

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

Romilda de Souza Lima
José Ambrósio Ferreira Neto
Rita de Cássia Pereira Farias

1. INTRODUÇÃO

A alimentação, elemento básico de sobrevivência humana, é tema carregado de complexidade. Se a razão primeira do ato alimentar é a necessidade fisiológica de nutrir-se, as demais são carregadas de justificativas culturais, sociais e econômicas, que por sua vez, determinam as escolhas alimentares. Para além de ser um comportamento automático, a sociologia, a antropologia e a história da alimentação têm mostrado que comer é um comportamento que se liga de forma íntima com o comedor¹. Em sentido semelhante, o entendimento da comida como categoria analítica nessas três áreas de estudo mostra que pela comida é possível perceber as transformações do mundo social através dos tempos. Essa relação se estabelece na escolha e ingestão do alimento, pois, conforme pondera Lody (2008, p. 12), “nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro”.

Dessa forma, este trabalho se fundamenta na compreensão cultural e social da comida vista como categoria de pensamento simbólico. Trata-se daquele sentido em que, por meio das regras socialmente estabelecidas no ato de comer, criam-se vínculos com quem se come, com o que se produz e adquire com essa finalidade, assim também com as demais dinâmicas que envolvem as práticas alimentares.

¹ Expressão francesa que na tradução das obras de Poulain (2013) e Poulain e Proença (2003) para o português foi traduzida como “comedores/comedor”. Representa, para a Sociologia da Alimentação atual, o homem que come, razão da utilização da palavra “comedor” em português.

A pesquisa de campo envolveu famílias rurais de três municípios da microrregião de Viçosa: Piranga, Presidente Bernardes e Porto Firme. A escolha desses municípios se deu por eles formarem uma região com maior população rural da microrregião de Viçosa e pela sua interessante história de ocupação, já que se trata de uma região importante na busca do ouro pelos bandeirantes que passaram pela Zona da Mata. Analisar e buscar compreender como as famílias estão lidando com as transformações alimentares que ocorrem na contemporaneidade foi o eixo norteador da pesquisa de campo. A experiência dessas famílias, neste contexto, “fala” de um grupo que busca responder e se adaptar às mudanças, sinalizando que o rural contemporâneo não está alheio e distante do que ocorre na sociedade mais ampla, questão muito bem sinalizada nos estudos de Maria de Nazareth Wanderley (2000 e 2009), Maria José Carneiro (1998) e José Graziano da Silva (1997). Mas também “fala” de um grupo que respeita sua tradição e seus hábitos alimentares, suas necessidades de não ceder às todas as mudanças propostas nesta contemporaneidade de rápidas transformações.

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

2. METODOLOGIA

O trabalho de campo foi conduzido utilizando-se um delineamento qualitativo, à luz da abordagem etnográfica no sentido dado por Peirano (1995), dando atenção especial ao diálogo com o outro. Quivy e Campenhoudt (1992), defendem que o trabalho de investigação em ciências sociais proporciona uma melhor análise dos eventos qualitativos bem

como uma compreensão mais detalhada e sutil das dinâmicas de funcionamento do grupo estudado. Já os direcionamentos de Poulain e Proença (2003) tratam da pesquisa voltada ao estudo das práticas alimentares num contexto socioantropológico. Esses autores sugerem atenção conjunta por parte do pesquisador aos comportamentos dos informantes naquilo que chamam de “práticas observadas” e “práticas reconstruídas”.

A entrevista semiestruturada foi a técnica de pesquisa utilizada para obtenção de informações, seguindo as orientações dos autores utilizados na construção metodológica e foram gravadas com a autorização dos interlocutores da pesquisa. Foram realizadas 40 entrevistas, abrangendo 17 comunidades rurais no total, sendo 05 comunidades em Piranga, 07 em Porto Firme e 05 em Presidente Bernardes. O estilo da narrativa para apresentação dos resultados da pesquisa segue o direcionamento proposto na perspectiva etnográfica, discutida por Peirano (1995 e 2008), Marcus e Cushman (1998) e Uriarte (2012).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A tese foi organizada em quatro capítulos, além da introdução e considerações finais. O capítulo 1 apresenta a caracterização da área de estudo, população, principais atividades rurais e seu histórico de ocupação. O Capítulo 2, trata de duas fases históricas importantes de Minas Gerais e que determinaram o sistema alimentar na região de exploração de ouro, até meados do século XX. São elas: as fases da mineração e a fase da ruralização. As situações alimentares ocorridas nesses períodos foram marcantes na formação cultural alimentar da região pesquisada. O Capítulo 3 apresenta a discussão teórica das áreas da antropologia, da sociologia e da história da alimentação, apontando o lugar da alimentação nas principais análises dessas disciplinas; a discussão existente em torno de sistema alimentar e suas relações com as práticas alimentares; a análise das diferenças atribuídas entre alimento e comida na abordagem cultural e simbólica das práticas alimentares; as possibilidades de permanência ou extinção das práticas tradicionais no contexto alimentar contemporâneo;

a discussão sobre o tradicional e o moderno no contexto das dinâmicas alimentares no meio rural; e, por fim, uma breve discussão sobre o papel feminino nas práticas alimentares na família. O capítulo 4 trata da pesquisa empírica, apresentando as opções e o direcionamento metodológicos, a imersão em campo e os resultados e discussão da pesquisa.

Destacarei neste pequeno resumo, alguns resultados, dentre os muitos obtidos na pesquisa. As famílias classificam a comida do cotidiano em “comida forte” e “comida fraca”. Comida forte é aquela que “sustenta”, sendo capaz de permitir um intervalo maior entre as refeições e, ao mesmo tempo, executar as atividades mais pesadas sem sentir “fraqueza” física. Para eles isso tem a ver com a lógica de trabalho, ou seja, o objetivo é não precisar interromper as atividades com frequência para se alimentar. Para meus interlocutores, comida forte é aquela feita com gordura suína. Essa observação é feita em contraposição ao óleo vegetal, que é um produto considerado “fraco” e, portanto, não oferece a “sustança” desejada por eles. Para facilitar o consumo da gordura é comum a criação do suíno. O animal é abatido sempre que a gordura acaba, mas abate-se também em véspera das festas de final de ano e ainda, para almoços de casamentos e demais festividades que acontecem nos quintais dos sítios. Além de ser uma comida “forte”, as famílias consideram que a gordura do porco confere maior sabor à comida, como no caso das verduras refogadas e também no tempero do feijão. Os interlocutores deixaram transparecer em suas falas que a apreciação do sabor da comida refogada na gordura suína tem suas raízes no gosto herdado de gerações passadas. Cresceram comendo dessa forma. Encontramos em Frieiro (1982, p.156), a explicação sobre essa herança cultural: “É de recente data o uso de gorduras vegetais alimentícias. Antes não era assim: a gordura geralmente usada era a de toucinho, a banha de porco. Os dois alimentos de maior importância para a gente mineira sempre foram o feijão e o toucinho”.

Apesar da preferência pela gordura suína, o óleo vegetal tem dividido espaço com a gordura de porco no sistema culinário das famílias, sendo utilizado nas preparações de frituras de batatas e peixes, por exemplo. Um exemplo da possibilidade de introdução de um produto industrializado na

alimentação das famílias sem que tenha sido necessário abrir mão radicalmente de um produto tradicional.

O apego ao sabor e a crença na capacidade de sustentação alimentar gerada pelo uso da gordura de porco faz com que seu consumo permaneça como prioritário entre os entrevistados. Porém, novos hábitos podem ser aprendidos, conforme argumenta Nevot (2011). Para este autor as mudanças de hábitos alimentares na sociedade atual são permanentes. Quanto mais novidades alimentares emergem com novas tecnologias de produção e novas informações sobre os alimentos são fornecidas, mais se amplia a possibilidade de mudanças de hábitos. Surge a necessidade de se aprender cada vez mais a escolher o que comer. Se por um lado herdamos hábitos alimentares, as circunstâncias nos fazem adquirir outros novos. Por outro lado, o excesso de novidades alimentares faz com que alguns alimentos tradicionais sejam colocados em questão pelos comedores, gerando a angústia alimentar do comedor contemporâneo, apontado por Fischler (1995 e 2011). Este autor e também Poulain (2013) nos ajudam a compreender que a angústia alimentar é também originada de nossas escolhas e práticas alimentares que são, segundo os autores, quase sempre contraditórias.

Os interlocutores destacaram outros alimentos fortes que compõem suas refeições diárias: o feijão, o arroz, a batata doce, a mandioca, o angu e a farinha de milho e de mandioca. O feijão é cultivado nos sítios, já o arroz, não é mais produzido pelas famílias pela dificuldade que seu cultivo tem representado nos últimos anos, como aponta Lúcio, morador de Bom Jesus do Bacalhau, em Piranga: *“A gente colhia muito arroz, não precisava comprar...mas já tem uns cinco anos que a gente parou de mexer com arroz, porque fica muito caro produzir do que comprar (...)”*. Mais uma vez aparecem aqui aspectos na escolha alimentar semelhantemente à que acontece entre o óleo vegetal e a gordura de porco. No caso do arroz, adquiri-lo no mercado é mais interessante do que cultivá-lo levando-se em consideração o custo-benefício. Em relação ao sabor, se por um lado o arroz que cultivavam tinha características como porosidade – considerada importante para adquirir o sabor do tempero – por outro, o industrializado é mais fácil de cozinhar.

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

A pequena produção de milho objetiva a produção do fubá que possui importância fundamental para a alimentação das famílias e dos animais. O fubá obtido do milho possibilita suprir as famílias com o produto que é utilizado na preparação do angu, alimento consumido diariamente no almoço e no jantar e na elaboração da broa, uma das principais quitandas que é elaborada diariamente para abastecer a família com a “merenda” do cotidiano e para ter o que oferecer às visitas que chegarem de surpresa. O moinho d’água era o principal equipamento utilizado para processar o fubá, foi substituído, nos últimos anos, pelo moinho elétrico. Meus interlocutores afirmaram ter sido necessária a adaptação ao moinho elétrico, principalmente, em função da redução de água disponível nos últimos anos. Mencionaram, ainda, outro fator que contribuiu para isso: segundo eles, as pessoas mais velhas se importavam mais em manter os moinhos d’água até por ser considerada uma prática tradicional, mas quando os moinhos elétricos surgiram, o apelo à praticidade o tornou preferido. Se por um lado a adoção do moinho elétrico facilitou o trabalho, por outro, o fubá produzido por ele sofreu alteração na textura e sabor. Segundo os depoimentos, o fubá de moinho d’água era fino e mais úmido e o do moinho elétrico é mais grosso e ressecado. Essas características alteraram o sabor e a textura de dois alimentos muito importantes na culinária das famílias: a broa e o angu. Segundo as mulheres, “*a broa de antes, tinha mais liga*”. Assim, para melhorar sua textura, a broa que era elaborada de puro fubá passou a ter a adição de uma parte de farinha de trigo.

As observações sobre o passado - em que existia o moinho d’água - foram carregadas de memórias, lembranças de sabores e por que não, de idealização. Giard (2012), discute sobre a memória afetiva e do quanto o presente e o passado se entrelaçam no imaginário das pessoas quando se trata de falar sobre comida. Para Moulin (1975, apud GIARD, 2012), o tipo de comida preferida de uma pessoa é sempre o mesmo ou muito semelhante àquele dos pais.

“Aqui na roça, falando a verdade, o que a gente come mesmo é angu, arroz, feijão e uma verdura” (Afonso, morador de Ribeirão em Presidente Bernardes). Este depoimento sintetiza a comida cotidiana das famílias, inclusive naquelas que possuem crianças, adolescente e jovens. Segundo os meus interlocutores, os filhos cultivam o hábito alimentar dos pais desde a infância. Assim, pelo menos em casa dos pais, a comida não varia em função de outras preferências alimentares e, segundo as informações, não ocorre disparidades nesse sentido. Em todas elas quatro alimentos estão presentes no almoço de todos os dias da semana: angu, arroz, feijão, ovo ou carne e verdura refogada em gordura de porco. Mesmo havendo variação para a verdura, a couve é a mais consumida, seguida pela serralha, mostarda e almeirão. Segundo eles, a couve agrada mais ao paladar, faz parte da tradição alimentar das famílias e é a hortaliça mais resistente para se cultivar na horta.

A comensalidade não ocorre em todas as refeições nas famílias pesquisadas. Ela se dá com frequência no jantar, ainda que esse momento ocorra na sala, com o prato na mão e assistindo à programação da TV, costume atual das famílias. A comensalidade ocorre também no café da manhã, já que quase todos se levantam no mesmo horário, mas são momentos curtos, *“toma-se ligeiro”*, muitas vezes de pé, que *“é para não dar preguiça”*, observou Carlos (morador de Posses, em Porto Firme). A possibilidade de a família estar reunida para o almoço irá depender da disponibilidade de tempo e das atividades de quem está à frente do trabalho no local. Nas famílias onde as mulheres trabalham fora do sítio, elas raramente estão presentes para essa refeição, quase sempre só aos finais de semana.

O fogão a lenha é o equipamento que eu elegeria como o mais representativo na realidade das famílias pesquisadas, presente em todas as cozinhas que visitei durante a pesquisa de campo. Instrumento transformador do *“cru em cozido”* e da *“natureza em cultura”*, propiciador de socialização e de comensalidade nos dias de inverno por manter a cozinha aquecida, as pessoas gostam de ficar em torno dele. Além desses aspectos, é também usado para aquecer a água do chuveiro, via serpentina. As famílias possuem alguns equipamentos elétricos nas cozinhas: forno de

microondas, forno elétrico, panela elétrica de fazer arroz e freezer, não fazia parte da realidade de todas as famílias, diferentemente do liquidificador, batedeira de bolo, espremedor de frutas, geladeira, existentes em todas as casas. O forno de microondas, o freezer e a batedeira de bolo são usados esporadicamente. A panela elétrica de fazer arroz é usada diariamente e foi presente dos filhos. As mulheres elogiaram este equipamento, afirmando que: *“O arroz fica mais soltinho...é muito melhor fazer arroz nela, não dá trabalho nenhum”*. A presença e uso desses equipamentos são também exemplos da coexistência entre elementos modernos e tradicionais nas famílias. Enquanto se faz o restante da comida no fogão a lenha, a panela elétrica de arroz fica em funcionamento sobre a pia.

4. CONCLUSÕES

Há uma discussão na antropologia e sociologia da alimentação sobre a tendência a homogeneização alimentar na sociedade ocidental, seguindo os rumos da sociedade moderna e globalizada como tratado por Bauman (2001). Esta premissa foi um dos pontos que me fez refletir inicialmente o problema de pesquisa, ao questionar se nela não estava implícita uma desconsideração às diversidades culturais. Este trabalho permitiu compreender que tal premissa não se aplica à realidade sociocultural das famílias pesquisadas. No contexto cultural em que vivem não se verificou a adoção das práticas alimentares homogeneizantes das quais trata Fischler (1979 e 1998): homogeneidade considerada como um resultado natural na dinâmica da sociedade contemporânea, em função das constantes inovações na indústria de alimentos, tornando potencialmente inevitável a prática e o consumo alimentar cada vez mais padronizados no ocidente. Embora as famílias não estejam imunes às modernidades alimentares da indústria, demonstraram capacidade e interesse em selecionar o que desse contexto deve ser adotado e o que deve ser rejeitado por elas, mostrando que as escolhas não são acríticas. As mudanças observadas nas práticas alimentares tais como a adoção de novas tecnologias – entre elas, a substituição do moinho d’água pelo moinho elétrico e a opção de comprar alguns alimentos antes produ-

zidos por eles, como o arroz e o açúcar – não implica um abandono total da tradição. As famílias estão convivendo ou se adaptando aos processos de mudanças no mundo contemporâneo sem transformar significativamente a própria cultura. O uso do moinho elétrico em lugar do moinho d'água, não tem colocado em risco o consumo do fubá na elaboração de comidas tradicionais como o angu e a broa. Esse comportamento se assemelha àquele entendimento apresentado por autores como Giddens (2012), Dória (2014) e Cândido (1982), que acreditam que a convivência possível e mais provável de ocorrer na contemporaneidade se dá por meio da mescla entre fatores de persistência e os de mudanças, que se complementam, mas sem extinguir necessariamente as construções simbólicas tradicionais.

O significado da comida para as famílias entrevistadas tem importante ligação com a tradição e representa uma identificação significativa com as gerações passadas. Marca ainda a ligação com a terra ao serem consumidos prioritariamente o que se produz no local. As comidas tradicionais e elaboradas de modos simples são as que mais agradam ao paladar das famílias e, apesar de ser um cardápio de certa forma monótono, não se torna indesejado e não foi apontado pelos entrevistados o desejo por experimentar comidas novas ou diferentes das que estão habituados.

As famílias estão conscientes de que as transformações constantes que ocorrem na sociedade atual têm o poder de interferir em suas práticas e hábitos alimentares. Consideram que vai se tornando cada vez mais difícil manter seus hábitos alimentares por fatores de caráter mais externos do que internos e que interferem na sua dinâmica de reprodução social e econômica.

Inseridas no processo que envolve tanto o desejo de manter sua autonomia produtiva e cultura alimentar, quanto à necessidade de ceder a algumas mudanças, essas famílias estão aprendendo a se adaptar com as experiências do cotidiano; não se fecham em seus núcleos culturais e nem se posicionam avessos às mudanças; demonstram uma atitude resignada, porém crítica, acatando os itens da modernidade alimentar que lhes agrada e lhes são importantes e rejeitando o que não lhes interessa. Há nessa percepção um sentido de resistência cultural, semelhante à que Poulain (2013) discute como sendo uma das características das práticas alimentares.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BAUMAN, Zygmunt. *Modernidade Líquida*. Rio de Janeiro: Zahar, 2001. 258 p.
- CÂNDIDO, Antônio. *Os Parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e as transformações dos seus meios de vida*. 6ª ed. Rio de Janeiro: Duas Cidades. 1982. 284p.
- CARNEIRO, Maria José. Ruralidades: novas identidades em construção. *Estudos Sociedade e Agricultura*, nº11, outubro.1998, p. 53-75.
- DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da Culinária Brasileira*. São Paulo: Três estrelas. 2014. 279 p.
- FISCHLER, Claude. A “McDonaldização” dos Costumes. In: FLANDRIN, Jean- Louis.; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade. 1998. 885 p. p. 841-870.
- _____. *El (h) omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. Traducción de Mario Merlino. Barcelona: Anagrama, 1995. 422 p.
- _____. Gastro-nomie et gastro-anomie. In: *Communications*, 31, La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation. 1979. p. 189-210.
- _____. Commensality, society and culture. *Social Science Information* - 50th anniversary issue, volume 50, 3-4 September 2011 pp. 528 – 548.
- FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, Angu e Couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. Belo Horizonte: Itatiaia/ São Paulo: Edusp. 1982. 227p.
- GIARD, Luce. “Cozinhar”. In: CERTEAU, Michel de. et al (orgs.). *A Invenção do Cotidiano II – Morar, Cozinhar*. 11ª ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2012. 372 p. p. 210-331.
- _____. A Vida em uma Sociedade Pós-Tradicional. In: BECK, Ulrich.; GIDDENS, Anthony.; LASH, Scott. *Modernização Reflexiva – política, tradição, e estática na ordem social moderna*. Tradução de Magda Lopes. São Paulo: UNESP. 2012. 329 p. (89-166).
- GRAZIANO DA SILVA, José. O Novo Rural Brasileiro. *Revista Nova Economia*, Belo Horizonte. 7(1):43 -81. Maio, 1997.
- LODY, Raul. *Brasil Bom de Boca – Temas da antropologia da alimentação*. São Paulo: Editora SENAC. 2008. 424 p.

- MOULIN, Léo. *L' Europe a table: introduction a une psychosociologie des pratiques alimentaires*. Paris: Elsevier Sequoia, 1975. 204 p.
- MARCUS, George E.; CUSHMAN, Dick. Las etnografias como textos. In: CLIFFORD, J. y otros. *El surgimiento de la antropologia posmoderna*. Compilación de Carlos Reynoso. Barcelona: Gedisa, 4ª Ed. 1998. Cap. 5. p. 171-213.
- NEVOT, Juano Cáceres. Una perspectiva del aprendizaje alimentario em la vida adulta: el consumidor ante las nuevas tecnologias alimentarias. In: BERNAT, Elena Espeitx; NEVOT, Juano Cáceres. *Sabores Culturales: ensayos sobre alimentación y cultura*. Montesinos. 285 p. p. 36-64.
- PEIRANO, Mariza. *A Favor da Etnografia*. Rio de Janeiro: Relumê-Dumará. 1995. 180 p.
- _____. *Etnografia, ou a teoria vivida*. Ponto Urbe [online], 2 | 2008. p. 1-9.
- _____. *Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Tradução: Rossana Pacheco da Costa Proença e Carmen Silvia Rial. Florianópolis: Editora da UFSC. 2013. 285 p.
- POULAIN, Jean-Pierre.; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista de Nutrição*. Campinas, 16(4):365-386, out./dez., 2003.
- QUIVY, Raymond.; CAMPENHOUDT, Luc Van. *Manual de Investigação em Ciências Sociais*. Lisboa: Gradiva, 1992. 288 p.
- URIARTE, Urpi Montoya. *O que é fazer etnografia para os antropólogos*. Ponto Urbe [online], 11 | 2012. P. 1-11.
- WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. A emergência de uma nova ruralidade nas sociedades modernas avançadas: o "rural" como espaço singular e ator coletivo. *Estudos Sociedade e Agricultura*, 15, out. 2000, p. 87-145.
- _____. *O Mundo Rural como um Espaço de Vida: reflexões sobre a propriedade da Agricultura Familiar e Ruralidade*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. 330p.

Agência Financiadora da Pesquisa: Bolsa (2012-2013): REUNI/MEC

Banca: José Ambrósio Ferreira Neto, Rita de Cássia Pereira Farias, Douglas Mansur da Silva, Eliana Gomes de Souza, Ricardo Ferreira Ribeiro