

Introdução – Alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural



Renata Menasche

Esta coletânea tem sua origem em 2010, quando se delineavam dois projetos de pesquisa, a saber: *Cultura, patrimônio e segurança alimentar entre famílias rurais: etnografias de casos significativos* (CNPq 559565/2010-0) e *Saberes e Sabores da Colônia: modos de vida e patrimônio alimentar entre pomeranos no Brasil meridional* (FAPERGS 1018354/2010). Conformando a agenda de pesquisa Saberes e Sabores da Colônia, tais iniciativas seriam conduzidas pelo Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC), em associação com o Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais (LEAA) e com o Laboratório de Ensino, Pesquisa e Produção em Antropologia da Imagem e do Som (LEPPAIS), ambos da Universidade Federal de Pelotas (UFPel).

Na concepção do trabalho, tomamos por contexto, por um lado, a identificação de uma ansiedade urbana contemporânea em relação à alimentação e, por outro, a expressão, nas classificações da alimentação operadas por consumidores urbanos, de um rural valorado positivamente, idealizado, que, ao demandar alimentos – mas também paisagens, costumes, festas, história, turismo – interfere na conformação do rural vivenciado pelos que nele habitam (Menasche, 2010). Isso se realiza em um quadro em que, como característica da globalização, pode-se notar uma crescente industrialização da alimentação e homogeneização de produtos, práticas de consumo e gostos alimentares, mas também, na contramão desse processo, a valorização do tradicional, artesanal, local – e, vale mencionar, como analisado em Menasche (2013), no uso ideológico dessa diversidade, o ensino em que comida é constituída enquanto patrimônio.

A alimentação é, assim, aqui percebida como expressão de um imaginário sobre o rural, constituído por moradores de centros urbanos em suas práticas de consumo, mas também reveladora de diluições e redefinições de fronteiras entre campo e cidade – tal como manifestam as ambiguidades presentes nas práticas produtivas e de consumo de variados segmentos de agricultores ou ainda na circulação

de alimentos da colônia, que chegam por circuitos de reciprocidade aos parentes que vivem na cidade –, assim como sinal diacrítico de identidades (étnicas, regionais) que congregam o rural como atributo. É assim que a observação de práticas alimentares é tomada como abordagem para o estudo do rural.

Nesse quadro, receitas herdadas, pratos tradicionais, produtos e ingredientes locais, espécies e variedades nativas, práticas da alimentação cotidianas ou rituais, utensílios e objetos que conformam a cultura material relacionada à produção e consumo de alimentos, mecanismos de sociabilidade em que se dá sua circulação e, ainda, espaços – mercados e feiras, entre outros – em que se realizam atos associados ao comer são percebidos enquanto elementos que compõem sistemas culinários (Mahias, 1991 *apud* Gonçalves, 2002), cuja diversidade é expressão de modos de vida e visões de mundo de grupos sociais específicos, marcando pertencimentos e distinções identitárias.

Por agregar vários dos estudos realizados no âmbito da agenda de pesquisa Saberes e Sabores da Colônia, onze dos trabalhos reunidos nesta coletânea têm seu universo empírico circunscrito à chamada Serra dos Tapes,¹ que delimita áreas que, no sul do Rio Grande do Sul, foram historicamente ocupadas por grupos indígenas, negros fugidos ou libertos da escravidão e camponeses com origem na imigração europeia, os *colonos* – no mapa apresentado na Figura 1, estão indicadas as localidades em que se realizaram as inserções de pesquisa. Entre esses estudos, três foram construídos a partir de interlocução com equipes de pesquisa parceiras, no âmbito: do projeto *Construção participativa de sistemas agroflorestais sucessionais no território Sul, Serra do Sudeste/RS*, do Centro de Pesquisa Agropecuária de Clima Temperado da EMBRAPA de Pelotas; do Núcleo Educamemória, coordenado a partir da Universidade Federal do Rio Grande (FURG); do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) Região Doceira de Pelotas.²

Os demais quatro capítulos – aqueles de autoria de Ellen Woortmann, Giralda Seyferth, Joana Bahia e Maria Catarina Zanini – aportam ao livro contribuições que se colocam em continuidade ao diálogo mantido, ao longo do processo de pesquisa, entre essas pesquisadoras e a equipe dedicada à agenda de pesquisa Saberes e Sabores da Colônia.

¹ Para uma caracterização da Serra dos Tapes, ver Salamoni e Waskiewicz (2013), disponível em: <<http://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/tessituras/article/download/2670/2657>>.

² Os capítulos referidos são os que têm como primeiras autoras, respectivamente, Flávia Charão Marques, Vania Grim Thies e Flávia Rieth.

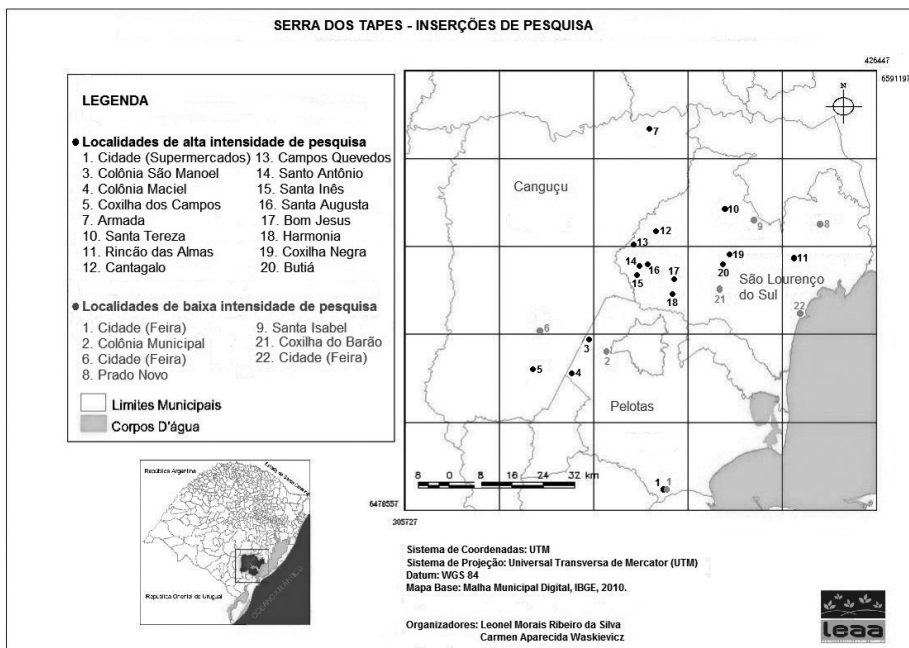


Figura 1. Localidades em que se realizaram as inserções de pesquisa da agenda Saberes e Sabores da Colônia. Fonte: Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais, 2013.

É desse modo que reunimos, nesta obra, 25 autoras e autores, em variados estágios de formação e de distintas origens disciplinares. Essa diversidade encontra sua unidade na eleição das injunções entre alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural.

Assim, partindo da ideia de que comida e imagem – que têm em comum potência simbólica e polissemia – comunicam, em *Saberes, sabores e imagens da colônia*, Claudia Turra Magni, Mauro Bruschi, Caio Mazzilli e Evander Eloí Krone desvelam como a narrativa imagética foi acionada no processo de construção da experiência de pesquisa da agenda Saberes e Sabores da Colônia, que tomou a comida como abordagem dos modos de vida de grupos camponeses de diferentes origens e identidades étnicas na Serra dos Tapes. No relato da experiência etnográfica, os autores procuram “explicitar os pressupostos teóricos, processos metodológicos e produtos imagéticos desenvolvidos no âmbito deste projeto”.

Em *Produzir e comer ecológico: saberes e viveres em transformação*, de Flávia Charão Marques, Evander Eloí Krone, Patrícia Postali Cruz e Maurício Schneider, a proposta do trabalho consiste em, a partir das mudanças na produção e na alimentação relatadas pelos interlocutores da pesquisa, refletir sobre as trajetórias de três famílias de agricultores ecologistas, moradoras de distintas localidades (Coxilha dos Campos, São Manoel e Butiá), situadas nos municípios de Canguçu, Pelotas e São Lourenço do Sul.

Já no estudo de Flávia Maria Silva Rieth, Tiago Lemões da Silva e Marília Floôr Kosby, *Linhagens da produção, disseminação e atualização do saber-fazer doceiro: a tradição dos doces coloniais na zona rural de Pelotas*, construído a partir de pesquisa desenvolvida no processo de elaboração do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) Região Doceira de Pelotas, o foco está na trajetória dos conhecimentos associados a essa tradição culinária. Ao descrever e refletir sobre as linhagens de transmissão de conhecimento, o modo de fazer e a situação atual do saber doceiro, o trabalho destaca – não sem deixar de considerar os cruzamentos entre a colônia e a cidade – elementos que evidenciam a zona rural como lócus em que se assenta a tradição dos doces coloniais, de fruta ou de tacho.

Podemos considerar que as relações entre campo e cidade observadas a partir da mediação materializada na comida conferem inflexão a dois dos capítulos deste livro. Em análise que se inscreve no campo dos estudos do consumo, em *O rural nas prateleiras do supermercado*, Danielle Neugebauer Wille e Renata Menasche conduzem a observação para os alimentos adquiridos em prateleiras de supermercados – no caso, situados em Pelotas. Dando visibilidade a práticas comunicativas realizadas em embalagens em que a indústria alimentar oferta seus produtos, as autoras mostram como se realiza, em mensagens ali contidas, o diálogo com anseios presentes na sociedade contemporânea em relação à comida, que, entre outros, remetem à valorização do *rural* e do *natural*. Já na observação de uma feira que tem lugar na cidade de Santa Maria – situada na região central do Rio Grande do Sul – e das trocas que ali se realizam entre colonos e moradores da cidade, em *Etnicidade na feira: a comida como interlocução*, Maria Catarina Chitolina Zanini e Patrícia Rejane Froelich descrevem aquele como espaço de rememoração, atualização e aprendizado referentes a um universo alimentar correspondente à constituição de uma italianidade.

Outra italianidade é tema do trabalho de Carmen Janaina Batista Machado, Renata Menasche e Giancarla Salamoni, *Comida, identidade e simbolismo: saberes e práticas alimentares na conformação da italianidade na colônia de Pelotas*. Ao conduzir o olhar para as práticas alimentares de famílias rurais descendentes de imigrantes

italianos moradoras das colônias Maciel e São Manoel, no município de Pelotas, e observando as práticas alimentares cotidianas em contraponto com as realizadas em festas locais, as autoras analisam como, naquele contexto, em associação a um rural positivamente significado, a italianidade se constitui como uma *identidade colona*, compartilhada também com famílias rurais descendentes de imigrantes alemães e *brasileiras*.

Aspectos da etnicidade associados a práticas alimentares observáveis no cotidiano e em festas estão no centro da reflexão também em *A colonização alemã em Santa Catarina: hábitos alimentares e etnicidade*, em que Giralda Seyferth se propõe a analisar os usos da comida ajustados a hábitos e estilos de vida entre descendentes de imigrantes alemães estabelecidos em regiões catarinenses de colonização antiga. Destacando a significativa multiplicação, nas últimas décadas, de eventos comemorativos, reuniões de família e festivais com motivação turística, em que são evocados hábitos culturais próprios (incluindo a alimentação diferencial) – e apontando tal fenômeno como indicador de continuidade de autoconsciência acerca da “origem” étnica –, a autora mostra que os hábitos alimentares estão entre as particularidades acionadas como marcadores da diferença cultural, apesar da vida cotidiana apresentar indicadores de práticas compartilhadas.

Também em *Südkostenfest: patrimônio alimentar e construção da pomeranidade no extremo sul do Brasil*, de Evander Eloí Krone e Renata Menasche, a festa – no caso, a *Südkostenfest*³ – é tomada como ponto de observação. O estudo busca compreender como ações de cunho patrimonial têm sido apreendidas em São Lourenço do Sul, argumentando que “é na festa ‘típica’ que a alimentação é usada de forma ideológica para o acionamento e demarcação de diferenças étnicas, bem como para a produção de discursos reificados sobre a identidade e cultura pomeranas”.

De caráter completamente distinto daquele da *Südkostenfest*, a festa organizada pela Escola Municipal de Ensino Fundamental Martinho Lutero, na Colônia Santa Augusta, no interior do município de São Lourenço do Sul, é descrita em *Sabores da colônia: a alimentação como estratégia da memória*, em que Vania Grim Thies e Carmo Thum estabelecem relações entre a cultura alimentar e a memória coletiva de camponeses pomeranos moradores da localidade. A mesma escola que realiza a festa “Memórias e sabores da colônia”, descrita por Thies e Thum, é base para o trabalho de Raquel Rau e Renata Menasche, *A construção do saudável e as transformações no comer*, em que a comida é tomada como ponte entre o ambiente escolar e as famílias camponesas. Nas palavras das autoras: “Ao buscar apreender

³ Festa da cultura germânica realizada anualmente no município de São Lourenço do Sul.

se e de que modo se realiza a adequação da alimentação escolar ao alimento culturalmente valorado e em que medida essa adequação e consequente aquisição local de gêneros para a alimentação escolar contribui para o desenvolvimento local, nos deparamos com o tema que conforma este artigo: a construção do *saudável* e as transformações no comer”.

Também distante do ambiente que caracteriza as festas “típicas”, em *O caldo pomerano e a sopa de galinha: trabalho na terra, cosmologias e pertencimentos entre camponeses na Serra dos Tapes*, de Maurício Schneider e Renata Menasche, o olhar recai sobre as práticas de sociabilidade associadas a pratos servidos tradicionalmente em festas comunitárias de camponeses pomeranos na localidade rural de Butiá, situada no município de São Lourenço do Sul, mostrando como distintos alinhamentos em relação às práticas agrícolas – fumicultura ou agricultura ecológica – são permeados por outros significados e pertencimentos, matizando a polarização e evidenciando a coexistência entre essas duas maneiras do fazer agrícola.

A observação das práticas associadas à produção e consumo de alimentos – no caso, em três comunidades negras rurais autorreconhecidas como comunidades remanescentes de quilombo e situadas no município de São Lourenço do Sul (Rincão das Almas, Torrão e Picada) – está no centro também do estudo de Patrícia dos Santos Pinheiro e Carolina Vergara Rodrigues, *Entre memórias e ressignificações de práticas alimentares: um estudo sobre alimentação em comunidades negras rurais*. Este trabalho fala de territorialidade negra, relações étnico-raciais, ocupações trabalhistas, produções agrícolas, identidade, práticas culturais e religiosas e relações entre campo e cidade. Na memória das práticas alimentares, as *comidas dos negros*, do *tempo antigo*, remetem a um passado de escassez e exclusão social, que contrasta com um presente considerado por muitos como de superação, em que já não mais se passa fome.

A partir da ótica de espaços de gênero em um grupo de alemães e seus descendentes, em *Espaços de gênero, casa e gestão alimentar: contexto rural teuto-brasileiro*, Ellen Woortmann coloca em relação casa e comida, mostrando que, desde o período da chegada desses colonos – no caso, à região gaúcha do Vale do Rio dos Sinos –, ocorreram mudanças importantes nos domínios espaciais de gênero na moradia e na concepção e realização da autossubsistência alimentar. O trabalho chama atenção às mudanças associadas às práticas de sociabilidade relacionadas à produção de alimentos tradicionais, bem como àquelas referentes ao papel da mulher nessas dinâmicas.

Também com o foco no universo de trabalho feminino, o estudo *O pão nosso de cada dia nos dai hoje. Religião e consumo na imigração alemã*, de Joana Bahia, lança luzes sobre aspectos simbólicos que envolvem a alimentação de camponeses

pomeranos do município capixaba de Santa Maria de Jetibá, aspectos também presentes entre pomeranos imigrados para a região sul do país. A autora mostra que esses “imigrantes mantiveram seu dialeto, costumes matrimoniais, praticas mágicas que acompanham os ritos de passagem, festas comunais, tendo a continuidade das suas narrativas fantásticas e mágicas das histórias orais evocados como marcadores das diferenças identitárias existentes entre este grupo e os demais imigrantes de origem alemã”.

Mártin César Tempass propõe considerar a alimentação enquanto fato social total e é nessa perspectiva que, em *Rezar, trocar, comer: esquemas de reciprocidade na produção alimentar de índios e colonos*, observa práticas alimentares, agrícolas e de sociabilidade a elas associadas, realizadas por colonos e por indígenas Mbyá-Guarani residentes nas localidades de Colônia Maciel e Colônia São Manoel, no município de Pelotas. O autor propõe que, para compreender um sistema alimentar, é preciso “considerar a interdependência e os esquemas de reciprocidade que envolvem os seres da sociedade, da natureza e da sobrenatureza”. Isso porque, segundo aponta, os alimentos e as explicações referentes à alimentação e ao mundo são produzidos a partir da colaboração entre os três tipos de seres.

• • •

Entre 2011 e 2013, a equipe⁴ reunida em torno da agenda de pesquisa Saberes e Sabores da Colônia percorreu a Serra dos Tapes, buscando conhecer, especialmente a partir da observação das práticas alimentares, a diversidade que contempla colonos de distintas origens étnicas e a cultura camponesa que compartilham. Importante salientar que, ainda que entendendo os colonos como grupos étnicos distintos (Barth, 2000), que se reconhecem e são reconhecidos como diferenciados em contextos interativos, notamos que esses grupos, mesmo que com histórias migratórias e de inserção na sociedade brasileira diferenciadas, assemelham-se, por vezes, em estratégias de preservação de suas especificidades enquanto coletivo, remetendo ao que Seyferth (1992) identificou como características de uma cultura camponesa compartilhada.

⁴ À época da conclusão do trabalho, a equipe de pesquisa, coordenada por Renata Menasche, era integrada por: Caio Moreto Mazzilli, Carmen Janaina Batista Machado, Carolina Vergara Rodrigues, Claudia Turra Magni, Danielle Neugebauer Wille, Evander Eloí Krone, Flávia Charão Marques, Giancarla Salamoni, Hamilton Bittencourt, Losane Hartwig Schwartz, Mártin César Tempass, Maurício Schneider, Mauro Bruschi, Patrícia dos Santos Pinheiro, Patrícia Postali Cruz, Raquel Rau e Sablina Clasen de Paula.

Os resultados desse trabalho estão disponíveis⁵ em monografias, dissertações e artigos, mas também em um conjunto de produtos imagéticos e neste livro. Através desses produtos, a equipe gostaria de agradecer às famílias e comunidades rurais que participaram da pesquisa pela acolhida e parceria no trabalho e reafirmar a solidariedade com sua luta e o compromisso com a salvaguarda de sua cultura alimentar.

REFERÊNCIAS

BARTH, Frederik. Os grupos étnicos e suas fronteiras. In: LASK, Tomke. *O guru, o iniciador e outras variações antropológicas*. Rio de Janeiro: Contra Capa, 2000.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. In: *Seminário Alimentação e Cultura*. Série Encontro e Estudos 4. Rio de Janeiro: FUNARTE, 2002.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. *Ruris*, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2010.

_____. Cuando la comida se convierte en patrimonio: puntualizando la discusión. In: MINGOTE CALDERÓN, José Luis (Coord.). *Patrimonio inmaterial, museos y sociedad. Balances y perspectivas de futuro*. Madrid: Ministerio de Cultura, 2013.

SALAMONI, Giancarla; WASKIEWICZ, Carmen Aparecida. Serra dos Tapes: espaço, sociedade e natureza. *Tessituras*, Pelotas, n. 1, p. 73-100, 2013.

SEYFERTH, Giralda. As contradições da liberdade: análise de representações sobre a identidade camponesa. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 7, n. 18, p. 78-95, 1992.

⁵ Consultar o site do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC): <<http://www.ufrgs.br/pgdr/gepac/>>.