar é o próprio trabalho da família que é responsável pela geração de valor, diferente da agricultura patronal, na qual há uma relação típica de exploração de trabalho alheio de empregados ou trabalhadores assalariados; b) a agricultura familiar é responsável pela maior parte da produção de alimentos, principalmente por sua característica de integrar a produção e o consumo. Agricultores familiares, portanto, ao mesmo tempo em que produzem, também consomem parte de sua produção. Esses alimentos podem ser de maior qualidade, pois os produtores usufruem da sua própria produção e, para conseguir fazer com que o trabalho da família possa ser empregado ou possa gerar valor durante o ano inteiro, ele terá que ocupar-se com várias atividades diversificando assim sua produção.

Segundo Vieira da Cunha, Kobayashi, Silva e Faria (2008), para realizar o desenvolvimento rural é necessário construir novas práticas e comportamentos, por meio do processo educativo, para formar e capacitar os produtores rurais. São os agricultores familiares, com sua capacidade de mudar e de assumir a responsabilidade pelo seu próprio desenvolvimento, embasados nos princípios ecológicos da conservação dos ecossistemas e da permacultura, que determinarão o êxito ou o fracasso de qualquer projeto.

2.1.1 Dificuldade de implementação das Agroindústrias Familiares Rurais

Os autores Caruso e Sacco Anjos (2013) ao estudarem as Agroindústrias Familiares e sua dificuldade de implementação no extremo sul gaúcho retrataram muitos dos problemas encontrados por outras agroindústrias no Brasil. Segundo os autores acima citado muitas agroindústrias têm permanecido em estado de clandestinidade devido a dificuldades de adaptação. Assim, todo o processo de aprovação do produto para o mercado acaba por gerar um desgaste para o agricultor, levando muitos deles a desistirem do processo de adequação por conta das dificuldades, pois de acordo com a pesquisa realizada por Carusso e Sacco Anjos, todos os agricultores reclamaram que nesta operação há sempre algo a ser modificado ou adaptado, o que dificulta em termos de recursos, nem sempre disponíveis, além de riscos e tempo para o agricultor familiar incorporar as mudanças.

Outra variável encontrada na pesquisa aplicada por Carusso e Sacco Anjos diz respeito a total falta de gestão destes empreendimentos rurais, embora os agricultores mantenham uma relação bastante natural com a transformação de alimentos, não encontra esta mesma naturalidade no que tange ao gerenciamento destas pequenas empresas, problema este oriundo, principalmente, pelo baixo nível de escolaridade dos agricultores responsáveis, bem como a omissão dos gestores das políticas e instituições no sentido de prepará-lo para operar ou gerenciar o empreendimento (CARUSSO E SACCO ANJO, 2013).

Para os autores, não obstante, estes agricultores deparam-se com uma série de obstáculos, desde financiamentos para a aquisição de equipamentos para a agroindústria, matéria-prima, capital de giro, fluxo de caixa, custos, margem de lucro e impostos e perdem-se com a burocracia. Por fim Caruso e Sacco Anjos (2013) concluíram que nenhum apoio governamental será plenamente satisfatório sem um ambiente institucional adequado a realidade da agricultura familiar de forma que propicie o sucesso destes empreendimentos rurais.

Para tanto, também precisam adequar-se à Resolução-RDC Nº. 49, de 31 de outubro de 2013, que estabelece as normas para a regularização do exercício de atividades que sejam objeto de fiscalização pela vigilância sanitária, exercidas pelo microempreendedor individual, pelo empreendimento familiar rural e pelo empreendimento econômico solidário, que sejam produtores de bens e prestadores de serviços sujeitos à ação da vigilância sanitária.

2.1.2 Mercados para os Produtos da Agroindústria Familiar Rural

A Agroindústria Familiar possui diferentes tipos de fiscalização para que os produtos sejam inseridos no mercado. Dentre os tipos de liberação estão o Serviço de Inspeção Municipal, o Alvará de Licença Municipal e a Licença Ambiental Municipal, passando pelas Certificações Participativas e regionais (Secretaria Regional da Saúde) até situações que cumprem os requisitos a nível nacional como é o caso das experiências que seguem os parâmetros do Ministério da Agricultura, Ministério da Saúde.

Por outro lado, há iniciativas que estão na plena informalidade, vendendo os seus produtos sem observar os requerimentos técnicos da legislação agroalimentar. O segundo aspecto é o de que há uma enorme diversidade de formas de comercialização da produção, que muitas vezes depende da história da família, do contexto local, do tipo de produto processado e também tem a ver com as legislações alimentares. Esta estratégia de diversificação de mercados assegura aos agricultores a autonomia necessária nas transações, pois se alguns mercados não funcionarem adequadamente eles podem se relacionar com os demais, protegendo-se de crises, ou outros eventos. É o caso, por exemplo, das feiras da agricultura familiar ou das vendas diretas realizadas na própria agroindústria. Estes mercados são sazonais, ocorrendo em alguns períodos do ano somente, sendo que os agricultores não podem contar com apenas esses tipos de mercados para sobreviverem. Isto se confirma pelos trabalhos realizados pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural / Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural (EMATER/ ASCAR), Núcleo de Extensão Produtiva e Inovação (NEPI).

Também, nos últimos anos, o Governo Federal vem dando prioridade a criação de projetos nacionais de desenvolvimento para a agricultura familiar, por intermédio do Ministério de Desenvolvimento Agrário, através da Secretaria da Agricultura Familiar (MDA/SAF). Seu apoio se estende a legislação onde, segundo a lei 11.947/2009, do total de recursos repassados pelo governo federal, via Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, 30% devem ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar do município e, redução de impostos para que os agricultores tenham acesso a máquinas e equipamentos utilizados na produção. Esses alimentos destinam-se ao Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Observa-se a importância dos produtos coloniais como mecanismo de fortalecimento e desenvolvimento da agroindústria familiar. Diante disso, o que evidencia é que a agroindústria familiar necessita de um investimento em questões tecnológicas para que assim haja o aprimoramento de seus processos produtivos.

2.1.3 Valorização dos produtos da Agroindústria Familiar

Conforme Wesz Junior, Trentin e Filippi Apud Silva (2014), o processo de produção e agroindustrialização dentro da agricultura familiar têm trazido importantes elementos no que

tange a valorização da cultura e das especificidades locais. No caso dos produtos agroalimentares desenvolvidos pelas pequenas agroindústrias pode-se perceber que o formato da produção está intimamente relacionado com a procedência das famílias e com o contexto local, assinalando geralmente uma forte relação com a gastronomia típica desempenhada pelas famílias.

Segundo Wesz Junior, Trentin e Filippi Apud Silva (2014), a valorização das especificidades pelas agroindústrias familiares são fortalecidas diante do peso e dos enunciados das práticas manuais, que refletem um modo de produção tradicional e histórico, transparecendo os hábitos e costumes locais. Os autores ressaltam que conforme destaca Mardens (1999), que esses recursos que eram até então menosprezados pelo modelo de modernização agrícola, como a cultura e o saber local, agora começam a serem vistos como cruciais para a emergência de um novo modelo de produção e de consumo alimentar.

3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para explicar a metodologia a ser usada no presente artigo, utilizou-se do que preconiza VERGARA (2011, p. 41 a 49) que classifica a pesquisa quanto aos fins e quanto aos meios. Sendo assim, pode-se dizer que esta pesquisa é quanto aos fins: descritiva e explicativa e quanto aos meios: bibliográfica e de campo. A pesquisa também é exploratória porque irá explorar campos ainda não estudados em relação ao tema.

Descritiva, pois visou descrever o número de agroindústrias versus o ramo de atividade da micro região estudada. Segundo Vergara (2010 p.42), “pesquisa descritiva expõe características de determinada população ou de determinado fenômeno, isto é, pode estabelecer correlação entre variáveis e definição de sua natureza”.

Explicativa porque através das teorias, fundamentam a pesquisa realizada a partir dos levantamentos dos dados obtidos pela EMATER/ASCAR (2015). Vergara (2010, p.42), “complementa que a investigação explicativa tem como principal objetivo tornar algo inteligível, justificando os motivos, ou seja, busca esclarecer quais os fatores contribuem de alguma forma, para ocorrência de determinado fenômeno”.

Quanto aos meios considera-se, Bibliográfica, pois para embasar a pesquisa utilizaram-se livros, material disponibilizado na internet dentre outros instrumentos de pesquisa. Vergara (2010, p.43) “descreve que o estudo sistematizado desenvolvido com base em material publicado, em livros, revistas, jornais, redes eletrônicas, material acessível ao público em geral”.

Pesquisa de campo, pois se utilizou da estrutura da EMATER/ASCAR para o levantamento dos dados, utilizando-se ainda de material disponibilizado pelo Arranjo Produtivo Local (APL Missões). Vergara (2010, p.43), “ressalva que pesquisa de campo configura-se como uma investigação empírica realizada no local onde ocorre ou ocorreu um fenômeno ou que dispõe de elementos para explicá-lo”.

Com base nos dados da EMATER-RS, a Região das Missões e subdividida em três Micro Regiões, Cerro Largo, Santo Ângelo e São Luiz Gonzaga, sendo trabalhada neste artigo a Micro Região de Santo Ângelo, contendo 8 municípios na qual compõem as seguintes cidades: Caibaté, Entre-Ijuís, Eugênio de Castro, Giruá, Mato Queimado, Santo Ângelo, São Miguel das Missões e Vitória das Missões.

A coleta de dados se deu por meio de pesquisa bibliográfica (dados secundários) em livros, revistas, artigos e materiais disponibilizados na internet (Sites governamentais e instituições). Os dados coletados para análise foram disponibilizados pela EMATER/ASCAR. O tratamento dos dados se deu de forma quantitativa, sendo os mesmos tabulados a partir de uma planilha eletrônica Excel.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Na região das Missões, noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, os empreendimentos agroindustriais vem crescendo desde a década de 90, e de acordo com Polacinski et al. (2014, p. 59), “[...] existem 263 agroindústrias ativas na Região das Missões, as quais recebem e/ou receberam atendimento, visitas, assistência técnica da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural / Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural (EMATER / ASCAR) e/ou Núcleo de Extensão Produtiva e Inovação-Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (NEPI-URI) e/ou Arranjo Produtivo Local (APL Missões). No entanto, além dessas, existe um cadastro gerado de pesquisas anteriores que apresentam outras agroindústrias.”

Conforme Polacinski et al. (2014, p. 56), dados disponibilizados pela Fundação de Economia e Estatística - FEE/RS, o Conselho Regional de Desenvolvimento das Missões (COREDE Missões) formado por 25 municípios tem as seguintes características:

- População Total (2010): 248.016 habitantes;
- Área (2011): 12.844,6 Km²;
- Densidade Demográfica (2011): 19,3 hab/ Km²;
- Taxa de analfabetismo – 15 anos ou mais (2010): 6,45%;
- Expectativa de Vida ao nascer (2000): 72,08 anos;
- Coeficiente de Mortalidade Infantil (2010): 11,08 por mil nascidos vivos;
- PIB pm (2010): R\$ mil 4.627,893.

A região das Missões é caracterizada pela produção de *commodities* agrícolas para o mercado internacional de grãos como soja, milho e trigo. Devido a crises que dificultam o cultivo de commodities, esta região buscando sua sobrevivência, diversifica a forma de comercializar a sua matéria prima. Por ser formada por pequenas propriedades de terra, tornando-se inviável para muitas famílias a permanência no campo, as famílias converteram suas estruturas produtivas para a transformação de matéria prima em produtos com valor agregado.

O processo de modernização da agricultura por meio da alta tecnologia utilizada em máquinas e insumos agrícolas contribuiu para o crescimento econômico e provocou uma drástica mudança no meio rural, também na Região das Missões (Wesz Junior et al., 2009).

A Micro Região de Santo Ângelo tem um total de 71 agroindústrias, nos mais diversos ramos de atividades, como é demonstrado na Figura 1.

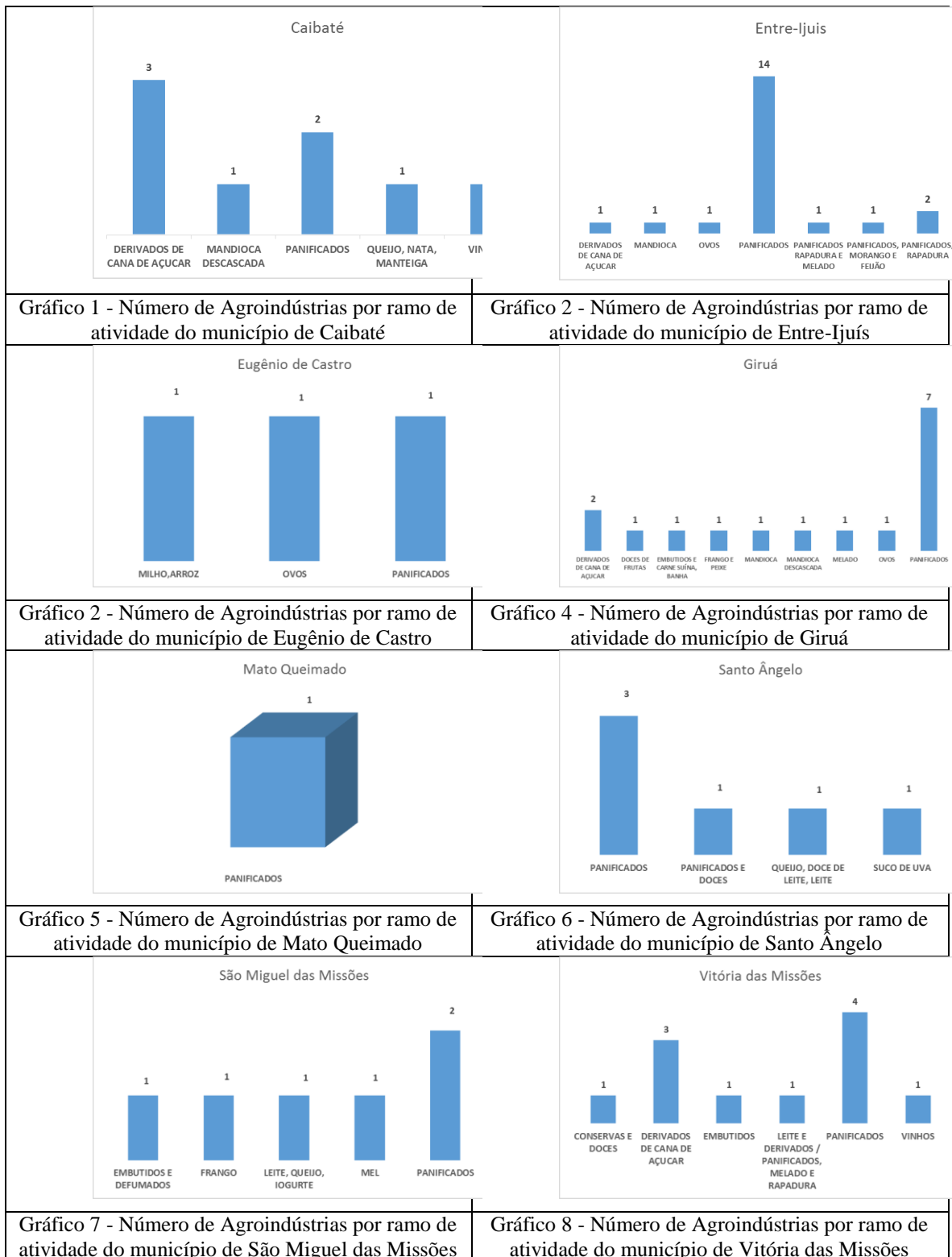
Figura 1: Número de agroindústrias por ramo de atividades

RAMO DE ATIVIDADE	QTD	RAMO DE ATIVIDADE	QTD	RAMO DE ATIVIDADE	QTD
CONSERVAS E DOCES	1	LEITE E DERIVADOS / PANIFICADOS, MELADO E RAPADURA	1	PANIFICADOS	34
DERIVADOS DE CANA DE AÇÚCAR	9	LEITE, QUEJO, IOGURTE	1	PANIFICADOS E DOCES	1
DOCES DE FRUTAS	1	MANDIOCA	2	PANIFICADOS RAPADURA E MELADO	1
EMBUTIDOS	1	MANDIOCA DESCASCADA	2	PANIFICADOS, MORANGO E FEJÃO	1
EMBUTIDOS E CARNE SUÍNA, BANHA	1	MEL	1	QUEJO, DOCE DE LEITE, LEITE	1
EMBUTIDOS E DEFUMADOS	1	MELADO	1	QUEJO, NATA, MANTEIGA	1
FRANGO	1	MILHO,ARROZ	1	SUCO DE UVA	1
FRANGO E PEIXE	1	OVOS	3	VINHOS	3

Fonte: Dados da Pesquisa Emater - ASCAR (2015).

Na figura 1, observa-se que o maior número de agroindústrias é de panificados com 34 ao total, seguido por derivados de cana de açúcar com 9 agroindústrias. Este destaque deve-se ao fato de que as mulheres iniciaram o processo de agroindustrialização, permanecendo os homens nas diversas atividades do campo.

Demonstra-se por meio dos gráficos de 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8 o número de agroindústrias e o ramo de atividades de cada município dentro da Micro Região de Santo Ângelo.



Fonte: Dados da Pesquisa Emater-ASCAR (2015)

Diante da análise dos gráficos, verificou-se que em todos os municípios a concentração maior de agroindústrias encontra-se no ramo de panificados, destacando-se o município de Entre-Ijuís com 14 agroindústrias. Devido ao município ter uma extensão territorial produtiva concentrada na mão de poucos produtores rurais, os quais possuem grandes extensões de terra, e pela falta de empresas instaladas no município, faz-se com que pequenos proprietários de terra diversifiquem a sua renda, industrializando a sua matéria prima, como trigo, ovo, milho, dentre outros.

Isto ocorre devido ao incentivo que o Governo do Estado do Rio Grande do Sul/Brasil, criou através de uma Política Estadual de Agroindústria Familiar, instituída pela Lei Estadual nº 13.921 de 17 de janeiro de 2012 e do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) criado pela Lei Federal nº 10.696 de 02 de julho de 2003 e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regulamentado pela Lei Federal nº 11.947 de 16 de junho de 2009. Além de reconhecer as dinâmicas de desenvolvimento local, estas ações demonstram respeito aos valores de uma agricultura voltada à diversificação dos sistemas produtivos e do meio ambiente, com seu foco na agroecologia.

Das 71 agroindústrias registradas, 61 tem o Selo Sabor Gaúcho o qual é uma política pública do Estado do Rio Grande do Sul, que tem como objetivo possibilitar aos agricultores familiares a agregação de valor a produção primária.

O Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF), criado pelo Decreto Estadual nº 49.341 de 5 de julho 2012, oportuniza linhas de crédito aos agricultores familiares com juros mais baixos; amplia a participação dos agricultores familiares no PAA e no PNAE; oferece serviços de orientação para regularização sanitária e ambiental com a disponibilização de perfis agroindustriais, layout de rótulos, entre outros. Também disponibiliza novos espaços de comercialização local e apoia feiras de expressão regional, estadual e nacional.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A agroindústria familiar é importante no desenvolvimento e fortalecimento da micro região de Santo Ângelo/RS, na qual se destaca o município de Entre-Ijuís no ramo de panificados. Isso ocorre devido aos incentivos fiscais ofertados pelo órgão municipal, que em suas atribuições se utiliza de políticas públicas para promover o desenvolvimento das agroindústrias familiares. Complementando, os programas de aquisição de alimentos das agroindústrias familiares, tais como PAA e PNAE, influenciam na inserção das agroindústrias no comércio local e regional.

O desenvolvimento da agroindústria familiar tem papel importante na geração e criação de novos empregos, proporcionando aumento da renda das famílias a fim de combater as fraquezas econômicas e ambientais das comunidades rurais, porém nesta pesquisa não foi demonstrado tendo em vista o desenvolvimento de trabalhos futuros para comprovar tal situação. É possível comprovar isso através dos estudos feitos pelo NEPI-MISSÕES, EMATER-ASCAR.

Com o estudo visualizou que a micro região tem potencial produtivo e de consumo para atender as demandas locais e regionais, porém o que percebe-se é a entrada de produtos de outras regiões para suprir a demanda do comércio local. Essa lacuna deve-se ao fato da falta de uma cultura empreendedora, que pode ser trabalhada dentro das escolas, bem como universidades, escolas técnicas, institutos federais e outros.

BIBLIOGRAFIA

ANDRIOLI, A. I. Agricultura familiar e sustentabilidade ambiental. **Revista Espaço Acadêmico**, nº 89, P. 1-4, 2008.

BRASIL. **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.** Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/11947.htm>. Acessado: 19 de Janeiro de 2016.

BRASIL. **Lei nº 13.921 de 17 de janeiro de 2012.** Disponível em: <http://www.sdr.rs.gov.br/upload/20140709173707manual_operativo_do_programa_estadual_de_a_groindustria_familiar___peaf.pdf>. Acessado: 15 de Janeiro de 2016.

BRASIL. **Lei nº 10.696 de 02 de julho de 2003.** Disponível em: <http://www.sdr.rs.gov.br/upload/20140709173707manual_operativo_do_programa_estadual_de_a_groindustria_familiar___peaf.pdf>. Acessado: 15 de Janeiro de 2016.

BRASIL. **Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009.** Disponível em: <http://www.sdr.rs.gov.br/upload/20140709173707manual_operativo_do_programa_estadual_de_a_groindustria_familiar___peaf.pdf>. Acessado: 15 de Janeiro de 2016.

BRASIL. **Decreto Estadual nº 49.341 de 5 de julho 2012.** Disponível em: <http://www.sdr.rs.gov.br/upload/20140709173707manual_operativo_do_programa_estadual_de_a_groindustria_familiar___peaf.pdf>. Acessado: 15 de Janeiro de 2016.

CARUSO, C. O.; SACCO ANJOS, F. **Agroindústrias familiares e sua dificuldade de implementação no extremo sul gaúcho.** Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/13/400.pdf>>. Acessado em 14 de Janeiro de 2016>.

EMATER / ASCAR – Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural – RS.<<http://www.EMATER.tche.br>>. Acessado em 14 de Janeiro de 2016>.

MARDENS, T. Rural futures: the consupcion countryside and its regulation. **Sociologia Ruralis**, v. 39, nº 04, 1999.

MIOR, L. C. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural.** Chapecó: SC, Editora Argos, 2005, 338 p.

MOREIRA, A. C. **Empreendedorismo Rural.** Particularidades e desafios. Pessoas e Lugares, n. 02, p. 20,2011;

PELLEGRINI, G.; GAZOLLA, M. **A agroindústria familiar no Rio Grande do Sul: Limites e potencialidades a sua reprodução social.** Editora da URI: Frederico Westphalen – RS, 2008, 197 p.

POLACINSKI, Edio et al. **Plano de desenvolvimento do APL da agroindústria familiar da região das Missões (RS).** Santo Ângelo. FuRI, 2014.

RESOLUÇÃO-RDC Nº 49, DE 31 DE OUTUBRO DE 2013. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0049_31_10_2013.html>. Acessado em 12 de Janeiro de 2016.

RUIZ, M. S.; VENTURINI V.; CAMBERLIN W.; LYRA; J. R. M.; UCHO JR, P. P. M. **Agroindústria familiar de Londrina – PR.** Disponível em: [http:// adetek.org.br/site/wp-content/uploads/2011/06/](http://adetek.org.br/site/wp-content/uploads/2011/06/). ARTIGO- Agroindústria – Familiar – de-Londrina – PR. Pdf> Acessado em 06 de Dezembro de 2015.

SCHNEIDER, S. A abordagem territorial do desenvolvimento rural e suas articulações externas. **Sociologias**, nº 11, p. 88-125, 2003.

SULZBACHER, Aline Weber. **Agroindústria Familiar Rural: Caminhos para Estimar Impactos Sociais.** XIX Encontro de Geografia Agrária, São Paulo, 2009, pp. 1-25.

SILVA, Roberto Aguilar Machado Santos. **Estratégias de Marketing para Valorização de Produtos da Agroindústria Rural.** Santo Ângelo. Roberto Aguilar Machado Santos Silva Editor. 2014.

SILVA, Roberto Aguilar Machado Santos; MATTOS, Luciana Moreira. **Conceitos de identificação geográfica e denominação de origem e sua aplicação a produtos agroindústria familiar e da gastronomia étnica.** Santo Ângelo: Venâncio Aires, 2013.

TRENTIN, I.C.L.; WESZ JUNIOR, V.J. Desenvolvimento e agroindústria familiar. Disponível em: <http://www.filo.unt.edu.ar/centinti/cehim/jornadas_antrop/desenvolvimento%20e%20agroindustria%20familiar.pdf>. Acessado em 30 de Dezembro de 2015.

VERGARA, Sylvia Constant. **Métodos de pesquisa em administração**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

_____. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 13. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

VIEIRA DA CUNHA, L. M.; KOBAYASHI M. K.; SILVA, R. B. Q.; FARIA, M. A. V. R. **Projeto Mandalla -sustentabilidade da Agricultura Familiar**. <http://www.coloquiointernacional.unimontes.br/2008/arquivos/48lizedemoraesvieiradacunha.pdf>. Acessado em 30 de Dezembro de 2015.

WESZ JUNIOR, V. J.; TRENTIN, I. C. L.; FILIPPI, E. E. Os reflexos das agroindústrias familiares para o desenvolvimento das áreas rurais no Brasil. **Cuadernos Des. Rural**, Bogotá (Colômbia), n.6 v.63. 2009.

WILKINSON, J. **Mercados, redes e valores: o novo mundo da agricultura familiar**. Editora da UFRGS: Porto Alegre – RS. Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural, 2008, 213 p. (Série Estudos Rurais).

GÊNERO, RENDA E CONHECIMENTO NA PRODUÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS NO RIO GRANDE DO SUL/BRASIL¹

GENDER, INCOME AND KNOWLEDGE IN THE PRODUCTION OF ARTISAN CHEESES IN RIO GRANDE DO SUL/BRAZIL

Fabiana Thomé da Cruz

Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. (PGDR/UFRGS). Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Culturais (GRUPAM), Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC), Grupo de Estudos e Pesquisas em Agricultura e Desenvolvimento Rural (GEPAD).
fabianathomedacruz@gmail.com

RESUMO

O processamento de alimentos, historicamente vinculado às atividades desenvolvidas pelas mulheres na esfera doméstica, deslocou-se do ambiente doméstico para o industrial e de atividade voltada para o autoconsumo para a produção mercantil. Considerando esse contexto e tendo como objeto de pesquisa dois queijos artesanais produzidos no Rio Grande do Sul/Brasil, o objetivo da presente proposta centra-se em apreender relações de gênero, geração de renda e dinâmicas do conhecimento em contextos em que estão em curso processos de transição da produção e processamento de alimentos destinados ao autoconsumo para a esfera mercantil. Para tanto, os dados empíricos que fundamentam este artigo foram coletados por meio de entrevistas, anotações em diário de campo e observação participante. Os dados analisados indicam que, nessa transição, mesmo no caso de agroindústrias familiares rurais, ainda que as mulheres detenham conhecimentos e técnicas fundamentais para o processamento de alimentos, não raro os homens passam a gerenciar os empreendimentos, relegando às mulheres condição coadjuvante no processo até então protagonizado por elas.

Palavras-chave: queijos artesanais, mulheres agricultoras, relações de gênero, conhecimentos tradicionais.

ABSTRACT

Food processing has been historically associated to activities performed by women in the domestic sphere. However this characteristic is shifting from domestic to industrial environment and from activity developed to self-consumption to commercial production. To analyse this issue, this research examines two artisan cheeses produced in Rio Grande do Sul/Brazil. The focus is to apprehend gender relations, income generation and dynamics of knowledge in contexts in which are in course processes of transition from self-consumption production and processing to commercial sphere. To this end the empirical data were collected through interviews, field notes and participant observation. The analysed data indicate that even in the case of rural familiar agroindustry, although women hold key knowledge and techniques associated to food processing, often men go to manage the projects, relegating women to supporting condition in the process historically starring for them.

Key-words: artisan cheeses, women farmers, gender relations, traditional knowledge.

¹ Este artigo é resultado de projeto de pesquisa aprovado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq, Processo n° 404945/2012-0).

Introdução

Antes do processo de industrialização de alimentos e da intensificação da urbanização da sociedade – movimento que, no Brasil, passou a ser mais significativo a partir da década de 1950 –, o processamento de gêneros alimentícios ocorria fundamentalmente em pequena escala, associado ao ambiente doméstico e voltado principalmente para o autoconsumo das famílias produtoras. Naquele contexto, agricultores e agricultoras, empregando a produção agropecuária local e recursos disponíveis, produziam carnes, leite, frutas e hortaliças, elaborando, assim, embutidos, manteiga, queijos, geleias, compotas e conservas, produtos que poderiam ser consumidos ao longo do ano.

No que tange ao processamento, as práticas e técnicas necessárias para a transformação das matérias-primas em alimentos disponíveis por maior período de tempo estiveram, via de regra, ligadas ao domínio feminino. Em espaços rurais, também hoje, é possível observar claramente essa distinção entre trabalho feminino e trabalho masculino.

Para aprofundar a compreensão acerca desse processo, tomemos o caso do leite e do planejamento de atividades ligadas ao seu processamento. Como indica o estudo de Menasche e Belém (1998), em pesquisa voltada para a compreensão da dinâmica de atividades do núcleo familiar e de relações de gênero associadas à produção de leite entre agricultores familiares do Sudoeste e Centro do Paraná, região sul do Brasil, há claramente uma divisão sexual de trabalho na execução e planejamento das atividades no que tange a produção dessa matéria-prima.

Ainda em relação aos dados da pesquisa desses autores, no que diz respeito à comercialização de leite e queijo, os autores discutem que, apesar de o leite ser para os agricultores familiares descendentes de imigrantes europeus do Sul do país historicamente considerado “coisa de mulher” e, portando, de as mulheres assumirem papel fundamental no processo de produção associada a esse produto, elas não detêm o controle sobre todas as etapas desse processo, ficando a comercialização desses produtos sob responsabilidade masculina. Essa questão é especialmente interessante no contexto em que, como mencionamos, desenvolve-se a transição da produção de leite destinada ao autoconsumo para a produção da matéria-prima dedicada à comercialização. Essa transição apresenta como consequência, especialmente nas regiões onde a agricultura familiar é a base do fornecimento de leite para as indústrias de laticínios, forte tendência para a modernização da produção e para o aumento de escala desta matéria-prima (MENASCHE; BELÉM, 1998). Nesse processo, o leite, antes produto empregado para o autoconsumo e produzido sob responsabilidade da mulher, passa a ser produzido em maior escala e destinado, predominantemente, à comercialização. Na mesma direção da pesquisa de Menasche e Belém (1998), Boni (2006) também discute o processo de mercantilização da produção da agricultura familiar, mas dirige sua análise para as relações de gênero no que tange ao processamento de matérias-primas, comercialização e gestão dos recursos de agroindústrias familiares rurais. Nesse sentido, cabe situar que, no Brasil, projetos institucionais sinalizam a agroindustrialização de alimentos pela agricultura familiar como meio para “agregar valor, gerar renda e oportunidades de trabalho no meio rural, garantindo a melhoria das condições de vida das populações beneficiadas”. Entre esses programas, destaca-se particularmente pela sua amplitude, o Programa de Agroindústrias, proposto pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário¹.

Problematizando os benefícios auferidos a essa estratégia, Boni argumenta que os bens fornecidos por estas unidades são originários da produção doméstica realizada pelas mulheres – esse é o caso, por exemplo, de queijos, manteiga, geleias, doces de frutas e conservas de hortaliças – e destinada a suprir as necessidades da família. No entanto, assim que esses produtos passam a ser produzidos em maior escala, em agroindústrias e destinados principalmente para a comercialização, em muitas propriedades, a administração desse tipo de produção passa para a mão dos homens. Assim, do mesmo modo que discutido em relação ao leite, se antes o que as mulheres produziam tinha valor de uso, pois era destinado ao consumo da família, com a transição para as agroindústrias, esses produtos passam a ter valor de troca e, nesse momento, passam da esfera feminina para a masculina.

¹ Para mais informações, ver <<http://www.mda.gov.br/portal/saf/programas/agroindustrias>>.

Tomando esse contexto, que relaciona os papéis assumidos por membros de famílias rurais em relação à produção de alimentos na transição da esfera doméstica para a mercantil, o presente estudo toma o caso da produção de queijos artesanais para aprofundar a discussão acerca de aspectos relacionados à divisão do trabalho no que tange especialmente ao processamento de alimentos tradicionais e artesanais. Assim, tomando como objeto de pesquisa a produção de leite e de queijos pela agricultura familiar em duas regiões distintas do Rio Grande do Sul, a saber, região compreendida pelo Território da Cidadania Noroeste Colonial, região produtora de Queijo Colonial, e a região dos Campos de Cima da Serra, no nordeste do Rio Grande do Sul, onde é significativa a produção de Queijo Serrano, o presente artigo busca aportar questões para aprofundar o debate sobre a produção de alimentos por mulheres agricultoras. Nesse sentido, o objetivo geral é apreender relações de gênero e geração de renda nos processos onde a produção e processamento de alimentos são destinados, em alguns casos, para o autoconsumo e, em outros, para a esfera mercantil.

Para tanto, considerando a abordagem qualitativa da pesquisa, a metodologia foi desenvolvida a partir da articulação entre a realização de entrevistas estruturadas e pesquisa de caráter etnográfico, com utilização de diário de campo e observação participante. Nas duas regiões de estudo, foram realizadas 36 entrevistas com famílias produtoras. As entrevistas foram feitas nas propriedades dos entrevistados no período entre abril e agosto de 2010 e entre agosto de 2013 e outubro de 2014. Como critério para a seleção das famílias interlocutoras, nas duas regiões estudadas – Território da Cidadania Noroeste Colonial e região dos Campos de Cima da Serra –, foi utilizado o princípio de redes sociais, apresentado por Barnes (1987). Assim, após pesquisar as famílias produtoras com as quais foi realizado contato inicial, foi solicitado a elas indicação de outras famílias que produzem leite e queijo e, assim, nas novas famílias pesquisadas se fez a mesma solicitação, de forma a seguir a rede social na qual os produtores de leite e queijo estão imersos. Além das famílias produtoras, também foram entrevistados 7 técnicos que assessoram a produção desses queijos. Todas as entrevistas, assim como o diário de campo, foram transcritos e inseridos no software QSR NVIVO 81¹ para, então, serem sistematizados em categorias estabelecidas de acordo com o teor das entrevistas. A fim de preservar a identidade dos entrevistados, todos os nomes dos interlocutores foram substituídos por nomes fictícios.

Além desta introdução, este artigo está dividido em três seções, seguidas das considerações finais. Tendo em vista a produção dos queijos em estudo, a primeira seção apresenta as duas regiões que compõem o universo da pesquisa, enfocando brevemente as características, o processo de colonização e o histórico da produção dos queijos. A seguir, são descritos aspectos relacionados à centralidade dos queijos na manutenção social e econômica das famílias produtoras, evidenciado a importância das mulheres no que se refere ao processamento. Por fim, dando continuidade a reflexão acerca do papel das mulheres na produção de queijo serrano e de queijo colonial, a terceira seção se dedica a explorar a expressividade do conhecimento feminino para o processamento de alimentos não apenas para atender ao autoconsumo das famílias como também para garantir a singularidade dos queijos em estudo.

O processo de colonização e o início da produção de queijos nos Campos de Cima da Serra e no Noroeste Colonial

Os Campos de Cima da Serra e o queijo serrano

Nos Campos de Cima da Serra, região que faz fronteira com o Estado de Santa Catarina, a altitude é superior a mil metros acima do nível do mar, e a área constitui-se na transição entre o Bioma Pampa (ou Campos Sulinos) e a Mata Atlântica. Os invernos são, em geral, bastante rigorosos, podendo, em alguns anos, inclusive nevar².

¹ Para mais informações, acessar <http://www.qsrinternational.com/other-languages_portuguese.aspx>.

² A produção de Queijo Serrano estende-se também para a região serrana de Santa Catarina, que apresenta características semelhantes às dos Campos de Cima da Serra. Deixamos claro, portanto, que, apesar de o Queijo Serrano não ser produzido apenas na região do Rio Grande do Sul, este recorte foi opção da pesquisa, que se ocupou de trabalho de campo menos abrangente geograficamente, privilegiando, assim, pesquisa mais densa nos municípios pesquisados

Em relação à produção de queijo nos municípios produtores da região, entre os quais merecem destaque os municípios de Bom Jesus, Cambará do Sul, Jaquirana, São Francisco de Paula e São José dos Ausentes, Ambrosini (2007) apresenta referências sobre a quantidade de queijo produzida, anualmente, em cada um dos municípios da região. À exceção de Caxias do Sul – que, de acordo com os interlocutores de nossa pesquisa, não seria município produtor do *legítimo* Queijo Serrano – o montante de queijo produzido na região, nos cinco municípios citados, representa cerca de 700 toneladas/ano.

No que se refere ao processo de colonização, a região dos Campos de Cima da Serra se desenvolveu a partir da doação de sesmarias e de grandes propriedades latifundiárias. O estabelecimento das primeiras fazendas na região tinha como objetivo a ocupação do território e o aproveitamento da imensa reserva de animais deixada pelos padres jesuítas com o fim das reduções no Rio Grande do Sul durante o século XVIII. O comércio de gado e de muares para o centro do Brasil era rentável para produtores e comerciantes de animais (KRONE, 2009).

Segundo fontes orais e documentos encontrados na região, a tradição da produção do Queijo Serrano remonta a meados do século XVIII, quando era forte o vínculo com a atividade tropeira. Além disso, registros históricos referentes à região (CRUZ, 2012) sugerem que, há pelo menos dois séculos, a produção do Queijo Serrano vem sendo passada de geração a geração, de modo que práticas e conhecimentos relativos a esse produto vêm sendo reproduzidos e perpetuados, sem sofrer grandes modificações.

Durante os séculos XVIII e XIX, no auge do tropeirismo, em que o transporte de animais e de mercadorias era realizada por tropeiros, ou seja, homens que viajavam longas distâncias para transportar e comercializar produtos no Brasil Colônia, nos Campos de Cima da Serra, o Queijo Serrano, então transportado no lombo de mulas, estava entre os principais produtos que garantiam o abastecimento alimentar das famílias produtoras, sendo utilizado como moeda de troca na obtenção de mantimentos, que eram trazidos pelos tropeiros. Se, dos Campos de Cima da Serra, transportava-se charque, pinhão e queijo, em geral, para Serra Abaixo, de lá, subiam, para os campos de altitude, produtos como sal, açúcar amarelo, farinha de mandioca, arroz, entre outros.

À época, a produção de queijos era realizada apenas nos meses de primavera e verão, quando as pastagens nativas ofereciam plenas condições para a alimentação do gado. Como consequência, as peças de queijo eram armazenadas até o momento da comercialização, o que ocorria aproximadamente a cada seis meses, ao fim do ciclo anual de produção ou quando a necessidade de buscar mantimentos exigia que os tropeiros descessem a serra.

Se, inicialmente, o transporte dos queijos era feito por meio de mulas, por caminhos estreitos, a partir da abertura de estradas e ferrovias, bem como do advento do transporte motorizado, a atividade tropeira e o comércio de queijos sobre o lombo de mulas chegaria ao fim. Apesar disso, em grande medida, a lógica de reprodução social dos produtores de Queijo Serrano não se alteraria, pois o queijo continuaria a ser produzido do mesmo modo. Porém, do ponto de vista da comercialização, com as mudanças no transporte dos queijos, a comercialização passou a ser feita com mais frequência. Contudo, a partir da divisão das grandes áreas de terra e conseqüente formação de propriedades menores, o gado deixaria de ser, em todas as propriedades, levado durante o inverno para áreas de serra e, em muitos casos, passaria a ser alimentado com lavouras plantadas, ração ou silagem durante essa estação (como discutiremos adiante). Apesar dessas mudanças, o queijo ainda é, para a maioria das famílias produtoras da região, o principal produto no que se refere à garantia do abastecimento familiar. Na atualidade, o queijo é vendido para consumidores locais, pequenos estabelecimentos comerciais ou atravessadores e permanece assegurando às famílias produtoras renda que permite acesso aos alimentos não produzidos na propriedade.

O Noroeste Colonial e o queijo colonial

A região Noroeste Colonial, por sua vez, é caracterizada por solo basáltico e clima subtropical, com verões quentes e chuvas bem distribuídas ao longo do ano. Esse território, composto por 34

municípios, a maioria deles de pequeno porte, têm na agricultura base forte da economia. Isso se justifica pelo próprio processo de colonização dessa região do Rio Grande do Sul, realizado pela chegada de imigrantes alemães e, algumas décadas depois, italianos. No caso dos imigrantes alemães, a colonização iniciou em 1824, na região onde atualmente está localizado o município de São Leopoldo e, no caso dos imigrantes italianos, em 1875, na região onde atualmente se localizam Caxias do Sul e Silveira Martins (LAZZAROTO, 2002). Os primeiros imigrantes se estabeleceram em pequenas propriedades, as colônias, sendo que cada família recebia um lote de terra – uma colônia –, o que equivale a 25 hectares. Porém, apesar de receber a terra, essas famílias tiveram inúmeras dificuldades para iniciar a colonização, especialmente pelo difícil acesso à região, o que foi sendo atenuado pela produção de alimentos e criação de animais, que garantia, assim, o autoabastecimento das famílias.

Esse modelo de colonização, pautado na viabilidade econômica da pequena propriedade rural, foi responsável pelo desenvolvimento da agricultura na região. A produção, inicialmente voltada para o autoconsumo, foi gradativamente sendo ampliada e, desde a década de 1960, tem se estruturado, crescentemente, para a produção de *commodities* agrícolas, marcadamente o cultivo da soja.

Tendo como base da economia da região a agricultura e a criação de animais, o processamento e aproveitamento das matérias-primas foi uma consequência inevitável, já que era necessário ter alimento para o autoabastecimento das famílias. Assim, além de outros produtos como doce de frutas, conservas, embutidos, etc, muitos desses descendentes passaram a aproveitar o leite excedente para produção de queijos.

Durante a pesquisa de campo na região, foi possível observar que, diferentemente dos Campos de Cima da Serra, onde a produção de queijo é mais ou menos parecida, no caso do Noroeste Colonial, além do queijo colonial, há também a produção de *Käs-Schmier*, um queijo leve e fresco, produzido a partir da coalhada do leite. Esses produtos, feitos para o consumo doméstico, passaram a ser comercializados na medida em que os centros urbanos foram se ampliando. No caso do Noroeste Colonial, é interessante notar também que a base da economia foi, desde o início da colonização, a agricultura. Assim, a criação de animais e, especialmente gado de leite, não era o foco da produção para a comercialização ficando, por essa razão, sob responsabilidade das mulheres. Isso justifica o fato de a produção de queijos não ser elevada e economicamente significativa. Atualmente, a produção de queijo continua sendo secundária para as famílias e tanto a produção quanto a comercialização ficam sob domínio feminino.

É válido ressaltar ainda que, do mesmo modo que ocorre em relação ao queijo serrano, a maior parte da produção e comercialização desses queijos ocorre à revelia do sistema formal, o que contrasta com a demanda e apreciação dos consumidores por esses produtos, gerando crescente preocupação das famílias produtoras em virtude do risco de multas e apreensão do produto.

Divisão do trabalho e da renda na produção de queijos

Ainda que produzidos em pequena escala, tanto o queijo serrano como o queijo colonial conferem importante renda para as famílias produtoras. É frequente, por exemplo, a associação entre comercialização do queijo e aquisição do rancho – termo empregado para se referir à compra mensal de alimentos para toda a família que, grosso modo, pode ser comparada à cesta básica. Durante o trabalho de campo, nas duas regiões estudadas, muitas famílias produtoras declararam, por exemplo, que o queijo é renda para tudo, é seu principal meio de manutenção, é o que garante o rancho mensal.

Do mesmo modo, as pesquisas de campo de Krone (2009) e Ambrosini (2007) indicam que, no caso do Queijo Serrano, a renda do queijo é destinada para as despesas da casa e, especialmente, para a compra mensal do rancho. Assim como evidenciado por esses autores, Cássio e Rita, jovem casal de produtores interlocutores desta pesquisa afirmaram que *o queijo é o meio de sobrevivência pra tudo. Prá comida, prá remédio, despesa do gado, do carro, prá tudo*. O casal explicou ainda que o passeio feito após o casamento, realizado alguns anos antes, foi viabilizado com a renda do queijo: *fomos prá praia por causa do queijo. Se não, não ia*. Eles contaram, ainda, que o dinheiro da venda do gado *seria*

mais um dinheiro de emergência. Que nem nós fizemos a casa e coisa. Isso aí não é dinheiro do queijo, né. Daí é dinheiro de gado, né. Casa, móveis... [...] Mas prá tu viver assim, o dia a dia, é do queijo. Tudo do queijo.

Além disso, esses queijos podem ser considerados um alimento que serve não apenas para ser comercializado, gerando renda, mas também para estar presente na mesa dessas famílias. Essa dupla importância do queijo fica evidente na fala de Estevão. Vejamos.

[E prá vocês, a renda do queijo é uma renda importante?] Sim. É que nem a gente tava falando antes. É o que segura, é o que nos mantém aqui, né. Eu sei de gente aí que criou a família produzindo queijo. Inclusive o meu pai. O meu pai se criou com produção, com renda feita de queijo, né. E também é um alimento prá famílias, né. Quantas famílias que se alimentam disso, né, que precisam. Porque o queijo, o queijo ele é... um quilo de queijo dá prá ti fazer várias coisas. Tu alimenta muitas pessoas com um quilo de queijo, né. (Estevão, produtor dos Campos de Cima da Serra)

É importante notar também que, além de constituir-se em recurso básico para a alimentação das famílias que o produzem, o queijo também representa uma fonte de recursos para a manutenção de jovens que precisam afastar-se de casa para estudar. Este é o caso de Reginaldo, técnico na região.

A minha família produziu queijo, sempre. Até na verdade os meus estudos não eram muito caros, mas lá prá [cidade onde estudou] sempre foi a base do queijo, né. [Tu que vendia ou eles vendiam aqui e te davam o dinheiro?] Às vezes vendiam e davam o dinheiro e muitas vezes não tinham dinheiro em casa e eu saía com uma sacola de queijo. Passava em Canela, vendia e daí pegava o dinheiro e ia embora prá [cidade onde estudou]. (Reginaldo, técnico dos Campos de Cima da Serra)

Chamando a atenção para a importância da renda obtida a partir da comercialização do queijo, Reginaldo, agora técnico atuante na região dos Campos de Cima da Serra, reconhece a importância da produção do queijo no que tange à manutenção das famílias produtoras. De acordo com esse interlocutor,

as propriedades aqui quase que todas elas, de pequenas e médias, produzem queijo. Muitos nos alegam que o alimento da mesa, a despesa mensal com alimentação, luz, é paga tudo com o valor do queijo. É arrecadado pelo queijo. [As despesas da casa?] As despesas da casa vêm do queijo. Muitos. Olha, eu acho que... eu não quero mentir, mas oitenta por cento dos produtores rurais, se proibisse hoje, dizer que ninguém mais fabrica queijo, ah, muita gente passa fome. Isso é notável. (Reginaldo, técnico dos Campos de Cima da Serra)

A fala de Reginaldo indica que não apenas os agricultores sabem da importância do queijo, como também pessoas da cidade, entre essas, consumidores, técnicos, comerciantes de queijo. Como no caso desse técnico, filho de produtores de queijo, muitos outros técnicos que trabalham na região têm estreita ligação com a produção, de modo que é consenso mesmo entre técnicos que, se os produtores deixassem de produzir e comercializar o queijo, não haveria como viver, pois essa renda é considerada indispensável para os produtores.

No caso do queijo colonial que, comparativamente ao queijo serrano, tem papel menos significativo para a renda da família, várias mulheres disseram ficar com a renda proveniente da comercialização do queijo:

[E daí essa renda, o que ganho da venda do queijo fica pra senhora ou se distribui na família?] Não esse fica só pra mim, esse é pros meus crediários, pras minhas prestações, daí o dinheiro da lavoura essas coisas vai pra rancho, vai pro resto das despesas, esse é só pra mim mesmo por que não é muito. (Madalena, agricultora do Noroeste Colonial)

Porém, de modo distinto de dona Madalena, há também interlocutoras que afirmaram dividir a renda com a família toda, como explica dona Paula.

[E da renda do queijo, fica pra senhora, que mais se envolve, ou é dinheiro que entra pra toda família?] É pra todos nós, não tem caixa um, caixa dois. É tudo junto nós. Porque o dinheiro que vai do caminhão a gente pega pra plantar de novo e essas coisas de feira a gente usa mais pra casa, né. (Paula, agricultora do Noroeste Colonial)

Independentemente do destino da renda da comercialização do queijo, se para uso pessoal da mulher ou para a divisão com a família, o que se percebe na fala da maioria das mulheres entrevistadas no Noroeste Colonial é a desvalorização do trabalho de produzir queijo. Isso fica evidenciado na fala de dona Madalena, reproduzido acima. Quando ela menciona que a renda do queijo é só para ela, “mesmo por que não é muito”, é possível perceber certo desprestígio em relação à atividade desenvolvida. Tal situação pode ser decorrência do fato de que, no Noroeste Colonial, a produção de grãos, juntamente com a criação de gado leiteiro, é a base econômica das propriedades, de modo que as lavouras e a comercialização de leite para laticínios de médio e grande porte são as atividades que, em geral, garantem a manutenção econômica das famílias rurais. E atividades “menores”, invisibilizadas, como é o caso da produção de queijo, acabam ficando sob responsabilidade feminina, e são, em geral, desvalorizadas pela família. Essa situação ficou ilustrada na explicação de dona Olívia. Sua família cria gado de leite e vende o leite ordenhado para um laticínio da região. Quando consultada sobre a entrega do leite, ela explica:

O leiteiro vem aqui pegar [leite], nós temos a resfriadora a granel. Daí meu filho até nem gosta que eu faça muito [queijo], porque no fim do mês dá menos leite, né. Porque soma os litros. A gente ganha às vezes mais, se tem mais quantia de litro, né. Daí eu faço pouco, assim. Mas anos atrás, quando nós não vendia pro leiteiro, era tudo pra feira, era cada dia, era de manhã e de noite, sabe. A gente cansa também. (Olívia, agricultora do Noroeste Colonial)

A fala de dona Olívia indica a contrariedade do filho, e provavelmente de toda a família, na continuidade da produção de queijos. Por gerar uma renda menor e, possivelmente, por ser considerado “coisa de mulher”, como indicam Menasche e Belém (1998) se referindo ao contexto de produção de leite no Sudoeste e Centro do Paraná, o processamento de queijo é, em geral, desestimulado pela maioria dos familiares. Dentre as mulheres entrevistadas nesta pesquisa, apenas uma jovem, na região Noroeste Colonial, se mostrou diferente a essa lógica: por pressões econômicas que passou durante quando ainda era solteira, foi estimulada a trabalhar e a encontrar na propriedade uma forma de manutenção tanto da terra quanto da família. Essa alternativa foi encontrada na produção de queijos coloniais, atividade que manteve após o casamento. Assim, à frente de uma pequena agroindústria formalizada, juntamente com o marido, conduz a produção e a comercialização de queijos e outros derivados de leite. O caso dessa jovem é exceção às demais situações visitadas nas regiões de estudo não apenas porque a produtora valoriza os queijos produzidos por ela como também porque ela está à frente do marido seja no gerenciamento da produção, seja na comercialização dos produtos.

Nas duas regiões de estudo, as mulheres têm protagonismo no que se refere ao processamento dos queijos. Porém, no que se refere à comercialização, especialmente no caso do Queijo Serrano, que tem papel importante para a manutenção econômica das famílias, é o homem que, via de regra, assume a comercialização. Esses dados reforçam e corroboram as análises feitas por Boni (2006) que, ao discutir o processo de mercantilização e processamento de alimentos pela agricultura familiar no que se refere às relações de gênero, considera que à medida que os produtos deixam de ser produzidos para o autoconsumo da família e passam a ser produzidos em maior escala para a comercialização, não raro, a administração e gerenciamento dessa produção passa para a esfera masculina.

Particularmente no caso do queijo colonial que, comparativamente ao queijo serrano, representa renda menos expressiva para as famílias, tanto o leite como o queijo continuam sendo “coisa de mulher”. Nesse sentido, Menasche e Belém (1998), se referindo a agricultores familiares descendentes de imigrantes europeus do Sul do país, consideram que, apesar da produção de leite ser historicamente “coisa de mulher”, a comercialização do produto, quando realizada em maior escala, se mantém sob responsabilidade masculina. Nas palavras dos autores, “[...] a mercantilização da produção de leite altera também a divisão de trabalho entre homens e mulheres na produção de leite.” (MENASCHE; BELÉM, 1998, p. 141).

Cruz (2012), ao descrever as etapas do processamento do queijo serrano, explica que a produção, na maioria dos casos, era realizada por mulheres, no entanto, o homem também conhecia o modo de fazer, pois na eventual ausência da mulher ele poderia vir a substituí-la. No que se refere à

comercialização do queijo serrano, Krone (2009) explicita que por mais que a mulher realize a comercialização no sítio para conhecidos e familiares, a comercialização tem no homem seu grande promotor, pois este representa o núcleo familiar. Assim, quando o produto sai do meio doméstico e atinge a esfera comercial, as relações se alteram e o homem passa a ocupar papel central na promoção desses produtos. Já no caso do queijo colonial, que é considerado “coisa de mulher”, na ausência dela, não há produção, ou seja, os homens não assumem o processamento e tampouco a comercialização.

Porém, no que se refere às tarefas desenvolvidas na propriedade, nos Campos de Cima da Serra, a ordenha é feita pelo casal. Já no Noroeste Colonial, a ordenha é, via de regra, atividade masculina. Porém, o que merece destaque é que, em ambas regiões, o processamento dos queijos é realizado pelas mulheres. Desse modo, nas duas regiões estudadas, além de assumir as atividades que envolvem o processamento de queijos, sejam a produção voltada ao autoconsumo ou à comercialização, as mulheres também são responsáveis pela organização e limpeza da casa e, ainda, por outras atividades “menores” que visam obter renda para a família. Exemplos dessas atividades encontram maior expressividade no caso da coleta do pinhão, na região dos Campos de Cima da Serra e, no caso do Noroeste Colonial, na elaboração de pães, geleias, artesanato, etc, produtos que, frequentemente, são comercializados em feiras de produtores rurais nos municípios da região.

Ainda em relação à comercialização, Boni (2006) argumenta que nas situações em que há especialização e visibilidade de alguma atividade, o homem passa a se envolver e, nesses casos, em boa medida, as mulheres perdem protagonismo. É possível que, do mesmo modo que a análise de Boni (2006), no caso dos queijos artesanais, quando a produção assume caráter formal por meio do aumento de escala ou, principalmente, pela legalização da produção, ainda que as mulheres continuem sendo fundamentais para o processamento, os homens assumem protagonismo no gerenciamento da produção e da comercialização.

Essa constatação, no entanto, não pôde ser amplamente analisada em relação às duas regiões de estudo pois, independentemente da discussão envolvendo a divisão de atividades entre homens e mulheres, é fundamental considerar que, nessas regiões, se comparado com o total de famílias produtoras, o número de agroindústrias legalizadas que processam queijo é insignificante. Nos Campos de Cima da Serra, levantamento realizado no âmbito desta pesquisa, no período entre 2012 e 2014, identificou sete queijarias familiares formalizadas, enquanto que, dentre os municípios do Noroeste Colonial onde foi realizado o estudo, apenas uma agroindústria familiar de lácteos está formalizada. Vale ter presente, por exemplo, que em Ijuí, maior município da região, ainda que a produção e a demanda por queijos coloniais sejam significativas, não há nenhuma agroindústria familiar legalizada voltada ao processamento de queijos. Esses dados indicam que, apesar de haver programas governamentais e estímulos à agroindustrialização e, ao mesmo tempo, demanda de consumidores por esses produtos, o acesso de famílias agricultoras a políticas voltadas à legalização de agroindústrias são pouco expressivos.

Nesse sentido, é possível argumentar que políticas voltadas para o processamento e agregação de valor aos produtos da agricultura familiar e, especialmente aqueles que ficam sob domínio feminino, deveriam considerar de modo mais aprofundado os modos de organização do trabalho realizado pelas mulheres, trabalho que, mais do que especialização, envolve múltiplas tarefas relacionadas ao processamento, como, por exemplo, produção de queijos, doces de frutas, pães, biscoitos e artesanato, etc.

A valorização dos alimentos artesanais e tradicionais

Tomando os casos do queijo serrano e do queijo colonial, no intuito de superar os limites vinculados à produção desses queijos, vale ter presente que a artesanidade, juntamente com o conjunto de saberes, práticas e técnicas, constitutivo de formas de conhecimento tradicionais e modos de vida das produtoras, são, efetivamente, elementos indispensáveis para a manutenção das especificidades e, portanto, da qualidade desses produtos e, neste caso, em especial de queijos artesanais.

Especialmente em relação à importância do conhecimento das mulheres, no caso do queijo serrano, que, como já mencionado, é renda secundária importante para a manutenção das famílias, na falta da mulher, o homem eventualmente processa o queijo, mas isso é exceção, como evidencia o diálogo entre um casal de produtores dos Campos de Cima da Serra.

[O senhor e a Adélia fazem o queijo do mesmo jeito?] M: É, é o mesmo sistema sempre. [E fica igual o queijo que vocês fazem? Que você ou a Adélia?] A: Ele não faz! Fala a verdade! [risos] Raro o dia que ele fez o queijo. Quando meu pai foi internado [no hospital] e minha mãe ficou sozinha, eu fui pra lá pousar com ele. Daí ele [marido] ficou em casa e ele fez. Foi a única vez que ele fez. O único dia que ele fez [risos]. (Adélia e Matias, casal de produtores dos Campos de Cima da Serra)

Se nos Campos de Cima da Serra e no Noroeste Colonial a mulher tem centralidade no processamento do queijo, vale ter presente que, como aponta Meneses (2006), em relação à produção de queijo minas artesanal na região do Serro, essa atividade é essencialmente masculina. Mas, mesmo em Minas, em outras regiões produtoras, como serra da Canastra e serra do Salitre/Alto Paranaíba, “a mulher ocupa parcela considerável dessa atividade, sendo, em alguns municípios, a maioria da mão de obra na fatura do queijo” (MENEZES, 2006, p. 58).

As poucas exceções em relação à centralidade do trabalho feminino na elaboração de queijos artesanais evidenciam a relevância da mulher para a manutenção da produção e processamento de queijos artesanais, mas sugerem ainda que tal centralidade está presente também em relação a outros alimentos artesanais/tradicionais processados no âmbito da agricultura familiar. Nesse sentido, no que se refere às dinâmicas do conhecimento associadas à produção de alimentos tradicionais, cabe menção a estudos como os de Fonte (2010) que, ao se dedicar à compreensão do papel do conhecimento local no desenvolvimento rural contemporâneo, defende a importância de formas de conhecimento tradicional para a manutenção e continuidade da produção de alimentos produzidos de modo artesanal, tradicional. Referindo-se ao contexto de países europeus, a autora pontua que em países onde os processos de industrialização da agricultura foram mais intensos, onde tanto alimentos tradicionais como formas de conhecimentos necessários para produzi-los foram, em grande parte, erodidos, iniciativas recentes têm buscado a revalorização desses produtos. Nesses contextos, iniciativas voltadas para o meio rural apontam para a reconstrução de relações sociais entre produtores e consumidores e, frequentemente, estratégias de desenvolvimento rural objetivam inverter essa tendência e revitalizar economias locais, por meio de incentivo à produção local de alimentos. A partir desses argumentos de Fonte (2010), podemos defender que, no caso da produção e processamento de alimentos, os conhecimentos desenvolvidos e aplicados pelas mulheres são fundamentais para a reprodução das famílias. Além disso, se considerarmos, como ainda propõe a mesma autora, que formas de conhecimento tradicionais são centrais para a valorização e legitimação da produção de alimentos artesanais, ganha relevância o papel fundamental exercido pelas mulheres no que diz respeito ao desenvolvimento e continuidade da produção de alimentos artesanais.

De fato, a produção de alimentos tradicionais, artesanais está imbricada em um conjunto de saberes e práticas relacionadas à produção e, especialmente, ao processamento de alimentos para atender ao autoconsumo das famílias, nos quais as mulheres desempenham papel indispensável. Particularmente no meio rural, essa situação é evidenciada em virtude da organização das atividades de acordo com sazonalidade da produção, o que requer, por exemplo, que sejam empregadas técnicas para a transformação de matérias-primas produzidas em épocas específicas do ano para que os alimentos produzidos a partir delas sejam conservados por períodos prolongados.

Assim, tomando o caso do Brasil e nos reportando particularmente à produção de queijos, é possível argumentar que, no que se refere à demanda por qualidade e diversificação de alimentos, seria necessário um passo atrás em relação ao processo de homogeneização promovido pela produção e processamento de alimentos em escala industrial. Nesse processo, é central a valorização do trabalho, das práticas, das técnicas e do conhecimento principalmente das mulheres para que, desse modo, a noção de qualidade seja pautada pela manutenção da singularidade dos produtos tradicionais.

Considerações Finais

Os dados da pesquisa permitem evidenciar a centralidade e importância do trabalho e dos conhecimentos das mulheres no que tange à produção, ao processamento e, em decorrência, à manutenção de alimentos artesanais, tradicionais. Os resultados do projeto apresentam contribuições particularmente relevantes para o desenho e a implementação de políticas públicas. Essas contribuições estão associadas ao fato de que reconhecer a centralidade das mulheres na produção e processamento de alimentos tradicionais é fundamental para que as políticas sejam pensadas a partir da realidade em que essas mulheres vivem e desenvolvem suas atividades. Ainda que a produção e a demanda por queijos artesanais seja bastante expressiva, são poucas as agroindústrias legalizadas, principalmente no Noroeste Colonial. Esses dados indicam que, apesar de haver programas e estímulos à agroindustrialização e, ao mesmo tempo, demanda por esses produtos, o acesso a políticas voltadas à legalização de agroindústrias são pouco efetivas. Nesse sentido, é possível argumentar que políticas voltadas para o processamento e agregação de valor aos produtos da agricultura familiar e, especialmente aqueles que ficam sob domínio feminino, deveriam considerar de modo mais aprofundado a organização do trabalho realizado pelas mulheres que, mais do que especialização, envolve múltiplas tarefas relacionadas ao processamento de diversos produtos, o que se dá a partir de técnicas, métodos e conhecimentos repassados de geração em geração. Assim, o reconhecimento desse modo de produção e do protagonismo das mulheres no processamento de alimentos no meio rural é fundamental para a continuidade de receitas e alimentos que abastecem tanto as próprias famílias rurais como as urbanas, que acessam esses produtos em geral por meio de redes de comércio local.

Além disso, ainda que a pesquisa proposta esteja circunscrita a duas regiões do Rio Grande do Sul, a discussão a ser desenvolvida diz respeito à diversidade de realidades presentes nas diversas regiões do país, de modo que os resultados possam ser analisados não apenas em relação à realidade de outras regiões como também em relação a outros queijos artesanais e a outros alimentos produzidos de modo artesanal, em geral por mulheres, como é o caso dos doces de tacho, das compotas, dos produtos derivados da mandioca, etc.

Em síntese, ainda que os dados a respeito dessa temática mereçam ser ampliados e novas pesquisas possam ser realizadas em relação a outras regiões do Rio Grande do Sul e do Brasil e em relação a outros alimentos, é possível ressaltar a importância e a legitimidade das mulheres no que tange à produção e ao processamento de alimentos tradicionais pela agricultura familiar, pelas agricultoras familiares. Os dados desta pesquisa reforçam, portanto, a necessidade de políticas desenhadas de modo a reconhecer e efetivamente valorizar os modos de vida e de trabalho das mulheres rurais para, assim, reconhecer também formalmente os alimentos produzidos no meio rural.

Referências

AMBROSINI, Larissa Bueno. **Sistema agroalimentar do Queijo Serrano**: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra – RS. 2007. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

BARNES, John. A. Redes sociais e processo político. In: FELDMAN-BIANCO, Bela (Org.). **Antropologia das sociedades contemporâneas**. São Paulo: Ed. Global Universitária, 1987. p. 159-193.

BONI, Valdete. **Gênero**: o doméstico e o produtivo na agroindústria familiar. In: VII CONGRESSO LATINOAMERICANO DE SOCIOLOGIA RURAL, 2006, Quito. **Título...** Quito, 2006. Disponível em: <www.rimisp.org/getdoc.php?docid=6522>. Acesso em 05 out. 2012.

CRUZ, Fabiana Thomé da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais**: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do Queijo Serrano dos Campos de Cima da

Serra – RS. 2012. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

FONTE, Maria. Food relocalisation and knowledge: dynamics for sustainability in rural areas. In: FONTE, Maria; PAPADOPOULOS, Apostolos G. (Ed.). **Naming food after places: food relocalisation and knowledge dynamics in rural development**. Farnham: Ashgate, 2010. p. 1-35.

KRONE, Evander Eloí. **Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano**. 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

LAZZAROTO, Danilo. **História de Ijuí**. Ijuí: Ed. Unijuí, 2002.

MENASCHE, Renata; BELÉM, Régis da Cunha. Gênero e Agricultura Familiar: Trabalho e Vida na Produção de Leite do Sul do Brasil. **Raízes**, n. 17, p. 135-142, 1998.

MENESES, José Newton Coelho. Queijo Artesanal de Minas: Patrimônio Cultural do Brasil. Dossiê interpretativo. v. 1. Belo Horizonte. 2006. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_modos_fazer_queijo_minas.pdf>. Acesso em: 16 mar. 2016.

GEOGRAFIA CULTURAL: O RESGATE E A INFLUÊNCIA DA CULTURA ALEMÃ NA ORGANIZAÇÃO ESPACIAL DO MUNICÍPIO DE FELIZ/RS/BRASIL

CULTURAL GEOGRAPHY: THE RANSOM AND THE INFLUENCE OF GERMAN CULTURE IN THE SPATIAL ORGANIZATION OF THE CITY FELIZ/RS/BRAZIL

Ligian Cristiano Gomes
Universidade Federal de Santa Maria
Membro do Núcleo de Estudos Regionais e Agrários (NERA)
ligian10@hotmail.com

Meri Lourdes Bezzi
Universidade Federal de Santa Maria
Coordenadora do Núcleo de Estudos Regionais e Agrários (NERA)
meribezzi@yahoo.com.br

Jaqueline da Rosa Barreto
Universidade Federal de Santa Maria
Membro do Núcleo de Estudos Regionais e Agrários (NERA)
jaquelinebarretogeo@gmail.com

Ricardo Stedile Neto
Universidade Federal de Santa Maria
rickstedile@gmail.com

RESUMO

A presente pesquisa teve como problemática o resgate e a influência da cultura alemã na organização espacial do município de Feliz/RS/BRASIL. Tendo como objetivos: (a) analisar as transformações espaciais; (b) os códigos culturais e o resgate da gênese do processo migratório alemão; (c) verificar as contribuições da cultura alemã na organização socioespacial do município e (d) elaborar um arquivo fotográfico dos códigos culturais alemães no município. Metodologicamente realizou-se a operacionalização dos conceitos via levantamentos bibliográficos, buscaram-se dados em fontes primárias e secundárias. Como considerações finais ressalta-se que a organização socioespacial de Feliz foi concretizada através da contribuição da cultura alemã, como referente às peculiaridades desse povo, sua inserção em âmbito local, deixando viva a representação da cultura dos seus antepassados no cotidiano de Feliz.

Palavras-chave: Cultura alemã, organização espacial e códigos culturais.

ABSTRACT

The actual research had as problem the ransom and the influence of German culture in the spacial organization of the city Feliz/RS/BRAZIL and chose the following objectives: (a) analyze the spatial transformations of the city; (b) verify the cultural codes and the rescue of the genesis of German migration process; (c) identify the German culture's contribution to the socio-spatial organization of the city, and (d) set up a photographic archive of the German cultural codes in the city. Methodologically, was performed the operationalization of the concepts through literature surveys, collecting data on primary and secondary sources in which supported the analysis and interpretation of data. For final considerations it was highlighted that the socio-spatial organization of Feliz demonstrates the presence of the materiality of the represented German culture through the diversity of cultural codes present in the territorial unit in focus.

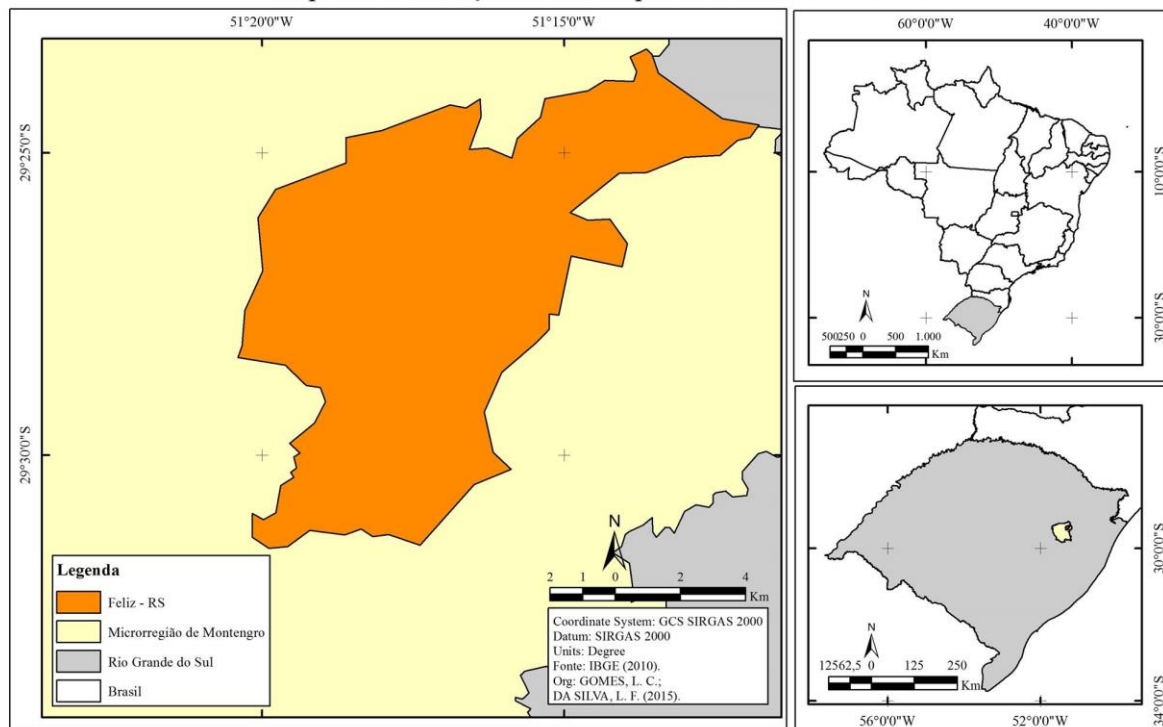
Keywords: German Culture, spatial organization and cultural codes.

INTRODUÇÃO

A presente pesquisa teve como laboratório de estudo o município de Feliz/RS/BRASIL, localizado no Vale do Caí, o qual tem como característica, a presença expressiva de descendentes alemães, tanto no espaço rural quanto no urbano. É importante salientar que a população, do município estudado, mantém as tradições culturais de seus antepassados, preservando e desenvolvendo os códigos culturais alemães, os quais se encontram materializados na paisagem, especialmente representados pela arquitetura, religiosidade, música, folclore, gastronomia entre outros.

Pela imaterialidade da cultura podem-se perceber os saberes e fazeres tradicionais e os dialetos da língua alemã, ou seja, a oralidade, comumente utilizado entre os seus habitantes como uma forma de manter sua identidade cultural. A relevância da pesquisa justificou-se pela importância dos estudos referentes à temática cultural, através dos processos de identificação que se materializam mediante uma simbologia específica, moldando paisagens singulares, bem como sua influência na organização do espaço de Feliz/RS/BRASIL (Mapa 1).

Mapa 1: Localização do município de Feliz/RS/BRASIL



Fonte: SILVA, L. F. 2015

Org: GOMES, L. C., 2015

A pesquisa teve como objetivo geral, analisar as transformações espaciais, mediadas pela perspectiva cultural, resgatando a gênese histórica e imigratória da etnia alemã, bem como, os códigos culturais (materiais e imateriais) presentes na paisagem e que são responsáveis pela sua identificação cultural. Como objetivos específicos, teve-se: (a) resgatar a gênese histórica e o processo migratório alemão no Município Feliz; (b) identificar os códigos culturais, materiais e imateriais da etnia alemã neste recorte espacial; (c) verificar as contribuições da cultura alemã na organização socioespacial do município e (d) elaborar um arquivo fotográfico enfatizando os principais códigos culturais identificadores da materialidade da etnia alemã nesta unidade territorial.

Metodologicamente, a pesquisa foi realizada em etapas. Primeiramente, realizou-se a operacionalização dos conceitos via levantamentos bibliográficos, o qual permitiu aprofundar a temática em estudo, bem como, estruturar a matriz conceitual da pesquisa identificando os conceitos balizadores da investigação.

A segunda etapa consistiu em levantamentos de dados em fontes secundárias, tais como: dados censitários do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), dados da Fundação de Economia e Estatística (FEE), Arquivos Históricos, entidades de Pesquisas Culturais, Museus, Secretaria de Cultura do município de Feliz, entre outros, uma vez que esses são detentores de informações fundamentais para a realização dessa pesquisa.

Outra fase fundamental para a pesquisa foi o trabalho de campo, o qual corresponde à terceira etapa do trabalho. Este foi vital para evidenciar os aspectos culturais, presentes na paisagem, ou seja, aqueles que contêm a “marca cultural”, expressas através dos códigos culturais da etnia alemã. Ressalta-se ainda, que nesta etapa, realizou-se o registro fotográfico que irá compor o arquivo fotográfico, no intuito de demonstrar a materialidade dessa etnia na paisagem cultural local.

A quarta e última etapa da pesquisa foi à análise e interpretação dos resultados e elaboração do arquivo fotográfico da cultura alemã em Feliz.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A Geografia tem como objetivo central a interface natureza-sociedade em seus diversos aspectos. A partir do momento em que a cultura passou a fazer parte dos seus estudos, originou-se a Geografia Cultural, sendo ela entendida como uma espécie de subcampo da Geografia por inúmeros autores.

Claval (1991), Corrêa; Rossendahl (2003), Wagner; Mikesell (2003), entre outros autores atribuem que todos os fatos geográficos possuem, de uma forma ou de outra, uma contribuição cultural, proporcionando a ciência geográfica uma variedade de temas a serem abordados nas investigações. Tal preocupação contribui para análise e compreensão dos diversos fenômenos no espaço geográfico através dos fatores culturais característicos de determinados grupos.

Neste contexto, Claval (1991, p. 24) salienta que

O espaço jamais aparece como um suporte neutro na vida dos indivíduos e dos grupos. Ele resulta da ação humana que mudou a realidade natural e criou paisagens humanas e humanizadas. Os lugares e as paisagens fazem parte da memória coletiva. A lembrança do que aconteceu no passado dá forte valor sentimental a certos lugares.

Dessa forma, ressalta-se que o espaço geográfico se define como um conjunto de formas representativas de relações sociais, as quais são o resultado da ação do homem no meio, diferenciando-se devido às características naturais, como também, por meio das técnicas providas dos legados culturais de cada grupo social. A cultura, deste modo, torna-se conceito-chave para a ciência geográfica, pois permitirá compreender as diversas relações que o homem estabelece com a natureza e a sociedade em que vive.

Por meio da diferenciação das pessoas e dos lugares, através das características empregadas no uso e ocupação espacial, têm-se o incremento dos aspectos que irão identificar cada grupo social. Neste sentido, aponta-se que a cultura caracteriza as peculiaridades vigentes em cada espaço.

Claval (2001, p. 63), esclarece que

A cultura é a soma dos comportamentos, dos saberes, das técnicas dos conhecimentos e dos valores acumulados pelos indivíduos durante suas vidas e, em uma outra escala, pelo conjunto dos grupos de que fazem parte. A cultura é herança transmitida de uma geração a outra.

Pode-se afirmar que, então, a cultura consiste em um conjunto de crenças e valores que orientam as ações de um grupo social, por meio de um sistema simbólico, responsável pela sua identificação, caracterizando-se como, formas e funções repletas de significados, as quais são verdadeiros legados culturais que testemunham a história dos lugares e representam o sistema cultural orientador dos

arranjos socioespaciais. Assim, a cultura dos grupos sociais constitui singularidades das diversas etnias.

No que diz respeito ao estudo da paisagem cultural, essa serve simultaneamente como uma função para a descrição sistêmica, proporcionando bases para uma classificação regional, estabelecendo o papel que o homem exerce sobre qualquer transformação geográfica.

Segundo Corrêa; Rossendahl (2003, p. 37) muitas questões podem ser consideradas sobre as características de uma paisagem, como: o que é antigo e o que é recente? O que é típico e o que é excepcional? O que é acidental e o que é intencional? O que é transitório e o que é permanente? O que foi imposto pelo homem e o que foi dado pela natureza? Entre outras questões.

Neste contexto, a abordagem cultural estabelece o caminho para compreender o modo de vida e, conseqüentemente, a compreensão dos processos de mudanças geográficas. O estudo da paisagem reforça a presença humanística das investigações geográficas, antes fundamentado pela observação e descrição do caráter natural.

No que tange a importância de uma paisagem marcada pela imaterialidade, destaca-se que a mesma, proporciona maior subjetividade ao conceito de paisagem, ou seja, ressalta interação entre a materialidade das formas e o sentimento que desperta nas pessoas que a observam e a vivenciam no cotidiano de suas vidas.

Todavia, a perpetuação da cultura sobre o espaço humanizado não se restringe apenas à paisagem, mas abrange um conjunto de convenções, as quais são compartilhadas em conjunto com a população.

O estudo da Geografia Cultural apresenta-se como uma das formas de interpretar e analisar a organização e/ou reorganização espacial, bem como, explicar a relação natureza-sociedade.

Neste sentido, salienta-se a existência dos códigos culturais, os quais são destacados por Brum Neto (2007, p. 43) como

[...] convenções simbólicas partilhadas por uma mesma comunidade social. É responsável pela sua identificação, salientando a diferença, uma vez que cada grupo cultural é permeado por um sistema simbólico de representação particular, (re) construído no constante processo evolutivo das sociedades.

A cultura mediada pelos códigos é representada e materializada no espaço, originando formas típicas, passíveis de reconhecimento pelos demais grupos sociais. Decifrar e interpretar os códigos significa entender a dinâmica da cultura em questão, os valores e crenças que orientam as atitudes e ações. Estas, por sua vez, são repetidas maquinalmente como um padrão orientador comum (BRUM NETO, 2007).

Desse modo, os diversos aspectos da cultura estabelecem seu papel na formação espacial da sociedade. O homem fica caracterizado por ser o produtor e o produto da sua cultura.

De acordo com Brum Neto (2008, p. 141), os códigos culturais constituem-se

[...] na simbologia responsável pela visibilidade da cultura e, também, pela sua transmissão. Encontram-se impressos nas diferentes paisagens, através do estilo das casas, no vestuário típico, nas artes, na gastronomia, na música, na religiosidade e nas festividades. Além desses, existem outros códigos que, embora não sejam visíveis, também são responsáveis pela materialização da cultura no espaço, como aportes culturais, com destaque para os valores, as ideologias e as convenções. Neste processo de codificação cultural, salienta-se a comunicação, oral e escrita, como um dos códigos essenciais para transmissão e projeção da cultura no tempo e no espaço.

Com esse propósito, a estrutura cultural é a que orienta as atitudes e ações de um grupo social materializar-se no espaço, mediada por códigos característicos. De acordo com Wagner; Mikesell (2003, p. 29) [...] a cultura atribui significado a tudo, desde sons vocais deliberadamente articulados até seres, objetos e lugares.

Uma cultura passa a se difundir quando os que a compartilham se deslocam, ou quando sua correspondente esfera de comunicação, e os símbolos aí incluídos, prevalecem sobre os de outras culturas em novos territórios (WAGNER; MIKESSELL, 2003).

O acréscimo fluente da corrente migratória alemã ocorreu no Brasil através do incentivo governamental que pretendia induzir esses imigrantes europeus, com o objetivo de ocupar a nova orientação do Brasil. O custeio das viagens que estes imigrantes realizaram foi proporcionado pelo governo durante determinado tempo.

Nesse contexto Brum Neto (2007, p. 124) assinala que

[...] o fluxo populacional Alemanha-Brasil atendeu aos interesses de ambos, à medida que, na Alemanha havia um grande contingente humano, assolado pela miséria e expulso de suas terras pelas guerras. Enquanto que, no Brasil, grandes extensões de terra ainda permaneciam inexploradas, prontas para serem povoadas.

Destaca-se que o papel das migrações tem colaborado nos estudos culturais, reforçando a ação do meio ambiente como elemento chave para as migrações de determinado grupo. No caso específico das migrações, esse novo ambiente requer do grupo algumas adaptações, as quais implicam em mudanças de hábito. A inovação emerge, geralmente, diante das dificuldades, como medida eficaz para a resolução dos problemas. É como se fosse uma imposição natural para o ajuste cultural, onde essas inovações contribuam para que o grupo social possa adaptar-se ao novo espaço. O Brasil possui uma grande diversidade cultural devido à sua formação étnica heterogênea.

A GÊNESE DA IMIGRAÇÃO ALEMÃ NO BRASIL/ RIO GRANDE DO SUL/ FELIZ

O processo de imigração alemã ocorreu durante o movimento migratório no período correspondente aos séculos XIX e XX. A gênese da imigração se deu a partir de alguns aspectos, como referente aos frequentes problemas sociais que ocorriam na Europa, bem como devido à existência de grande extensão territorial de terras no território brasileiro neste período.

Em maio de 1824, o imperador Dom Pedro I foi responsável pela primeira leva de imigrantes alemães no Brasil, desembarcando em áreas próximas ao Rio de Janeiro, no intuito de criar colônias agrícolas para abastecer a cidade. Neste período, o imperador sofreu influência da imperatriz Dona Leopoldina, onde ela dava prioridade à colonização do Rio Grande do Sul por imigrantes de estreita origem dos estados alemães. Neste mesmo ano, a partir de julho, os emigrantes alemães começam a chegar ao sul do Brasil, se estabelecendo as margens do Rio dos Sinos, onde atualmente se encontra a cidade de São Leopoldo. A partir 1828, colonos alemães se direcionaram e se instalaram nas adjacências da cidade de São Paulo (ASSMANN, 2009).

Os imigrantes alemães que desembarcavam no Brasil eram, na sua grande maioria, camponeses insatisfeitos com a perda de suas terras, ex-artesãos, trabalhadores livres e empreendedores desejando exercer livremente suas atividades, perseguidos políticos, pessoas que perderam tudo e estavam em dificuldades, migrantes que eram "contratados" através de incentivos para administrarem as colônias ou que eram contratados pelo governo brasileiro para trabalhos de níveis intelectuais ou participações em combates (ASSMANN, 2009).

No entanto, foi durante o século XX que a maior parte dos imigrantes alemães chegou ao Brasil. Desembarcam no país na década de 1920, mais de 70 mil alemães. As maiores partes desses não iriam mais para as colônias rurais, mas para os centros urbanos. A cidade de São Paulo recebeu a maior parte dessa nova onda de imigração alemã, onde em 1918 viviam na cidade cerca de 20 mil alemães. Outros foram para Curitiba, Porto Alegre e Rio de Janeiro. Houve também grupos de alemães na década de 1940 que emigraram para o Brasil por conta da Segunda Guerra Mundial.

Salienta-se que os povos alemães possuem grande representatividade frente às demais etnias que migraram para o país. Estes ficam atrás apenas dos italianos, os quais são responsáveis pela principal formação étnica/cultural na região sul do Brasil.

Durante o período de imigração que ocorreu a partir de 25 de julho de 1824, que os primeiros colonos alemães começam a desembarcar no Rio Grande do Sul. Neste primeiro momento, os imigrantes se estabeleceram na colônia de São Leopoldo, composta inicialmente por apenas nove famílias,

totalizando 39 pessoas. Ao longo dos anos de 1824 a 1830 chegaram ao estado cerca de 5.350 imigrantes alemães (ASSMANN, 2009).

No entanto, num intervalo de 6 anos o processo de imigração foi interrompido, mas a partir de 1844 a 1850 mais de 10.000 imigrantes começam a chegar novamente ao estado e, conseqüentemente, até 1889 o mesmo número de imigrantes alemães se repete nesse novo período de imigração ao Rio Grande do Sul. Até o ano de 1914 se estimava que 17.000 alemães chegaram ao estado. Neste mesmo período, já se encontravam no Rio Grande do Sul, mais de 50 mil alemães, onde foram criadas cerca de 142 colônias espalhadas por todo o estado (ASSMANN, 2009).

A partir de São Leopoldo, as colônias começaram a se expandir pelo estado, as quais na sua grande maioria ficavam localizadas próximas ou às margens de rios, como pontos estratégicos para receber, bem como, transportar a produção.

O estado gaúcho passou por outras tentativas de colonização, sendo essas em locais de difícil acesso, onde um dos objetivos dessa nova colonização era mandar grupos de pessoas que estavam causando algum tipo de problema, tornando-lhes indesejáveis em São Leopoldo. Essa nova tentativa ocorreu na região das Missões, colônia de São João das Missões. A outra tentativa de colonização ocorreu no litoral, na região de Torres, tendo como objetivo povoar a zona da mata entre o Rio Grande de Sul e Santa Catarina. Entretanto ambas tentativas falharam.

O processo de colonização na área onde hoje se encontra o município de Feliz teve suas marcas. Durante o período, este lugar ficou conhecido como Passo da Boa Esperança, meramente utilizada como uma rota para tropeiros conduzirem o gado para as regiões ao norte do estado sulino. Contudo, encontravam obstáculos pelo caminho, sendo um desses a transposição pelo rio Caí.

A gênese da imigração alemã na região tem seu início no ano de 1846, tendo como pioneiro o imigrante Dr. Hillebrand. Durante essa fase, pela campanha gaúcha já se encontram famílias de outras etnias, com esta condição, as famílias de origem germânica foram direcionadas para o Vale dos Sinos, Caí e Taquari.

Neste período, essa região estava revestida por uma vasta mata, impossibilitando de imediato sua ocupação. O rio Caí era um divisor de terras. As margens do lado esquerdo do rio eram ocupadas por latifundiários que exploravam a mata para a produção de carvão vegetal. A partir de 1860, todas essas terras encontradas ao lado esquerdo do rio foram compradas pelos colonos alemães.

Destaca-se a política de concessão de sesmarias. Essas terras não foram cedidas para serem ocupadas, mas com o preceito de servirem no futuro como um patrimônio social e político, conforme a carta do engenheiro Afonso Mabilde ao Dr. Hillebrand encontrada no livro Feliz ontem e hoje (MABILDE, 1860, p.22).

Vossa senhoria bem sabe o que custa uma família sustentar-se numa colônia em terras montanhosas que não excedam 16 mil braços quadrados e mui principalmente, tendo filhos casados que igualmente cultivam no mesmo terreno. Portanto, os colonos de Picada Feliz começam a murmurar, por constar-lhes que existem títulos de terra sobre a margem direita do rio Caí e isto até muito para cima, onde alcançam as colônias até agora povoadas. Vossa senhoria não ignora que a Picada Feliz, em grande distância paralela ao rio Caí, não há em sua maior distância mais de meia légua. O que posso assegurar é que grande parte das colônias da Picada Feliz se acham estabelecidas em terrenos que foram concebidos há muitos anos e dos quais existem títulos. Portanto, é impossível continuar a distribuição de terras na Picada Feliz enquanto que não houver determinação do governo a esse respeito.

Durante esse período, inúmeros proprietários de títulos de sesmaria começam a vender suas terras, subseqüente à colonização alemã. No ano de 1853, estimava-se que cerca de 90 famílias já viviam em Feliz, oriundas da região do Reno, na Alemanha e de outras regiões deste país. No decorrer do tempo, os colonos que neste lugar se encontravam, enfrentaram diversos problemas, entre elas as invasões vindas dos bugres e das tribos de Caingangues que habitam cavernas e regiões próximas. Sofriam também com a invasão de gafanhotos, que acabavam destruindo suas plantações.

A origem do nome de Feliz tem seu significado a um acontecimento histórico que ocorreu em 1850. O engenheiro alemão Afonso Mabilde era responsável pela comitiva destinada a desbravar as matas

de pinhais, encontradas em Caxias do Sul, para chegar aos campos de criação de gado, localizados em Vacaria. A comitiva atravessou o rio das Antas através de uma canoa, mas uma grande enchente acabou atrapalhando seu propósito. Obrigados a retornar ao sul, o grupo permaneceu durante dias na mata, até encontrarem uma humilde casa de um colono. A saudação, “Oh feliz” que pelo colono foi dito ao enxergar a comitiva, serviu de inspiração para o nome do lugar (MABILDE, 1850).

ASPECTOS DA CULTURA ALEMÃ EVIDENCIADOS NO SUL BRASILEIRO: O MUNICÍPIO DE FELIZ COMO FOCO DE ANÁLISE

Culturalmente os alemães são lembrados como povos trabalhadores e empreendedores. Por meio da colonização de imigrantes provindos da Alemanha, no sul brasileiro, destacando o Rio Grande do Sul, levaram consigo suas características, transformando sua “nova terra” no seu lugar. As peculiaridades físicas e naturais do estado gaúcho contribuíram para a materialização cultural desses imigrantes. O clima frio da serra gaúcha semelhante ao clima da Alemanha, fez com que os colonos continuassem exercendo algumas funções, como as ligadas ao uso do solo para as atividades agropecuárias, as formas de construção das casas, a vestimenta, a culinária, entre outros.

O município de Feliz, neste contexto, desde o princípio de sua colonização, tem como aspectos, a valorização do trabalho, da saúde e da educação de seus habitantes, sendo essas algumas das características deste grupo cultural.

A arquitetura típica da etnia alemã se destaca como um código material no município. As fachadas de inúmeros prédios e as casas destacam o Enxaimel, estilo de construção onde a madeira é encaixada entre si. Outra característica é a construção dos telhados, pela sua robustez e a sua grande inclinação, evitando o acúmulo da neve, sendo uma construção característica da região de origem dos imigrantes, que foi reproduzida no estado gaúcho.

A oralidade salienta-se como um código imaterial na unidade territorial em estudo. A perspectiva de preservação da língua materna permanece viva pela população do município. Transmitida e percebida no comércio, nas escolas ou por um simples caminhar pelas ruas.

Deve-se salientar que além dos imigrantes alemães também os italianos contribuíram para o alicerce cultural do município. Tal fato é percebido no lazer das famílias no domingo, pois é um dia que normalmente os trabalhadores tinham folga de suas funções. Deste modo, inúmeras famílias se reuniam para cantar canções da pátria-mãe, onde as mulheres geralmente bordavam e os homens realizaram jogos de cartas, entre outras atividades.

Ressalta-se também a importância cultural originária dos alemães, que são os corais, o Kerb, os bailes de Kerb, e posteriormente o Festival do Chopp e os grupos de danças folclóricas alemãs no município.

A essência do Kerb retoma o princípio da colonização alemã, onde a propagação da alegria e espírito comunitário dos imigrantes marcam toda a festividade. Kerb remonta Kirschweith, a festa de dedicação ao templo, sua construção e finalização. A festa reunia inúmeras famílias, ao redor de uma fogueira, onde cada família trazia um cesto, o Kerb. Nele estavam contidos inúmeros alimentos para comemorarem o término da sua igreja. Essa festividade durava apenas três dias, mas tinha valor de um ano de comemoração. No município, o Kerb é comemorado no mês de novembro e para evidenciar a essência dessa festividade, Feliz contém sua própria música, o Kerb in Feliz.

O festival do Chopp tem grande destaque na cidade. O evento teve origem no município quando Sr. Victor Ruschel, diretor da cervejaria Polka de Feliz, viajou até a Alemanha e participou da famosa Ocktoberfest. Dessa forma, depois de vivenciar a festa, o Sr. Ruschel decidiu introduzir algo semelhante no município, o Festival do Chopp de Feliz.

Em relação à gastronomia, o município realiza a Festa Nacional das Amoras Morangos e Chantilly, que ocorre no período de colheita da amora e do morango. Esse evento ocorre a cada 2 anos. Sendo denominado de Fenamor e foi realizada pela primeira vez em 14 de novembro de 1991. Esta festa possui como intuito o resgate das tradições coloniais dos imigrantes alemães.

Outro evento que ocorre no município denominasse de “encontro de cervejarias artesanais e de cultura alemã”. Esse tem como objetivo principal promover o resgate da tradição germânica e cervejeira do município de Feliz. O início das cervejarias no município ocorreu quando Victor Ruschel fundou a primeira cervejaria de alta fermentação do Brasil, em 1934. Durante o período de realização do encontro há diversos produtos, como as cervejas artesanais, culinária típica alemã, artesanatos, entre outros. Outras datas festivas também são representadas neste município, como referente ao Natal e a Páscoa.

Durante a época que antecipava o Natal a cidade se encontrava em grande expectativa, onde toda magia que a data representava dava margem a imaginação. A figura do Papai Noel trazia junto o seu temido ajudante, o Pelznickel. Essa figura representava o ajudante do Papai Noel e as crianças amedrontadas zelavam pela total obediência aos seus pais.

A páscoa era evidenciada e comemorada de modo especial pela colônia alemã. O resguardo e o predomínio do silêncio antecipavam a sexta-feira santa na comunidade. Essa marca era tão evidente que não se escutava músicas nem ao menos a população falar de modo alto pela cidade. Na atualidade a páscoa guarda determinadas peculiaridades que são mantidas, como as missas e cerimônias religiosos característicos dessa comemoração religiosa.

Figura 2- Diversas formas da representação arquitetônica da Cultura Alemã no Município de Feliz/RS/BRASIL



Fonte: Trabalho de Campo, 2015.
Org: GOMES, L, C, 2015.

Figura 3- Diversas formas da representação da Cultura Alemã no Município de Feliz/RS/BRASIL



Fonte: Trabalho de Campo, 2015.
Org: GOMES, L, C, 2015.

Figura 4- Estilo arquitetônico Enxaimel característico de prédios residências no Município de Feliz/RS/BRASIL



Fonte: Trabalho de Campo, 2015.
Org: GOMES, L, C, 2015.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho procurou resgatar a gênese do processo migratório alemão no Município Feliz, bem como, identificar os códigos culturais materiais, destacando-se a arquitetura, observada nas fachadas das inúmeras construções pela cidade. Bem como os códigos imateriais, onde o enfoque fica por conta da oralidade, preservando a etnia alemã neste recorte espacial, deste modo, possibilitando a verificação das contribuições da cultura alemã na organização socioespacial do município.

Nessa unidade territorial se destaca importantes códigos culturais, como referente à arquitetura dos prédios, que é um código material, que se manifesta na fachada dos prédios e casas do município, deixando visível a preocupação com a preservação dos traços culturais da etnia alemã. Já em relação aos códigos imateriais, salienta a oralidade, que pode ser observada nas rodas de conversas dos moradores, nos restaurantes, escolas entre outros.

A organização socioespacial de Feliz foi concretizada através da contribuição da cultura alemã, como referente às peculiaridades desse povo, sua inserção em âmbito local, deixando presente e viva à representação da cultura dos seus antepassados no cotidiano de Feliz. Dessa forma, as diversas manifestações culturais que remetem a essência da cultura alemã se destacam nas festas, na sua população e no cotidiano desse povo, onde se espera que essa pesquisa possa contribuir para os estudos da Geografia Cultural, bem como para o entendimento da questão cultural na unidade territorial analisada.

REFERÊNCIAS

- ASSMANN, Beatriz, E, S. **Feliz ontem e hoje**. Porto Alegre: Companhia Rio-grandense de Artes Gráficas, 2009.
- BRUM NETO, Helena. **O processo de ocupação étnico – cultural e sua influência na organização do espaço geográfico da Microrregião Geográfica de Restinga Seca-RS**. 2004. 93 f. Trabalho de Graduação (Geografia) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2004.
- _____. **Regiões culturais: a construção de identidade culturais no Rio Grande do Sul e sua manifestação na paisagem gaúcha** 2007. 319 f. Dissertação de Mestrado (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2007.
- CLAVAL, Paul. **A Geografia Cultural**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1999.
- CORRÊA, Roberto Lobato.; ROSENDAHL, Zeni. Geografia Cultural: introdução à temática, os textos e uma agenda. In: CORRÊA, R. L.; ROSENDAHL, Z. (Org.). **Introdução à Geografia Cultural**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003. p. 9-18.
- COSGROVE, Denis, E. A Geografia está em toda parte: cultura e simbolismo nas paisagens humanas. In: CORRÊA, R. L.; ROSENDAHL, Z. (Org.). **Paisagem, Tempo e Cultura**. Rio de Janeiro: Ed. da UERJ, 1998, p. 92-123.
- CUCHE, Denis. **A noção de cultura nas ciências sociais**. Tradução: Viviane Ribeiro. 2. ed. Bauru: Ed. da USC, 2002.
- DENIS, Pierre. A colonização do Rio Grande do Sul. **Boletim Geográfico**, n. 99, p. 235-242, 1941.
- _____. Geografia Cultural. In: CORRÊA, R. L.; ROSENDAHL, Z. (Org.). **Introdução à Geografia Cultural**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003. p. 19-27.
- LAYTANO, Dante. **Folclore do Rio Grande do Sul: levantamento dos costumes e traduções**. Caxias do Sul: Ed. da UCS; Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, Martins Livreiro, 1984.
- OLIVEN, Ruben George. **A parte e o todo: A diversidade cultural no Brasil-Nação**. Petrópolis: Vozes, 1992.
- SANTOS, Milton. **Metamorfoses do espaço habitado**. 5. ed. São Paulo: Hucitec, 1997.

_____. **A Natureza do Espaço: Técnica e Tempo – Razão e Emoção.** São Paulo: Ed. da USP, 2002.

SAUER, Carl Ortwin. A morfologia da paisagem. In: CORRÊA, R. L.; ROSENDAHL, Z. (Org.). **Paisagem, Tempo e Cultura.** Rio de Janeiro: Ed. da UERJ, 1998, p. 12-74.

WAGNER, Philip L.; MIKESELL, Marvin W. Os temas da Geografia Cultural. In: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny (Org.) **Introdução à Geografia Cultural.** Rio de Janeiro: Bertatand Brasil, cap. 03, p. 27-62, 2003.

VOIGT, Elizandra. **Paisagem e Diversidade Cultural: As Identidades Culturais das Distintas Etnias em Santa Maria/RS (Santa Maria-2013)** 198 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal de Santa Maria.

IDENTIDADE, CULTURA E ALIMENTAÇÃO: INTERFACES DISCURSIVAS NO MANUAL DO *SLOW FOOD* BRASIL

IDENTITY, CULTURE AND FOOD: DISCURSIVE INTERFACES AT THE HANDBOOK *SLOW FOOD* BRASIL

Gislene Feiten Haubrich
Universidade Feevale, PPG Processos e Manifestações Culturais, Grupo de pesquisa em Comunicação, Imagem e Identidade | gisleneh@gmail.com

Claudia Schemes
Universidade Feevale, PPG em Processos e Manifestações Culturais, Grupo de pesquisa em Cultura, Memória e Identidade | claudias@feevale.br

Ernani Cesar de Freitas
Universidade Feevale, PPG Processos e Manifestações Culturais, Grupo de pesquisa em Comunicação, Imagem e Identidade | ernanic@feevale.br

RESUMO

O estudo trata da problemática da implicação das práticas alimentares aos sistemas de representação cultural e visa identificar elementos identitários encenados pelo Movimento em seu ato de linguagem prescrito no “Manual do *Slow Food* Brasil”. O artigo tem natureza aplicada, de cunho descritivo com abordagem qualitativa. Inclui as pesquisas bibliográfica e documental. O *corpus* em análise é composto por excertos selecionados do Manual. A organização dos dados é elaborada a partir do mapa de associação de ideias e embasa a análise do discurso. Destaca-se como resultado principal o uso de estratégias discursivas que pretendem a persuasão mediante a esfera afetiva e que produzem efeitos normativos que orientam a inclusão e a exclusão dos sujeitos ao Movimento.

Palavras-chave: *Slow Food* Brasil; cultura; identidade; alimentação; discurso.

ABSTRACT

The study's approach is the problematic of implication from food practices to the cultural representation systems and aims identify identity elements presented by the Movement in its speech-act prescribed at the “Handbook *Slow Food* Brazil”. The article has applied nature, descriptive study with qualitative approach. Includes bibliographic and documentary researches. The *corpus* to analyses is composite by selected excerpts from the handbook. The data organization is elaborated as from the ideas map that ground the discursive analyses. As highlight result, the use of discursive strategies that intend the persuasion by the affective sphere and that produces normative effects to conduct the inclusion and exclusion of the subjects to the Movement.

Keywords: *Slow Food* Brazil; culture; identity; food; discourse.

ALGUMAS CONSIDERAÇÕES INICIAIS

A temática da comida em sua relação com a cultura há muito vem sendo estudada pela antropologia da alimentação. Mais recentemente, passou a compor o repertório de estudos dos historiadores, principalmente a partir do surgimento da Nova História Cultural e da micro-história.¹ A implicação

¹ Conforme “História: Novos Objetos”, de 1974, organizada por Jacques Le Goff e Pierre Nora. Trata-se de uma obra inaugural da nova história que contempla um capítulo escrito por Jean-Paul Aron, intitulado “A Cozinha: um cardápio do século XIX”, no qual Aron utiliza

simbólica evidenciada pelas práticas alimentares de uma sociedade pode ser um elemento chave à compreensão dos processos de sujeição e assimilação aos quais os sujeitos se submetem e/ou são submetidos.

Conforme Santos (2005, p. 12), o alimento é uma categoria histórica, pois “os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social”. Nesse caso, comer passa a ser um ato social e “a historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época” (SANTOS, 2005, p. 13). A importância de pensar o alimento enquanto objeto de estudo da História pode ser comprovada com a criação, em 2004, da Universidade de Ciências Gastronômicas, pela Associação *Slow Food* Internacional.

Este artigo propõe um diálogo interdisciplinar, cujo enfoque está na representação de elementos identitários de uma comunidade instituída pelo compartilhamento dos hábitos alimentares. A partir desse ponto de vista, ressalta-se que um “sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo” (MONTANARI, 2008, p.183). Assim, como os hábitos alimentares constituem “a própria imagem da sociedade e podem ser reelaborados em razão da classe, do estilo de vida e do gosto, determinados pelo *habitus* dessa sociedade e, portanto, têm raízes profundas na identidade social dos indivíduos”. (RIBEIRO, 2012, p.24)

Sustenta-se, deste modo, a escolha do objeto empírico, o Movimento *Slow Food* Brasil, compreendido enquanto coletivo agregado de sujeitos engajados em compartilhar sentidos quanto à qualidade de vida e a defesa da biodiversidade. Considera-se ainda o apontamento de Oliveira (2014, p.4) acerca da incipiência dos estudos sobre o Movimento, que mesmo com adesão internacional ainda suscita poucas análises e com enfoque descritivo deste “objeto multifacetado”. De outro modo, a proposta desta reflexão agrega-se ao campo investigativo por incluir elementos críticos acerca das implicações identitárias e culturais mediante o discurso prescritivo adotado por essa organização. Menciona-se ainda que o *Slow Food* diferencia-se de outros movimentos, como o *Fair Trade* ou o *Atá*, já que, no primeiro caso, a abordagem não está inserida no Brasil, enquanto o segundo não apresenta uma estrutura associativa tão ampla e sistematizada quanto o *Slow Food*.

Diante desses aspectos, propõe-se como questão norteadora: o *Slow Food* Brasil utiliza, em seu Manual, estratégias discursivas centradas em regras, cuja intenção é a persuasão mediante um fazer-saber que culmina com o fazer-criar daqueles que têm interesse em fazer parte do Movimento? Com base nessa questão, o estudo tem como objetivo identificar elementos identitários representados pelo Movimento em seu ato de linguagem prescrito no “Manual do *Slow Food* Brasil”.

O interesse de pesquisa orienta a seleção do marco teórico. A relação entre cultura e alimentação é ancorada na perspectiva de Maciel (2001, 2005) e Montanari (2008). Já Woodward (2013), Hall (2006) e Silva (2013), em diálogo com a concepção dos sujeitos do ato de linguagem de Charaudeau (2010) constituem o embasamento acerca das noções de identidade e de representação. Quanto aos procedimentos metodológicos (PRODANOV; FREITAS, 2013), diz-se que a investigação tem natureza aplicada, de cunho descritivo com abordagem qualitativa.

Os procedimentos técnicos que amparam a reflexão são as pesquisas bibliográfica e documental, além do uso do mapa de associação de ideias (VERGARA, 2005) para organização dos dados e da análise discursiva (CHARAUDEAU, 2010, 2012). A constituição do artigo será dividida em três momentos, a começar pelos apontamentos teóricos. Na sequência, apresenta-se o movimento *Slow Food* abrangendo, nesta etapa, a caracterização do *corpus* selecionado. Por fim, procedem a análise e os apontamentos finais em relação a proposta ora desenvolvida.

documentos que mostram o gasto médio (por dia e por indivíduo) dos principais alimentos consumidos em 1846 e 1847 nos hospitais públicos de Paris. A partir destes documentos ele reconstrói, através de uma fonte ligada à alimentação e seguindo a corrente historiográfica da micro-história, uma parte da história da França.

SOBRE ALIMENTAÇÃO, IDENTIDADE E DISCURSO: VÍNCULOS

A temática da alimentação constitui a abordagem antropológica há certo tempo. Conforme o triângulo culinário proposto por Lévi-Strauss (2013), delimita-se o campo semântico de uma estrutura social, que é revelada pelo jeito de *preparar* e *cozer* os alimentos, o que implica uma relação cultural. No entanto, Lévi-Strauss também menciona a transformação natural do alimento mediante o *apodrecimento* e dessa forma o triângulo se constitui. Woodward (2013) retoma pressupostos elaborados por Lévi-Strauss acerca da relação entre natureza e cultura mediante a ação culinária, quando o alimento amplia sua significação, agregando à função de nutrição do corpo a constituição simbólica. Maciel (2005) corrobora com esta percepção e salienta a relação estabelecida entre sistemas alimentares, imaginário e representação. As práticas ligadas à produção e ao consumo dos alimentos manifestam “sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza”. (MACIEL, 2005, p. 49).

Amon e Menasche (2008) também mencionam a dimensão comunicativa da comida a partir de reflexões de antropólogos e semiólogos, como Lévi-Strauss e Roland Barthes, por exemplo. Conforme essas autoras, eles “partiram de uma analogia da comida com o sistema linguístico, indagando-se sobre as convenções e regras que regem os modos como os itens de comida, concebidos como signos em um sistema, são categorizados e combinados”. (AMON; MENASCHE, 2008, p.17).

Diante do propósito deste estudo, interessa explorar, ainda que brevemente, a reflexão de Barthes (1961) sobre a comida enquanto sistema de comunicação, já que os alimentos significam e, assim, exercem influências econômicas e ideológicas a uma cultura. Para Barthes (1961, p. 979, tradução nossa), a comida é “também e ao mesmo tempo um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, de situações e condutas”. Esse autor procura salientar o papel do alimento nas sociedades contemporâneas e assevera que ele passa a ganhar função. Nesse sentido, por meio das práticas mobilizadas pelo uso do alimento assumem-se e expressam-se valores e justificam-se comportamentos. O alimento passa a ter uma função simbólica, a dotar de significado as ações humanas e a representar a cultura que conecta determinados grupos. Mediante essa leitura comunicativa conduzida por Barthes, pode-se entender a alimentação como um discurso e, como tal, uma forma de expressão das regras de conduta e de interação coletiva.

Nesse sentido, interessa mencionar a relação entre tradição e inovação por meio da culinária. Maciel (2001, p. 153) salienta que a cozinha tem um caráter emblemático, visto que envolve um processo de criação que “transforma o ato alimentar em profundidade, distanciando-o cada vez mais da simples manutenção do organismo”. A esse respeito, Montanari (2008, p. 26) argumenta que

o que chamamos de cultura coloca-se no ponto de inserção entre a tradição e a inovação. É tradição porque constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem sucedida: assim poderíamos definir a tradição. A cultura é a interface entre as duas perspectivas.

A produção do alimento e sua forma de consumo envolvem o compartilhamento de modos de fazer, que aproximam e afastam os sujeitos, além da expressão de valores e crenças. Sob essa imbricação que se assenta o interesse na inter-relação entre alimentação e cultura, cuja ponte é estabelecida perante representações, expressas discursivamente, que culminam com o sentimento de pertença e vínculo identitário (MACIEL, 2005). Já para Montanari (2008, p. 189), cultura, tradição e identidade são produtos da história enquanto “movimento dinâmico e instável, gerados por complexos fenômenos de troca, de cruzamento, de contaminação. Os modelos e as práticas alimentares são o ponto de encontro entre culturas diversas, fruto da circulação de homens, mercadorias, técnicas, gostos de um lado para o outro mundo”.

Amplia-se a compreensão da relação entre alimentação, identidade e discurso com a reflexão de Woodward (2013). Segundo essa autora, “a comida é um meio pelo qual as pessoas podem fazer afirmações sobre si próprias”. (WOODWARD, 2013, p. 43). O sujeito se define, também, mediante a seleção alimentícia que faz, do que come e, da mesma forma, do que não come, pois o consumo culinário indica pertencimento a uma comunidade. Ribeiro (2012) também contribuiu com a reflexão

ao apontar a centralidade do potencial simbólico dos alimentos para o senso de identidade. Para esse autor, “os padrões alimentares de um grupo sustentam a identidade coletiva, posição de hierarquia, na organização social, mas também determinados alimentos são centrais para a identidade individual” (RIBEIRO, 2012, p.77). Woodward (2013, p. 9) salienta, ainda, que “a identidade é, assim, marcada pela diferença” e, diante disso, é produto de sistemas de representação, constituídos coletivamente. Compreender a identidade sugere, então, a alteridade, o envolvimento de duas extremidades: o EU e o TU em interação, atuando juntos na construção de significação e atualização de sentidos.

Hall (2013, p. 109) considera que o olhar investido à identidade precisa considerar o contexto social e histórico que circunda os sujeitos, pois “as identidades são construídas dentro e não fora do discurso”. Silva (2013, p. 76) contribui com esse apontamento ao afirmar que “identidade e diferença partilham uma importante característica: elas são o resultado de atos de criação linguística. [...] A identidade e a diferença têm que ser ativamente produzidas”, pois não são essências ou elementos da natureza, mas resultados de interações simbólicas, cuja significação e valoração se delimita socialmente. A representação é concepção central nessa inter-relação identidade e diferença. A possibilidade de representar advém do acesso aos sistemas significados, definidos mediante a escolha dos elementos linguísticos para afirmar o que se é, e, nesse ato, afirmar também o que não se é.

A partir destes apontamentos, acredita-se evidente a pertinência e a relevância da aplicação da análise discursiva ao estudo das identidades. Opta-se, então, pela proposta semiolinguística de Charaudeau (2010), cujo centro é relação entre o EU e o TU. Na troca linguageira, aquele que comunica (EUC) pretende envolver aquele que interpreta (TUi). Para tanto, vale-se de estratégias discursivas delineadas pela relação entre um enunciador (EUE), expresso na seleção dos elementos a serem expostos, e um destinatário por ele idealizado (TUD). A ação desses sujeitos decorre do contexto que contempla tanto as circunstâncias quanto à própria situação da comunicação, que “é como um palco, com suas restrições de espaço e de tempo, de relações, de palavras, no qual se encenam as trocas sociais e aquilo que constitui seu valor simbólico” (CHARAUDEAU, 2012, p. 67).

Percebe-se que as interações são orientadas por contratos ou acordos socialmente instituídos que orientam a enunciação discursiva. Para compreender tal desenho social, interessa refletir sobre as identidades dos sujeitos envolvidos pelo ato de linguagem com base nas pistas manifestas por sua finalidade e seu propósito. Charaudeau (2012) destaca que as finalidades discursivas implicam as relações de força expressas por visadas comunicativas, das quais se destacam: 1) visada de informação, cuja ação do EU é fazer-saber e a do TU dever-saber, uma tentativa de promover uma relação com a “verdade”; 2) visada de captação, sendo que o EU almeja fazer-sentir e o TU deve sentir, por meio do uso da persuasão.

Assim, a partir da conexão proposta entre noções de alimentação, de cultura, de identidade e de discurso, acredita-se tal correlação seja intrigante à compreensão das interações sociais promovidas por diferentes grupos, visto que evidenciam possibilidades de aproximação e de afastamento entre os sujeitos. Esta investigação tem como ponto de partida essa asserção e prossegue com a compreensão de aspectos identitários evidenciados pelo Manual do *Slow Food* Brasil. Tal documento institui um sistema de representação que conjuga diferentes modos de adesão, pois sua completude interpretativa decorre dos sentidos investidos pelos interlocutores. Enquanto gênero discursivo Manual ou guia, a encenação (*mise-en-scène*) do ato de linguagem do Movimento tem como característica central a apresentação de orientações, o estabelecimento dos limites entre ser parte ou não. No entanto, as escolhas discursivas do sujeito comunicante (EUC) sugerem pistas acerca dos modos de interação almejados. O que será possível perceber? Esse é o rumo da reflexão.

SOBRE O MOVIMENTO *SLOW FOOD*: AS PRESCRIÇÕES E A INTENÇÃO DE ASSIMILAÇÃO

O *Slow Food*, cujo nome é uma oposição ao *fast food*¹, teve origem na Itália, em 1986, pelo ativista alimentar Carlo Petrini, e atualmente está presente em mais de 150 países, com a adesão de cerca de 100.000 associados. As atividades da Associação no Brasil datam do ano 2000. A proposta do movimento é a neogastronomia, cujos pilares são a biodiversidade e a educação alimentar do gosto. O enfoque das ações desenvolvidas está na conscientização do vínculo entre alimento, qualidade de vida e sustentabilidade. A valorização da agricultura, cuja base seja a herança alimentar, é um dos princípios propagados pelo *Slow Food*. Já a filosofia sustenta que “o alimento deve ser bom, limpo e justo” (SLOW FOOD, 2013, p. 6).

A estrutura internacional da associação se divide em quatro níveis: 1. Congresso, 2. Direção (presidente, comitê executivo e secretário geral), 3. Direção nacional, suprarregional ou regional e 4. Convívio. Em 2015, o Movimento estimava 1500 convívios no mundo, sendo 46 no Brasil. A relevância dos convívios está na ação direcionada aos grupos locais, na atuação direta com produtores, na elaboração de campanhas e eventos de conscientização, entre outras atividades. A “Terra Madre”, uma intersecção entre projeto, rede e evento, visa criar uma rede internacional de produtores e consumidores interessados na reflexão sobre práticas relacionadas aos alimentos que contemplem: o bom, o limpo e o justo.

Desta breve apresentação do Movimento, interessa investir alguma descrição ao *corpus* em análise: o Manual *Slow Food*, um discurso prescritivo, difundido em português pelo portal *Slow Food* Brasil, na internet. O Manual, conforme descrito por seus idealizadores, “é uma bonita publicação, leitura obrigatória para quem quer ter uma visão geral do Movimento *Slow Food*” (SLOW FOOD, 2013, grifo nosso). O documento é composto por setenta e cinco páginas com textos, diagramação e imagens. A fim de orientar o processo de organização dos dados, elabora-se uma breve categorização dos conteúdos abordados no Manual: 1. Apresentação (capítulos 1 a 3), 2. Pilares (capítulos 4 e 5) e 3. Ações (capítulos 6 a 9).

A partir do enquadramento proposto neste estudo, prevê-se a indicação de categorias analíticas ancoradas na perspectiva discursiva de Charaudeau (2010, 2012). Nesse sentido, parte-se à configuração do movimento mediante o ato de linguagem (o discurso) instituído pelo Manual. A situação de comunicação emoldurada é monológica, ou seja, implica sujeitos múltiplos em interação com texto. Supõe-se que os parceiros da troca linguageira compartilhem do interesse por uma alimentação saudável, assim como por compartilhar experiências através das ações do movimento.

A interação proporcionada pela encenação discursiva do Manual é orientada por um contrato de comunicação, cuja finalidade é introduzir o sujeito interpretante (TUi) ao movimento *Slow Food*. Enquanto Manual, sua principal função é apresentar orientações aos interlocutores para que compartilhem dos elementos propostos pelo sujeito comunicante (EUc). Dividem-se, assim, os parceiros do ato de linguagem: EUc = *Slow Food* Brasil, TUi = leitor, interessado em compreender as práticas, aderir ou ser atuante no movimento.

Outra condição a ser observada pelo contrato de comunicação, que encaminha a produção do discurso do Movimento, é o centro no resgate das culinárias locais e dos produtos tradicionais, que estariam postos em detrimento às mudanças inferidas pela culinária mundializada. Importa, então, considerar a ressalva apresentada por Maciel (2005, p. 54): “No entanto essas mudanças não apenas não as extinguíram como também contribuíram, indiretamente, para a recuperação de conhecimentos e práticas alimentares tradicionais em muitos lugares como uma forma de afirmação identitária”. Com base nas considerações já feitas, a sequência do trabalho tem como desafio identificar os elementos identitários daí emergentes, considerando as estratégias discursivas projetadas pelo sujeito enunciativo (EUe) para o destinatário idealizado (TUd).

¹ Fast food é denominação da prática alimentar, cujos preparo e serviço decorrem de um intervalo pequeno de tempo.

SOBRE REPRESENTAÇÃO, IDENTIDADE E O *SLOW FOOD* BRASIL: ENTRELHARES PERMEADOS PELO DISCURSO

As reflexões desenvolvidas por Maciel (2005) e por Woodward (2013) propõem que a alimentação é fonte para a compreensão da identidade dos coletivos conectados pela tradição culinária. Tal intersecção parte da concepção da cozinha enquanto emblema, uma figura simbólica que implica discursos de pertencimento por meio dos modos de preparação e consumo dos alimentos. A partir da ponte estabelecida por essas autoras, defende-se a semiolinguística discursiva elaborada por Charaudeau (2010, 2012) para a análise do *corpus*. Tal perspectiva tem como ponto de partida a interação entre os seres de fala (enunciador – EUE – e destinatário idealizado - TUD) percebida mediante o discurso manifesto pelo sujeito comunicante (EUC). Desse modo, inicia-se o processo analítico caracterizando esses sujeitos a partir do ato de linguagem instituído pelo Manual *Slow Food*.

O sujeito enunciador (EUE) manifesta elementos relacionados à preocupação com o bem-estar coletivo. Por meio da alimentação, situação indispensável para a sobrevivência biológica dos seres, busca-se promover a transformação comportamental do indivíduo. Os enunciados do Manual procuram exaltar a relação individual-coletiva, pois por meio dela se pode chegar a um processo reflexivo acerca da produção e do consumo dos produtos alimentícios. O excerto “mudemos o mundo a partir da mesa” (SLOW FOOD, 2013, p. 5) deixa evidente a intenção do enunciador de provocar o reconhecimento da interdependência entre ações individuais e organização da coletividade.

Outro enunciado que reforça esse apontamento é: “Com suas escolhas, o consumidor orienta o mercado e a produção, e ao se tornar consciente desses processos, ele ou ela assumirá um novo papel”. (SLOW FOOD, 2013, p. 8) Assim, o sujeito comunicante (EUC) procura incentivar uma mudança social a partir daquele que interage com o Manual, em um primeiro momento, e, posteriormente, com o Movimento. Nesse ato de linguagem, o enunciador também intenta suscitar a autonomia e a potência do agir particular para instaurar mudanças num contexto que promove “uma constante agressão contra o gosto, biodiversidade, saúde dos seres humanos e animais, bem-estar e natureza.” (SLOW FOOD, 2013, p. 8).

O ato de linguagem encenado no Manual é rico em proposições terminológicas que devem ser incorporadas ao vocabulário dos vinculados ao Movimento. Diferentes conceitos vão sendo abarcados e esclarecidos ao longo do texto, dentre os quais se destacam: “comunidade do alimento”, “Terra Madre”, “convívio”. Nesse sentido, o primeiro fator a delimitar a inclusão dos sujeitos ao Movimento decorre da adequação linguageira que expressa, ainda, o contrato assumido para a interação entre os membros do grupo.

A questão da assimilação dos sujeitos mediante as práticas linguageiras é explícito na seleção de enunciados que compõem o Manual. Em diferentes momentos do texto, percebe-se o uso das visadas comunicativas de captação e informação (CHARAUDEAU, 2012). Ao conceber o conceito de comunidade do alimento, por exemplo, a partir da ideia da economia local, “esta economia ‘baseada na natureza’ substitui a mão *invisível* do mercado por outra mais *benevolente*, mas *rígida*, que é a da nossa Mãe terra”. (SLOW FOOD, 2013, p. 18, grifo nosso). Nesse ponto, busca-se o estabelecimento de um paralelo entre a forma de produção e consumo do mercado e a proposta do Movimento, a fim de que o interlocutor perceba os benefícios de aderir a ele, por meio de um argumento, cujo tom é, de certo modo, devoto e congrega ações concretas de mudança nas relações sociais e ambientais. Trata-se de uma oposição à invisibilidade dos danos promovidos por ações mercadológicas.

Já o interlocutor projetado (TUD) pelo EUE no ato de linguagem (CHARAUDEAU, 2010) é percebido mediante sua preocupação com a qualidade de vida, saúde e sustentabilidade. A referência decorre de sujeitos ativistas, proativos e/ou amplamente engajados a processos de transformação social a partir de ações particulares. A concepção de coletividade, para esse interlocutor, está relacionada à felicidade, visto que as imagens que compõem o Manual agregam pessoas reunidas e sorridentes. O enunciador crê, ainda, que seu destinatário está interessado em ter um ritmo de vida equilibrado, respeitando os limites ambientais, naturais e culturais.

Esses apontamentos permitem identificar aspectos identitários do Movimento *Slow Food*, visto que deixam evidente a relevância da diferença (SILVA, 2013). Àqueles que visam fazer parte do movimento precisam se engajar discursivamente, pois fazem parte do contexto que delimita como filosofia de convívio o entendimento político do ato alimentar. Faz sentido nesse contexto, enquanto “locais históricos e institucionais específicos, no interior de formações e práticas discursivas específicas, por estratégias e iniciativas específicas” (HALL, 2013, p. 109), o discurso que propõe ações regionais de valorização da produção boa e limpa, que preza pela escolha qualificada da matéria-prima, perante a manutenção da naturalidade e a preservação dos ecossistemas e da biodiversidade. Por adequar-se a esses padrões, é justo remunerar e consumir esses produtos. É explícita, então, a exclusão de produtores e consumidores, visto que se definem elementos de aproximação e afastamento das interações que devem ser valorizadas pelos associados ao movimento.

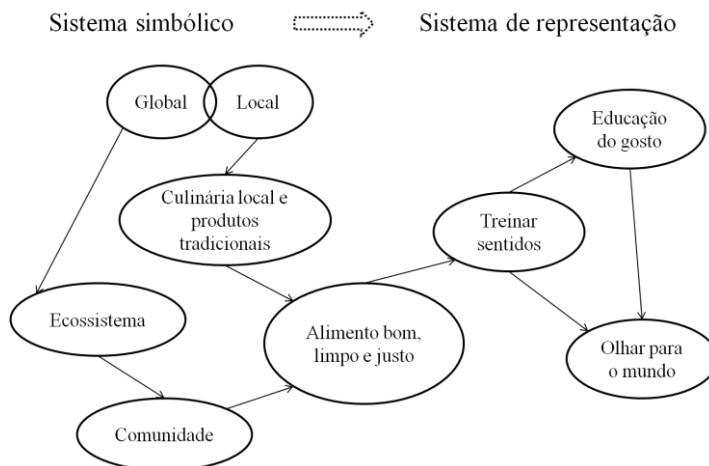
Outro excerto do texto prescritivo que explicita a delimitação dos traços identitários daqueles que aderem ao modo de viver *Slow Food* refere-se à denominada “educação do gosto”. O propósito é o desenvolvimento de ações, junto aos mais diversos níveis educacionais, que contribuam para a formação consciente acerca dos alimentos escolhidos para compor o quadro de refeições. Ao propor que é necessário “[...] conter a difusão da alimentação *fútil, apressada e padronizada*” (SLOW FOOD, 2013, p. 11, grifo nosso), o Movimento utiliza argumentos incisivos que confluem com juízos de valor e, de certo modo, subjuga diversidade, elemento central de diferentes argumentos defendidos ao longo do Manual.

Acredita-se que a escolha dos termos “fútil”, “apressada” e “padronizada” à qualificação da culinária “dos sistemas de consumo mais comuns nos dias de hoje” (SLOW FOOD, 2013, p. 8) promova a exclusão da diferença e a assimilação plena do sujeito ao sistema proposto pelo Movimento. Nesse sentido, interessa refletir sobre o sistema cultural contemporâneo, cujo centro está no estabelecimento das fronteiras do EU e do OUTRO e tem a intenção de eliminar (a inevitável) a relação de alteridade, em que o EU e o OUTRO dependem mutuamente de suas interações para a construção de suas percepções e ações.

Esse aspecto também pode ser compreendido a luz de um dos orientadores filosóficos do *Slow Food*: “comer é um ato agrícola, e consumidores *informados* e *exigentes* tornam-se *coprodutores*” (SLOW FOOD, 2013, p. 6). Essa asserção procura qualificar os membros do Movimento que, diferentemente daqueles que aderem à culinária fútil e padronizada, são informados e exigentes e assumem uma postura proativa frente os desafios de proteção à biodiversidade e qualidade de vida. Nesse sentido, como se defende que “a gastronomia está indissolivelmente associada à política, à agricultura e ao meio ambiente, entre outras coisas”. (SLOW FOOD, 2013, p. 6), qualifica-se que os sujeitos engajados ao discurso do Movimento são conscientes de seu papel social e político e, nesse caso, pode-se sugerir a produção de níveis hierárquicos entre os que contribuem para melhorias das condições do meio ambiente e os que não refletem sobre a situação atual da natureza.

Assim, a partir da análise do ato de linguagem do Movimento *Slow Food*, percebe-se quais elementos simbólicos culminam em sistemas de representação, conforme mostra a Figura 1.

Figura 1 – Mapa de Associação de Ideias



Fonte: elaborada pelos autores

Com base nas ideias recorrentes no Manual *Slow Food* se produz a Figura 1. Dentre os elementos simbólicos utilizados para definir o movimento, tem destaque a relação entre global e local, visto o relevo dado às ações das comunidades perante a manutenção da tradição do plantio, do preparo e do consumo dos alimentos. Os saberes repassados entre gerações para o exercício da agricultura distante de agrotóxicos são muito valorizados pela filosofia do movimento. Aceita-se, no entanto, a atualização da tradição por meio de técnicas sustentáveis que garantam a qualidade do ecossistema. Nesse sentido, a relação entre alimentação e cultura, conforme exposto por Maciel (2001), fica evidente, pois o ato de comer passa a ser emblemático centrado no consumo de alimentos que se enquadrem aos padrões determinados.

Os sistemas de representação são delineados mediante a intersecção entre o uso das visadas de captação e informação (CHARAUDEAU, 2012) na construção textual. Pode-se perceber tal aspecto em enunciados como, por exemplo, “seu cartão de associado *Slow Food*, por si só, já representa um valor ético” (SLOW FOOD, 2013, p. 16), ou ainda em “ao treinar nossos sentidos para compreender e apreciar o prazer que o alimento proporciona, também abrimos nossos olhos para o mundo” (SLOW FOOD, 2013, p. 6). Em ambos os trechos extraídos do Manual, percebe-se a intenção de persuadir o interlocutor: por um lado, mediante o fazer saber da informação, benefício de ser associado ou a possibilidade de perceber o alimento como possibilidade de prazer; por outro lado, mediante o fazer sentir, com base na visada de captação: ao pertencer ao movimento você é ético ou treine seus sentidos e compreenda o que é, de fato, ter prazer na alimentação.

Pode-se destacar, ainda, que embora o movimento busque tornar-se globalizado, com valores aceitos e incorporados pelos sujeitos, defende que as comunidades reconheçam saberes de seus ancestrais e valorizem elementos climáticos para desenvolver modos de cultivo dos alimentos. De igual forma, considera-se acerca do preparo dos alimentos: estimula-se a retomada das formas de preparo que privilegiem a combinação entre recursos naturais e abomina-se o uso de técnicas industrializadas.

Nesse sentido, uma analogia ao triângulo culinário proposto por Lévi-Strauss (2013) pode ser estabelecida. Visto que na perspectiva do Movimento as técnicas de industrialização dos alimentos os têm tornado inadequados ao consumo, e que esta forma industrial de preparo tem deturpado o conceito da natureza dos alimentos, como no caso de leite em caixinha ou pratos congelados, posicionam-se tais alimentos como “podres”, logo, inapropriados para o preparo e consumo. De outro modo, a preservação das tradições implica uma mediação cultural e mantém vínculos com os valores convencionados por uma sociedade considerada boa e justa, visto que corrobora para o desenvolvimento social e coletivo.

Diante do sistema de regras/ orientações de conduta propostos, desenvolve-se a chamada “educação para o gosto”, que sintetiza o enfoque do movimento e apresenta seu projeto de incorporação dos sujeitos. É explícito o que propõe Barthes (1961, p. 980, tradução nossa) acerca do alimento enquanto

sistema de comunicação, já que ele “sintetiza e transmite uma situação, ele constitui uma informação, ele é um significado”. O Manual revela aspectos ideológicos que influem na valoração das ações coletivas, nos mecanismos para vigiar o outro e sistematizar o fazer parte ou não daquela comunidade. Em vista disso, estabelece-se a lente a ser adotada pelos membros que aderem àquela proposta ideológica. A forma de plantar, preparar e consumir os alimentos é submetida a padrões que conectam os indivíduos mundialmente, que implicam seus estilos de vida e as relações entre eles estabelecidas.

ALGUMAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

O enfoque na inter-relação alimentação e identidade proposta neste artigo parte da interface entre as perspectivas de Maciel (2001, 2005), Woodward (2013) e Montanari (2008) acerca da manifestação de afirmações sobre si mediante sistemas simbólicos, dentre os quais se enfatiza a alimentação enquanto consolidação coletiva. Nesse sentido, as concepções de Hall (2013) e Silva (2013) agregam à relação sugerida a dimensão do discurso, visto que a forma de produção e consumo dos alimentos implica uma manifestação discursiva que emerge do acordo e do compartilhamento de valores e crenças. A análise do discurso proposta por Charaudeau (2010, 2012) passa a ser uma alternativa profícua para encontrar elementos identitários em uma comunidade estabelecida a partir de asserções acerca da culinária considerada ideal.

No caso em análise, tal aspecto é evidente, pois o Manual do *Slow Food* explicita a intenção de agregar àqueles que compartilham do propósito e da ação de transformar o comportamento e o ponto de vista individual em prol do desenvolvimento e aprimoramento coletivo. O uso de símbolos, que se transformam no sistema de representação do movimento, é amplamente explorado pelo ato de linguagem estabelecido no *corpus*. A começar pelo nome da associação, que evidencia a força do argumento de oposição às práticas atuais de produção e consumo dos alimentos. Também o tripé que determina a missão do movimento explicita os elementos que compõem a representação identitária do grupo: competência para treinar sentidos acerca da escolha de alimentos, cujo processo de produção seja reconhecido como natural, ou seja, que preserve o ecossistema e a biodiversidade em todas as suas etapas, além das práticas de compaixão e solidariedade implicadas nesse processo de produção.

Por tratar de uma manifestação linguageira, logo, permeada de intencionalidade, o *corpus* em análise possibilita perceber a expressão ideológica do Movimento que se vale da tensão entre aspectos culturais, cujo resultado impõe a inclusão ou exclusão, ou seja, a polarização dos pontos de vista, com uma problematização parcial acerca do tema da alimentação. Tais pontos de vista podem ser depreendidos mediante a análise das estratégias discursivas explicitadas pelo sujeito comunicante (EUc - Slow Food Brasil). Argumenta-se, então, que o enunciador (EUe), com o propósito de produzir efeitos de verdade, vale-se de enunciados informativos que, a partir de um fazer-saber prescreve ações e as fundamenta no fazer-sentir. Por meio da captação da atenção do destinatário (TUd) e da sua persuasão mediante elementos simbólicos, as estratégias discursivas utilizadas pelo Movimento visam culminar com a produção de crenças que sustentam ações, ou seja, um fazer-criar para fazer-fazer.

Por fim, percebe-se o uso de tais estratégias de modo bastante incisivo, visto que apresentam o que é necessário para fazer parte do Movimento. A delimitação da diferença é a fonte para a elaboração das asserções que constituem o Manual. Desse modo, os elementos identitários pretendidos pelo ato de linguagem ali instituído são precisamente tramados: ato civilizado de comer que implica reconhecer o bom, limpo e justo; senso de justiça ancorado na compaixão, solidariedade e respeito à diversidade e, por fim, educar o paladar para “conter uma alimentação fútil, apressada e padronizada”. (SLOW FOOD, 2013, p. 11). A partir desses aspectos, ressalta-se a proficuidade do *corpus* selecionado para o estudo da identidade e da cultura mediante a manifestação cultural culinária. Acredita-se, assim, que novos e aprofundados estudos com esse intuito possam ser realizados.

REFERÊNCIAS

- AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, v.11, n.1, p.13-21, jan/jun.2008.
- ARON, J. P. A Cozinha: um cardápio do século XIX. In: LE GOFF, J. & NORA, P. **História: Novos objetos**. RJ: Francisco Alves, 1989.
- BARTHES, R. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. In: **Annales. Économies, Sociétés, Civilisations**. 16^e année, N. 5, 1961. pp. 977-986. Disponível em: <http://www.persee.fr/doc/ahess_0395-2649_1961_num_16_5_420772>. Acesso em: 03 nov. 2015.
- CHARAUDEAU, P. **Linguagem e Discurso: modos de organização**. SP: Contexto, 2010.
- CHARAUDEAU, P. **Discurso das Mídias**. SP: Contexto, 2012.
- HALL, S. Quem Precisa da Identidade? In: SILVA, T. T. (Org.). **Identidade e Diferença**. RJ, Vozes, 2013, p. 103-133.
- LÉVI-STRAUSS, C. The Culinary Triangle. In: COUNIHAN, C.; van ESTERIK, P. **Food and Culture: a reader**. NY: Taylor & Francis, 2013.
- MACIEL, M. E. Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os Macaquinhos de Koshima com Brillat-savarin? **Revista Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, n. 16, p. 145-156, 2001.
- MACIEL, M. E. **Identidade Cultural e Alimentação**. RJ: Fiocruz, 2005, p. 49-55. Disponível em: <<http://books.scielo.org/id/v6rkd/03>>. Acesso em: 03 dez. 2015.
- MACIEL, M.E. & MENASCHE, R. **Alimentação e cultura, identidade e cidadania. Você tem fome de quê?** 2003. Disponível em: <<http://www.adital.com.br/site/noticia2.asp?lang=PT&cod=7855>>. Acesso em: 05 nov. 2015.
- MANUAL DO SLOW FOOD BRASIL. Disponível em: <<http://slowfoodbrasil.com/documentos/manual-do-slowfood-2013.pdf>>. Acesso em: 01 nov. 2015.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- OLIVEIRA, D. C. **Comida, carisma e prazer: um estudo sobre a constituição do Slow Food no Brasil**. 2014. 210f. (Tese) Doutorado no Programa de Pós-graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade – CPDA. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2014.
- PRODANOV, C.; FREITAS, E. **Metodologia do Trabalho Científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico**. NH, Feevale, 2013.
- RIBEIRO, C. S. G. **Tudo Pronto: O comer fora e o prazer reinventado – Curitiba (1970-2000)**. 2012. 260 f. (Tese) Doutorado em História. Programa de Pós Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2012.
- SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.
- SILVA, T. T. A produção social da identidade e da diferença. In: SILVA, T. T. (Org.). **Identidade e Diferença**. RJ, Vozes, 2013, p. 73-102.
- UNIVERSIDADE DE CIÊNCIAS GASTRONÔMICAS. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/unisg>> Acesso em: 07/01/2016>. Acesso em: 01 jan. 2015.
- WOODWARD, K. Identidade e Diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, T. T. (Org.). **Identidade e Diferença**. RJ, Vozes, 2013, p. 7-72.
- VERGARA, S. Mapas de Associação de Ideias. In: VERGARA, S. **Métodos de Pesquisa em Administração**. SP: Atlas, 2005, p. 157-170.

OS DOCES TRADICIONAIS PORTUGUESES COMO IDENTIDADE CULTURAL E VALORIZAÇÃO GASTRONÓMICA: AVALIAÇÃO DA TEXTURA EM ‘CASTANHAS DE OVOS DE VISEU’

A NEW INSIGHT ON THE PORTUGUESE TRADITIONAL SWEETS AS CULTURAL IDENTITY: A SCIENTIFIC APPROACH TOWARDS EVALUATION OF TEXTURE IN ‘CASTANHAS DE OVOS DE VISEU’

Raquel P. F. Guiné

CI&DETS, Instituto Politécnico de Viseu / Dep. de Indústrias Alimentares, Escola Superior Agrária de Viseu
raquelguine@esav.ipv.pt

RESUMO

A importância do património gastronómico de qualquer povo é inquestionável e Portugal é particularmente rico quando se trata de doces. Assim, o objetivo deste trabalho foi o de dar um contributo para a caracterização de um doce tradicional de Viseu "castanhas de ovos", através da avaliação da cor e da textura, devido à sua importância para a aceitação do consumidor. As amostras foram adquiridas numa pastelaria em Viseu e produzidas de acordo com a receita tradicional. A avaliação da cor foi feita por um colorímetro e a análise de textura por um texturómetro. Os resultados obtidos permitiram concluir que existem diferenças entre as áreas queimadas e não-queimada, assim como quando se comparam amostras com ou sem sulcos, em relação à cor e à textura. A área queimada apresenta-se mais escura, com um vermelho mais intenso e menos amarelo. Quanto à textura, as amostras sulcadas apresentam-se mais duras.

Palavras-chave: Doce tradicional, caracterização, castanhas de ovos, textura, cor.

ABSTRACT

The importance of the gastronomic heritage of any people is unquestionable and Portugal is particularly rich when it comes to sweets. Hence, the objective of this work was to give a contribution for the characterization of a traditional sweet from Viseu “egg chestnuts”, through the evaluation of colour and texture, due to their importance for consumer acceptance. The samples were bought from a pastry in Viseu and produced according to the traditional recipe. Colour evaluation was made by a colorimeter and textural analysis by a texturometer. The results obtained allowed concluding that there were differences between the top burned area and the non-burned areas, as well as when comparing the ruffled with unruffled samples either regarding colour and also texture. The burned area was darker, with a more intense red and less yellow. As to texture, the ruffles samples were harder than the unruffled samples.

Keywords: Traditional sweet, characterization, “egg chestnuts”, texture, colour.

1. INTRODUCTION

According to the National Association of Municipalities and Producers for the Valuation and Qualification of Traditional Products (QUALIFICA), Portuguese Traditional Sweets includes the set of pastry, confectionery, and transformation of horticultural products whose ingredients, recipe, geographical origin (if alleged) and form of presentation are fixed in historical documentation or related to it – namely in doctoral and master's theses and meritorious works recognized by referencing the historical sources - or, in its absence, in family prescriptions and which, by their characteristics, reveal historical, ethnographic, social or technical interest, showing memory value, antiquity, authenticity, uniqueness or exemplarity (SOEIRO, 2014). Portuguese Traditional Sweets

are subdivided into the following categories: a) biscuits and similar; b) “queijadas”; c) pastry; d) “cavacas” and similar; e) dry cakes; f) fried cakes; g) fermented cakes; h) sliced or oven cakes; i) deserts; j) candy and other confectionery products (SOEIRO, 2014).

Certain food products, because they differ from the others, started to be named after their place of origin or production, being this an integral part of its name, and making it unique, unequal and more appetizing for consumers. Recognizing the importance of such products, the EU developed some mechanisms, particularly, through Regulations (EC) 2081/92 and 2082/92, which were important milestones in the European Quality Policy as they presuppose the protection of designations of agricultural products and foodstuffs. So it was not only created the European System of Protection and Quality of Agricultural Products and Foodstuffs: Protected Designation of Origin (PDO) and Protected Geographical Indication (PGI), as was also established the European System of Appreciation of the Specificity of Certain Agricultural Products and Foodstuffs, taking into account the traditional way of production or the composition: the Traditional Specialty Guaranteed (TSG) (EC, 2004; VALES, 2014).

Although the diversity of Portuguese sweets is enormous, only a very limited number has been officially recognized by the European Commission as IGP:

- 1) “Pastel de Chaves”: a traditional specialty consisting of a kind of fine rolling with minced meat inside, with the particular flavour of the ingredients from the region around Chaves (Figure 1(a)).
- 2) “Pastel de Tentúgal”: a monastic sweet typical of Portugal, made since the late nineteenth century, created by the Carmelite nuns of the Carmel of Tentúgal. It is known for its very fine and unique puff pastry (Figure 1(b)).
- 3) “Ovos moles de Aveiro”: typical from the city of Aveiro, its filling is made from extremely fresh egg yolks mixed exclusively with sugar at the right heating point, resulting in a very creamy texture (Figure 1(c)).

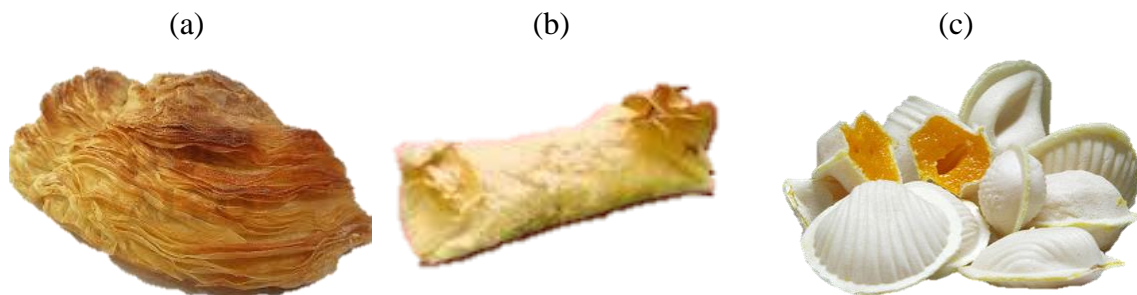


Figure 1: Portuguese traditional sweets recognized as IGP by the EC: (a) “Pastel de Chaves”; (b) “Pastel de Tentúgal” and (c) “Ovos moles de Aveiro”.

Still, the importance of all other Portuguese traditional sweets is unquestionable, being one of the main gastronomic attractions, conquering the many foreign people who visit Portugal, apart from delighting the Portuguese. One Portuguese sweet that has become an icon is the “Pastel de Belém” or “Pastel de nata” (Figure 2), which apart from being widely consumed in Portugal is also exported in huge quantities to different part of the world.



Figure 2: “Pastel de Belém” or “Pastel de nata”.

The speciality “castanhas de ovos” (in English translated to egg chestnuts) original from Viseu benefits from the convent influences that were greatly felt in Viseu, especially with the coming of the nuns of St. Benedict, from the Convent situated in Ferreira de Aves, to the Convent of the same Order installed within one of the entrances of the city. Its name derives from the shape resembling a chestnut, and the burned tonality of the surface also similar to the brown from the chestnut (Figure 3).



Figure 3: “Castanhas de ovos”.

The objective of this work was to give a contribution for the characterization of the traditional sweet “castanhas de ovos de Viseu”, through the evaluation of its colour and texture, which are two main quality attributes of this convent sweet.

2. EXPERIMENTAL

2.1. Samples

The samples were bought from a pastry in Viseu (Confeitaria Amaral), having been produced according to the traditional recipe and made specifically for this work. They were made in the day they were bought to be analysed. The samples were as shown in Figure 4, ruffled and unruffled, being similar with just the exception of the pressing operation to produce the rigged surface.



Figure 4: Samples for analysis: (a) unruffled; (b) ruffled.

2.2. Colour evaluation

Color can be evaluated instrumentally using the CIELAB coordinate system defined by the Commission Internationale de L'éclairage - 1976. CIE L^* , a^* and b^* were measured using a portable colorimeter Chroma Meter CR-400 from Konica Minolta. The L^* coordinate expresses the lightness, ranging from 0 (black) to 100 (white), the coordinate a^* goes from -60 (green) to +60 (red) and the coordinate b^* varies from -60 (blue) to +60 (yellow) (BARROCA et al., 2013). For the evaluation of colour were made 6 measurements on the top burned of the sample plus 6 other measurements on the sides (unburned), and these were repeated on a different sample (Figure 5(a)).

2.3. Texture analysis

For the analysis of textural parameters was used a texturometer TA-XT2 (Stable Microsystems) and two types of test were performed: (1) Compression test and (2) Puncture test.

(1) Compression test: for this was used a compression probe 75 mm in diameter (P / 75) and the texture parameters obtained were: hardness, chewiness, adhesiveness, cohesiveness, springiness and resilience, described by GUINÉ et al. (2015). This test was done once in each sample, using different samples to repeat.

(2) Puncture test: to perform the test it was used a drilling rig 2 mm in diameter. The texture parameters analysed with this test were: crust firmness, flesh firmness, adhesiveness and stickiness, as described by GUINÉ et al. (2015). This test was repeated multiple times in each sample corresponding to punctures in different zones (4 in the burned zone and 4 in the unburned zone) for the unruffled samples and in the highs or in the grooves (4 each) in the case of the ruffled samples. Also different samples were evaluated.

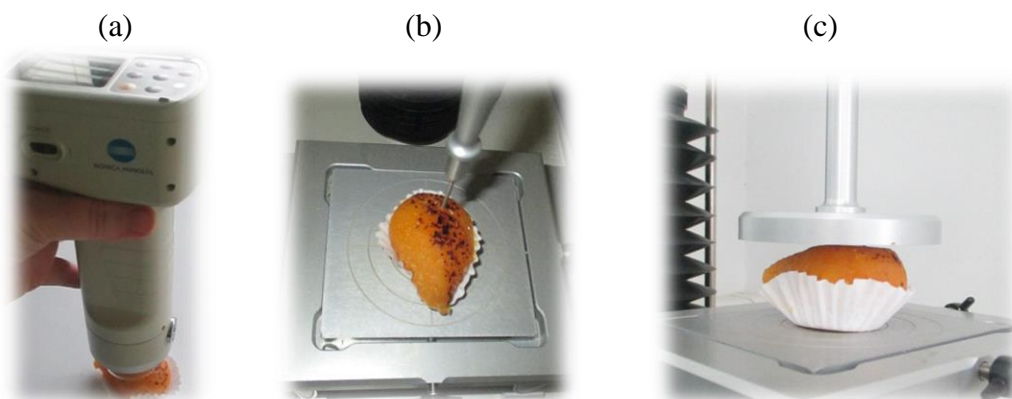


Figure 5: (a) Evaluation of colour; (b) Evaluation of texture by the compression test and (c) Evaluation of texture by the Puncture test.

3. RESULTS AND DISCUSSION

3.1. Colour

Figure 6 shows the colour coordinates of the sweets for different samples and for measurements made in different areas of the sample: top (burned) and sides (unburned). The values of lightness (L^*) are under 40 for the top and about 50 for the sides, indicating that the top is darker than the sides (lower L^*), which is due to the brown spots resulting from the burning with heat that constitutes an essential operation to produce the desired appearance of this traditional sweet.

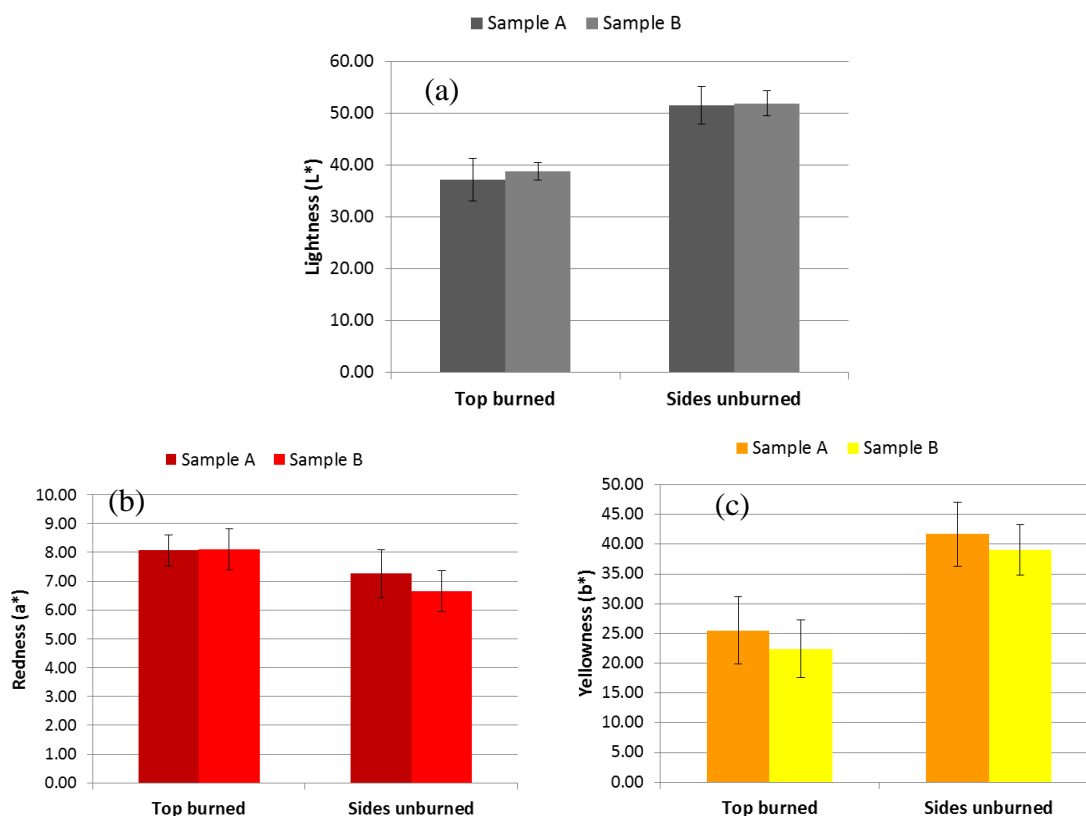


Figure 6: (a) Lightness, L^* ; (b) Redness, a^* ; (c) Yellowness, b^* .

The measurements in both samples indicate that they are very uniform in colour either between samples or within the same sample, given the relatively low values of the standard deviation (Figure 6). This is in a way unexpected because, due to the random disposition of the spots, one could expect greater variability in the measurement of the colour, particularly in the top, corresponding to the spotted area. Regarding the colour coordinate a^* , because it corresponds to positive values it is indicative of a predominance of the red colour over green (for negative values). The intensity of the red coloration is stronger on the top, for both samples, as a result of the brownish colour of the spots, when compared to the sides, without spots. Finally, the coordinate b^* , which represents intensity of yellow colour for positive values, and as expected, it is higher for the sides when compared to the top, because in the sides the yellow is dominant.

3.2. Texture – compression test

Table 1 shows the results obtained for the textural parameters evaluated by the compression test, for the samples corresponding to the forms ruffled (with grooves) and unruffled as shown in Figure 4.

Table 1: Textural parameters evaluated by the compression test.

Sample	Hardness (N)	Adhesiveness (N.s)	Resilience (%)	Cohesiveness	Springiness (%)	Chewiness (N)
Ruffled	2.6±0.0	0.0±0.0	27.5±0.0	0.6±0.0	73.2±0.0	1.2±0.0
Unruffled	2.4±0.3	-0.3±0.2	21.5±1.0	0.5±0.0	69.2±5.8	0.9±0.2

The hardness is related to the force required by mastication that takes part during eating (GUINÉ and BARROCA, 2012). The results reveal that the ruffled version of the “egg chestnut” is harder (2.6 N) when compared to the unruffled version (2.4 N), indicating that the grooves contribute for the hardness, since all the other conditions were similar: same mass and same burning process, differing just in the pressing to produce the grooves (Table 1). Still, it is worth mentioning that both values are very small, thus indicating that this is a very smooth food. Also chewiness, corresponding to the work needed to masticate the sample to a consistency suitable for swallowing, is higher for the ruffled version, being this a direct consequence of the higher hardness, given that hardness strongly contributes for the chewiness (CRUZ et al., 2015). Springiness is a measure of recovering height after releasing from the compression in mastication (GUINÉ and BARROCA, 2012), and is higher again for the ruffled sample (73.2% against 69.2% for the unruffled sample). Cohesiveness refers to the internal forces that keep the sample cohesive and measures the degree to which the sample deforms before rupturing (CRUZ et al., 2015). The value for cohesiveness is higher again for the ruffled sample (0.6) when compared to the unruffled sample (0.5). With regards to adhesiveness, which represents the force required to remove the material that adheres to a surface (GUINÉ et al., 2014), it was practically negligible in both samples, with values equal or very close to zero. Resilience is how well a product resists to regain its original position, representing an instant springiness, and like what was previously observed for springiness, is higher for the ruffled sample (27.5% as compared to 21.5%). These results show that the pressing operation to create the grooves in the ruffled version of the product has some influence on its texture.

3.3. Texture – puncture test

Figure 7 shows the textural parameters determined for the ruffled sample, considering the elevations and the depths separately, to verify if differences would occur. The results show that in fact those differences exist, particularly for crust firmness, for which the firmness in the elevations is 46% higher than in the grooves. Also the flesh firmness is higher in the elevations, although the difference is not so marked (26%). Concerning the values of stickiness, they are approximately equal, regardless of the place of measurement, but adhesiveness differs, being more intense, i.e., higher absolute value, in the grooves (-1.2 N) as compared to the elevations (-0.9N).

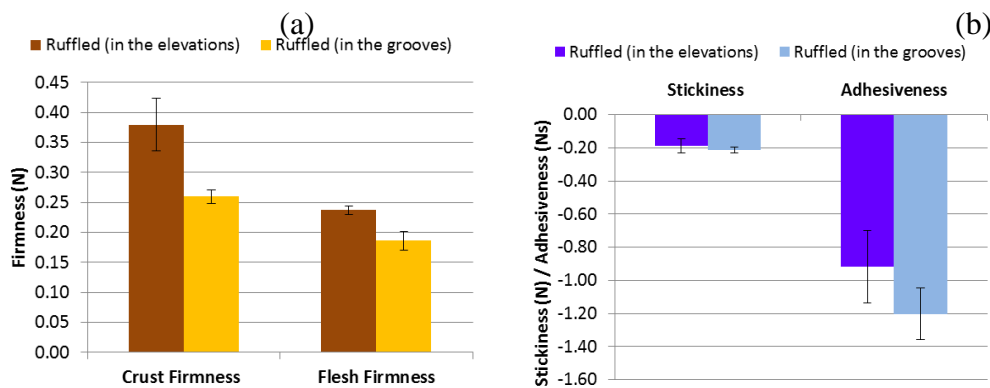


Figure 7: (a) Firmness; (b) Stickiness and adhesiveness

The results in Figure 8 refer to the evaluations made in the unruffled samples, for which determinations were made in the top central area submitted to the heat of burning and also in the surrounding area, unburned. The results clearly stated differences between the burned and the unburned areas for all the textural parameters evaluated, as it would be expected, due to the effect of the formation of a crust in the burned areas. However, the differences between samples are minimal, indicating a uniformity of these sweets, which is expected considering that these were made from the same manufacturer. Regarding the values of the textural parameters evaluated, it is observed that the crust firmness is, on average, 0.67 N, while the flesh firmness is 0.31 N on average, indicating that the inner mass is softer than the crust of the “egg chestnut”. The mean value of stickiness was -0.42 N while adhesiveness was higher (lower negative value.-1.12 Ns).

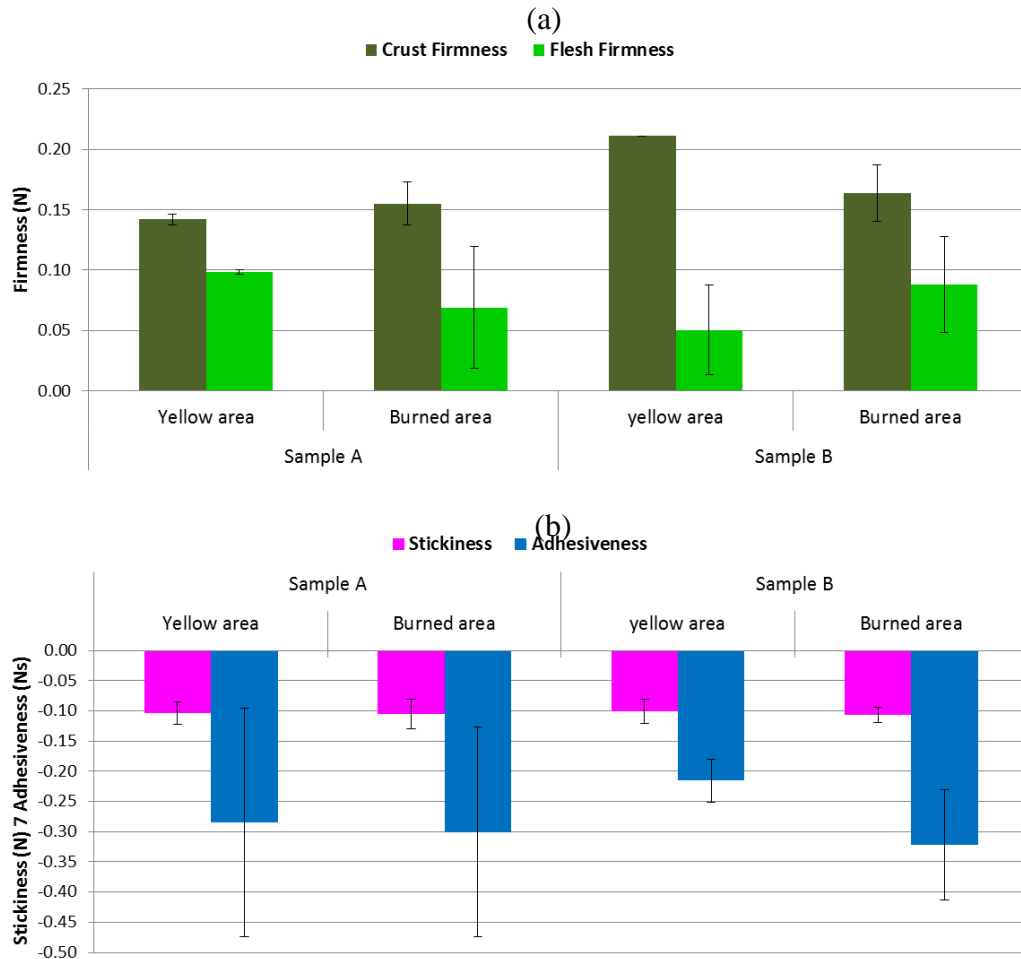


Figure 8: (a) Firmness; (b) Stickiness and adhesiveness

4. CONCLUSIONS

The results obtained in the present work pretended to be a first attempt to characterize the traditional product from the region of Viseu known as “egg chestnut” and allowed drawing some preliminary conclusion regarding the colour and texture of this traditional sweet. The colour of the top burned area is darker, more red and less yellow as compared to the non-burned area. As to texture, the shape (ruffled or not) influences the texture, being the ruffled samples harder when compared to the flat ones. Also differences were found in texture when comparing the burned area with the unburned one, for the four textural parameters evaluated: crust firmness, flesh firmness, stickiness and adhesiveness.

5. REFERENCES

- BARROCA, M.J., R. GUINÉ, M. ALVES, S. OLIVEIRA, F. GONÇALVES, and P. CORREIA. (2013). Effect of drying on the properties of pears cv. D. Joaquina. *In Proceedings of the VII Congreso Ibérico de Agroingeniería y Ciencias Hortícolas*, Ref. C0115, 6pp. Madrid, Espanha.
- CRUZ, A.C., R.P.F. GUINÉ, and J.C. GONÇALVES. (2015). Drying Kinetics and Product Quality for Convective Drying of Apples (cvs. Golden Delicious and Granny Smith). *International Journal of Fruit Science*, v. 15, p. 54–78.
- EC. 2004. Protection of geographical indications, designations of origin and certificates of specific character for agricultural products and foodstuffs. 2nd ed. European commission, Brussels.
- GUINÉ, R., P. CORREIA, and A.C. CORREIA. (2015). Avaliação comparativa de queijos de cabra e ovelha. *Millenium*, v. 49, p. 111–130.
- GUINÉ, R.P.F., and M.J. BARROCA. (2012). Effect of drying treatments on texture and color of vegetables (pumpkin and green pepper). *Food and Bioproducts Processing*, v. 90, p. 58–63.
- GUINÉ, R.P.F., F. HENRIQUES, and M.J. BARROCA. (2014). Influence of drying treatments on the physical and chemical properties of cucumber. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 8: 195–206.
- SOEIRO, A. (2014). Critérios Para Qualificação de Produtos da Doçaria Tradicional Portuguesa. QUALIFICA, Portalegre.
- VALES, D.L. (2014). Contributo Para a Valorização e Proteção dos Produtos Tradicionais Açorianos. Dissertação de Mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar. Universidade dos Açores, Ponta Delgada.

POLITICAS PÚBLICAS PARA LA VALORIZACION, PROTECCIÓN Y PROMOCIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS TRADICIONALES EN COSTA RICA

PUBLIC POLICIES FOR RECOVERY, PROTECTION AND PROMOTION OF TRADITIONAL FOOD PRODUCTS IN COSTA RICA

Leonardo G. Granados Rojas
Universidad Nacional de Costa Rica (UNA) / Escuela de Ciencias Agrarias
Programa Académico y de Investigación - CadenAgro
Leonardo.granados.rojas@una.cr

RESUMEN

Se presenta una exhaustiva revisión documental del estado actual de los productos agroalimentarios tradicionales en Costa Rica desde la perspectiva de las políticas públicas y de sus instrumentos normativos e institucionales, así como de las acciones concretas para su rescate, protección y promoción. El análisis muestra que las políticas públicas en el ámbito agropecuario y rural han estado más orientadas a la equidad social y a la competitividad internacional con una evidente desatención e incompreensión del valor socioeconómico y cultural de los productos tradicionales y de origen geográfico. Aunque no existe una instancia pública especializada para la promoción de estos productos, si existen instituciones con competencias en el tema e igualmente se han registrado productos de origen geográfico principalmente por iniciativa privada y por la participación de un programa universitario especializado en el tema.

A comprehensive literature review of the current state of traditional food products in Costa Rica is described from the perspective of public policy and its legal and institutional instruments and specific actions for its rescue, protection and promotion. The analysis shows that public policies in agriculture and rural development have been more oriented to social equity and international competitiveness with obvious neglect and misunderstanding of the socioeconomic and cultural value of traditional and original products. Although there is no a public agency specialized in the promotion of these products, there are institutions with competence in the subject, and also there have been registered some denomination of geographical origin, mainly by private initiative and because of the participation of a specialized university program on the thematic.

Palabras clave: productos tradicionales, políticas públicas, denominaciones de origen, desarrollo rural, Costa Rica.

Introducción

La presente revisión constituye una recopilación de los componentes de política pública vigentes en el Estado costarricense para el rescate, valorización y promoción de los productos tradicionales agroalimentarios. Se parte de la definición de política pública como toda aquella “construcción, diseñada y gestionada por un Estado a través de un Gobierno mediante un proceso de diagnóstico, que permita resolver un problema social, por lo que está en función del interés y del beneficio de toda la población y no de intereses particulares. La política pública se compone de una parte instrumental que es la formalización para la ejecución de los principios de la política expresada mediante las normas jurídicas, la institucionalidad y los mecanismos de gobernanza que constituyen el marco para la gestión de los principios de política” (información verbal)¹.

El estudio adopta el concepto de “producto tradicional” propuesto por Caldentey & Gómez (1996, p.60) y Caldentey & Gómez (2001, p.4), quienes consideran que el territorio aporta diferenciación

¹ Comunicación personal con el Dr. Evelio Granados, Universidad Nacional de Costa Rica en Febrero 2016.

en sus tres dimensiones: geográfica, histórica y cultural, lo que se puede resumir en las siguientes dimensiones: geográficamente, el territorio condiciona la producción por sus características naturales edafoclimáticas, siendo este condicionamiento mayor cuanto más básico sea el producto; culturalmente, el territorio aporta tipicidad al ligar la producción y/o el consumo de un producto a costumbres o representaciones colectivas en torno al mismo; e históricamente, la tipicidad viene representada por el anclaje en el tiempo de las prácticas, métodos o conocimientos sobre el producto (anterioridad, continuidad, permanencia). Este concepto se complementa con los aportes de Barjolle & Sylvander (2000, p.7) quienes plantean dos acercamientos para el concepto de tipicidad. Uno, con un significado horizontal, que hace referencia a que un producto “típico”, es tanto, específico (diferente) como único y por lo tanto específico a una región dada (“típico de...”); el otro, con un significado vertical, que complementa al anterior, enfatizando los determinantes de la tipicidad, es decir, la combinación de factores naturales y humanos en la producción y fabricación.

El enfoque coincide con el planteamiento general de Barkin (2001) de que estos productos, aunque representan un profundo valor cultural y un extraordinario valor económico potencial vinculado principalmente a territorios rurales, se encuentran con un contexto comercial que dificulta su desarrollo, debido principalmente al actual modelo económico de globalización que promueve el consumo de bienes masivos, no diferenciados. En consecuencia, las tendencias de rescate y valorización del patrimonio rural están determinando nuevos patrones y preferencias de consumo, asociados a una serie de factores relativos al origen geográfico, a formas de producción específicas y a cualidades intrínsecas de los productos

Aunque en América Latina en general, y en Costa Rica en particular, existe un gran potencial para promover productos de la agroindustria rural, su diferenciación es una práctica muy incipiente donde se observan claras ausencias institucionales, jurídicas y técnicas. Para aprovechar las posibilidades agroindustriales, potenciar el desarrollo del sector agropecuario, ampliar la base económica y profesional que impulse la creación de empleos en las zonas rurales, favorecer una agricultura diversificada y de calidad, y ofrecer la red de servicios que hoy demanda, es necesario disponer de una base legal y de sistemas institucionales para la gestión, promoción y certificación de la producción diferenciada (Pons & Sivardiere, 2002, p.7).

De acuerdo con Pons *et al* (2004), en la experiencia europea el apoyo administrativo ha sido fundamental para impulsar las denominaciones de origen-DO como un elemento clave en el desarrollo de estrategias de diferenciación por parte de las empresas. Esto es fácilmente comprensible por cuanto al tratarse de conceptos complejos y multidimensionales, se requiere un abordaje y una intervención de carácter multidisciplinario, incorporando elementos de carácter técnico, histórico, normativo, organizacional, socioeconómico y cultural.

Particularmente para Costa Rica, Granados (2008, p.29) ha propuesto tres componentes que debería asumir sistemáticamente el país para promover el desarrollo de la calidad y de la diferenciación de productos tradicionales: a) un sistema nacional para la coordinación técnica, que implica la gestión de las políticas y directrices y procedimientos, la asesoría para la elaboración de estudios técnicos y la capacitación a los actores, entre otros; b) una capacidad institucional para la elaboración de estudios técnicos de los productos, que implica el estudio socioeconómico del producto, de la viabilidad de diferenciarse y de la estrategia o categoría de diferenciación más adecuada, según las cualidades del producto y su proceso, del volumen y destino de la producción, y de factores locales de carácter organizacional, socioeconómico y cultural; y, c) una capacidad institucional para la presentación de la documentación ante el Registro de la Propiedad Industrial, cuando proceda, que implica un dictamen técnico legal del producto solicitante como denominación de origen, una marca colectiva o de garantía, así como la verificación de la información que se indica en el pliego de condiciones.

El patrimonio costarricense de productos tradicionales

Aunque tradicionalmente, Costa Rica se ha caracterizado por una estructura económica de base agraria, esta participación ha venido disminuyendo progresivamente. Para 2014 la participación de las actividades del sector agropecuario y rural (agricultura, pecuario, silvicultura y pesca) en el producto interno bruto (PIB) durante el año 2014 fue de un 8,66 por ciento, y la participación de los subsectores en el valor agregado agropecuario fue: agrícola un 76,53 por ciento, pecuario un 18,41 por ciento, pesca 2,18 por ciento y madera 2,06 por ciento (SEPSA, 2015)

No obstante, la herencia agraria y el vínculo cultural con el medio rural, han determinado un consumo agroalimentario caracterizado por un alto grado de valorización de los productos tradicionales, sustentado en una importante cantidad de productos tradicionales y de manifestaciones culturales asociadas a productos y platos gastronómicos.

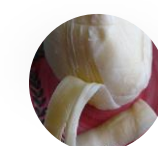
El patrimonio agroalimentario y gastronómico nacional está compuesto por una diversidad de productos con características específicas otorgadas por factores naturales o bien de carácter humano, expresados en formas producción y procesamiento específicas y tradicionales, y que han logrado un reconocimiento de ámbito local, nacional y en algunos casos internacional.

Un estudio de percepción de productos tradicionales (GRANADOS & ÁLVAREZ, 2007, p.86) identificó, preliminarmente, una cantidad importante de productos agrícolas y alimenticios, que, en opinión de los consumidores consultados, presentan, en mayor o menor grado, cualidades específicas y originarias. Se mencionó un total de 127 productos agrícolas y alimenticios, 58 de los cuales son primarios, 40 transformados y 29 elaborados, preparados o platos. Los más citados fueron: bebidas (café, agua dulce o tapa de dulce de caña), frutos frescos, secos o cosidos (banano, mango, mora, naranja, papaya, cacao, pejíbaye), quesos (Turrialba, Palmito o arrollado, Bagaces, Zarcero, Monteverde), licores (guaro de caña de azúcar, vino de coyol), granos (fríjol, arroz), raíces y tubérculos (tiquisque, yuca, papa), mieles (de abeja y de carao), carnes y embutidos (chorizo de Puriscal y de Cañas; chicharrones de Aserrí y de Turrúcares); tallos comestibles (palmito de pejíbaye), azúcar de Juan Viñas; y conservas. Además de productos preparados como: toronja rellena, tamales caseros; panes, rosquillas y bizcochos; jaleas y cajetas; tortillas caseras y platillos como el “gallo pinto” y el “rice and beans”.

Más recientemente, Granados *et al* (2015) concluyeron un estudio para elaborar un inventario de productos agroalimentarios tradicionales.

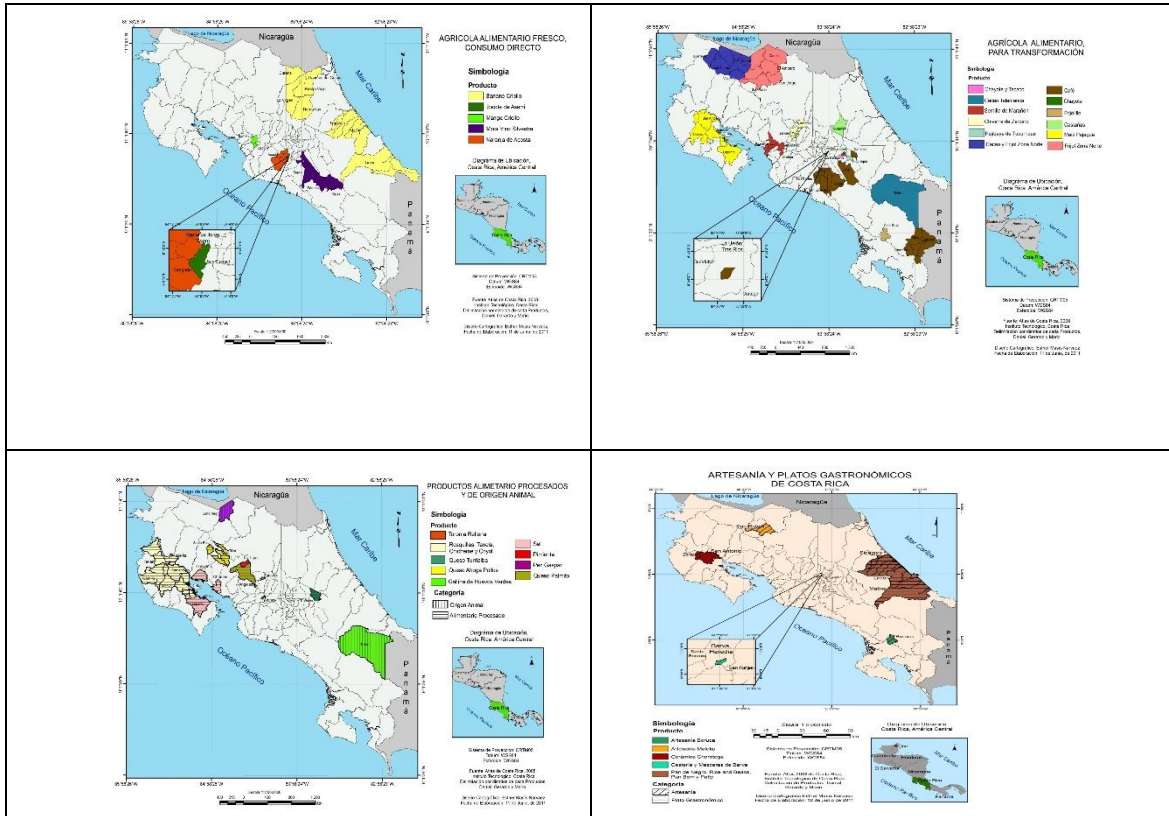
“El objetivo fue generar información adecuada y organizada del patrimonio de productos tradicionales, sus cualidades, ubicación geográfica y el alcance de su dimensión económica y cultural, contribuyendo a la reactivación de las costumbres y tradiciones particulares en las zonas rurales, que promuevan el arraigo cultural y el sentido de pertenencia, a la vez que se constituyan en factores económicos capaces de generar valor agregado local y competitividad territorial. El estudio adquiere una condición especial al considerar que en Costa Rica no se han desarrollado procesos sistemáticos de identificación de productos que representan tradiciones agrícolas, gastronómicas y artesanales, ligadas a procesos de transformación autóctonos.” (GRANADOS *et al*, 2015, p.160).

El estudio documentó más de 50 productos que cumplieron los criterios de “producto tradicional”, clasificados en las siguientes categorías (ver Figura 1): *Agrícola alimentario para consumo directo*: naranja de Acosta, jocote de Aserrí, banano criollo, mango criollo, mora del cerro. *Agrícola alimentario para transformación*: chiverre de Zarcero, chayote de Ujarrás, pejíbaye de Tucurrique, castañas de Guápiles y Orotina, frijol Zona Norte, frijolillo Región Brunca, maíz pujagua; cacao de Talamanca, semilla de marañón (Orotina, San Matero y Esparza), café (varias zonas), tacaco, cebolla de Santa Ana. *Alimentario transformado y de origen animal*: toronja rellena de Atenas, rosquillas y



tanelas de Guanacaste, Queso Turrialba, Queso Ahogapollos de Tilarán, queso Palmito Zona Norte, gallina huevos verdes (Talamanca), pimienta (Zona Norte y Atlántica), pez Gaspar y Chorizo de pez Gaspar de Caño Negro, sal de Chomes. *Artesanías*: máscaras de Barba, cerámica Chorotega, máscaras y artesanías de Boruca, artesanía Maleku.

Figura 1. Productos tradicionales de Costa Rica por categoría y ubicación geográfica. Inventario de productos agroalimentarios tradicionales de Costa Rica. CadenAgro.



Sin embargo, una diversidad de factores internos y externos está teniendo un impacto muy fuerte en la pérdida de este patrimonio agroalimentario. Una de las más significativas ha sido las políticas y procesos de apertura comercial, liberalización de precios y reducción del aparato estatal, que unido a las estrategias gubernamentales que priorizan la inserción en el mercado internacional, han modificado significativamente la estructura de producción y las posibilidades de acceso a productos tradicionales. Por un lado, las oportunidades de exportación han trasladado gran parte de la producción tradicional hacia productos de exportación, y por otro, la importación de productos agrícolas han desplazado gran parte de la producción agraria tradicional. Sobre este último aspecto, uno de los ejemplos más categóricos ha sido el cultivo de frijol, un producto emblemático de la dieta nacional, de producción tradicionalmente autosuficiente hasta hace algunas décadas, cuyo consumo actual es abastecido con producto importado, principalmente de China y Nicaragua, en promedio en un 75%¹ (afortunadamente aún sobreviven algunas variedades y reductos de producción en zonas rurales del país).

Otro fenómeno significativo ha sido la modificación de las redes de intermediación y centros de venta de productos agroalimentarios. Particularmente, los supermercados han desempeñado una influencia decisiva en las transformaciones en la agricultura y la agroindustria. Hasta el final de los

¹ CRHoy.com. Costa Rica vende el frijol rojo y negro más caro de Centroamérica. Mayo 14, 2014. In <http://www.crhoy.com/costa-rica-vende-el-frijol-rojo-y-negro-mas-caro-de-centroamerica-v2j5j6x/>

años setentas, la mayoría del comercio agrícola ocurría en los mercados centrales y en tiendas pequeñas familiares (conocidas como *pulperías*), a partir de este momento inició un proceso de aparición de supermercados, inicialmente de pequeña escala y de capital doméstico y posteriormente de cadenas de supermercados de mayores dimensiones y de capital multinacional, que controlan en la actualidad gran parte del comercio agrario y capturan una mayor parte del valor total de la producción. Si bien es cierto, este fenómeno ha contribuido a mejorar la inocuidad y la calidad de los productos, a ofrecer una alternativa más formal de mercado y a crear una disciplina en el sector de la producción primaria y la agroindustria, han provocado también un importante desplazamiento de muchos productores tradicionales y la casi desaparición de las antiguas rutas y sistemas de venta y consumo de los productos tradicionales, restando oportunidades de acceso al mercado a los productores que no lograron insertarse en alguna de estas dinámicas. (POMAREDA, 2005, p. 115).

Estos fenómenos han conformado, en términos genéricos, dos grandes sectores agrarios en el país, lo que para muchos constituye la polarización del sector agropecuario. Por un lado, el sector empresarial exportador de productos tradicionales (café y banano principalmente) y no tradicionales, insertados en mercados de mayor rentabilidad y con mayores niveles de tecnología y calidad, y por otro, el del sector de la agricultura familiar, en su mayoría con baja inserción en mercados formales, con bajos niveles de tecnología y de calidad, y en general y afectado por un proceso sostenido de desaparición.

El breve análisis precedente es importante, por cuanto muestra la vulnerabilidad de una parte importante de los productos tradicionales actuales, ya que el sector familiar y parte del sector empresarial exportador tradicional, constituyen los principales resguardos del patrimonio agroalimentario que aún conversa el país.

Documentos de política agraria y rural para la protección de productos tradicionales

El Plan Nacional de Desarrollo 2015-2018-PND basa su estrategia en dieciséis Programas Sectoriales y tres pilares sustantivos. En lo referente al Programa de “Desarrollo Agropecuario y Rural” se establece que su aporte estará centrado en los siguientes dos pilares: “Crecimiento económico y generar empleos de calidad” (67%) y “Combate a la pobreza y reducción de la desigualdad” (33%). (PND, 2014, p.76.). Particularmente sobre las “Oportunidades y retos del Sector Agropecuario y Rural”, se establece que:

“El principal reto que tiene la agricultura nacional, entendida en su concepto ampliado, es lograr aumentos significativos en la productividad en la mayoría de las cadenas agroalimentarias, utilizando la misma cantidad de tierras, haciendo un uso más eficiente del agua, reduciendo la energía utilizada e incorporando el uso de energías limpias. Además los procesos productivos deben ejecutarse con responsabilidad social y ambiental, respondiendo a indicadores tales como reducción de huella de carbono y huella hídrica”. (PND, 2014, p 285).

En términos muy generales, el PND (2014, p.72) “...considera fundamental la promoción de la estabilidad macroeconómica para la creación de un ambiente favorable para el crecimiento económico, la generación de empleo y la reducción de la pobreza”, pero no plantea como prioridad o acción estratégica el ámbito de la tradición agroalimentaria y gastronómica nacional. La única referencia al tema aparece en el apartado dedicado al Sector Turismo, que establece como uno de los temas de coordinación para enfrentar los retos de este Sector: los “...relacionados con el rescate de tradiciones y manifestaciones históricas y culturales que identifican y diferencian a Costa Rica como destino turístico, en cuenta proyectos de artesanía con identidad, protección del patrimonio histórico cultural, la gastronomía costarricense, etc.”, como una acción del Ministerio de Cultura y Juventud (PND p.385), además de algunas acciones específicas de capacitación en gastronomía turística.

Este punto de partida constituye un indicador referencial de las prioridades que han caracterizado a la política nacional en las últimas décadas en cuanto a la escasa valoración que se ha otorgado a los productos tradicionales, y en general, al patrimonio agroalimentario nacional. No obstante, algunos signos de política empiezan a aparecer en lineamientos para el sector agroalimentario y rural, pero

igualmente sin lograr concretarse en programas y proyectos institucionales con la respectiva asignación de recursos.

De este modo, la Política de Estado para el Sector Agroalimentario y el Desarrollo Rural Costarricense 2010-2021 (MAG, 2010, p.39, p.72), establece que “...se impulsarán procesos de indicación geográfica y denominaciones de origen en los productos, así como marcas territoriales y culturales con certificaciones de calidad”, y se “...diseñará y ejecutará un Programa para la diferenciación de productos por medio de sellos de calidad, denominación de origen, marcas, entre otros instrumentos”, enunciado que lamentablemente no trascendió las buenas intenciones plasmada en el papel.

El planteamiento del actual Gobierno mediante el documento de Políticas para el Sector Agropecuario y Desarrollo de los Territorios Rurales 2015-2018 (SEPSA, 2014, p.26), da un paso atrás y menciona como única referencia al tema el “Apoyo a la agregación de valor mediante la creación de marcas, diseño y elaboración de sellos y denominación de origen”, pero establecido como una Acción Estratégica referida exclusivamente al subpilar “7.1.2 Producción, disponibilidad, uso de semilla y material genético de calidad superior” del Pilar “7.1 Pilar 1. Seguridad y soberanía alimentaria y nutricional”.

En el ámbito centroamericano, la Estrategia de Desarrollo Rural Territorial-ECADERT (SICA/CAC. 2010), impulsada como iniciativa oficial de los organismos de política regional en el marco del Sistema Centroamericano de Integración-SICA, propone dentro de los Componentes Economía Territorial e Identidad Cultural del Territorio, las siguientes acciones:

“Establecer un programa de apoyo a micro y pequeñas empresas rurales para abastecer nichos específicos de mercado en el ámbito local, nacional e internacional, por ejemplo productos solidarios, productos étnicos y sellos de diferenciación.” (SICA/CAC. 2010, p.65).

“Promover las indicaciones geográficas y denominaciones de origen, marcas territoriales y marcas culturales asociadas a las identidades colectivas del territorio, o certificaciones de calidad integral y sostenibilidad para los productos primarios o elaborados del territorio.” (SICA/CAC. 2010, p.69).

“Proteger la propiedad intelectual colectiva de conocimientos sobre las propiedades nutraceuticas u otras de especies silvestres, procesos de domesticación, sistemas agroalimentarios específicos del territorio y producciones artesanales asociadas a la identidad territorial.” (SICA/CAC. 2010, p.69).

No obstante, la ECADERT ha concentrado sus esfuerzos a la generación de capacidades técnicas para la conformación de Territorios Rurales a partir de la puesta en práctica de la estrategia de territorios piloto, pero aún sin avances significativos en las acciones referidas.

Propiedad intelectual, signos distintivos y productos tradicionales

En materia de propiedad industrial, Costa Rica se ha adherido a un marco de acuerdos internacionales más generalizado para la protección internacional de los derechos de propiedad industrial, como lo son: el Convenio de París para la protección de la propiedad industrial (en vigencia desde el 24 de mayo de 1995), el Arreglo de Lisboa sobre la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (en vigencia desde el 30 de octubre de 2006) y el Acuerdo sobre los aspectos de propiedad intelectual relacionados con el comercio (ADPIC) (en vigencia desde el 26 de diciembre de 1994) (OMPI/RPI, 2006, p 6).

En el ámbito nacional, como consecuencia de los compromisos adquiridos por el país a partir de su integración a la Organización Mundial de Comercio-OMC en 1994, y como parte de este, el Acuerdo de los derechos de propiedad intelectual vinculados con el comercio-ADPIC, se emitió en Costa Rica un paquete de leyes y reformas a la legislación vigente, que incluyó la Ley de Marcas y otros signos distintivos (Ley 7978 del 6 de enero de 2000) y su Reglamento (de febrero 2000).

Este marco constituye un hito en la historia legislativa del país al crearse por primera vez normativa en esta materia, introduciendo disposiciones para las denominaciones de origen, indicaciones geográficas, marcas colectivas y marcas de certificación en lo referente a su reconocimiento,

protección y mantenimiento. Más recientemente, un avance muy significativo en la creación de una base jurídica más específica y de mayor alcance, ha sido la aprobación del Reglamento de las disposiciones Relativas a las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen contenidas en la Ley de marcas y otros signos distintivos¹.

A pesar de que esta legislación obedece más a compromisos internacionales que a decisiones de políticas sustentadas en estrategias concertadas sobre la importancia de la protección de productos tradicionales, ha generado el interés en diversos sectores y creado las condiciones legales suficientes para iniciar procesos de calificación y registro de productos, como se mencionará más adelante. Igualmente, ha permitido, en gran medida en acato de la obligación de los Estados miembros de la OMC, que el tema de las Indicaciones Geográficas-IG haya sido incluido en la mayoría de los convenios y tratados internacionales suscritos por el país, al establecerse en ellos la protección recíproca de los productos protegidos.

La más reciente iniciativa en esta materia ha sido la promulgación en 2012 de la Estrategia Nacional de Propiedad Intelectual-ENPI, que incorpora un planteamiento interesante para la protección y valorización de los productos tradicionales, a saber:

“...el potencial de crecimiento del sector agrícola y agroindustrial por medio de mecanismos de la propiedad intelectual es grande en virtud del patrimonio agroalimentario del país y la necesidad de posicionar sus productos en mercados que exigen y valoran la calidad; y mejorar el posicionamiento, la comercialización y la competitividad de la producción agroalimentaria costarricense en el mercado interno e internacional, con beneficios también de carácter social (fijación de valor agregado local y redistribución de los beneficios) y cultural (protección y valorización de tradiciones e identidades culturales) (MJ, 2012, p.19).

Además, se indica que “Es evidente que el potencial de crecimiento del sector agrícola y agroindustrial y del sector cultural (en temas de patrimonio y conocimientos tradicionales) por medio de mecanismos de la propiedad intelectual es factible y los primeros pasos ya fueron dados por las dos indicaciones geográficas que fueron aprobadas en el país” (MJ, 2012, p.86).

La ENPI concluye, en relación a las categorías de la propiedad intelectual, entre otros aspectos, que “Hay poco aprovechamiento de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen que podrían incidir en la diferenciación y en un mejor posicionamiento de las exportaciones agrícolas y del sector turismo así como del encadenamiento productivo” (MJ, 2012, p.53).

Se desprende de la observación este marco una serie de reflexiones y análisis, pero en principio, podríamos destacar dos elementos esenciales. El primero de ellos es que la ENPI no ha sido incorporada a la dinámica institucional como parte de una nueva cultura de gestión, debido principalmente a la ausencia de un programa sostenido de promoción, inducción y seguimiento dirigido a organizaciones públicas y privadas. Por otro lado, aunque la ENPI hace referencia a temas de “patrimonio y conocimientos tradicionales”, se prioriza a lo largo del texto su valor como mecanismo de competitividad y posicionamiento comercial principalmente en el mercado internacional, dejando en un segundo plano su potencial contributivo al desarrollo social y rural y a la valorización cultural del patrimonio agroalimentario, particularmente. Lo anterior se trasluce en siguiente enunciado:

“El valor económico de los activos de PI está tomando importancia en las operaciones empresariales, ya que la mayor proporción del valor de mercado de las compañías de economías desarrolladas corresponde a sus intangibles protegidos por los derechos de PI; lo que convierte a la PI en la verdadera generadora de valor y por tanto de riqueza de todas las organizaciones (empresas pequeñas, medianas y grandes, universidades, centros de investigación, etc.)” (MJ, 2012, p.6).

¹ Decreto N° 30233-J Presidencia de la República Ministerio de Justicia y Gracia de 2007.

Institucionalidad para la protección y promoción del patrimonio agroalimentario

Desde la perspectiva de la institucionalidad pública, aunque la Ley de Marcas y otros signos distintivos otorga al Registro de la Propiedad Industrial la condición de autoridad nacional competente en materia de concesión e inscripción de signos distintivos, su papel es limitado, en tanto que el país adolece de una institucionalidad pública para la gestión y el acompañamiento de procesos de identificación, caracterización y gestión colectiva de sistemas de protección de productos tradicionales.

Algunas iniciativas que proponen la creación o habilitación de institucionalidad pública para la protección de productos tradicionales, han surgido en el seno de instituciones públicas pero, aunque han seguido procesos de aprobación institucional interna, no han logrado ir más allá. La ENPI hace referencia a una de estas propuestas.

“Un documento elaborado por el Dr. Granados para el Consejo Nacional de la Producción-CNP en el 2008, ya proponía un proceso de identificación de oportunidades para diferenciación de productos por calidad agroalimentaria promoviendo la protección de denominaciones de origen como mecanismo de diferenciación. En tal documento define la diferenciación de la producción nacional indicando: “La calidad diferenciada se refiere a aquellos atributos de valor o características cualitativas particulares que presenta un producto por sobre la calidad básica de sanidad o inocuidad, que lo hace distinto de los demás de su mismo género y que permite aumentar su valor en el mercado (denominaciones de origen y otros signos distintivos de calidad).” El mismo estudio anota la importancia de fijar planes estatales para ordenar los procesos de diferenciación: “No obstante, en el país no opera un sistema oficial para la promoción de la diferenciación ni existe una legislación ni institucionalidad específica para ello, lo cual explica que desde hace varios años se estén desarrollando varias iniciativas de diferenciación originadas en el sector público, privado y en organizaciones de productores. Estas iniciativas, sin embargo, han sido dispersas, bajo planteamientos conceptuales y metodológicos muy heterogéneos y con poca continuidad, en gran parte debido a la ausencia de políticas y directrices que las ordenen”. (MJ, 2012, p.83)

Esta iniciativa, aunque fue “acogida por el Ministerio de Agricultura y Ganadería-MAG por medio del Plan sectorial agropecuario y que permitiría dar valor a la producción nacional por medio de la propiedad intelectual” (MJ, 2012, p.83), tampoco avanzó hacia una figura institucional.

Más recientemente, la creación del Instituto de Desarrollo Rural-INDER¹, establece en su Artículo 5, como uno de los Objetivos del desarrollo rural para los cuales el “Estado costarricense, en coordinación con los gobiernos locales y los entes públicos correspondientes, impulsará políticas, acciones y programas en los territorios rurales...”, el siguiente:

“d) Fomentar la conservación de la biodiversidad, el desarrollo de servicios ambientales rurales, el mejoramiento de los recursos naturales mediante el establecimiento de sistemas de producción, especialmente de agricultura orgánica, agroindustria y ganadería, promoviendo sellos de calidad y de denominaciones de origen, en coordinación con los entes públicos competentes en cada materia, para hacer sostenible la producción en los territorios rurales.” (Ley INDER, p.4).

Más adelante, el Artículo 12, establece dentro de los criterios que utilizará el INDER para facilitar la participación y organización de los actores de los territorios rurales, entre otros, “f) Facilitar a los pobladores rurales el registro y la protección de su conocimiento ancestral, denominaciones de origen, indicaciones geográficas y de las innovaciones que realicen ante los entes públicos correspondientes.” (Ley INDER, p.5).

En el Artículo 75, sobre los Servicios que brindará el Fondo de Desarrollo Rural para el cumplimiento de sus objetivos, se establece “e) Crear esquemas innovadores de diferenciación, denominación de origen, indicaciones geográficas y otros mecanismos que eleven la competitividad y brinden garantías de calidad a los consumidores.” (Ley INDER, p.17).

El postulado es interesante y podría determinar el inicio de un proceso institucionalizado para la valorización de productos locales y tradicionales y sus manifestaciones culturales como activos

¹ Ley No. 9036, Diario Oficial La Gaceta de 29 de mayo de 2012, 120 p.

endógenos para el desarrollo, no obstante, se deberá esperar a que el INDER avance en la conformación de los Consejos Territoriales y Regionales de Desarrollo Rural y sus respectivos planes estratégicos.

La iniciativa más especializada en el país para el rescate, protección y valorización de productos tradicionales ha sido el Centro de Apoyo para el Desarrollo de Denominaciones de Origen y Sellos de Calidad Agroalimentarios - CadenAgro, creado en 2010 como un Programa de la Escuela de Ciencias Agrarias de la Facultad de Ciencias de la Tierra y Mar-FCTM de la Universidad Nacional de Costa Rica-UNA. CadenAgro nace con el objetivo de impulsar estrategias y acciones concretas que promuevan el desarrollo de sistemas basados en la diferenciación y calidad de los productos a través de las figuras de la propiedad intelectual y sellos de calidad, como agentes que favorezcan la competitividad de los productos agroalimentarios en el mercado nacional e internacional y contribuyan a dinamizar los procesos endógenos de desarrollo rural territorial mediante el recate del patrimonio gastronómico y artesanal y los valores asociados a la dimensión sociocultural del territorio (Rueda et al, 2010).

La creación de CadenAgro se sustenta en los siguientes planteamientos relativos a los productos diferenciados: la protección, valoración y promoción del patrimonio de productos originarios y de características diferenciales; la protección legal contra fraudes e imitaciones; la pérdida de competitividad de muchas zonas agrícolas respecto a la producción de cultivos indiferenciados de gran consumo; la aptitud para mejorar la calidad de los productos y la aplicación de sistemas de gestión de calidad y trazabilidad; la nueva dimensión que han adquirido estos productos en las relaciones comerciales internacionales; su valor como un medio para otorgar confianza a los consumidores, en cuanto a garantías de origen, tradición, cualidades específicas y calidad; y el creciente interés de los consumidores por la "vuelta a lo natural, a lo tradicional y a lo rural" (Rueda et al, 2010).

A 2016 CadenAgro ha realizado las siguientes investigaciones: Inventario de productos tradicionales de Costa Rica, Construcción comunitaria de la marca colectiva Mora del Cerro, Estudio de los sistemas de producción de cacao y su relación con atributos de calidad, Análisis de procesos de fermentación de cacao vinculados a la calidad organoléptica, Innovación para el desarrollo de un sello de calidad del Chayote de Ujarrás, Establecimiento de un sistema de trazabilidad para la denominación de origen del Queso Turrialba, Estudio preliminar del Queso Palmito para determinar su aptitud para un sello de calidad, Proceso de gestión comunitaria para la construcción participativa de la Denominación de Origen de la Cerámica Chorotega y Ruta de Turismo Rural Comunitario, Cambio climático y estrategias de adaptación en sistemas de producción de cacao en sistemas agroforestales manejados por mujeres en Talamanca. Además de los estudios de fondo oficiales de la Denominación de Origen del Queso Turrialba y de la Indicación Geográfica del Banano de Costa Rica¹.

El trabajo de CadenAgro ha sido reconocido por la ENPI, al incluirlo en las disposiciones de la Estrategia.

“Fijar alianzas estratégicas con CONAGEBIO, INBIO, MAG, INTA, CITA, CadenAgro y otras instituciones del sector para incorporar inventarios de iniciativas de innovación y Propiedad Intelectual del sector agroalimentario, agro industrial y de biotecnología; así como de los recursos de la biodiversidad con potencial protección para la Propiedad Intelectual (Ministerio de Justicia y Paz, 2012, P 116).

Por otro lado, en el ámbito estrictamente de las estrategias de rescate y documentación más que de la protección jurídica de los alimentos tradicionales, el Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural del Ministerio de Cultura de Costa Rica, ha emprendido desde el año 2001 una labor de recuperación del patrimonio gastronómico de tradiciones culinarias debilitadas por la influencia cultural extranjera. Esta estrategia, que pretende recuperar la amplia variedad de platillos que tradicionalmente se consumían en actividades familiares y sociales como turnos, rezos, bautizos, cumpleaños, matrimonios y otros, parte de una serie de concursos de Comidas y Bebidas

¹ www.cadenagro.org / www.facebook.com/cadenagro.

Tradiciones regionales en casi todo el territorio nacional. La diversidad de platos incluye comidas, panes, acompañamientos, postres y bebidas, premiando aquellos más representativos de la comunidad¹.

“En el año 2010, en un esfuerzo conjunto entre el Centro de Patrimonio Cultural, el Instituto Costarricense de Turismo y el Instituto Nacional de Aprendizaje, se avanza hacia una nueva etapa con el objetivo de potenciar la cocina tradicional, elevando su nivel de reconocimiento como auténtico patrimonio intangible nacional, recuperando la cocina tradicional costarricense en los establecimientos gastronómicos, como elemento diferenciador de la oferta turística en Costa Rica” (Álvarez, 2013, p.3).

Este acervo cultural, junto a publicaciones de circuitos de turismo cultural y de patrimonio cultural en general, ha sido documentado en una interesante serie de publicaciones tipo recetarios, una de cuales (el (El recetario digital Cocina tradicional costarricense 5: San José) obtuvo el tercer lugar en la categoría de “publicaciones digitales”, de los premios *Gourmand World Cookbook Awards* de 2014.

Estas iniciativas han sido el antecedente que finalmente se ha configurado en el Plan Nacional de Gastronomía Sostenible y Saludable-PNGCSS², que se desarrolla desde el año 2011 mediante una alianza pública – privada (declarado de interés público en 2015), creado con el objetivo de diferenciar la gastronomía costarricense y revitalizar platillos tradicionales promoviendo una gastronomía basada en el uso de productos nativos, el rescate de las tradiciones, el desarrollo de las comunidades, la protección del medio ambiente, el conocimiento integral de los productos alimentarios y sus posibles aplicaciones.

Estado actual de registro de productos tradicionales y de origen

A la fecha, en Costa Rica se han registrado tres productos agrícolas bajo las categorías de Denominación de Origen e Indicación Geográfica: la IG Banano de Costa Rica, la IG Café de Costa Rica y la DO Queso Turrialba. Con la IG “Banano de Costa Rica, el mejor del mundo”, registrada por la Corporación Bananera Nacional-CORBANA, el país logra ser el primer exportador de banano con esta indicación en Centroamérica y el segundo a nivel latinoamericano. Igualmente, el Instituto del Café de Costa Rica-ICAFE obtuvo la IG, “Café de Costa Rica” que protege el Café producido en territorio nacional de la especie arábica y de las variedades Caturra y Catuaí (MJ, 2012, p. 86). La DO del Queso Turrialba, se constituye en el primer producto lácteo centroamericano en obtener esta distinción³. El proceso de construcción colectiva y de estudio técnico ha sido ampliamente documentado y se ha constituido en un referente metodológico para el desarrollo de esta categoría de protección (GRANADOS & ALVAREZ, 2012).

Actualmente se encuentran en proceso de registro la DO de la Cerámica Chorotega y la Marca Colectiva de la Mora del Cerro, así como investigaciones para la DO del Chayote de Ujarrás, el Queso Palmito de la Zona Norte, el café de Tarrazú y de varias IG para café de regiones específicas. La siguiente figura muestra el estado actual de desarrollo de estos procesos:

¹ Diario La Nación.com. Libro de cocina típica costarricense gana premio internacional. http://www.nacion.com/vivir/patrimonio/gastronomico-cocina_tradicional-comidas_tipicas-Centro_de_Patrimonio-premios_0_1418658294.html. Andrea Solano, 4 de junio de 2014

² Decreto N° 38939-S-MAG-MEIC-C de 8 de mayo del 2015. Declaración de interés público del Plan Nacional de Gastronomía Sostenible y Saludable. La Gaceta N° 88.

³ El Financiero. “Confirman Denominación de Origen para queso Turrialba. 05 de noviembre de 2012.

Figura 2. Estado actual del proceso de estudio e inscripción de DO e IG



Fuente: elaboración del autor.

Conclusiones y recomendaciones

A pesar de que posterior a la aprobación del Reglamento nacional sobre DI/IG se generó un interés significativo para el estudio y registro de productos agroalimentarios y artesanales mediante signos distintivos, la tendencia parece haber sufrido de una desaceleración. Es probable que el fenómeno se explique por la falta de información sobre las figuras y alternativas de protección existentes, la generalizada carencia de conocimientos multidisciplinarios requeridos para la elaboración de los estudios técnicos y procesos integrales, el alto costo para la fase de calificación, diseño y elaboración de la normativa interna de los productos y la falta de evidencia empírica sobre las beneficios socioeconómicos de la utilización de las figuras de la propiedad intelectual.

Partiendo del importante patrimonio agroalimentario, de su valor socioeconómico real y potencial y de los factores que lo amenazan, se hace necesario consolidar una estrategia país que oriente todos los esfuerzos institucionales en un movimiento común y que tenga como base un marco de políticas e institucionalidad para su eficaz puesta en marcha.

Es fundamental una reconsideración de las prioridades de las políticas públicas para el sector agropecuario y rural en cuanto a su sesgo hacia el combate a la pobreza, por un lado, y hacia la competitividad por el otro. Unas políticas claras y viables para promover la valorización de productos diferenciados podría dar algunas sorpresas favorables al actuar como un motor de transición desde una economía agraria basada bienes tipo “commodities” hacia una producción de calidad y de mayor valor agregado, modelo que en todo caso, parece más ajustado a la estructura económico-productiva del país y a su dificultad para competir en los mercados internacionales por volumen y bajo costo.

Esta lógica requiere altos niveles de coordinación entre las instancias públicas con competencias relacionadas así como un alto grado de integración con los centros de investigación públicos y privados. La participación de los actores académicos de educación superior se convierte en un elemento clave del sistema, al complementar la acción institucional oficial, a partir de su base

multidisciplinaria, académica y de investigación, actuando también como centros de generación de capacidades en los actores institucionales y territoriales.

Esta estrategia debe vincularse con institucionalidad que reúna fortalezas para avanzar hacia acciones concretas; particularmente el INDER podría priorizar un pilar para la promoción y el soporte financiero de estrategias territoriales de valorización de productos tradicionales.

Una tarea pendiente y particularmente importante es la divulgación, en varias dimensiones: en términos de la exposición pública de las alternativas y estrategias de diferenciación, en términos de estrategias colectivas de marketing de productos tradicionales, y mediante actuaciones para valorizar y promover el consumo del patrimonio gastronómico.

No es descartable la consideración de establecer una agencia pública de control y certificación de productos registrados bajo distintas figuras de signos distintivos; esta acción, además de contribuir a la viabilidad financiera de las iniciativas, resolvería el serio problema de oferta de organismos certificación que existe en el país.

Organismos públicos y paraestatales probablemente están perdiendo un costo de oportunidad al no aprovechar los probables beneficios de crear servicios mediante la creación de marcas colectivas y de certificación.

Finalmente, es importante oficializar una instancia pública de gestión, asesoría, coordinación y de acompañamiento sostenido a los procesos de protección de productos tradicionales y de origen geográfico.

Bibliografía

- Álvarez, Y. 2013. *Cocina Tradicional Costarricense 5*. San José. Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural. Ministerio de Cultura. Instituto Costarricense de Turismo. Costa Rica. 142 p.
- Barjolle, D.; Sylvander, B. 2000: PDO and PGI products: market, supply chains and institutions. Protected Designation of Origin and Protect Geographical Indication in Europe: regulation or policy? Recommendations. European Commission. FAIR 1-CT 95 – 0306. Final Report. 53 p.
- Barkin, D. 2001. Superando el paradigma neoliberal: desarrollo popular sustentable" en N. Giarracca (comp.). *¿Una nueva realidad en América Latina?*. CLACSO, Buenos Aires, Argentina, pp. 81–99.
- Caldentey, P; Gómez, AC. 1996. Productos típicos, territorio y competitividad. *Agricultura y Sociedad* 80-81:57-82.
- Caldentey, P; Gómez, AC. 2001. Productos típicos y denominaciones: de la tutela a la divergencia. IV Coloquio Hispano-Portugués de Estudios Rurales. Junio, 2001. Santiago de Compostela, España. 22 p.
- CEPAL, FAO, IICA. 2014. *Perspectivas de la Agricultura y el medio rural en las Américas*. 209 p.
- Gobierno de Costa Rica. 2014. *Plan Nacional de Desarrollo 2015-2018 "Alberto Cañas Escalante"*. 560 p.
- Granados, L. 2004. Propuesta de establecimiento de un Equipo Técnico para el desarrollo de signos de calidad diferenciada de productos agroalimentarios, Granados, 2004. Consejo Nacional de Producción, Sector Agropecuario. San José, Costa Rica. 35 p.
- Granados, L. 2005. Calidad diferenciada de los productos agroalimentarios: una nueva forma de competir en el mercado. *Agroextensión* 3(5):65-68. San José, Costa Rica.
- Granados, L. *et al.* 2015. Elaboración de un inventario de productos tradicionales en Costa Rica. *Perspectivas Rurales*. Nueva época, Año 14, N° 27. 159-167 p.

- Granados, L. 2008. Contribución al establecimiento del sistema de denominaciones de origen de los productos agroalimentarios en Costa Rica. Tesis doctoral. Universidad de Santiago de Compostela. Departamento de Ingeniería Agroforestal. Escuela Politécnica Superior. España.
- Granados, L. 2008. Propuesta para la creación del Área de Denominaciones de Origen y Diferenciación de Calidad dentro de la Dirección de Calidad Agrícola del Consejo Nacional de Producción. San José, Costa Rica.
- Granados, L.; Álvarez, C. 2007. Caracterización de explotaciones de vacuno lechero para la implantación de un sistema de denominaciones de origen. El Caso del Queso Turrialba en Costa Rica. *Interciencia*, 32(002): 85-92. San José, Costa Rica.
- Granados, L.; Álvarez, C. 2012. Descripción del proceso metodológico para la caracterización de productos con denominación de origen. La experiencia del queso Turrialba. *Perspectivas Rurales*. Nueva época Año 10, N° 19. 125-153 p.
- MAG. 2010. Política de Estado para el Sector Agroalimentario y el Desarrollo Rural Costarricense 2010-2021. Sector Agroalimentario, Costa Rica.
- Ministerio de Justicia-MJ/OMPI. 2012. Estrategia Nacional de Propiedad Intelectual-ENPI. 150 p.
- Murdoch J.; *et al.* 2000. Quality, nature and embeddedness: some theoretical considerations in the context of the food sector. *Economic Geography* 76 (2): 107-125.
- OMPI. 2006. Registro de la Propiedad Industrial de Costa Rica. Situación de la Propiedad Industrial en Costa Rica. 440 p.
- Pomareda, C. 2006. La agricultura en la economía y el desarrollo rural en Costa Rica. II Jornada Anual de la Academia Centroamericana Agricultura y Desarrollo Económico, San José, Costa Rica. 99-122 p.
- Pons, J.; Sivardière, P. 2003. Manual de capacitación. Certificación de calidad de los alimentos orientada a sellos de atributos de valor en países de América Latina. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Oficina Regional de la FAO para América Latina y El Caribe. Santiago, Chile.
- Rueda, D.; *et al.* 2010. Propuesta para la creación del Centro de Apoyo para el Desarrollo de Denominaciones de Origen y Sellos de Calidad Agroalimentarios (CadenAgro) en la Facultad de Ciencias de la Tierra y el Mar de la Universidad Nacional de Costa Rica. 29 p.
- SEPSA 2014. Políticas para el Sector Agropecuario y el Desarrollo de los Territorios Rurales 2015-2018. Sector Agropecuario, Costa Rica. 61 p.
- SICA/CAC. 2010. Estrategia Centroamericana de Desarrollo Rural Territorial 2010-2030. San José, Costa Rica, IICA. 122 p

UNIDADES DE PRODUÇÃO SOCIAL E ECONOMIA SOLIDÁRIA: A EXPERIÊNCIA DOS GRUPOS VINCULADOS AO PROJETO ESPERANÇA COOESPERANÇA

Rita Inês Paetzhold Pauli

Professora Doutora do departamento de Ciências Econômicas da Universidade Federal de Santa Maria.
rita.pauli@gmail.com

Bibiana Rosa

Produtora vinculada ao grupo do Projeto Esperança/Cooesperança e economista pela Universidade Federal de Santa Maria. bibianarosa003@hotmail.com

Kalinca Léia Becker

Professora Doutora do departamento de Ciências Econômicas da Universidade Federal de Santa Maria.
kalincabecker@gmail.com

RESUMO

Este estudo buscou identificar as implicações do Projeto Esperança Cooesperança, desenvolvido em Santa Maria/RS, nos meios de vida dos grupos participantes no que se refere à renda, capacidade de produção e venda, satisfação, qualidade de vida e otimismo. Trata-se de um estudo de caso com informações quali-quantitativas e descritivas obtidas através da aplicação de questionários e entrevistas com os produtores dos empreendimentos solidários associados ao Projeto que comercializam seus produtos no Centro de Referência de Economia Solidária, todos os sábados, em uma feira administrada de forma integrada pelos próprios produtores. Os resultados indicaram que, além de representar uma alternativa de trabalho e renda, a participação no Projeto contribui para gerar otimismo e satisfação oriundos do trabalho social organizado, manifestado pelos grupos.

Palavras-chave: Economia Solidária, Trabalho, Renda, Projeto Esperança/Cooesperança.

SOCIAL PRODUCTION UNITS AND SOLIDARITY ECONOMY: THE EXPERIENCE OF GROUPS IN ESPERANÇA COOESPERANÇA PROJECT

ABSTRACT

This study aims to identify the implications of Esperança Cooesperança Project, develop in Santa Maria/RS, in the livelihoods of the groups with regard to income, production capacity and sales, satisfaction, life quality and optimism. It is a case study with qualitative, quantitative and descriptive information obtained through questionnaires and interviews with producers of solidarity enterprises associated with the Project that sell their products in the Solidarity Economy Reference Centre, every Saturday, on a fair administered jointly by themselves. The results indicated that, besides representing an alternative employment and income, the Project helps to generate optimism and satisfaction derived from organized social work, manifested by the groups.

Keywords: Solidarity Economy, Labour, Income, Esperança Cooesperança Project.

1. Introdução

A Economia Solidária pode ser entendida como uma maneira de produzir, ligada ao consumo e a distribuição de riqueza, onde seu foco central é a valorização do ser humano e não do capital. Surgiu como uma reação ao contexto social gerado pós Revolução Industrial, onde foram necessárias novas formas de organização do trabalho para enfrentar o desemprego, a concentração de renda, a acumulação de capital e a exclusão social (CATTANI, 2003).

Neste contexto, consolidaram-se várias experiências coletivas de trabalho organizadas sob a forma de cooperativas, associações, empresas autogestionárias ou redes de cooperação, entre outras. A organização da produção por meio da Economia Solidária tem base associativista e cooperativista e se caracteriza pela autogestão, ou seja, pela autonomia de cada unidade ou empreendimento e pela igualdade entre seus membros (GAIGER, 2000).

No Brasil, as primeiras cooperativas de economia solidária datam do início da década de 1980, surgindo como reação ao desemprego estrutural que se agravou ainda mais na década de 1990, com a abertura do mercado interno às importações. Durante esse processo, o setor de serviços mostrou-se incapaz de absorver os trabalhadores desempregados, ocasionando assim a miséria, a marginalidade e a violência (OLIVEIRA & ZANIN, 2011).

Uma grande parte da história da Economia Solidária no Brasil pode ser encontrada em Santa Maria – RS. No começo da década de 80, Dom José Ivo Lorscheiter, Bispo Diocesano da região, iniciou um trabalho de apoio a grupos de agricultores e trabalhadores urbanos, na busca de alternativas econômicas e comunitárias. Seguindo por esse caminho, a Cáritas do Rio Grande do Sul começou a desenvolver Projetos Alternativos Comunitários (PACs), os quais procuravam apoiar pequenas iniciativas associativas, capazes de promover mudanças na vida das pessoas, através da solidariedade. Os PACs, coordenados pela Cáritas Brasileira, pela Cáritas do Rio Grande do Sul e pelas Dioceses que aderiram a este Programa, com o apoio de um grupo de professores da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) e da EMATER, deram início, em 15 de agosto de 1987, em Santa Maria – RS, ao Projeto Esperança e, logo a seguir, a Cooesperança, em 29 de setembro de 1989.

Visando dinamizar essa proposta, Dom José Ivo Lorscheiter, com base na teoria do livro “A Pobreza, Riqueza dos Povos”, do autor africano Tévoèdjeré (2002), deu grande ênfase “À Transformação pela Solidariedade”, que valorizava as pequenas coisas e que tem como fundamento a solidariedade. Esse projeto busca a construção de “Um Outro Mundo Possível”, afirmando e provando na prática que é possível “Reinventar a Economia” e construir oportunidades de trabalho para todos os que acreditam no desenvolvimento participativo, solidário, sustentável e territorial. Sua meta não era atuar como empresa, microempresa ou como uma cooperativa tradicional. Buscava encontrar uma metodologia que fosse interativa e participativa, autogestionada e transformadora, através da qual pudesse ser integrado o campo e a cidade.

Nesse contexto, este estudo busca descrever o Projeto Esperança Cooesperança e, fundamentalmente, mostrar o momento atual no concernente às manifestações econômicas e sociais ocorridas nas condições de vida das pessoas/famílias do meio rural e urbano, vinculadas formalmente a esse Projeto.

Dessa forma, o objetivo deste estudo é identificar as implicações do Projeto nos meios de vida das famílias participantes no que se refere a aspectos vinculados a renda, capacidade de produção e venda direta no Terminal de Comercialização, número de participantes e dependentes por grupo, grau de satisfação em relação ao Projeto, melhoria da qualidade de vida e otimismo em relação ao futuro.

Trata-se de um estudo de caso com informações quali-quantitativas e descritivas obtidos através da aplicação de questionários e entrevistas com os produtores dos empreendimentos solidários associados ao Projeto que comercializam seus produtos no Centro de Referência de Economia Solidária Dom Ivo Lorscheiter, todos os sábados, em uma feira administrada de forma integrada pelos próprios produtores com o objetivo de se aproximar dos consumidores e trocar experiências com todos os envolvidos direto ou indiretamente com o Projeto.

2. Economia Solidária: uma alternativa para gerar trabalho e de renda

A economia solidária é uma alternativa de organização social coletiva da produção para geração de trabalho e renda como uma resposta a exclusão social característica da organização da produção capitalista. Compreende uma diversidade de práticas econômicas e sociais organizadas sob a forma

de cooperativas, associações, clubes de troca, empresas autogestionárias, redes de cooperação, entre outras, que realizam atividades de produção de bens, prestação de serviços, finanças solidárias, trocas, comércio justo e consumo solidário. Nesse sentido, é compreendida como o conjunto de atividades econômicas de produção, distribuição, consumo, poupança e crédito, organizadas sob a forma de autogestão (SINGER, 2003b).

A economia solidária aponta para uma nova lógica de desenvolvimento sustentável com geração de trabalho e distribuição de renda, mediante um crescimento econômico com proteção dos ecossistemas. Seus resultados econômicos, políticos e culturais são compartilhados pelos participantes, sem distinção de gênero, idade e raça. Implica na reversão da lógica capitalista ao se opor à exploração do trabalho e dos recursos naturais, considerando o ser humano na sua integralidade como sujeito e finalidade da atividade econômica. É vista tanto como forma de geração de renda, quanto de outra maneira de estabelecer relações entre pessoas e destas com seu ambiente, no atendimento as suas necessidades em todas as esferas: econômica, social, ambiental e psicológica. (SINGER, 1998).

2.1 O surgimento da Economia Solidária

A história do termo economia solidária existe há quase dois séculos, surge em uma época de intensas lutas sociais e acentuado declínio econômico. Suas raízes e as primeiras experiências de modelos de gestão diferenciado e democrático se encontram no seio da Revolução Industrial, no pensamento cooperativista que se inspira em diferentes correntes do socialismo os chamados utópicos, como Robert Owen, Charles Fourier, Saint Simon e outros. Muitos deles ajudaram a organizar empresas com princípios opostos aos do capitalismo (ARRUDA, 2003, p.232).

No século XX, na Europa, na América e em outros continentes, nasceram novas formas e experiências que propõem a centralidade no trabalho e na autogestão. A emergência da economia solidária se deu como uma reação dos trabalhadores às próprias contradições do capitalismo, ao desemprego, à exploração e à exclusão social (SINGER, 2002).

O início do capitalismo industrial foi marcado por extrema exploração da classe trabalhadora que dedicava longas horas à atividade produtiva, recebia baixíssimos salários e vivia sob condições precárias. Segundo Singer (2002) o nascimento da economia solidária se deu em reação ao espantoso empobrecimento dos artesãos, provocado pela difusão das máquinas e da organização fabril da produção. Essa nova forma de se organizar a produção trouxe a expulsão em massa de camponeses dos domínios senhoriais, que se transformaram no proletariado moderno. Da exploração desmedida vivida no ambiente fabril, estavam incluídas crianças, mulheres e adultos que eram submetidos a jornadas de trabalho cansativas, em condições degradantes, sem a devida remuneração. Nesse contexto de exploração, miséria e, obviamente, desrespeito à condição humana, começaram a surgir vozes de protesto por melhores condições de trabalho e proteção legal dos trabalhadores por parte do estado.

Robert Owen foi uma das vozes que surgiu contra a situação vigente, um rico industrial inglês, que enxergou a possibilidade de adotar outros métodos de trabalho que não fossem tão nocivos e não explorassem tanto os trabalhadores que operavam a sua fábrica. Nesse sentido, pôs em prática um pacote de medidas que limitava o número de horas trabalhadas pelos adultos e proibia o trabalho de crianças nas suas indústrias. Em vez de trabalho, para as crianças, construiu escolas. Embora essas medidas refletissem mais gastos com a folha de pagamento, o tratamento diferenciado e generoso, para a época, resultou em maior produtividade do trabalho, e, conseqüentemente, tornou suas empresas mais lucrativas. Assim, segundo a descrição de Singer (2002), Owen lançou as sementes do cooperativismo moderno no mundo e escreveu um dos primeiros capítulos da história da economia solidária.

A crise gerada pelas mudanças estruturais que fragilizavam o modelo tradicional, abriu espaço para o surgimento e avanço de novas formas de organização do trabalho. No que diz respeito à definição do conceito da Economia Solidária, esta perpassa por acepções variadas, mas, de acordo com Singer

(2003b), todas giram em torno da ideia de solidariedade, em contraste com o individualismo competitivo.

2.2 A Economia Solidária no Brasil

A economia solidária surgiu no Brasil em resposta à crise de 1980, como reação a um contexto de desemprego estrutural, acentuação da concentração de renda e acumulação do capital, consequentemente ampliação das desigualdades sociais, a reestruturação produtiva do capital, a crise do Movimento Sindical e ainda na década de 1990, agravada com a abertura do mercado interno às importações. (SINGER E SOUZA, 2003). Neste processo, foram formadas cooperativas pelos trabalhadores destas indústrias que, na época, obteve grande apoio dos sindicatos.

Desde então, as iniciativas de economia solidária vêm se ampliando consideravelmente no Brasil, especialmente após a realização do primeiro Fórum Social Mundial, em Porto Alegre, e da criação da Secretaria Nacional de Economia Solidária, do Ministério do Trabalho e Emprego, em 2003, o que vem atraindo a atenção de pesquisadores de várias áreas de conhecimento. Desde meados da década de 90, incubadoras universitárias de empreendimentos solidários têm surgido no Brasil como forma de promover a produção e também o acesso ao conhecimento por parte da população mais excluída, fomentando a economia solidária como forma, tanto de geração de renda, quanto de outra maneira de estabelecer relações entre pessoas e destas com seu ambiente, no atendimento às suas necessidades, em todas as esferas: econômica, social, ambiental e psicológica. (SINGER, 2003b).

Conforme as informações do Atlas da Economia Solidária no Brasil, realizado pelo Ministério do Trabalho e Emprego, MTE (2005), a maior parte dos empreendimentos está organizada sob a forma de associação (54%), seguida dos Grupos Informais (33%) e Organizações Cooperativas (11%) e outras formas de organização (2%). Esta distribuição é diferenciada de acordo com as regiões. Nas regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste, predomina o perfil nacional, diferentemente das regiões Sul e Sudeste onde há uma menor participação das associações e maior participação dos grupos informais. Os três principais motivos para a criação dos Empreendimentos Econômicos Solidários (EES) são: alternativa ao desemprego (45%), complemento da renda dos sócios (44%) e obtenção de maiores ganhos (41%). Dois outros motivos têm destaque: possibilidade da gestão coletiva da atividade (31%) e condição para acesso a crédito (29%). Essa situação modifica-se de acordo com as várias regiões. O motivo “alternativa ao desemprego” é o mais citado nas regiões Sudeste (58%) e na região Nordeste (47%). Por sua vez, na região Sul o motivo mais citado é a possibilidade de “obter maiores ganhos” (48%) e “fonte complementar de renda” (45%). Nas regiões Norte e Centro-Oeste, o principal motivo citado é o “complemento de renda” (46% e 53% respectivamente).

Referente à área de atuação, metade (50%) dos EES atua exclusivamente na área rural, 33% atuam exclusivamente na área urbana e 17% têm atuação tanto na área rural como na área urbana. Na região Sul, não há grandes disparidades, mas a maior concentração está na área urbana, com 40%, seguido da atuação na área rural (37%), e 23% tem atuação na área rural e urbana. As atividades desenvolvidas pelos EES resultam numa extensa variedade e expressiva quantidade de produtos e serviços. Sua distribuição geográfica pelos municípios e regiões é bastante diversa, sendo que algumas atividades têm maior concentração territorial e outras, mais dispersas. Para facilitar a análise, foram agrupados por tipo de atividades. Os produtos mais citados pelos EES são relativos às atividades da agropecuária, extrativista e pesca (42%), alimentos e bebidas (18,3%) e diversos produtos artesanais (13,9%) (MTE, 2005).

No Brasil, a economia solidária só conseguiu se expandir a partir de instituições e entidades que apoiavam iniciativas associativas comunitárias e pela constituição e articulação de cooperativas populares, redes de produção e comercialização, feiras de cooperativismo e economia solidária. Atualmente, a economia solidária tem se articulado em vários fóruns locais e regionais, resultando na criação do Fórum Brasileiro de Economia Solidária. Hoje, além do Fórum Brasileiro, existem 27 fóruns estaduais, com milhares de participantes (empreendimentos, entidades de apoio e rede de gestores públicos de economia solidária) em todo o território brasileiro. Foram fortalecidas ligas e

uniões de empreendimentos econômicos solidários e foram criadas novas organizações de abrangência nacional (SANTOS, 2013).

A economia solidária também vem recebendo, nos últimos anos, crescente apoio de governos municipais e estaduais. O número de programas de economia solidária tem aumentado, com destaque para os bancos do povo, empreendedorismo popular solidário, capacitação, centros populares de comercialização etc. Fruto do intercâmbio dessas iniciativas, existe hoje um movimento de articulação dos gestores públicos para promover troca de experiências e o fortalecimento das políticas públicas de economia solidária (SINGER, 2003a).

3. O projeto Esperança Cooesperança de Santa Maria – RS

O surgimento do Projeto Esperança Cooesperança e sua trajetória de Economia Solidária teve como ponto de partida o estudo do Livro: “A Pobreza, Riqueza dos povos” do autor Africano Albert Tévoédjèrè. Idealizado por Dom José Ivo Lorscheiter, Bispo Diocesano de Santa Maria, com base no estudo do livro de Tévoédjèrè, enfatizou que se empreendesse “A transformação pela solidariedade”, que valoriza as pequenas coisas e que tem como fundamento a solidariedade. Também foram fundamentais para a criação do Projeto, a participação de um grupo de professores da UFSM, a EMATER, lideranças da Diocese de Santa Maria e representantes das Congregações Religiosas, especialmente a coordenadora do projeto Irmã Lourdes Dill.

Em seu livro, Tévoédjèrè (2002) explora aspectos relacionados a um projeto de sociedade realmente humana, com a visão de uma sociedade alternativa, na qual o espírito de solidariedade e o espírito de iniciativa são capazes de fazer florescer conjuntamente a comunidade e permitir a união dos pobres em função de um enriquecimento coletivo. O autor, também, enfatiza o potencial de mudança social que a população pobre pode ter a partir de práticas de ajuda mútua, viabilizadoras de uma reformulação das relações econômicas lastreadas na solidariedade, ao tempo que enfatiza, já naquela oportunidade, a busca do equilíbrio ambiental via produção ecologicamente sustentável.

O Projeto Esperança foi criado em 15 de agosto de 1987, agregando-se a ele o Cooesperança em 29 de setembro de 1989, com o objetivo de viabilizar a comercialização direta daquilo que era produzido pelos empreendimentos solidários no campo e na cidade. A história do projeto está relacionada à inclusão social de um grupo de pessoas que está fora do processo produtivo e inclui vários setores, dentre eles pode-se destacar: o social, o econômico, o ecológico e ambiental, o político, o democrático, o cultural e o autogestionário.

A missão do Projeto consiste em: promover, incentivar, desencadear e construir o desenvolvimento urbano, rural e regional sustentável, com base nos princípios da mística cristã, solidariedade, cooperativismo alternativo, autogestão, organização; luta pela distribuição justa da terra e dos frutos da terra; economia solidária; defesa do meio ambiente, agroecologia, fortalecimento de alternativas à cultura do fumo, colocando a vida em primeiro lugar, com igual participação entre homens e mulheres; fortalecer a agricultura familiar, a comercialização direta, o consumo justo mediante processos educativos, participativos e transformadores; o trabalho de parcerias e políticas, com incentivo à melhoria da qualidade de vida; geração de trabalho e renda, na construção de uma sociedade socialmente mais justa, economicamente viável, ambientalmente sadia, organizada cooperativa, politicamente democrática e animando e fortalecendo a cultura da solidariedade, e a valorização do trabalho acima do capital, formando novos sujeitos para o pleno exercício da cidadania (ARQUIDIOCESE DE SANTA MARIA, 2012).

O Projeto busca construir o associativismo, o trabalho, a solidariedade, a cidadania, um novo modelo de cooperativismo autogestionário, a economia solidária e a inclusão, através de alternativas concretas de radicalização da democracia, do desenvolvimento humano, solidário e sustentável e a “reinvenção da economia”, onde o trabalho é mais importante que o capital. Sua proposta consiste em organizar as pessoas, no meio urbano e rural, através das Associações, Cooperativas Autogestionárias, Economia Solidária, Agricultura Familiar, Catadores, Artesãos, Quilombolas, Indígenas, Agricultores Familiares com produção Ecológica e o Comércio Justo, Consumo Ético e

Solidário, criando alternativas de trabalho e renda. Atualmente o projeto conta com 250 grupos de empreendimentos solidários, beneficiando aproximadamente 5 mil famílias.

Um dos eixos de destaque do Projeto consiste na agricultura familiar agroecológica, que trabalha junto aos agricultores familiares associados formas alternativas de produção, enfatizando técnicas de plantio e manejo sustentáveis. Produzir produtos orgânicos e de boa qualidade é um dos principais objetivos deste eixo da cooperativa, onde os grupos associados são os responsáveis por todo o processo de produção, contando sempre com o auxílio do projeto, que atua na parte da formação agroecológica, em parceria com outras entidades.

É necessário também articular formas de levar os produtos até o consumidor e garantir a permanência dos grupos de produtores do Projeto no mercado, uma vez que estão sujeitos à concorrência com os produtos das empresas organizadas no processo tradicional de produção capitalista.

Neste contexto as feiras de economia solidária são uma boa alternativa tanto para os produtores de agricultura familiar como também para os consumidores que podem ter acesso aos produtos de boa qualidade e procedência. Estas feiras proporcionam a interação direta entre produtor e comprador, que permite uma melhor elucidação de como o produto se desenvolveu ao longo de todo o plantio, quais foram as formas de cultivo, qual foi o tempo de maturação, entre outras questões relacionadas à forma de manejo e técnicas de produção. Conduzem, dessa maneira, o conhecimento de seus produtos o mais próximo possível do seu público, fortalecendo as redes de cooperação e incentivo à autogestão e à geração de renda. Em consequência disso, também é possível conhecer quais são as preferências dos consumidores, para que os produtores possam, dessa forma, se ajustar às novas demandas, minimizando, assim, os desperdícios, visto que os empreendimentos rurais estão sujeitos à dependência dos recursos naturais, à sazonalidade do mercado e das safras, perecibilidade dos produtos, ciclo biológico de vegetais e animais, tempo de maturação dos produtos, entre outros.

Além dos hortifrutigranjeiros ecológicos, nestas feiras também são comercializados produtos dos empreendimentos solidários associados ao Projeto como: produtos coloniais, caseiros, confecção, serigrafia, artesanato local, indígena e em material reciclado. Os pontos de venda são administrados de forma integrada pelos próprios empreendimentos solidários organizados e associados.

Dentre os espaços fixos de comercialização direta dos grupos, nos municípios da região, e o maior e mais importante neste eixo do Projeto é o Terminal de Comercialização Direta, conhecido também como Centro de Referência de Economia Solidária Dom Ivo Lorscheiter, onde 52 grupos de produtores que utilizam mão de obra própria ou familiar nas atividades econômicas do seu empreendimento comercializam e trocam de experiências todos os sábados, no Feirão Colonial. Estes grupos constituem a população de análise desta pesquisa.

3.1 Composição dos grupos, vendas e produção

As informações apresentadas a seguir foram coletadas diretamente com os grupos de produtores por meio de um questionário. Do total dos 52 grupos, foram aplicados 45 questionários. Os grupos que compõem a amostra comercializam produtos oriundos da agricultura familiar, produtos alimentícios e artesanato, dentre eles, o artesanato da cultura local e indígena.

A

Tabela 3 mostra que a maior parte dos grupos associados ao Projeto Esperança que comercializam seus produtos no Centro de Referência de Economia Solidária Dom Ivo Lorscheiter possui de 1 a 5 integrantes ligados diretamente a atividade de produção, representando um percentual de 53,3% sobre o total de grupos. Ao consideramos também os dependentes, filhos ou pessoas que residem no domicílio dos produtores, 46,7% da amostra tem entre 6 e 10 pessoas. Vale destacar também que 4 grupos tem mais de 20 dependentes, isso representa que o projeto alcança uma grande quantidade de pessoas e famílias direta ou indiretamente envolvidas.

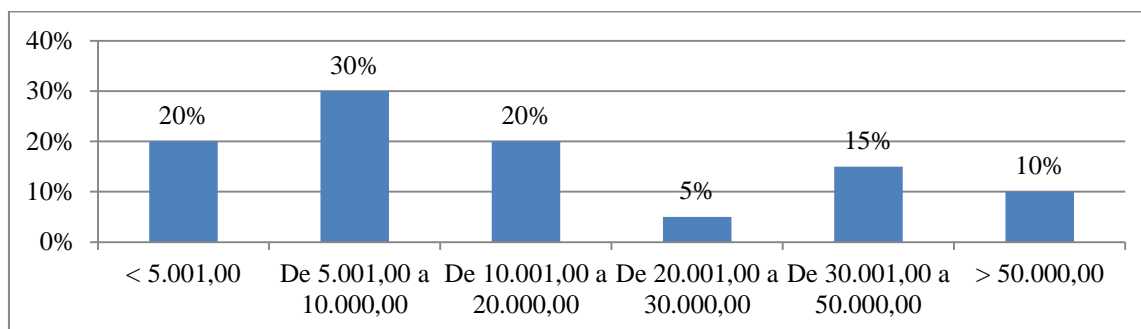
Tabela 3 – Composição dos grupos de produção

	Integrantes	%	Integrantes + dependentes	%
1 a 5	24	53,3%	7	15,6%
6 a 10	16	35,6%	21	46,7%
11 a 15	2	4,4%	11	24,4%
16 a 20	2	4,4%	2	4,4%
> 20	1	2,2%	4	8,9%
Total	45	100%	45	100%

Fonte: dados coletados através de questionários aplicados em 2015

Na Figura 5 mostra o valor monetário total (R\$) obtido com as vendas da produção no ano de 2014 e observamos que 50% dos grupos obtiveram uma renda superior a R\$ 10.000,00.

Figura 5 – Valor monetário total anual obtido com as vendas da produção, R\$/2014



Fonte: dados coletados através de questionários aplicados em 2015

Na Tabela 4, observa-se que 11 grupos, 24% do total da amostra, comercializam mais de 60% do total da produção semanal no Terminal e 15 grupos, 33%, destinam menos de 20% da produção para esta finalidade. Portanto, a maior parte da produção é, ou comercializada por outros canais de venda, ou estocada ou consumida pela própria família.

Tabela 4 - Capacidade da produção vendida no terminal

	Grupos	%
<21%	15	33%
de 21% a 40%	9	20%
de 41% a 60%	10	22%
de 61% a 80%	6	13%
>81%	5	11%
Total	45	100%

Fonte: dados coletados através de questionários aplicados em 2015

Na Tabela 5 é possível observar quais são os outros canais de venda, destacando-se a opção que se refere a outras feiras e eventos, com um percentual de 42%. Com isso pode-se perceber que 76% dos grupos possuem outros canais de venda, não dependendo somente da feira no Terminal de

Comercialização do projeto Esperança, que ocorre uma vez na semana. Os 24% dos grupos restantes vendem exclusivamente no terminal de Comercialização.

Tabela 5 – Outros canais de vendas da produção dos grupos

	Grupos	%
Não	11	24%
Sim, supermercados, bares e mercearias	10	22%
Sim, direto nos domicílios	2	4%
Sim, em outras feiras e eventos	19	42%
Sim, direto na propriedade	3	7%
Total	45	100%

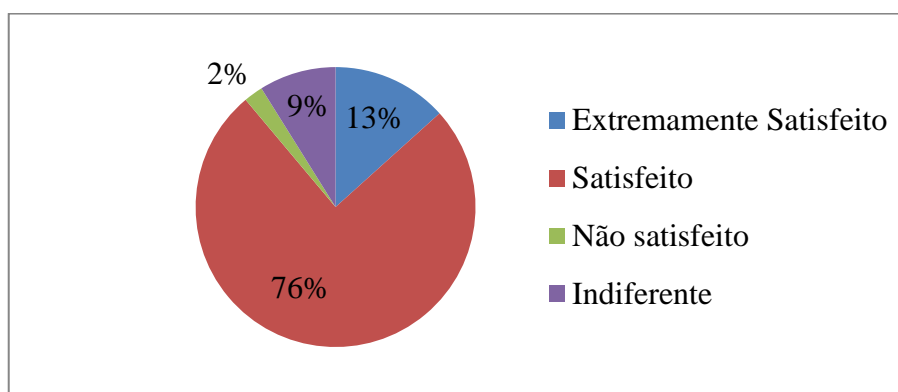
Fonte: dados coletados através de questionários aplicados em 2015

3.2 A importância do projeto: a visão dos grupos

Além de gerar de trabalho e renda, a economia solidária busca se difundir com uma força cada vez maior de inclusão social, resgate da dignidade humana, do auto-respeito e da cidadania. Singer (2003a) destaca que esta força já justifica todo esforço investido na economia solidária.

Buscamos identificar a presença desta força através de três perguntas relacionadas à auto percepção dos grupos quanto à importância do Projeto Esperança e Coesperança na vida de suas famílias. A primeira pergunta refere-se ao grau de satisfação em participar do projeto. Os resultados da Figura 6 mostram que dos 45 grupos entrevistados, 89% dos associados estão satisfeitos em estar participando do projeto (13% extremamente satisfeitos e 76% satisfeitos). Apenas um grupo considerou-se como insatisfeito (2%) e os demais se consideraram indiferentes (13%).

Figura 6 - Grau de satisfação dos grupos em participar do projeto



Fonte: dados coletados através de questionários aplicados em 2015

As outras duas perguntas referem-se à reflexão das condições econômicas e sociais da própria vida em relação ao passado, antes de ingressar no Projeto, e a expectativa com relação ao futuro. Os resultados da

Tabela 6 mostram que 39 grupos, 87%, consideram que as condições de vida da família melhoraram após a participação no Projeto. Além disso, 82% dos grupos se sentem otimistas em relação ao futuro.

Diante desta perspectiva positiva manifestada pelos grupos associados, observa-se que a economia solidária desenvolvida no Projeto Esperança/Coesperança é capaz de gerar algo além do trabalho e

renda, proporcionando otimismo e satisfação oriunda do trabalho social organizado. Estes resultados são os alicerces para a construção da dignidade advinda da valorização do trabalho coletivo, da cidadania e inclusão social, produzindo em cooperação e de maneira sustentável.

Tabela 6 – Percepção dos grupos quanto

	Melhora nas condições de vida em relação ao passado	%	Otimismo em relação ao futuro	%
Sim	39	87%	37	82%
Não	1	2%	4	9%
Indiferente	5	11%	4	9%
Total	45	100%	45	100%

Fonte: dados coletados através de questionários aplicados em 2015

4. Conclusão

Neste estudo, buscamos descrever a experiência de Economia Solidária desenvolvida através do Projeto Esperança/Coesperança, realizado em Santa Maria – RS e analisar sua contribuição para a renda, produção, grau de satisfação, qualidade de vida e otimismo em relação ao futuro dos participantes organizados nos grupos de produção, que realizam as vendas na Feira de Economia Solidária.

A Feira ocorre todos os sábados no Centro de Referência de Economia Solidária Dom Ivo Lorscheiter, com o objetivo de promover a interação direta entre produtor e comprador, facilitando o acesso aos produtos orgânicos de qualidade produzidos por meio da agricultura familiar dos grupos vinculados e orientados pelo Projeto e também aos demais produtos coloniais, de artesanato local, em material reciclado e indígena. A Feira é administrada de forma integrada pelos 52 grupos de empreendimentos solidários associados. Deste total, 45 grupos foram entrevistados através de questionários.

As análises dos resultados da pesquisa mostraram que a Economia Solidária, além de representar uma alternativa de trabalho e renda, é, ao mesmo tempo, uma forma de inclusão daqueles que foram excluídos do mercado de trabalho formal. Observamos que 50% dos grupos obtiveram mais de R\$ 10.000,00 com as vendas em 2014 e que a maioria não depende apenas da Feira para comercializar os produtos, uma vez que, para a maioria, aproximadamente 20% da produção é destinada para as vendas no Terminal da Economia Solidária.

Ao longo desses 28 anos de história e trabalho em prol de formas de produção sustentáveis, autogestionárias e solidárias, o Projeto Esperança Coesperança contribuiu para a melhoria na qualidade de vida da maior parte dos participantes do projeto. Os impactos positivos que a Economia Solidária proporcionou na vida das famílias associadas podem ser percebidos pelo grau de satisfação em relação ao projeto e pelo otimismo da maioria dos grupos.

Referências bibliográficas

ARQUIDIOCESE DE SANTA MARIA. **Projeto Esperança/Coesperança: uma experiência aprendente e ensinante.** 25 anos construindo cooperação, economia solidária e cidadania. Santa Maria: Editora Pallotti, 2012.

ARRUDA, M. **Tornar Real o Possível.** A Formação do Ser humano integral: Economia Solidária, desenvolvimento e o futuro do trabalho. Petrópolis, RJ: Vozes, 2003.

MTE, (2005). Atlas da Economia Solidária no Brasil 2005. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, SENAES, 2005. 60 p.: il Disponível em: <http://portal.mte.gov.br/ecosolidaria/atlas-da-economia-solidaria-no-brasil.htm>. Acesso em: 04 mar. 2015.

CATTANI, A.D. (org), **A Outra Economia**. Porto Alegre: Veraz Editores, 2003.

FÓRUM BRASILEIRO DE ECONOMIA SOLIDÁRIA. **V Plenária Nacional de Economia Solidária: bem viver, cooperação e autogestão para um desenvolvimento justo e sustentável**. Relatório Final. Santa Maria: Editora Pallotti, 2013.

_____. **IV Plenária Nacional de Economia Solidária**. Relatório final. Junho de 2006.

GAIGER, L. I. **Sentido e possibilidades da Economia Solidária hoje**. In: Kraychete, G. et al. (org.) *Economia dos Setores Populares: Entre a Realidade e a Utopia*. Petrópolis, RJ: Vozes; Rio de Janeiro: Capina; Salvador: CESE: UCSal, 2000.

OLIVEIRA, M. C. dos S. B. de; ZANIN, M. **Economia Solidária: uma temática em evolução nas dissertações e teses brasileiras**. Revista Brasileira de Ciência, Tecnologia e Sociedade, 2011.

SANTOS, V. C. Economia Solidária no Brasil: o ideal e a realidade. **Cadernos de Ciências Sociais Aplicadas**. Vitória da Conquista - BA n. 15 p. 129-153, 2013.

SARRIA ICAZA, A. M.; FREITAS, M. R. de (org.). **O Projeto Esperança/Coesperança e a construção da economia solidária no Brasil: relato de uma experiência**. Cáritas Brasileiras. Porto Alegre: Editora Pallotti, 2006.

SINGER, P. **Globalização e Desemprego: diagnósticos e alternativas**. São Paulo: Contexto, 1998

_____, P. **A recente ressurreição da economia solidária no Brasil**. SANTOS, B. S. (org.) *Produzir para viver: os caminhos da produção não capitalista*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002.

_____, P. **Economia solidária: possibilidades e desafios**. *Revista Proposta: trabalho e desenvolvimento humano*. ano 30, n. 88-89, p.15-23, mar./ago., 2003a.

_____, P. **Economia solidária: um modo de produção e distribuição**. In: SINGER, P.; SOUZA, A. R. (Org.) **A economia solidária no Brasil: a autogestão como resposta ao desemprego**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2003b.

SINGER, P.; SOUZA, A. R. (Org.) **A economia solidária no Brasil: a autogestão como resposta ao desemprego**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2003.

SOUZA, A. Ricardo. Et al. **Uma outra economia e possível: Paul Singer e a economia solidária / São Paulo, SP : Contexto, 2003. 320 p.**

TÉVOÉDJRÈ, A. **A pobreza, riqueza dos povos: a transformação pela solidariedade**. São Paulo: Editora Vozes, 2002.

USO DE TRADICIONES CULTURALES ALIMENTARIAS PARA LA PROMOCIÓN DE PRODUCTOS CON MARCAS DE CALIDAD CERTIFICADA¹

USE OF FOOD CULTURAL TRADITIONS USED FOR THE PROMOTION OF PRODUCTS WITH CERTIFIED QUALITY MARKS

Santiago Amaya Corchuelo

Profesor Área de Antropología, Dpto Economía General, Universidad de Cádiz (UCA), santiago.amaya@uca.es

José Marcos Froehlich

Profesor del Dpto. e Programa de Posgrado en Extensión Rural, Universidade Federal de Santa Maria (UFSM),
jmarcos.froehlich@gmail.com

Encarnación Aguilar Criado

Catedrática del Dpto. Antropología Social, Facultad de Geografía e Historia, Universidad de Sevilla, eaguil@us.es

Mario Fernández Zarza

Doctorando del Dpto. Antropología Social, Facultad de Geografía e Historia, Universidad de Sevilla, mfarza@us.es

RESUMEN

Las marcas de calidad certificadas utilizan estrategias basadas en valores patrimoniales de territorios concretos para reafirmar su distintividad en mercados globales. En este trabajo analizamos dos casos concretos de estos procesos sociales pertenecientes a marcos geopolíticos tan dispares como España y Brasil: las marcas certificadoras de la carne de la Pampa Brasileña y el jamón ibérico español. Mediante metodología cualitativa y cuantitativa, dos equipos de científicos brasileños y españoles han investigado distintas marcas de calidad alimentaria estos últimos años. Nuestro análisis demuestra el uso de medios sutiles a través de los que la distinción de dos productos altamente significativos e identitarios de sus estados, se lleva a cabo dentro del contexto de consumo de "alimentos alternativos".

Palabras clave: indicaciones geográficas, valores culturales, jamón ibérico, carne, pampa

ABSTRACT

Certified quality brands use strategies based on heritage values specific territories reaffirming its distinctiveness in global markets. In this paper we analyze two specific cases about these social processes belonging to geopolitical frameworks as diverse as Spain and Brazil: Certification's Marks meat Pampa Brazilian and Spanish Iberian ham. Using qualitative and quantitative methodology, two teams of Brazilian and Spanish scientists have investigated various brands of food quality in recent years. Our analysis demonstrates the use of subtle means by which the distinction of two products highly significant identity of their state is carried out within the context of consumption of "alternative foods."

Keywords: geographical indications, cultural values, Iberian ham, meat, pampa.

¹ Esta investigación es el resultado del proyecto proyecto I+D (CSO2013-42468-P) del Ministerio de Economía y Competitividad "Las marcas de calidad en el mundo rural: nuevos retos para productores y consumidores.", así como del proyecto hispanobrasileño denominado "Las Indicaciones Geográficas como estrategia de desarrollo territorial: la experiencia española y brasileña".

Introducción

El objetivo de este texto es analizar de qué modo las marcas de calidad certificada utilizan valores patrimoniales, correspondientes a culturas de territorios concretos, como forma de reafirmar su distintividad en mercados globales. Para ello nos centraremos en el manejo, resignificación y/o recreación de referentes culturales considerados tradicionales en dos casos concretos. Nuestro marco teórico presenta este fenómeno ligado a de la *Nueva Ruralidad*, analizando dos contextos sociológicos dispares como el europeo y el de América Latina, y a partir del estudio de dos casos empíricos: las DOP de jamón ibérico en España y la IP de la Carne Pampa Gaucho de Campaña Meridional en Brasil (IPPGCM).

Los datos que utilizamos son el resultado de varios proyectos de investigación (sobre las producciones de calidad diferenciada ligadas al mundo rural, en el que trabajamos juntos dos equipos de científicos, uno brasileño y otro español, centrándonos en distintas marcas de calidad alimentaria en uno y otro lado¹. La metodología utilizada ha sido cualitativa y cuantitativa, basándose en un enfoque etnográfico, recurriendo a técnicas como entrevistas abiertas y semidirigidas con distintos actores implicados en las experiencias de las IGs analizadas. Este texto aborda, de forma comparativa, sólo dos de los productos estudiados. Para ello, en el caso español se implementaron 53 entrevistas, mientras que en el brasileño fueron 41. Los agentes objeto de las entrevistas fueron en ambos casos los ganaderos, los industriales o transformadores, los miembros de los consejos reguladores de las dos IG's y algunos agentes de suma importancia en los procesos de creación de los sellos de calidad o en la dinámica socioeconómica de los territorios objeto de estudio.² Los datos cualitativos obtenidos fueron complementados por otros procedentes de fuentes secundarias y, entre otras cuestiones, la revisión textual de documentos y bibliografía nos permitió indagar sobre la base cultural en la que se asientan los procesos de la distinción de alimentos en cada caso empírico. El posterior análisis de datos está enfocado desde una perspectiva diacrónica y sincrónica, pues el trabajo de campo se lleva a cabo en varias fases.

El valor añadido de los sellos de calidad alimentaria en el contexto de la nueva ruralidad

El contexto sociológico que explica la especialización productiva de los espacios rurales viene asociado al concepto de *Nueva Ruralidad*, entendiendo como tal un proceso iniciado a finales de los años 80 de la pasada centuria, y vinculada a las nuevas funciones de estos espacios en las sociedades postindustriales (Marsden et al, 1993; Aguilar, 2015). En esencia supone un proceso de transformación de la sociedad rural, desde su especialización agraria hacia una economía muy diversificada, vinculado con una población crecientemente móvil y conectada con grandes procesos globales (Oliva, 2010).

Se perfilan así los nuevos significados de estos territorios, hacia la diversificación de sus bases económicas, dando paso a sectores enteramente nuevos, basados en los nuevos valores de la historia, la naturaleza y la calidad que aparecen ahora indisolublemente unidos a estos espacios rurales. Estas nuevas funciones, muy al gusto de las nuevas inquietudes de las sociedades postindustriales, darán como consecuencia el surgimiento de nuevas actividades como el turismo cultural o la agroindustria de calidad. Será precisamente esta nueva funcionalidad de lo rural, esta redefinición dentro de la sociedad global, la que ha convertido estas áreas en objeto de las nuevas iniciativas económicas, sustentadas desde los nuevos protagonistas del desarrollo rural y configuradas en el centro de las aspiraciones sociales de una clase media, cada vez más receptiva a los mensajes simbólicos asociados a la ruralidad (Aguilar, 2014).

Si, como decimos, la definición de los espacios rurales ha dejado de construirse sobre la clásica

¹ “La producción de calidad: nuevas estrategias rurales para nuevos consumidores” Ministerio de Educación y Ciencia. I+D (CSO2010-22074-C03-01) y “Las indicaciones geográficas como estrategia de desarrollo territorial: La experiencia española y brasileña”. Programa Hispano-Brasileño de Cooperación Interuniversitaria. Ministerio de Ciencia e Innovación y CAPES (PHB2008-0043-PC).

² Somos conscientes que para un análisis global de estos fenómenos sobre marcas de calidad alimentaria, se debe incluir la indagación sobre todos los miembros de la cadena alimentaria. En nuestro caso, el trabajo de campo a fondo con los consumidores está siendo realizado actualmente.

diferenciación con lo urbano, de lo que deberíamos hablar es más de *distinción*, estrechamente vinculada con los intereses de las nuevas clases medias (Bourdieu, 1998). Nos situamos así, frente a un nuevo escenario rural, donde la antigua variable ecológica sigue siendo funcional como criterio espacial, ya que es un hábitat que, en parte, fue construido a partir de su especialización agraria original. Una actividad que, sin ser hoy la fundamental, ha delimitado sus características distintivas, generado unos paisajes específicos y una biodiversidad natural y cultural que conforman (Amaya, 2010).

Los sellos de calidad alimentaria y su constante aumento constituyen fenómenos ligados tanto a las nuevas funciones de los espacios rurales, como a recientes demandas de los consumidores de las sociedades post-industriales (Amaya y Aguilar, 2012; Lozano y Aguilar, 2012; Sacco et al., 2013). Este tipo de etiquetas distintivas surgieron en determinados países europeos (particularmente en Francia e Italia) como fórmula para garantizar la autenticidad de algunos productos.

Las IGs se autopresentan como marcas de calidad que tienen un carácter intrínsecamente distintivo y transmiten un mensaje a los consumidores que buscan una alternativa a los productos agroalimentarios industrializados y homogéneos. Los principales mercados para productos con IGs (los de la Unión Europea y Estados Unidos) aprecian los valores añadidos de estos productos apoyándose en una serie de variables (Paddock, 2015) como un signo geográfico, su origen y el territorio de pertenencia (física o material y simbólicamente).

En cuanto al hecho del origen de un producto, este resulta un término general que se aplica a cualquier alimento: a) conocido implícitamente por el consumidor debido a una antigua asociación del producto a su lugar de origen, o b) cuya etiqueta lo identifique explícitamente con una IG¹. Las IGs acentúan, junto al origen, la geografía de pertenencia del alimento o *terroir*. Se trata de un espacio geográfico delimitado donde una comunidad ha creado a lo largo de la historia unas prácticas y conocimientos intelectuales colectivos o tácitos sobre métodos de producción basados en un sistema de interacciones entre un medio y un conjunto de factores humanos. En este proceso las trayectorias socio-técnicas aplicadas revelan la originalidad, confieren un carácter propio y pueden crear una reputación de un producto originario de dicho *terroir*.

Lo que nos parece más relevante es que en cada IG sus particulares características geográficas y culturales, atributos que pueden traducirse en una diferenciación, constituyen la base de su valor añadido. La IG transmite a los consumidores un conjunto de cualidades o atributos construidos en torno al origen/territorio/cultura de cada alimento. Y en gran medida el valor añadido de estos productos está íntimamente relacionado con la percepción de los consumidores en torno a dichos valores. Así, el concepto de valor añadido de productos agroalimentarios, su significado, modos de medirlo y los mecanismos para activarlo, constituyen no sólo apasionantes elementos de análisis, sino variables inherentes a los procesos de singularización de los alimentos de calidad y a la percepción que de ellos tenemos los consumidores.

Según Riveros y Heinrichs (2014:27) hay que considerar que el concepto valor sobre producciones agroalimentarias es fundamentalmente dinámico. De ese modo, por más utilizados, conocidos y aceptados que sean los diversos aspectos conceptuales relacionados con valor añadido, éstos se encuentran en un proceso continuo de adaptación y modificación. Además las definiciones al respecto pueden cubrir desde lo meramente contable hasta lo filosófico. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (2004) aporta una definición que, a pesar de su imprecisión conceptual en lo referido al cálculo del valor añadido, rescata otros dos factores relevantes como la calidad del producto y la percepción y disposición de compra del consumidor: “el valor añadido proviene de la diferencia entre lo que cuesta poner un producto de determinadas características en el mercado y lo que el cliente está dispuesto a pagar por él, o lo que éste percibe como valor”. Por tanto, en el cálculo del valor añadido de un producto o servicio, no es suficiente conocer solamente los costes de su producción, sino también se debe saber qué atributos aprecian los consumidores en dicho producto y cuál es el valor que ellos perciben en él.

¹ Encontrará más información al respecto en el sitio web <http://www.origin-food.org> o en los proyectos de la UE Dolphin y Siner-GI.

En las últimas décadas la valorización de atributos intangibles de los productos cobró una extraordinaria importancia. Son procesos que responden a la creciente demanda de productos diferenciados y de calidad, en los cuáles muchas veces sellos y marcas transmiten y garantizan la existencia de estos atributos. Dichos procesos generan también nuevas apreciaciones del concepto de valor añadido. Autores como Born and Bachmann lo expresan de forma muy gráfica. En su artículo *Adding value to farm products - an overview* (2006) señalan que "Hoy, más que nunca, agregar valor significa *vender la parrillada, no el filete*, donde "parrillada" hace referencia a "información, educación, entretenimiento, imagen, y otros atributos intangibles". Realmente como consumidores de productos certificados parece que, por seguir con el simil, elegimos comprar el "filete" debido al valor que le añade "la parrillada".

La IPPGCM de Brasil y sus referentes culturales

En la zona meridional del estado brasileño de Río Grande do Sul existe una vocación ganadera histórica, base referencial y capital cultural de la actual IPPGCM, surgida en 2006. El territorio delimitado (compuesto por 11 municipios) es una zona fronteriza con Uruguay, de 12.935 kilómetros cuadrados de extensión con una topografía suavemente ondulada (Froehlich y Dullius, 2012). Como precisaran Bilenca y Miñarro (2004) los pastizales del Río de la Plata cubren más de 750.000 km² y abarcan dos grandes ecorregiones: las Pampas en Argentina y las Sabanas de Uruguay, más, parte del estado de Río Grande do Sul en Brasil. Este sería el dibujo que existe en la memoria colectiva popular sobre el término *Pampa*, una enorme extensión donde predominan los pastos y el terreno llano, perteneciente fundamentalmente a Argentina. Sin embargo, este poder evocador e identitario se lo ha apropiado el sur de Brasil y concretamente APROPAMPA¹, que mediante la IP puede hacer uso legal de un sello donde se combinan y se vinculan términos como *Pampa, carne de vacuno y pastos naturales*. La IPPGCM es actualmente la única que puede certificar con el nombre Pampa, usado como marca alimentaria.

Los elementos cualitativos más destacados sobre los que se construye el valor añadido de esta IP son:

- Entre los valores históricos destaca la colonización del país y la gestión jesuítica del siglo XVII en esta zona que aportó un tipo de explotación ganadera extensiva, donde se ha dado desde finales del siglo XVII y cronológicamente, lo que se llaman los tres ciclos de la producción ganadera: el del cuero, el ciclo del charque (carne seca salada) y el ciclo de la carne fresca de calidad que llega hasta nuestros días. La base de todo ello se encuentra en las grandes extensiones y propiedades con una enorme riqueza de pastos autóctonos, así como en la producción de carnes de vacuno de gran reputación (Froehlich y Dullius, 2012). El término Pampa es de origen indígena y denomina una "región plana" hoy presente en Argentina, sur del Brasil y Uruguay (Pires y Silva, 2007).
- Entre los valores ambientales y geográficos está la característica vegetación perteneciente al tipo de suelo altamente productivo de gramíneas y pastos naturales de la Pampa, *terroir* que alberga una enorme biodiversidad y una gran cantidad de pastos especialmente aptos para el ganado vacuno.
- A las ideas anteriores hay que asociar valores simbólicos como la imagen del ganadero gaucho, de algún modo continuador de la tradición ganadera extensiva en grandes espacios abiertos, enormes llanuras. Pero el gaucho se concibe como mucho más que eso, es un estereotipo, una forma de ser y vivir acorde al medio:

"El gaucho es un hombre-jinete de la pradera, no responde a un tipo étnico único, fruto del mestizaje de la región rioplatense... El vocablo gaucho proviene de la expresión quechua "huachu", que quiere decir huérfano o vagabundo... La campaña [su territorio] es para el colono la libertad, la abundancia, y la aventura mientras la ciudad es la monotonía, la sujeción y la necesidad...esta comarca engendra hábitos viriles, rudos y sobrios. Hay que domar caballos cerriles, hay que perseguir y voltear la res a bola o a

¹ ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CARNE DO PAMPA GAÚCHO DA CAMPANHA MERIDIONAL

lazo, hay que adiestrarse en el manejo del cuchillo, hay que aguzar los sentidos y hacerse baqueano, hay que burlar y pelear a la policía. La ganadería hace al habitante de campo, nativo o colono, fuerte, osado, ágil y púgil. La libertad y la abundancia le hacen altivo, hospitalario y leal...Del conquistador recibe el caballo y la guitarra; del indio, el poncho, la vincha, el mate y las boleadoras.”¹

- El saber hacer propio de los ganaderos, con un sistema de conocimientos especializados transmitidos generacionalmente y aplicados en la gestión que concluye con la “terminación del ganado”, o proceso de engorde de los animales basándose en pastos naturales antes de su sacrificio.
- Su bandera ideológica, el discurso que los ganaderos de APROPAMPA repiten en cuanto tienen ocasión, es que son *productores conservacionistas*. Con ello explicitan que nadie mejor que ellos para, con sus prácticas ganaderas, conservar un medio ecológico y los valores medioambientales de la Pampa².

Ahora bien, expuestos los referentes sobre los que se construye el valor añadido de la distintividad de la IPPGCM, podemos afirmar que los términos *Pampa* y *Gaúcho* son términos compartidos socialmente en el territorio al que pertenecen (Champredonde y Casabianca, 2002). Durante nuestras visitas de campo a las explotaciones ganaderas de Río Grande do Sul conocimos a las familias de aquellos gauchos en los que se basa el estereotipo que describimos, aquella visión romántica y bucólica. Podemos afirmar que son explotaciones tecnificadas, capitalizadas y manejadas acorde a modernos sistemas de producción. Son los herederos de los gaúcho, pero además de sus conocimientos, saber hacer y la ropa característica gaúcha, poco más encontramos de aquella imagen que reproduce la publicidad de la IPPGCM, en la que sustenta gran parte de su distintividad.

Por tanto la carne de la pampa nos sirve en primer lugar para explicar y abundar en la relación entre marca y cultura local. En este caso claramente se ve que la marca tiene sentido para la exportación, existiendo una relación directa entre distancia (material y cultural) entre este producto certificado y su consumidor real o potencial. Pero por otro lado la deconstrucción de los símbolos culturales (reales o recreados) sobre los que se asienta su singularidad, su valor añadido y su sobrepeso, no encuentran respaldo por el consumidor brasileño en general y del territorio gaucho en particular, ya que el consumidor de dicho territorio adquiere productos similares en dicho entorno, pero a menor precio.

Las DOP de jamón ibérico en España y sus referentes culturales

Las DOP del sector ibérico en España comenzaron a gestarse en la década de los 80 del siglo pasado y actualmente existen cuatro: *Guijuelo*, *Dehesa de Extremadura*, *Jamón de Huelva* y *Valle de los Pedroches*. Estas marcas vinculan un producto (jamón) con un medio ecológico determinado y unos usos y manejos que forman parte indisoluble de la amplia historia y la cultura locales. Son los que lo dotan de sus características específicas y le otorgan el valor añadido.

Obviamente las DOP de jamón ibérico pertenecen a un sector productivo mayor, el sector cárnico porcino español, el cual durante 2012 y 2013 sacrificó en torno a 45 millones y medio de cerdos³. De estos, los de raza ibérica no alcanzaron los 2 millones, lo que no llega al 5% de la producción porcina global. De todos estos animales un pequeño porcentaje fueron los cerdos ibéricos certificados por alguna de las cuatro DOP existentes actualmente. Puede parecer paradójico que sea en este reducido segmento de producciones certificadas donde se concentra el mayor prestigio de este producto, ahora con imagen de marca que representa a nuestro país en múltiples campañas, alcanzando niveles simbólicos e icónicos culturales similares al flamenco o a las corridas de toros.

¹ Puede consultarse más información al respecto en <http://www.rau.edu.uy/uruguay/cultura/gaicho.htm>

² Entre otras cuestiones, sus compromisos y acuerdos medioambientales les abre el camino a la internacionalización de su marca. Estos argumentos y otras *Repercusiones alimentarias y socioeconómicas de la Indicação de Procedência do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional*, es un trabajo ahora en revisión de: Santiago Amaya Corchuelo, José Marcos Froehlich, Encarnación Aguilar Criado y Paula Felízón Robles.

³ Pueden verse estas cifras en la web del MARM

<http://www.magrama.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-agrarias/ganaderia/encuestas-sacrificiogano/>

Pero lo que es relevante de cara al valor añadido de un producto como este con un sello de calidad, es que al final de la cadena comercial el consumidor asocie el producto al prestigio derivado de nombres como *ibérico*, en primer lugar, pero también a otros como *dehesa*¹ o *montanera*². Estos vocablos encierran el valor de la tradición y generan importantes rendimientos económicos. Son valores culturales asociados a este alimento certificado, percibido y valorado como parte de un pasado que ya no existe, pero que nos ha legado determinados saberes y procesos mediante los que obtener chacinas, embutidos y jamones que evocan sabores, territorios y tradición (Amaya y Aguilar, 2012). Y es esta la tradición que pasa ahora a patrimonializarse a través de un proceso selectivo que entiende y construye lo que interesadamente constituye “la tradición” en torno al ámbito del jamón ibérico.

Por tanto, los referentes culturales sobre los que se construye el valor añadido en el caso del jamón ibérico con DOP son estos:

- El medio natural antropizados o principal valor ambiental, la dehesa³, un agroecosistema con aproximadamente tres millones de hectáreas⁴, sobre el que pivota el inicio de todos los procesos tecnoeconómicos hasta el final del engorde de los animales. Este medio (además de recursos alimenticios para los cerdos) también proporciona condiciones meteorológicas adecuadas para la curación de las piezas.
- La raza de cerdo ibérico y sus particularidades morfológicas, fundamentalmente que se trata una raza capaz de infiltrar en su musculatura componentes grasos procedentes de la bellota que le confieren propiedades organolépticas singulares.
- La montanera como valor a un tiempo ambiental y cultural al constituir un proceso de alimentación de los animales con bellotas y un periodo de maduración de la misma (de noviembre a febrero). Es una temporada en que el ganadero va controlando, dirigiendo a los animales por la explotación, priorizando el consumo de las bellotas maduras y las que van cayendo de los árboles.
- La gestión extensiva de los animales durante toda su vida, condición inherente al consumo de hierba por los cerdos, el ejercicio de los mismos y el bienestar animal.
- Saber hacer: manejos ganaderos que constituyen un modo de gestión de un territorio basado en prácticas agronómicas tradicionales. La especialización laboral altamente cualificada también se aplica al proceso de transformación de la materia prima tras el sacrificio del animal.

Como habíamos dicho antes, la tradición productiva del jamón ibérico de bellota es inherente a la identidad cultural de las sociedades locales de las zonas de dehesa depositada e identificada en las lógicas productivas de los pequeños ganaderos que realizan sacrificios domésticos de sus cerdos para autoconsumo. Sin embargo, tal como nos desvela nuestra investigación, en las poblaciones incluidas en esta DOP, la tradición doméstica sobre el modo de cortar el jamón no tenía nada que ver con la nueva tradición. Ahora se prima el corte fino, en loncha; antes se cortaban trozos, tacos de jamón y, esa era la lógica doméstica para el consumo de este producto. Esos trozos se consumían directamente o se utilizaban en la elaboración de comidas como cocidos y caldos. Por otro lado no existían los denominados cuchillos jamoneros, objeto específico para cortar este producto. Cualquier cuchillo suficientemente firme era suficiente. La lógica actual, la nueva tradición reelaborada, prima el consumo loncheado, lonchas finamente cortadas con cuchillo jamonero, tal como se desprende de la

¹ Bosque caracterizado por árboles de la familia *quercus*, sobre todo encinas y alcornoques, cuyo fruto llamado bellota es especialmente apto para que los cerdos ibéricos engorden y su carne adquiera cualidades organolépticas específicas.

² Temporada de maduración de las bellotas y fase de engorde del cerdo mediante bellotas.

³ La dehesa es un sistema agrosilvopastoril con árboles en grado variable de densidad, pastos herbáceos, cultivos puntuales y ganado en una interacción relativamente sostenible mediante prácticas y conocimientos agrícolas y ganaderos. Para abundar en su conocimiento se puede ver la obra *Economía y energía de la dehesa extremeña* de Pablo Campos (1984).

⁴ En cuanto a la extensión y tipos de dehesa puede verse este enlace del autor Fernando Pulido <http://dehesafernandopulido.blogspot.com.es/2013/10/cuanta-dehesa.html>

imagen. Es un simple ejemplo sobre la resignificación que venimos señalando, una muestra de cómo se construye la noción de tradición y distintividad en esta nueva realidad.

Es el otro caso de nuestro estudio para comprobar cómo desde las DOP se re-construye la realidad en torno a la historicidad y legitimidad cultural de la geografía de origen y de la autenticidad de una DOP en pos de alcanzar la singularización, un intento de establecer una clara diferencia con las producciones e industrias de un territorio que comparten y utilizan el mismo capital cultural en el que se apoyan otras tantas campañas publicitarias y etiquetas.

Patrimonios y signos distintivos en contraste

Nuestros casos de investigación, la carne de la IPPGCM y el jamón ibérico con DOP, constituyen dos situaciones donde su principal nexos o variable comparativa es que se trata de procesos de valorización de alimentos a través de marcas de calidad y, lo que es más importante para nosotros aquí, ambas situaciones nos permiten reflexionar en torno al uso de valores patrimoniales y cómo estos elementos se utilizan para cargar de valores añadidos estos productos certificados de cara al mercado.

Entre los aspectos similares de ambas situaciones destacamos que constituyen marcas de calidad *de frontera*, o sea, comparten sus características socioculturales y ambientales con otros estados colindantes; en el caso de la IP brasileña con Uruguay, aunque también con Paraguay y Argentina. En el caso de las DOP de jamón ibérico tenemos la frontera con Portugal donde existe otra DOP de este producto (DOP Barrancos). En ambos casos comprobamos el enorme arraigo cultural de los dos productos en la tradición alimentaria propia de las regiones de pertenencia.

Esta profunda relación cultural se vincula a los recursos naturales de sus territorios: la dehesa-bellota y el jamón, la carne y la pampa-pastos. En las dos situaciones existe la activación de elementos de una parte del capital cultural perteneciente a las sociedades con hondas referencias históricas que nos remiten o evocan un elenco de características supuestamente inherentes a los alimentos, que, a pesar de que han desaparecido parcialmente, se nos presentan como extraordinariamente vigentes: la cosmovisión y manejos gauchos, o el pasado ganadero jesuita en el caso de la carne de la Pampa; el jamón ibérico de bellota relacionado con dehesas seculares, procesos de producción anquilosados o formas de consumir el producto (desde cómo cortarlo -manualmente, fino loncheado-, tecnología utilizada, tamaño de las lonchas, secuencia en la reacción de los sentidos al ingerirlo...). En ambos casos se seleccionan o eligen razas (ibérica/angus-hereford), modelos de gestión (cría extensiva), alimentación (bellotas y pastos naturales) y en su caso procesos de transformación (secado natural para el jamón), como los precedentes de la tradición de la pretendida diferenciación de estos productos a través de la certificación con marcas de calidad como culmen para valorizar estos productos.

Las diferencias más destacadas de los dos casos, van desde el hecho de que el jamón ibérico de bellota es un producto elaborado que requiere unos cinco años para todo su proceso y tres años a partir del sacrificio de los animales hasta que llega a la mesa del consumidor¹, mientras que la carne vacuna es un producto de rápido consumo que no requiere curación. Pasando por el hecho de que las DOP de jamón ibérico están en plena vigencia (económica y cultural) e incardinadas en las cadenas comerciales, mientras que la IPPGCM digamos que se encuentra en un profundo proceso de reconversión y adaptación, desactivada y por tanto no se certifican productos con su sello. Las DOP de jamón ibérico son cuatro marcas; la IPPGCM es una. Hasta la realidad de la distribución de estos productos, diversificada en los jamones ibéricos y sus DOP y monopolizada por una sola empresa en la IP.

Si bien encontramos similitudes y diferencias, lo realmente significativo es la existencia de valores y características con las que se trabaja (resignifica) desde los consejos reguladores de estas IGs para

¹ Mientras el jamón ibérico de bellota, debido a factores como el tipo de materia grasa y cárnica que contiene o los tipos de ácidos grasos derivados del consumo de bellotas, requiere tres años de curación (más los dos de vida del animal), otros jamones, especialmente los provenientes de cerdos de capa blanca pueden obtenerse en año y medio contando el ciclo de vida del animal y el de secado de la pieza.

sustanciar un valor añadido distintivo, objetivando la singularidad sobre variables materiales y también intangibles pero simbólicamente muy potentes. Es la manera de proporcionar el valor añadido a estos alimentos sobre otros parecidos de su entorno. Dicho valor constituye una extraordinaria materia prima de analizar, componentes cualitativos para deconstruir los procesos de diferenciación a los que tanto esfuerzo dedican las marcas de calidad como hemos verificado aquí, lo que implica un proceso de consumo de imágenes construidas sobre discursos fragmentados de un saber mucho más amplio. Son trozos de expresiones intangibles de las identidades culturales de sociedades locales que se incorporan a los circuitos globales de consumo por distintos mecanismos.

Por otro lado, en estos procesos sociales siempre encontramos de forma implícita la relación entre marcas de calidad y mercado. Podemos hablar así de la funcionalidad que el valor añadido de una certificación posee en los mercados globales y no así en mercados locales, donde hay una calidad reconocida por otros mecanismos informales. En este sentido el caso de la Pampa sirve clarísimamente para demostrar que es un ejemplo de marca creada para mercados globales, y por tanto una estrategia de los grandes distribuidores, a diferencia de las DOP del jamón pertenecientes a un contexto como el europeo con mayor trayectoria de las DOP. En íntima relación con lo dicho están los consumidores: los pertenecientes al ámbito cultural de estos alimentos (pampa y dehesa), por tanto conocedores de la tradición y poseedores del capital cultural, siguen adquiriendo productos de alta calidad no certificados. Por otro lado, en las zonas donde no se comparten dichos referentes culturales, la calidad certificada si es un valor añadido para el consumidor.

Podemos así entender que las IGs trabajan a fondo la percepción de los consumidores sobre sus productos, induciendo los procesos de construcción social sobre la especificidad de sus alimentos. En todos los casos, cada uno de estos procesos constituye materia de negociación, de contradicciones, por parte de los actores que activan el capital cultural y a través de un proceso de reconocimiento social lo convierten en símbolo de la identidad de un grupo social.

Conclusiones

En este texto hemos analizado dos etiquetas de calidad agroalimentaria pertenecientes a dos ámbitos geopolíticos tan distintos como España y Brasil. Se trata de dos tipos de especializaciones productivas que nacen al calor de la Nueva Ruralidad y de las nuevas funciones de los espacios rurales en las sociedades postindustriales. Es evidente que el marco europeo impone sus características propias a un proceso de distinción y a una estrategia de los productores que está más consolidada en el caso Español que en el brasileño. La existencia de las políticas europeas de la PAC ha determinado el mayor impulso y reglamentación a los distintos sellos de calidad actuales.

Más allá de estos contextos diferenciales, la situación actual de estos procesos de valorización de alimentos mediante la carga de significados de las IGs guardan evidentes similitudes. Tal y como hemos tratado de justificar en este texto, su existencia actual debe justificarse más allá de referencia a sus características y pertenencia a un contexto alimentario pretérito. Más bien al contrario, los datos que hemos expuesto, son indicativos del uso de medios sutiles a través de los que la distinción/singularización se lleva a cabo dentro del contexto de consumo de "alimentos alternativos", reafirmando el ideario de que estos espacios ofrecen un medio para que todos podamos volver a conectarnos con tipos de alimentos evocadores.

Los resultados de este estudio nos permiten comprobar cómo se sustancia esta afirmación, transitando por el papel de las marcas de calidad en el contexto alimentario contemporáneo para, a partir de dicho contexto, detenernos en dos casos empíricos y exponer el conjunto de valores y características sobre las que construyen la singularidad de su producto. De este modo podemos concluir afirmando que nuestros dos casos de estudios, la carne de la pampa brasileña y el jamón ibérico de las dehesas españolas constituyen dos casos paradigmáticos en sus respectivos países, por cuanto refieren a productos que compendian valores patrimoniales, altamente significativos para la identidad de sus estados

Bibliografía

- AGUILAR, Encarnación. 2014. "Los nuevos escenarios rurales: de la agricultura a la multifuncionalidad", en Endoxa, series Filosóficas, UNED, Madrid, nº 33, pp. 73-98.
- AMAYA, Santiago y AGUILAR, Encarnación. 2012. "La construcción de la calidad alimentaria: tradición, innovación y poder en las DOP del jamón ibérico en España" en Revista de Economía Agrícola (REA), Journal of Agricultural Economics, Sao Paolo Volumen: 59, pp. 39-52, julio-diciembre 2012.
- AMAYA, Santiago. 2010. "Patrimonio cultural y desarrollo rural como respuesta local ante procesos globales.", en J. Marcos, S. Rodríguez y E. Luque (eds.), *Nos-Otros: Miradas antropológicas sobre la diversidad*. Asamblea de Extremadura. Badajoz. pp. 889-902.
- BILENCA, David y MIÑARRO, Fernando. 2004. Identificación de áreas valiosas de pastizal en las Pampas y campos de Argentina, Uruguay y Brasil, Buenos Aires, Editorial Fundación Vida Silvestre Argentina.
- BORN, Holly & BACHMANN, Janet. 2006. Adding value to farm products – an overview. ATTRA – National Sustainable Agriculture Information Service. Acceso enero 2015: <http://www.agrisk.umn.edu/cache/ARL01472.htm>
- BOURDIEU, Pierre. 1998. *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Taurus. Madrid.
- CASABIANCA, F., SYLVANDER, B., NOËL Y., BERANGER, C., COULON, J. & RONCIN, F. 2006. Terroir et typicité: deux concepts clés des appellations d'Origine Contrôlée. Essai de définitions scientifiques et opérationnelles. *Actes du colloque international «Territoires et Enjeux du Développement Régional»*. Lyon, France.
- CAMPOS, Pablo. (1984) *Economía y energía de la dehesa extremeña*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid.
- CHAMPREDONE, Marcelo y CASABIANCA, François. (2002). Quelles échelles territoriales pour des politiques publiques favorisant la construction d'appellation d'origine? Le cas des viandes bovines pampéennes en Argentine. En Colloque International Systèmes Agro-alimentaires Localisés: produits, entreprises et dynamiques locales. Montpellier, Francia, 16 à 18 d'octobre.
- FROEHLICH, José Marcos y DULLIUS, Paulo. 2012. As experiências de Indicações Geográficas no Brasil meridional e a agricultura familiar. In: FROEHLICH, J. M. (Org.). *Desenvolvimento Territorial– Produção, Identidade e Consumo*. Ijuí: EDUNIJUÍ.
- <http://dehesafernandopulido.blogspot.com.es/2013/10/cuanta-dehesa.html>
- <http://www.origin-food.org> o en los proyectos de la UE Dolphin y Siner-GI.
- <http://www.rau.edu.uy/uruguay/cultura/gaucho.htm>
- LOZANO, Carmen y AGUILAR, Encarnación. 2012. "Territorialising organic production: collective actions and public policies in Andalusia". *Sviluppo Locale*, vol. XV, nº 37-38, pp. 45-66.
- MARSDEN, Terry; MURDOCH, Jonathan, LOWEN, Philip; MUNTON, Richard and FLYNN, Andrew. 1993. *Constructing the Countryside*. UCL. Press. Londres.
- OLIVA, Jesús. 2010. "Rural Melting-pots, Mobilities and Fragilities: Reflections on the Spanish Case". *Sociologia Ruralis*, vol. 50, nº 3, pp. 277–295.
- PADDOCK, Jessica (2015) Invoking Simplicity: 'Alternative' Food and the Reinvention of Distinction, *Sociologia Ruralis*, Vol 55, Number 1, January 2015
- PIRES, Vicente y SILVA, Ivens (2007) Indicações geográficas no Brasil: possibilidades para os produtores da área de proteção ambiental do Ibirapuitã, Rio Grande do Sul en Congresso da Sober, 45., Londrina. Anais.

RIVEROS, Hernando y HEINRICHS, Wienke (2014) Valor agregado en los productos de origen agropecuario: aspectos conceptuales y operativos. San José, C.R.: IICA.

SACCO, F, E. AGUILAR Y N. VELLEDA. 2013. “Indicações Geográficas e Desenvolvimento Territorial: Um Diálogo entre a Realidade Europeia e Brasileira”, en *Dados, Revista de Ciências Sociais*. vol. 56, 1, pp.207-236.

Organização/Apoio



Entidades Associadas



