

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL

CÂNDIDA ZANETTI

SABORES E SABERES: HÁBITOS E PRÁTICAS ALIMENTARES ENTRE FAMÍLIAS
RURAIS DESCENDENTES DE IMIGRANTES ITALIANOS NA REGIÃO DO VALE DO
TAQUARI/RS

Porto Alegre

2010

CÂNDIDA ZANETTI

SABORES E SABERES: HÁBITOS E PRÁTICAS ALIMENTARES ENTRE FAMÍLIAS
RURAI DESCENDENTES DE IMIGRANTES ITALIANOS NA REGIÃO DO VALE DO
TAQUARI/RS

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação
em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências
Econômicas da Universidade Federal do Rio Grande do
Sul como requisito parcial para obtenção do título de
Mestre em Desenvolvimento Rural.

Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Renata Menasche

Série PGDR - Dissertação nº 131

Porto Alegre

2010

DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)

Responsável: Bibliotecária Gládis W. do Amaral, Faculdade de Ciências Econômicas da
UFRGS

Zanetti, Cândida

Z28s Sabores e saberes : hábitos e práticas alimentares entre famílias rurais
descendentes de imigrantes italianos na região do Vale do Taquari/RS /
Cândida Zanetti. – Porto Alegre, 2011.
154 f. : il.

Orientador: Renata Menasche.

(Série PGDR – Dissertação, n. 131).

Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade
Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa
de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2011.

1. Alimentação : Aspectos culturais : Vale do Taquari, Região (RS). 2.
Campesinato : Agricultura familiar : Alimentação : Vale do Taquari, Região
(RS). I. Menasche, Renata. II. Universidade Federal do Rio Grande do Sul.
Faculdade de Ciências Econômicas. Programa de Pós-Graduação em
Desenvolvimento Rural. III. Título.

CDU 641.568

CÂNDIDA ZANETTI

SABORES E SABERES: HÁBITOS E PRÁTICAS ALIMENTARES ENTRE FAMÍLIAS
RURAS DESCENDENTES DE IMIGRANTES ITALIANOS NA REGIÃO DO VALE DO
TAQUARI/RS

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação
em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências
Econômicas da Universidade Federal do Rio Grande do
Sul como requisito parcial para obtenção do título de
Mestre em Desenvolvimento Rural.

Aprovada em: Porto Alegre, 13 de dezembro de 2010.

Profa Dra Renata Menasche

UFPEL

Profa Dra Maria Catarina Chitolina Zanini

UFSM

Profa Dra Giancarla Salamoni

UFPEL

Profa Dra Flávia Charão Marques

UFRGS

Dedico este trabalho a todas as famílias rurais de todas as etnias que com muita sabedoria e criatividade dão continuidade a um modo de vida.

AGRADECIMENTOS

À professora Renata Menasche, grande responsável pela conclusão deste trabalho e de tantos outros. Obrigada pelas horas dedicadas, pelo seu esforço, por tudo! A você meu carinho, meu respeito e principalmente minha admiração. Não há palavras que possam expressar meu sentimento de gratidão a você! Muito obrigada!

Ao meu bebezão Ernesto, que talvez ainda nem saiba quão importante é em minha vida e tudo o que significa. A ele minha gratidão por tornar minha vida mais feliz a cada dia que passa.

Ao Cnpq pela bolsa de estudo que contribuiu para o desenvolvimento deste trabalho.

Ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, à todos seus professores e todos

os funcionários que ofereceram-me a possibilidade de avançar minha reflexão acadêmica.

À Universidade Federal do Rio Grande do Sul, pela oportunidade de completar um curso de mestrado em uma universidade pública, de qualidade e com programa de assistência estudantil, fundamental para concluir os meus estudos.

Aos integrantes do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura e as fundamentais contribuições que aportaram na construção deste trabalho.

Às professoras Maria Catarina Chitolina Zanini, Giancarla Salamoni e Flávia Charão Marques, que gentilmente aceitaram compor a banca de avaliação desta dissertação.

Ao Presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais e Secretário da Agricultura do município de Ilópolis, Seu Itacir Campos. Obrigada por me aproximar das famílias rurais e pela sua hospitalidade durante a pesquisa a campo.

Um agradecimento especial a todas as famílias que me receberam em suas casas em Ilópolis, obrigada pelas conversas, pelas comidas, pelas rodas de chimarrão. Vocês e suas memórias são parte fundamental deste trabalho.

Aos colegas do curso de mestrado e doutorado do PGDR, pelas conversas e anseios.

À Cris e Josi pelo ombro amigo.

Aos professores e colegas da UERGS de Encantado, embora alguns distantes, são sempre lembrados e referenciados.

A minha mãe querida! Sem palavras para agradecer. Obrigada pelo pensamento positivo, pelas promessas, pelo carinho, por tudo! Minha eterna apoiadora!

Ao meu companheiro Jamper, pelo apoio desde que ingressei no mestrado, obrigada por me entender nos momentos difíceis, por me aturar, obrigada, com você do meu lado as coisas são mais fáceis.

As minhas amigas queridas Bibi e Meli, por estarem sempre junto a mim, por entenderem meu mau humor e distância! Obrigada!

Enfim, obrigada a todos! E obrigada a você que está lendo este trabalho.

RESUMO

Esse estudo busca apreender o cotidiano e as memórias relacionadas à alimentação de famílias rurais descendentes de imigrantes italianos, residentes no município de Ilópolis, interior do Rio Grande do Sul. Para tal, foram utilizados como instrumentos de pesquisa observação participante, diário de campo, registros fotográficos, entrevistas e histórias de vida. A pesquisa buscou identificar como a alimentação das famílias rurais estudadas se dava antigamente – período aqui entendido como situado entre 40 a 50 anos atrás –, bem como na atualidade. O estudo mostra como o olhar sobre a comida permite vislumbrar as mudanças ocorridas nos modos de viver e trabalhar dessas famílias.

Palavras-chave: Campesinato. Comida. Trabalho. Identidade. Italianidade.

ABSTRACT

This study seeks to address the day-to-day life and the memories related to the diet of rural families descendent from Italian immigrants, living in the city of Ilópolis, in the countryside of the state of Rio Grande do Sul. For such an aim, were used as research tools: participant observation, field journal, photographic records, interviews and life stories. The research aimed to identify how the diet of the rural families studied used to happen formerly - period here comprehending the one between 40 and 50 years ago -, as well as in the present moment. The study shows how the look on the food allows glimpsing the changes that occurred in the ways of these families to live and to work.

Keywords: Peasantry. Food. Work. Identity. Italianity.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Mapa de localização de Ilópolis no Rio Grande do Sul e no Vale do Taquari	28
Figura 2 – Moinho Colognese restaurado, interior do Museu do Pão e da Oficina de Panificação.....	33
Figura 3 - O café da tarde	34
Figura 4 - Gruta em homenagem a Nossa Senhora, construída no jardim da casa de uma família visitada.	37
Figura 5 - Forno a lenha (de tijolos), pão caseiro (preparado nesse forno) e fermento caseiro	77
Figura 6 - Fogões a lenha de algumas das famílias visitadas.	91
Figura 7 - O larin como adereço ao lado do antigo ferro de passar roupas.	93
Figura 8 - Moinho de pedra, em Ilópolis.	101
Figura 9 - O dia da biscoitada.....	116

LISTA DE SIGLAS

FEE - Fundação de Economia e Estatística do Estado do Rio Grande do Sul

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

PIB - Produto Interno Bruto

PNDA - Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios

SIDRA - O Sistema IBGE de Recuperação Automática

OIT - Organização Internacional do Trabalho

CONVENÇÕES

Os trechos em *itálico* representam falas, palavras e expressões utilizadas pelos interlocutores desta pesquisa. As aspas remetem a conceitos trazidos a partir da bibliografia consultada, são utilizadas para destacar termos.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	14
2 A REALIZAÇÃO DA PESQUISA	19
2.1 POR QUE ILÓPOLIS	20
2.2 O MÉTODO	20
2.3 A PESQUISA A CAMPO	23
3 O LOCAL DE ESTUDO	27
3.1 O VALE DO TAQUARI.....	28
3.2 AS FAMÍLIAS ENTREVISTADAS	33
4 CAMPESINATO E MODO DE VIDA	38
4.1 TERRA, TRABALHO E FAMÍLIA: A COMIDA UNINDO ESSES ELEMENTOS.....	38
4.2 O TRABALHO DA TERRA COMO POSSIBILIDADE DE ACESSO AO ALIMENTO.....	41
4.3 TRABALHO: UM <i>SABER FAZER</i> PASSADO DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO.....	44
5 UM PASSADO SABOROSO: A COMIDA DE ONTEM.....	53
5.1 A POLENTA NOSSA DE CADA DIA	56
5.2 O PÃO, AS BOLACHAS E AS MASSAS	61
5.3 AS CARNES	67
6 COMO SE COME E VIVE HOJE.....	73
6.1 A POLENTA E O PÃO DE HOJE.....	75
6.2 HOJE É UM TEMPO DE FARTURA	78
7 OS UTENSÍLIOS E OS MOINHOS	88
7.1 OS UTENSÍLIOS	88
7.2 OS MOINHOS	97
8 ALIMENTAÇÃO, CULTURA E MODERNIZAÇÃO	103

8.1 NOSSA CULTURA, NOSSA COMIDA.....	105
8.2 A REINVENÇÃO DA TRADIÇÃO.....	112
9 IDENTIDADE	118
9.1 SOMOS AGRICULTORES.....	120
9.2 SOMOS ITALIANOS.....	124
10 CONSIDERAÇÕES FINAIS	135
REFERÊNCIAS	140
APÊNDICE A - Roteiro de entrevista.....	153

1 INTRODUÇÃO

[...] comer é preciso para que se reproduza na força de trabalho da família. Porém, a comida não é apenas alimento. Em qualquer sociedade, os alimentos são não apenas comidos, mas também pensados. Em outras palavras, a comida possui um significado simbólico – ela “fala” de algo mais que nutrientes. A família, por seu lado, não se reproduz apenas no plano biológico, nem reproduz apenas sua força de trabalho. Sendo ela uma construção ideológica, ela se reproduz no plano simbólico, e uma das dimensões dessa reprodução pode ser apreendida pelo modo de comer. (WOORTMANN, 2004, p. 1-2).

Entender a alimentação para além de uma necessidade biológica possibilita adentrar em um cenário em que valores, signos e simbolismos organizam um modo de vida. Comida é uma categoria de representações e na busca pelo entendimento dessas representações é possível visualizar relações de reciprocidade, trabalho, hierarquia e gênero em um grupo familiar, bem como em um grupo social. De acordo com Woortmann (1978), o universo alimentar revela um modelo simbólico das relações entre alimento e indivíduo. As práticas e hábitos alimentares de um grupo social não se constituem a partir de uma razão prática simplificada, mas sim a partir de uma ordenação do mundo e da natureza.

Comer é mais que somente ingerir alimentos, compreende as relações pessoais, sociais e culturais que estão envolvidas no ato de alimentar-se. As práticas e os hábitos alimentares estão atrelados a manifestações dos indivíduos na sociedade. Um olhar holístico sobre o ato alimentar possibilita visualizar como a alimentação está enraizada ao percurso e à história dos grupos sociais. Segundo Contreras Hernández e Gracia Arnaiz (2004), conhecer os modos de obtenção dos alimentos, bem como a maneira como esses são preparados nos possibilita uma gama de informações importantes sobre a organização de um grupo social.

Fischler (1995) argumenta que a cozinha de um grupo social deve ser entendida para além de um conjunto de alimentos e técnicas utilizadas em sua preparação. Segundo esse autor, a cozinha de um grupo abrange representações, crenças e práticas sociais compartilhadas entre os indivíduos e grupos sociais. Assim, a partir da análise da cozinha de determinado grupo social podemos apreender informações desse grupo de um modo mais amplo e revelador.

De acordo com Woortmann e Woortmann (1997), em grupos rurais a comida e seu valor simbólico são responsáveis pela criação e manutenção de estratégias de trabalho e reciprocidade, que visam dar continuidade ao um modo de vida camponês. Terra, trabalho e

família são categorias indissociáveis nesse modo de vida, dialogam com representações morais e valores e sua organização está diretamente vinculada ao abastecimento de alimentos da família. A alimentação das famílias rurais, além de regular os cultivos e criações, é responsável pela divisão e organização do trabalho. Assim, determinadas tarefas são entendidas enquanto de responsabilidade dos homens, enquanto outras das mulheres. Em outras palavras, a alimentação colabora para a construção da noção de gênero nas famílias e nos grupos sociais.

Entre grupos rurais, garantir alimentos à família é o principal objetivo no momento de escolher os cultivos e criações (HEREDIA, 1979). De acordo com Woortmann (1990), a terra é entendida enquanto patrimônio para os camponeses e perpassa seu valor material, ao passo que o trabalho da terra possibilita a produção de alimentos, logo, garante o consumo da família e sua reprodução no plano social e alimentar.

Se a comida fala, ao analisarmos essa categoria em um determinado grupo social podemos apreender questões além da alimentação. É a partir do olhar sob a alimentação de um grupo social que buscaremos discorrer sobre questões de trabalho, família, tradição e identidade.

É relevante salientar que a análise aqui desenvolvida apóia-se no entendimento do campesinato enquanto um modo de vida, uma ordem moral, uma forma de perceber as relações dos indivíduos entre si e com o meio, assim como aponta Woortmann (1990). Podemos notar que esses grupos se organizam a partir de uma ética camponesa, de uma campesinidade, que ordena seu modo de vida, expressa uma ordem moral e organiza as relações sociais das famílias rurais através de valores que nem sempre estão orientados por uma ordem econômica.

Entre os camponeses, ou famílias rurais, ou grupos rurais, existe uma lógica de ordem além da econômica, que identifica o modo de vida desses grupos. Para Woortmann e Woortmann (1997), é a lógica do *saber fazer* camponês, que, por sua vez, pode revelar um modelo integrado de apreensão do mundo e das coisas. As ações dos camponeses se orientam a partir desse *saber fazer* e na possibilidade de sua continuidade.

Entendendo, assim, “campesinidade como expressão de uma ordem moral” (WOORTMANN, 1990, p. 69), construímos esse trabalho a partir da observação e vivência junto a famílias rurais, salientando que ao longo do texto, em alguns momentos iremos nos referir aos interlocutores enquanto camponeses, em outros agricultores familiares, como também famílias rurais, expressões aqui empregadas como sinônimos, em referência ao grupo pesquisado.

Partindo da compreensão da comida como elemento simbólico e da campesinidade como manifestação de uma ordem moral, associada a um *saber fazer* camponês, nossa pesquisa buscou responder de que forma os hábitos e práticas alimentares contribuíram e contribuem para a reprodução de um modo de vida entre famílias rurais descendentes de imigrantes italianos no município de Ilópolis, Rio Grande do Sul.

Buscando a compreensão da alimentação para além das necessidades nutricionais e fisiológicas do ser humano, o debate proposto é acerca de uma alimentação norteada pela cultura e por um *saber fazer* herdado de gerações passadas. Também buscamos, neste trabalho, resgatar através da fala de nossos entrevistados quais alimentos eram consumidos e produzidos em torno de 40 a 50 anos atrás, bem como descrever as mudanças ocorridas na produção e consumo desses alimentos na atualidade. Além disso, busca-se também relacionar a alimentação à manifestação de uma identidade italiana entre famílias rurais descendentes de imigrantes italianos.

Vale aqui registrar que o grupo pesquisado compreende famílias rurais descendentes de imigrantes italianos moradoras de diversas comunidades rurais, bem como da sede do município de Ilópolis, Rio Grande do Sul. É pertinente salientar, e isso será feito no decorrer do trabalho, que a delimitação do universo de pesquisa não remete ao estudo do local propriamente dito: este estudo realizou-se no local.

Como método, este estudo inspirou-se na pesquisa etnográfica, por entendê-la apropriada para responder aos objetivos desta pesquisa, uma vez que era necessário entrar no cotidiano do grupo pesquisado, buscando identificar valores, códigos de comportamento e classificações. Daí a combinação de entrevistas, observação participante e o convívio com os interlocutores.

De acordo com Da Matta (1987), nem todo alimento é comida, mas toda comida é alimento. O alimento se torna comida a partir da intervenção do ser humano através do ato culinário e da seletividade cultural, diferente entre os grupos sociais. Ainda que todos nós precisemos comer, a inserção de cada um em um grupo social define o que é ou não comida, bem como quando, como e com quem se come. Foi a partir da importância e significação social que a comida possui entre os grupos sociais que buscamos construir este trabalho.

Durante a pesquisa a campo, dirigi-me frequentemente ao município de Ilópolis. A partir de entrevistas pré-agendadas, aproximei-me de algumas famílias rurais, que me indicaram outras que eu poderia visitar, observar e entrevistar. Sem dúvidas, esse momento foi muito prazeroso, não somente pelos registros e observações que foram possíveis, mas principalmente pela sociabilidade vivenciada nesses espaços e momentos. Nessas famílias,

além de entrevistas, muitas comidas tive a oportunidade de experimentar, bem como ouvi narrativas que nada tinham há ver com meus objetivos de pesquisa, mas que demonstravam o estabelecimento de uma certa proximidade entre a pesquisadora e as famílias entrevistadas e essas passavam a me narrar, em alguns casos, até mesmo confissões.

Sempre, ao final do dia, eu voltava à minha residência, em Encantado (município vizinho), e, no dia seguinte, muito contente retornava às casas das famílias rurais, buscando apreender as classificações em relação à comida que consomem e produzem. Nas conversas, elementos simbólicos, culturais e históricos eram expostos. Foi possível identificar que os hábitos e práticas alimentares se reconstróem diariamente e dialogam com elementos modernos, ou seja, a modernidade não apaga a tradição, e, alguns casos, a modernidade possibilita que determinadas tradições tenham continuidade.

O fato de eu ser descendente de imigrantes italianos colaborou, em determinados momentos, para a construção da pesquisa, pois eu era “bem recebida”, era do “mesmo grupo”, ainda que de uma forma genérica. Também, ajudou quando esses entrevistados falavam algumas palavras no dialeto italiano: o que eu não entendia na hora, posteriormente, durante a transcrição das entrevistas, contaria com o auxílio de minha mãe para traduzir.

Minha mãe, apoiadora constante de minha caminhada acadêmica, sempre me surpreendeu. Embora, assim como eu, ela more na cidade, sua infância e juventude foram no meio rural e, desse modo, ela guarda muitos traços de um modo de vida camponês. Foi durante consultas ao pediatra de meu filho, à época com quatro meses de vida, que algo me chamou atenção. Recomenda-se que até seis meses de idade os bebês devem ser alimentados somente com leite, discurso muito presente atualmente, principalmente na mídia. No entanto, minha mãe, que me acompanhava nas consultas, sempre questionava o médico se já poderia dar polenta ao meu bebê. Polenta e leite, mais precisamente. Isso me chamou a atenção, pois o que estava em questão claramente não se reduzia à dimensão nutritiva da dieta de meu filho. Penso que minha mãe queria, através da polenta, transmitir um modo de vida, uma visão sobre o mundo e as coisas, já que, conforme ela diz, *precisa comer polenta pra crescer forte*.

Voltando à construção¹ deste trabalho, ele compreende dez capítulos. Este primeiro, introdutório, apresenta o fio condutor da pesquisa e a estrutura do texto.

¹ Vale salientar que esse trabalho não obedece a um padrão único em termos de escrita do texto no que se refere à adoção da pessoa que narra. Em alguns momentos, é empregada a primeira pessoa do singular e, em outros, a primeira pessoa do plural. “Eu” e “nós” são utilizados neste trabalho, para fazer jus ao processo de construção desta dissertação, em que ocorreram experiências pessoais da autora, do mesmo modo que muitas das reflexões que aqui são desenvolvidas foram realizadas em conjunto com a professora orientadora.

No capítulo 2 é explanada a realização da pesquisa a campo, a justificativa da escolha de Ilópolis como local de pesquisa, além da metodologia utilizada. No capítulo 3 será apresentado o local de estudo e o perfil das famílias rurais entrevistadas.

No capítulo 4, são evidenciadas as categorias fundamentais ao campesinato: terra, trabalho e família, sendo pautado que a organização do trabalho nas famílias rurais ocorre, geralmente, a partir da possibilidade de acesso aos alimentos. É, ainda, evidenciado como o trabalho da terra é entendido como um *saber fazer*, bem como é observado como se dá sua transmissão inter-geracional nas famílias rurais.

No capítulo 5, a fala dos entrevistados, o foco é colocado nos alimentos que eram produzidos e consumidos antigamente. Já no capítulo 6, o olhar dirige-se para a composição da alimentação das famílias rurais estudadas na atualidade, em comparação com a alimentação de antigamente. São evidenciadas as alterações ocorridas, principalmente a partir da intensificação das relações com o meio urbano.

O capítulo 7 trata dos utensílios e moinhos, mostrando como estão associados aos modos de vida das famílias rurais e como possibilitaram (ou possibilitam) a produção, o beneficiamento e o consumo de alimentos por essas famílias.

O capítulo 8 debate a relação entre alimentação e modernização. Veremos como questões de ordem agrícola-industrial influenciam na produção de alimentos e como a cultura interage em um contexto em que alimentação tradicional e alimentos industrializados estão lado a lado.

No capítulo 9, são destacadas as construções e reconstruções em torno de uma identidade étnica percebida através da análise da alimentação das famílias rurais estudadas. Será possível verificar que nossos entrevistados demonstram um sentimento de pertencimento à categoria *agricultor*, bem como à categoria étnica *italiano*.

Encerrando o trabalho, no capítulo 10 são expostas as considerações finais. Aí, são apresentadas uma síntese do estudo e algumas possibilidades de aprofundamento, pistas para pesquisas futuras.

2 A REALIZAÇÃO DA PESQUISA

Minha trajetória – enquanto pesquisadora – iniciou-se nos primeiros semestres da graduação, enquanto eu frequentava o curso de Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, do município de Encantado, no Estado do Rio Grande do Sul. Na época, meados de 2004, eu atuava como bolsista de iniciação científica, participando do projeto de pesquisa “A multifuncionalidade da agricultura à mesa: hábitos alimentares e produção para autoconsumo; identidade e estratégias de reprodução social de famílias rurais”. Essa oportunidade, aliada a outras que me foram dadas de ir a campo, contribuíram para eu buscar o mestrado e aprimorar minha formação acadêmica. Após ingressar no mestrado, posso afirmar que a pesquisa a campo, realizada durante a dissertação, não apenas contribuiu decisivamente na construção deste trabalho acadêmico, mas constituiu-se também em um processo muito prazeroso.

Durante minhas experiências de pesquisa a campo, tive a oportunidade de entrevistar diversas famílias rurais, onde pude abordar inúmeros temas. Visitei famílias de comunidade rurais, descendentes de imigrantes italianos e alemães nos municípios localizados no Vale do Taquari. Com essas famílias, falei sobre produção, bem como a respeito das mudanças ocorridas na mesma, em função da incorporação de tecnologias agrícolas, hábitos e práticas na alimentação, tabus alimentares, remédios caseiros, família, entre outros. E mais precisamente, durante minha pesquisa a campo, para a construção do meu trabalho de conclusão de curso na graduação, falei sobre gênero, relação entre trabalho e ajuda e segurança alimentar.

As experiências anteriores com pesquisa a campo possibilitaram uma certa “facilidade” no planejamento e execução de minha pesquisa de mestrado, a respeito da qual falarei brevemente agora. Precedente à realização desta pesquisa a campo, durante os preparativos da mesma, já estava claro que este estudo buscava suas teorias e abordagens prioritariamente na antropologia. De acordo com o professor Da Matta (1984. p. 11-12), “Antropologia [...] uma verdadeira leitura do mundo social: como um conjunto de normas que visam aprofundar o conhecimento do homem pelo homem; e nunca com certezas ou axiomas indiscutíveis e definitivamente assentados”.

O “espírito” da Antropologia, descrito acima, associa-se às intenções desta pesquisa: “entender o entendimento do outro” (GEERTZ, 1998), porém sem pretender chegar a certezas

absolutas. A Antropologia ofereceu elementos importantes na construção deste estudo, a partir do momento que me propus a observar e analisar a visão do homem (dos agricultores) enquanto membro(s) de uma sociedade (comunidade) e de um dado sistema de valores (DA MATTA, 1984).

No decorrer deste capítulo, será explanado, com maiores detalhes, a respeito das contribuições da Antropologia Social para a construção deste estudo, bem como das técnicas de pesquisa a campo e a justificativa de escolha do município de Ilópolis como campo de pesquisa.

2.1 POR QUE ILÓPOLIS

No dia 20 de maio de 2008 (dia de comemoração da imigração italiana no Brasil), a turma de alunos da disciplina Alimentação, Cultura e Campesinato, do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da UFRGS, realizava uma saída a campo. No roteiro, estava uma visita ao Museu do Pão e Moinho Colognese, no município de Ilópolis. Essa visita me possibilitou o contato com exemplos de valorização e resgate da cultura italiana e, principalmente, da tradição alimentar referente ao pão, às farinhas, aos moinhos.

Todavia, para além desse contato, essa saída a campo despertou em mim um interesse pelos agricultores de Ilópolis, por sua história de vida, sua organização social e sua ascendência italiana. Ilópolis é um município pequeno e tipicamente rural – falarei, com maiores detalhes, sobre o município no decorrer deste trabalho. Mesmo hoje, em tempos de globalização, em que as fronteiras se diluem, pude constatar que em Ilópolis é muito presente isso que Woortmann (1990) denominou de campesinidade – tema a ser abordado em outro ponto deste trabalho. Foi assim que decidi que a pesquisa a campo para esta dissertação se realizaria junto a famílias rurais descendentes de imigrantes italianos em Ilópolis.

2.2 O MÉTODO

Em pesquisa imersa no campo das Ciências Sociais e tendo por inspiração as pesquisas de tipo etnográfico, este trabalho desenvolveu-se a partir de métodos qualitativos. A

Antropologia Social trouxe elementos importantes nessa escolha, ao afirmar que a etnografia toma “como ponto de partida a posição e o ponto de vista do outro, estudando-o por todos os meios disponíveis” (DA MATTA, 1984, p. 150).

Para o caso em estudo, era necessário um método que possibilitasse “entrar” no cotidiano dos entrevistados. Não houve dúvidas em procurar inspiração no método etnográfico. Sempre buscando o entendido pelas autoras Rocha e Eckert (2008).

A prática etnográfica se torna mais profunda e se constitui como uma forma do antropólogo pesquisar, na vida social, os valores éticos e morais, os códigos de emoções, as intenções e as motivações que orientam a conformação de uma determinada sociedade. (ROCHA; ECKERT, 2008, p. 10).

A pesquisa de inspiração etnográfica me ajudou a buscar “ver as coisas do ponto de vista dos nativos” (GEERTZ, 1998, p. 88). Não obstante, como desafio, eu deveria provocar questões aos meus informantes, instigá-los a pensar a respeito dos significados de suas práticas cotidianas, de suas relações sociais, transformando os acontecimentos do dia-a-dia em fatos excepcionais e provocando os entrevistados a refletir sobre si mesmos e sobre sua realidade (GEERTZ, 1998; ROCHA; ECKERT, 2008).

Algumas incertezas e temores rodearam não somente a escolha dos instrumentos de pesquisa, mas sua aplicação. Se foi complexo para Malinowski (1978) etnografar sociedades tribais isoladas, quão complexo pode ser aplicar pesquisar inspirando-se nesse método em grupos contemporâneos, em que a globalização está presente através da mídia, das tecnologias, da facilitação do acesso, no ir e vir, uma sociedade em que fronteiras não existem mais, ou não do mesmo modo como antes, na medida em que percebe-se atualmente uma indissociabilidade entre mundo rural e áreas urbanas (FERRÃO, 2000).

Ainda, cabe reconhecer que este, como outros métodos, apresenta limitações, não sendo possível pretender dar conta de tudo, abarcar tudo a partir de um só método. Como escreveu Fonseca (2000, p. 10): “[...] o método etnográfico foi fundado na procura por alteridades: outras maneiras de ver (ser e estar) no mundo”. Foi reconfortante ler Da Matta (1984) e verificar que na Antropologia Social é praticamente improvável ter-se “certezas absolutas”. “A cientificidade, portanto, tem que ser pensada como uma idéia reguladora de alta abstração e não como um sinônimo de modelos e normas a serem seguidos” (MINAYO et al., 2002, p. 12).

A partir dessa lógica, busquei entender e visualizar meu objeto de pesquisa - composto por famílias rurais descendentes de imigrantes italianos - enquanto “organizações onde o todo predomina sobre as partes”, sempre tendo em mente que um dos grandes desafios das Ciências Sociais é que os fatos estudados, ao contrário das ciências naturais, não são, na maioria dos casos, isoláveis e tampouco são simples ou se repetem de forma sistêmica (DA MATTA, 1984).

Desse modo, senti-me estimulada a estudar “[...] fatos que não estão mais ocorrendo entre nós ou que não podem ser reproduzidos em condições controladas” (DA MATTA, 1984, p. 19). Deveria, então, debruçar-me sobre a visão de meus interlocutores, enquanto membros de uma sociedade e de um determinado sistema de valores e, para além disso, produtores e transformadores da natureza.

Ainda conforme Da Matta (1984), se, por um lado, os objetos das Ciências Sociais são normalmente impossíveis de serem reproduzidos, por outro lado, é possível observá-los. Durante minhas observações a campo, lidei com meus preconceitos, posições, interesses, formação, entre outros. E mesmo sem nunca ter antes estado com um dado interlocutor, sabia que nós compartilhávamos um mesmo conjunto de experiências humanas, o que torna esta pesquisa, como as demais pesquisas sociais, única e singular. Para Caldeira (1981), essa singularidade da pesquisa é justamente dada pela relação entre sujeitos em circunstâncias que podem sofrer variadas interferências. Diante desse cenário e na busca pela contemplação dos objetivos de pesquisa no âmbito das Ciências Sociais, sem dúvidas o mais aconselhável seria buscar inspiração para a pesquisa no método etnográfico.

O que coloca a etnografia como uma forma fundamental de construção de conhecimento nas ciências sociais é justamente esta sua abertura ao mundo das interações sociais e culturais que unem o pesquisador às culturas e sociedades por ele investigadas e que reside em algumas perguntas cruciais sem que por isto se tenha para elas uma resposta única. (ROCHA; ECKERT, 2008, p. 22).

Esse método tem como suporte as técnicas de entrevista e observação participante, além da técnica de escrita do diário de campo. Para Caldeira (1981, p. 345), “[...] a entrevista é uma relação de aprendizado: tanto o pesquisador, quanto o entrevistado descobrem, aprendem, refletem”. Por sua vez, a observação participante exige do pesquisador uma interação com seu informante, construindo habilidades para participar das “tramas” da vida cotidiana, estando com seu informante nas vicissitudes dos acontecimentos (ROCHA;

ECKERT, 2008). Além das entrevistas e da observação participante, a pesquisa também se apoiou no diário de campo. Os sucessos e limitações das técnicas de pesquisa e do método etnográfico – como um todo – são sucintamente detalhados a seguir.

2.3 A PESQUISA A CAMPO

A partir da decisão pelo município de Ilópolis como campo de análise e da escolha do método, comecei a planejar minha introdução no campo de pesquisa. O primeiro contato que tive em Ilópolis – meu “padrinho de iniciação”, como nominam as autoras Rocha e Eckert (2008) – foi o então presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais do município e mais tarde Secretário da Agricultura. Foi esse senhor, também agricultor, quem gentilmente me recebeu e a quem eu apresentei minhas intenções de pesquisa e o perfil dos entrevistados¹ que buscava. Em seguida, fui encaminhada para as primeiras famílias que pesquisaria... assim, “entrei em campo”.

O encontro inicial com meus interlocutores ocorreu no início do mês de março de 2009 e a pesquisa a campo se seguiu até meados do mês de agosto do mesmo ano. As entrevistas, no início do meu trabalho a campo, eram pré-agendadas pelo meu “padrinho de iniciação”; com o passar do tempo e em função da proximidade que estabeleci com as famílias entrevistadas, elas próprias iam me indicando outras famílias que eu poderia visitar. Além disso, eu também tive a oportunidade de, em algumas visitas, ser surpreendida por vizinhos e parentes que passaram a participar dos diálogos e, também, fui com alguns dos interlocutores que me recebiam visitar seus vizinhos – sem prévio aviso.

Durante as visitas, na maioria dos casos, fui bem recebida e pude acompanhar a rotina das famílias, sempre focando em meus objetivos de pesquisa. Em algumas ocasiões, fui convidada a me juntar à família no momento das refeições – ensejo para desenvolver a observação participante. Alguns diálogos eram “satisfatórios” e outros não. Certos entrevistados falavam muito, outros eram mais tímidos, mas de um modo geral, posso dizer que a maioria dos entrevistados gostou de relembrar o passado, de refletir acerca dele, de falar um pouco de sua vida e, sem dúvida, a alimentação apresenta-se como um assunto apetitoso.

¹ Sobre o perfil dos entrevistados, falarei adiante, no subitem 3.2 – As famílias entrevistadas. Como já mencionado, cabe ressaltar que não me detive a uma ou outra comunidade rural do município de Ilópolis. Ao longo da pesquisa a campo, visitei em torno de cinco comunidades rurais, além de famílias de agricultores que moram na cidade.

A riqueza do material obtido não poderá ser totalmente esgotada neste trabalho. No entanto, me proponho a evidenciar aqui o que de mais interessante encontrei.

Na época da pesquisa a campo, assim como nos dias atuais, minha residência está fixada no município de Encantado. Então, eu me deslocava até o município de Ilópolis nos momentos das visitas a campo. Esse distanciamento contribuiu significativamente, pois a cada retorno, eu pude refletir a respeito do andamento de meu trabalho e também planejar e pensar minhas futuras inserções a campo. Praticamente em todas as famílias que visitei, eu voltei mais de uma vez; ora por convite, ora buscando novas interpretações, questionando assuntos sobre os quais não tinha falado antes e também para retribuir as gentilezas que eu recebia todas as vezes que estive em suas casas, já que eu – enquanto pesquisadora conhecida pela família – tinha a liberdade de chegar sem prévio aviso.

Visitar mais de uma vez a mesma família foi importante para a visualização das relações sociais e culturais das famílias e do grupo social – essas reflexões são expostas no decorrer dessa dissertação. Conforme Velho (1999), determinados aspectos culturais e sociais não são evidentes, necessitam de uma proximidade e observação maior e mais detalhada, ou seja, para entender e conhecer é preciso estabelecer contato e criar relações durante um considerável período de tempo.

Nessas idas e vindas, enquanto eu percorria meu campo, por vários momentos eu passei de entrevistadora a entrevistada; quando meus interlocutores queriam informações a meu respeito, de onde eu sou, qual meu sobrenome, quem são meus pais, se sou italiana, sempre procurando semelhanças. Assim, em determinadas ocasiões, enquanto eu imaginava estar observando, eu também era observada.

Vale lembrar que eu também possuo ascendência italiana, tenho sobrenome italiano, e sempre quando eu falava meu sobrenome imediatamente meus entrevistados percorriam sua memória atrás de conhecidos, com o mesmo sobrenome, e então me perguntavam se eu os conhecia, se eram meus parentes. Essa origem étnica comum fez com que, em alguns momentos, questionasse se buscava entender o distante, o diferente, o “Outro”, conforme Da Matta (1984), ou se procurava entender a mim mesma, às minhas raízes. Foi um constante desafio manter o distanciamento em relação ao objeto de pesquisa, pois conforme eu ia analisando meu diário de campo, lendo e relendo minhas anotações, ouvindo minhas entrevistas, eu me sentia, a cada momento, mais próxima de meus interlocutores, talvez pelas memórias que vinham à tona, da infância, da família italiana, das risadas e comidas típicas, dos diálogos... tudo.

Foi sempre uma dificuldade não tornar-me uma nativa, sendo que eu me via como “semelhante” aos meus entrevistados. Era difícil estranhar aquilo que me parecia tão familiar, como poder enxergar fenômenos novos, se eles mais se pareciam com a memória de minha infância? O estudar o “Outro”, conhecer o “Outro”, desvendar o “Outro” é uma tarefa árdua quando esse “Outro” é tão parecido comigo, com meus parentes, com meus antepassados. Foi um desafio. No entanto, posso dizer que concordo com as autoras Rocha e Eckert (2008, p. 11) quando escrevem que na busca em conhecer o “Outro, também buscamos nos conhecer melhor”.

Contudo, não poderia deixar de apontar Velho (1999), que sabiamente escreveu que pertencer à mesma sociedade do entrevistado não necessariamente irá nos igualar; assim, mesmo que eu desfrute ou tenha desfrutado de experiências semelhantes, que o dialeto falado pelos entrevistados não me seja estranho, isso não me autoriza a pensar que compartilho do ponto de vista e visão de mundo de meus interlocutores. Assim, eu tinha que estranhar o conhecido e buscar sua complexidade, em outras palavras, interpretar o familiar como exótico (DA MATTA, 1984).

Além de estranhar o familiar, eu precisava ser “neutra” e manter uma “distância” de meus interlocutores. Como seria possível manter esse afastamento se a própria pesquisa de campo etnográfica “[...] se constrói a partir de uma inter-relação entre o(a) pesquisador(a) e o(s) sujeito(s) pesquisados que interagem no contexto recorrendo primordialmente as técnicas de pesquisa da observação direta, de conversas informais e formais, as entrevistas não-diretivas [...]?” (ROCHA; ECKERT, 2008, p. 9).

Busquei apoio em Caldeira (1981), quando essa afirmou que a relação entre pesquisador e informante não é neutra, e sim de poder. Essa autora argumenta que:

[...] as emoções do investigador nunca devem ser negadas (mesmo porque estão sempre presentes). Mas além disso, creio que devem ser atentamente consideradas, pois podem converter-se em um importante instrumento para o conhecimento. O que imagino que pode consistir na especificidade e na originalidade do método de pesquisa de campo em ciências sociais é exatamente o fato de o pesquisador utilizar a si mesmo como um instrumento de pesquisa e uma fonte de observação. (CALDEIRA, 1981, p. 348).

Dentre as intenções e preocupações de minha pesquisa a campo, sempre esteve presente resgatar algo da experiência dos agricultores, tendo em vista que um dos objetivos de minha pesquisa foi refletir sobre a alimentação – produção e consumo – entre as famílias

estudadas nos dias atuais e em épocas passadas. Mais que observar o dia-a-dia desses agricultores, eu me colocava como desafio perceber como se constituiu a alimentação dessa gente no passado e no presente. Mais do que simplesmente ouvir uma narrativa, eu precisa perceber a história, analisar as emoções do entrevistado, enquanto esse remetia sua memória à infância, à juventude, aos tempos antigos. Nas palavras das autoras Rocha e Eckert (2008, p. 12), eu buscava interpretar o “[...] o sistema simbólico que orienta a vida e conforma os valores éticos dos grupos sociais em suas ações e representações acerca de como viver em um sistema social”.

Além da produção textual, essa dissertação conta com ilustrações, mais precisamente fotos dos interlocutores da pesquisa, de sua comida e de seu dia-a-dia. Cabe frisar que através desse recurso pude observar o comportamento dos entrevistados quando eu lhes pedia a permissão para fotografá-los: uma mistura de orgulho com vergonha, posso dizer. Isso remete ao que Rocha e Eckert (2008, p. 20) enfatizaram, “[...] as imagens visuais e sonoras captadas e registradas do nativo e de sua cultura durante os vários momentos do trabalho de campo permitem precisamente avaliar o grau de impacto da presença do etnógrafo entre a população por ele estudada”.

Tendo explanado sobre a pesquisa e o método, discorrerei, adiante, a respeito do local de estudo e das famílias entrevistadas.

3 O LOCAL DE ESTUDO

Após descrito o método que orientou a pesquisa a campo desse estudo, este capítulo irá descrever o local em que o presente estudo foi realizado. Falaremos sobre o Vale do Taquari, como e quando a imigração aconteceu nessa região, pautando, especificamente, alguns aspectos do município de Ilópolis e das famílias entrevistadas.

Faz-se imprescindível destacar que, embora esta pesquisa tenha sido realizada no município de Ilópolis, o principal objetivo não foi “estudar o lugar, mas sim estudar no lugar”, ou seja, o “*locus* de estudo não é o objeto de estudo” (GEERTZ, 1989, p. 32). O lugar é, por sua vez, uma referência em que se desenvolveu o estudo e, portanto, justifica-se sua breve descrição, bem como das características de seus habitantes, principalmente ao que recorre aos agricultores descendentes de imigrantes italianos. Todavia, como já dito, mais que estudar o lugar, esta pesquisa se propôs a estudar no lugar.

3.1 O VALE DO TAQUARI



Figura 1 – Mapa de localização de Ilópolis no Rio Grande do Sul e no Vale do Taquari

Fonte: Fundação de Economia e Estatística Siegfried Emanuel Heuser (2010).

Localizado na encosta superior do nordeste do estado do Rio Grande do Sul, distante cerca de 150 quilômetros da capital, Porto Alegre, a região do Vale do Taquari recebe essa denominação em função do rio que a banha, o Rio Taquari, que, por sua vez, deriva do termo indígena “tebicuary”, que significa rio do barranco profundo. (BARDEN; AHLERT, 2003).

Com clima subtropical úmido e cercado por morros, o Vale do Taquari apresenta dois tipos de solos dominantes, o chernossolo háplico e o nitossolo vermelho, respectivamente conhecidos localmente como “terra preta” e “terra vermelha”, ambos tendo como

característica elevada fertilidade (BEROLDT et al., 2007).

Segundo o IBGE (Contagem da população 2007), o Vale do Taquari possui cerca de 315.530 habitantes, sendo que, desse total, aproximadamente 87.990 vivem no meio rural.¹ O número estimado de propriedades rurais no Vale é de 25.698 e o tamanho médio é de aproximadamente 13,53 hectares (Censo Agropecuário, 2006). O PIB *per capita* do Vale do Taquari girava em torno de R\$ 17.047 em 2007, enquanto que PIB *per capita* do Rio Grande do Sul era de R\$ 16.689 para o mesmo ano, segundo a FEE/Núcleo de Contabilidade Social, 2009 (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2010).

As propriedades rurais são em sua grande maioria de caráter familiar e possuem como característica a diversidade de cultivos e criações. As criações são geralmente organizadas em regime confinado e integradas a indústrias do setor alimentício (QUADROS, 2010).

As atividades agropecuárias são marcantes na região. No ano de 2008, segundo dados do IBGE/SIDRA, o Vale do Taquari teve uma produção média de 79.990 toneladas de erva-mate – 31,20 % do total da produção do estado do Rio Grande do Sul. Nas criações, o Vale se destaca na produção de codornas, 154.180 cabeças, bem como na produção confinada de frangos, galos e pintos, totalizando 29.958.854 cabeças – 25,03 % da produção total do estado do RS do ano de 2008. Foram, nesse mesmo ano, 622.778 cabeças de suínos, enquanto que a produção de leite alcançou 286.620 litros e a produção de ovos de galinha foi de 3.067 dúzias, representando 50,49% da produção gaúcha estimada.

A maior parte dos habitantes do Vale do Taquari é descendente de imigrantes italianos, alemães e açorianos. Anterior à chegada dos imigrantes europeus à região, cabe registro à presença de indígenas de diversas origens – em sua maior parte, guaranis. Consta que no século XVII, quando da busca de escravos, esses índios foram alvo de bandeirantes paulistas (KÜHN, 2002). Em meados de 1740, a Coroa Portuguesa, na intenção de afirmar seu território, determinou a vinda dos primeiros portugueses para a região e mais tarde chegaram os imigrantes açorianos, para colonizarem o Vale. Os colonos açorianos fixaram-se no atual município de Taquari e, através da ocupação das terras em forma de pequenas propriedades, iniciaram os trabalhos agrícolas. A região ainda contou com a concessão de

¹ Vale salientar que, nesse contexto, a divisão entre rural e urbano, aqui mencionada, é conforme parâmetros do IBGE. No entanto, no decorrer deste trabalho será possível identificar que a separação física nem sempre traduz os significados que assume o espaço para os habitantes que ali moram, ou seja, foi possível notar que muitos entrevistados que moram na cidade se consideram agricultores, ao invés de urbanos. Conforme Haesbaert (1995 apud SILVA; FIORENZE, 2004, p. 14), “[...] a dimensão de território vai além da delimitação natural e de fronteiras bem definidas, enfatizando o enraizamento dos indivíduos e dos grupos sociais no espaço definido como região, marcados pelo enraizamento, pela geograficidade ou territorialidade, que vincula os homens ao meio, à terra, ao espaço”.

sesmarias,² que mais tarde foram divididas em fazendas compreendidas nos territórios dos atuais municípios de Estrela, Lajeado, Bom Retiro do Sul, entre outros. O cenário, até o início do império, era compreendido por essas fazendas, em sua maioria extrativistas, e com utilização de trabalho escravo, além de pequenas propriedades de colonos de origem açoriana (BARDEN; AHLERT, 2003).

Seyferth (1990, p. 9) argumenta que “[...] excluindo os açorianos e portugueses que entraram no Brasil como imigrantes após a independência, sabe-se que o primeiro contingente imigratório mais ou menos constatado foi de alemães”. No Rio Grande do Sul, a colonização, através dos imigrantes europeus não-portugueses, inicia a partir de 1824, com a instituição da colônia de São Leopoldo. Os imigrantes alemães também foram os primeiros a colonizarem o Vale do Taquari, a partir de 1846, instalando-se majoritariamente nas áreas planas, junto ao vale do rio Taquari (KÜHN, 2002). Segundo Richter e Collischonn (1994), após a fundação da Colônia de São Leopoldo, no Vale do Caí, os alemães e seus descendentes constituíram as colônias de Venâncio Aires (Vale do Rio Pardo, 1853), Lajeado e Estrela (1855) e Teutônia (1858), essas últimas no Vale do Taquari.

Os imigrantes italianos começaram a chegar ao Brasil décadas depois dos imigrantes alemães. No entanto, as motivações que os trouxeram à América foram as mesmas. Os países europeus enfrentavam crises econômicas e tinham um grande contingente populacional (KÜHN, 2002). Segundo Seyferth (1990), os imigrantes italianos primeiramente desembarcaram no Sul, estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, e mais tarde no estado de São Paulo – onde trabalharam nas fazendas de café. Um argumento interessante dessa autora é com relação às características dos imigrantes do Sul com os demais estados brasileiros. Por exemplo, embora o Rio Grande do Sul e São Paulo tenham recebido imigrantes italianos, esses grupos se constituíram de forma distinta. Enquanto que no Rio Grande do Sul eles ficaram “isolados” em colônias, mata a dentro, em São Paulo os imigrantes italianos tiveram contato com brasileiros³ e outros imigrantes.

As intenções em relação aos imigrantes também eram diversas nas duas regiões. Enquanto São Paulo buscava mão-de-obra para os cafezais em função da abolição da escravatura, enxergando o imigrante como mão-de-obra, um trabalhador rural e não um pequeno proprietário, os imigrantes eram atraídos para as províncias do Sul para povoar o

² Conforme Lima (1991), a concessão de sesmarias correspondeu a uma política fundiária da Coroa Portuguesa com intuito de colonização das terras brasileiras. As sesmarias eram terras não cultivadas e abandonadas, entregues pela Monarquia portuguesa, a partir do século XII, aos indivíduos que se comprometiam a colonizá-las dentro de um prazo previamente estabelecido.

³ De acordo com Seyferth (1990), os *brasileiros* seriam grupos não-imigrantes, também chamados de minorias raciais, a exemplo, negros e índios.

interior e produzir alimentos em pequenos lotes de terra, através da mão-de-obra familiar. No Rio Grande do Sul, especificamente, os imigrantes de origem alemã e italiana foram enviados para o Vale dos Sinos, Vale do Jacuí e Vale do Taquari, onde, através de companhias privadas de colonização ou do governo, compraram lotes de terra, que variavam entre 20 e 50 hectares. Como resultado desse processo, essas colônias permaneceram, até o século XX, homogêneas, em função do pouco contato com outras colônias, com brasileiros ou com outros imigrantes (SEYFERTH, 1990).

Ao chegarem ao RS, os imigrantes receberam lotes de terra cobertos por mata. Suprir as necessidades alimentares da família foi o principal motivo que levou os agricultores a abrir clareiras na mata e plantar alimentos. Foi a agricultura de subsistência que norteou, durante um considerável período, o trabalho dos imigrantes italianos ali instalados (POSSAMAI, 2005).

As famílias de imigrantes italianos que chegaram ao Rio Grande do Sul encontraram os imigrantes alemães já estabelecidos nas terras de várzeas. Desse modo, restaram aos imigrantes italianos as regiões de planalto, encostas de serra e muitas terras com mata nativa (TRENTO, 1989). Localizado na região alta do Vale do Taquari, distante 192 quilômetros da capital do Estado, Porto Alegre, Ilópolis foi colonizado por volta de 1905, por imigrantes italianos e seus descendentes, vindos de Bento Gonçalves e Caxias do Sul, atraídos pela considerável concentração de araucárias.⁴ Assim é que a primeira atividade econômica do município foi a exploração de madeira (BOZZETTO JUNIOR, 2004).

Ilópolis possui uma área total de 116,5 quilômetros quadrados e foi emancipado do município de Encantado no ano de 1963 (FUNDAÇÃO DE ECONOMIA E ESTATÍSTICA SIEGFRIED EMANUEL HEUSER, 2010). Atualmente, o município conta com aproximadamente 4.331 habitantes, sendo representativa a população rural, abarcando mais da metade da população total do município. A posse de terra é baseada em pequenas propriedades, que se dividem entre as produções de erva-mate, fumo, milho, avicultura, gado de leite, entre outros (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2010).

Embora o município de Ilópolis seja jovem, conta que seus primeiros habitantes, tribos indígenas Kaingang e Guarani, foram sendo expulsos, migrando para outras áreas à medida em que famílias de agricultores, na maioria imigrantes e descendentes de italianos, iam chegando para colonizar a região. Um aspecto interessante a destacar sobre a ocupação do município é que essas famílias não vieram da Itália, a maior parte veio da região da Serra do Rio Grande

⁴ Araucária é um gênero de árvore conífera, da família *Araucariaceae*. Também conhecida como Pinheiro do Paraná, Pinho, Pinheiro-brasileiro, Pinheiro das missões, Curl, Curi ou Curiúva (nomes indígenas). Tem como característica a disposição da ramificação dos galhos formando andares. No Brasil, essas árvores se concentram, principalmente, na região sul (ANGELI; STAPE, 2003).

do Sul, dos atuais municípios de Caxias do Sul, Bento Gonçalves, Veranópolis, Flores da Cunha, além de Guaporé e Vespasiano Correa (BOZZETTO JUNIOR, 2004).

Atraídos pela oferta de terras férteis, disponibilidade de madeira e pela possibilidade de extração de erva-mate, esses agricultores e agricultoras partiram para Ilópolis em busca de uma nova vida⁵ (BOZZETTO JUNIOR, 2004).

Atualmente, Ilópolis, juntamente com os municípios vizinhos Anta Gorda, Arvorezinha e Putinga, compreendem o Roteiro Turístico “Caminho dos Moinhos”. Esse roteiro, tendo como *slogan* “Tradição e modernidade se encontram aqui”, teve início em 2004, com a formação da Associação dos Amigos dos Moinhos do Vale do Taquari. Essa associação adquiriu, com recursos doados pela empresa Nestlé do Brasil, o imóvel do moinho Colognese, localizado no centro da cidade de Ilópolis. Sua construção data do ano de 1930, sendo que em 1976 esse moinho foi totalmente desativado, ficando o prédio abandonado (FERRAZ, 2008).

No ano de 2005 o escritório Brasil Arquitetura procedeu à elaboração do projeto de restauração do moinho Colognese. Esse projeto ainda engloba a construção de um museu do pão e de uma oficina de panificação entorno do moinho Colognese. A restauração do moinho ocorreu em um trabalho conjunto dos alunos do curso de Restauração e Artesanato de Madeira, promovido pelo Instituto Ítalo Latino Americano. O projeto é patrocinado pela Nestlé do Brasil e conta com o apoio da Prefeitura Municipal de Ilópolis, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN e Universidade de Caxias do Sul.

Desde fevereiro de 2008, o Complexo do Pão: Moinho Colognese,⁶ Oficina de Panificação⁷ e Museu do Pão,⁸ recebe turistas, em visitas guiadas. Entre as propagandas observadas na mídia local, destaca-se a seguinte frase: “espaços vivos de preservação e de

⁵ Segundo Tedesco (2000, p. 19), “Fatores de ordem estrutural e conjuntural, ligados à família, à terra, à demografia, à herança/matrimônio, ao número elevado de filhos na família original, às promessas não cumpridas dos agentes de imigração/colonização pública ou particular, aos conflitos com os nativos e os de sua nacionalidade, à diferença em termos regionais e dialetais, à heterogeneidade cultural, aos sentimentos nacionais – do país de origem – foram também determinantes.”

⁶ No recinto do moinho além da demonstração do processo de transformação de milho em farinha, existe uma bodega que oferece produtos coloniais da região e da oficina de panificação. O objetivo da bodega é resgatar esse local “como ponto de encontro, lazer e convivência para moradores e visitantes” (ASSOCIAÇÃO AMIGOS DOS MOINHOS DO VALE DO TAQUARI, 2010).

⁷ A Oficina de Panificação ministra diversos cursos de panificação e confeitaria a públicos distintos – estudantes, crianças, clube de mães, entre outros. O objetivo desses cursos de capacitação é o resgate de da culinária tradicional local.

⁸ Através de objetos e utensílios utilizados pelos imigrantes italianos do Vale do Taquari esse museu refaz a trajetória do pão na história da humanidade. Esse espaço ainda compreende um auditório onde são exibidos documentários e filmes e são ministradas palestras relacionadas à história do pão e da imigração italiana, entre outros temas.

resgate do patrimônio histórico material e imaterial da cultura do povo brasileiro”.⁹ Os moinhos Castamam, Fachinetto (Arvorezinha), Dalé, Vicenzi (Anta Gorda) e Marca (Putinga) também englobam o roteiro turístico Caminho dos Moinhos. Esses se encontram em processo de restauração ou em vias de serem restaurados.



Figura 2 – Moinho Colognese restaurado, interior do Museu do Pão e da Oficina de Panificação

Fonte: Associação Amigos dos Moinhos do Vale do Taquari (2010).

Após essa breve introdução a respeito do local em que este estudo se desenvolveu, discorreremos sobre o perfil dos entrevistados.

3.2 AS FAMÍLIAS ENTREVISTADAS

Este estudo se debruça sobre famílias de agricultores descendentes de imigrantes italianos, já que, conforme Batistel e Costa (1982), não foram italianos que migraram para o Brasil e sim famílias italianas.

Ao total, 18 famílias foram visitadas no decorrer deste trabalho, além de visitas ao Moinho Colognese, Museu do Pão, Oficina de Panificação e ao Moinho Meazza,¹⁰ Sobre as

⁹ Contreras Hernández (2005, p. 142-143) chama a atenção para duas diferentes lógicas do patrimônio, a lógica político-cultural que corresponde ao desejo de se recuperar algo que desapareceu ou está prestes a desaparecer e a lógica mercantil que tem por intenção tornar o patrimônio em mercadoria em função de sua dimensão de espetáculo, explorando-o economicamente. “Parece que hoje a ‘tradição’ se descontextualiza, se descola e se fragmenta cada vez mais em ‘especialidades’ diferentes e concretas, sendo mantida ou recuperada não tanto pelos indivíduos pertencentes a uma dada sociedade ou cultura particular, mas por outros agentes muito diferentes, associações, corporações, administrações públicas, empresários turísticos etc”.

¹⁰ O moinho Meazza é de propriedade particular e trabalha com o beneficiamento de milho. Atualmente vende farinha de milho a supermercados da região, bem como direto ao consumidor que pode adquirir a Farinha de Milho Ilópolis no próprio moinho.

famílias rurais entrevistadas, cabe esclarecer que durante o processo de pesquisa foram registrados os relatos de trinta e um interlocutores: agricultores e agricultoras, de diferentes idades, incluindo alguns jovens. Grande parte desses participam da construção do texto e, sempre que citados, os nomes usados são fictícios.

Do grupo de entrevistados, alguns permanecem morando e trabalhando no meio rural, enquanto que alguns casais de agricultores aposentados atualmente moram na cidade de Ilópolis. Conforme já descrito no capítulo anterior, as entrevistas foram em sua maioria agendadas e guiadas pelo tema da “comida de ontem e hoje” previamente organizado em perguntas norteadoras (Apêndice A). A média de idade dos entrevistados é de 55 anos. O entrevistado mais jovem – neto de uma senhora que visitei – tinha 9 anos, e a entrevistada mais idosa tinha 83 anos à época da pesquisa, meados de 2009.

As visitas às famílias duravam em torno de duas horas, nossas conversas foram gravadas e posteriormente transcritas. Sempre que chegava um vizinho ou parente à casa da família entrevistada, esse era convidado a sentar-se e participar da entrevista, que em alguns casos tomava um caráter de conversa dos tempos antigos, da qual todos queriam participar e opinar, trazendo a tona suas memórias. Geralmente, as entrevistas eram realizadas no recinto da cozinha dessas famílias e, não raras vezes, eu era convidada a me juntar às famílias para as refeições, ou me era servido um *café da tarde*.



Figura 3 - O café da tarde

Fonte: Arquivo da autora.

Nota: À esquerda: Biscoito comprado, pão, queijo, salame e doce em pasta de figo, caseiros. À direita: Pão caseiro, batata doce cozida, salame caseiro e pinhão cozido.

A partir do momento que os dados começaram a se repetir nas entrevistas, conversas e observações, resolvi retirar-me do campo, pois a quantidade de entrevistas mostrava-se satisfatória ao passo que já era possível vislumbrar padrões, hábitos, práticas, sistemas de classificação e visões de mundo do universo em questão. As recorrências atingiam um “ponto de saturação” (DUARTE, 2002).

Referente ao grupo pesquisado, vale destacar que as propriedades dos entrevistados têm em média 19 hectares, divididos entre mata, plantações e criações para venda e plantações e criações para consumo da família. Uma característica dessas propriedades é que vai ao encontro daquelas observadas por Seyferth (1990) entre imigrantes alemães e italianos instalados no Sul do Brasil, é que nessas unidades – ou “colônias”, empregando a mesma expressão que a autora – as casas se encontram dentro dos lotes de terra: não existe uma separação entre casa e terras de lavoura. Essa característica é herdada das gerações passadas, dos imigrantes que vieram da Itália. De acordo com a autora, quando os imigrantes chegaram ao Rio Grande do Sul, os lotes de terra, em sua maioria, tinham a forma retangular e sua divisão ocorria no sentido longitudinal. A propriedade rural e área rural, para esses imigrantes, tinham o mesmo significado, colônia.¹¹ A divisão da propriedade, tanto entre as famílias rurais de Ilópolis como entre os grupos de imigrantes europeus do Sul do Brasil analisados por Seyferth (1990), aponta para as atividades múltiplas das famílias, ou seja, casa, produção para venda e para consumo da família, animais, entre outros. Para a autora, essa divisão é uma característica desses camponeses ou colonos.

O estudo foi realizado no município de Ilópolis, mas sem debruçar-se em uma comunidade específica do município, do mesmo modo que tampouco se restringiu ao espaço considerado como rural. A pesquisa buscou descendentes de imigrantes italianos, de preferência com mais idade e, conseqüentemente, experiências de vida para compartilhar, já que um dos objetivos desta dissertação é refletir acerca da alimentação do passado (em torno de 50 anos atrás), comparando-a com a alimentação do grupo na atualidade.

Entre todas as famílias entrevistadas no município de Ilópolis, seus antecessores, imigrantes italianos ou filhos vieram de outras regiões do Rio Grande do Sul e se estabeleceram nas diversas localidades do município. Todos os entrevistados descendem de imigrantes italianos e conseguem apontar qual o parente que veio da Itália – avô, bisavô, trisavô. Porém, a maioria não sabe de que região da Itália originaram-se esses parentes, sendo

¹¹ Para Seyferth (1990, p. 25), colônia “[...] designa tanto uma região colonizada ou área colonial demarcada pelo governo em terras devolutas, como também é sinônimo de rural. Ou seja, a área rural de um município é chamada, hoje, de colônia, e seus habitantes são colonos – uma categoria que sobreviveu ao longo do tempo e que designa o camponês. O termo colônia também é usado para designar a propriedade agrícola do colono”.

que aqueles que o sabem afirmam que vieram do Vêneto.¹²

Os interlocutores desta pesquisa são moradores das comunidades rurais de Linha Cinco Voltas (Nossa Senhora de Monte Bérico), Linha Peca (Nossa Senhora das Graças), Linha Gramadinho (Santo Antão), Linha São Roque e Linha Jacó Panis (São José Operário), bem como da cidade. As comunidades possuem um nome “popular”, que pode ter origem no primeiro colonizador (como é o caso da Linha Jacó Panis), ou também de santos e santas padroeiras. No entanto, independentemente disso, todas as comunidades e linhas possuem um santo ou santa padroeira: a religião – católica apostólica romana¹³ – tem presença intensa entre os agricultores e agricultoras entrevistados.

Segundo Tedesco (2001, p. 57), “[...] não há dúvidas de que sempre houve uma predominância do catolicismo nas áreas rurais de imigração italiana”, assim como a Igreja Católica sempre foi uma instituição significativa entre imigrantes italianos e seus descendentes. O lazer e os laços sociais também estão relacionados – no contexto do município de Ilópolis, do mesmo modo que ocorre, em geral, em contextos rurais – às práticas religiosas, o que pode ser evidenciado na observação das festas dos padroeiros, procissões, romarias. O padre é um líder comunitário e, por muito tempo, a vida social dos agricultores e agricultoras constitui-se basicamente em torno da capela, como mostra o autor:

Os santos exercem ainda hoje papel importante na religiosidade cotidiana do colono. Parecem ser vertentes de religiosidade que brotam da necessidade de achar soluções para as dificuldades do vivido, muitas vezes não adaptadas aos recursos técnicos do domínio sagrado e não tendo a preocupação com um resultado imediato, puramente religioso, da busca pela salvação. (TEDESCO, 2001, p. 58).

Para Seyferth (1990), Frosi e Mioranza (1975), em estudos sobre grupos de imigrantes europeus no Sul do Brasil, a igreja não é uma entidade isolada, apenas com propósito religioso: ela deu existência aos povoados e vilas dos imigrantes, bem como teve e tem, até hoje, papel de reunir fiéis para as atividades comunitárias. A capela era - e muitas vezes ainda é - ao mesmo tempo local para rezar e para dar aulas, fazer reuniões, entre outras atividades; em outras palavras, destinava-se também a fatos socioeconômicos.

Entre os interlocutores, a religião se faz presente de modo intenso. Assim é que, em

¹² Vêneto é uma região localizada no nordeste da Itália. Sua capital é Veneza (TRENTO, 1989).

¹³ Embora entre os interlocutores da pesquisa a religião católica prevaleça, no município também existem seguidores da Igreja do Evangelho Quadrangular e da Igreja Evangélica Assembléia de Deus, ambas ali implantadas a partir de meados de 1996 (BOZZETTO JUNIOR, 2004).

cada uma das casas visitadas, foram observados altares e grutas em homenagem a santos, santas, bem como foi possível perceber o envolvimento com a comunidade religiosa.



Figura 4 - Gruta em homenagem a Nossa Senhora, construída no jardim da casa de uma família visitada.

Fonte: Arquivo da autora.

Além da religiosidade, foi observado, durante as entrevistas, que a maioria dos interlocutores falam um dialeto italiano herdado das gerações antepassadas. Todavia, entre os jovens ouvidos nesta pesquisa, foi observado que embora eles entendam o dialeto, não têm por hábito empregá-lo em suas conversas rotineiras, prevalecendo nesses grupos mais jovens o idioma português.

Ao longo o trabalho será possível conhecer mais a respeito das famílias rurais estudadas e dos interlocutores da pesquisa.

4 CAMPESINATO E MODO DE VIDA

Após discorrer acerca do local em que esta pesquisa se realizou e evidenciar o perfil das famílias rurais entrevistadas, este capítulo tem por intenção abordar os elementos fundamentais do campesinato: terra, trabalho e família. Além disso, pretendemos introduzir no debate a questão do acesso à alimentação entre os camponeses, ou seja, a forma como se dá a orientação do trabalho a fim de prover as necessidades alimentares da família, o modo como o trabalho da terra é organizado, dividido e a maneira como se configura a transmissão inter-geracional do *saber fazer* camponês.

Partindo do entendimento de campesinato como um modo de vida (WOORTMANN, 1990) podemos apontar que os modos de vida de famílias rurais constituem-se em universo complexo, sobre o qual pesquisadores de diversas áreas debruçam-se, na intenção de compreender a partir de que ordens e categorias se mobilizam e quais seus significados. Um aspecto frequentemente investigado é referente às motivações associadas às decisões frente ao que será cultivado ou criado na propriedade e como o será realizado.

A comida e seu valor simbólico entre as famílias rurais são responsáveis pela criação e manutenção de estratégias, sejam de trabalho ou baseadas na reciprocidade, que buscam assegurar a continuidade do modo de vida camponês. Terra, trabalho, família e comida dão significado a esse modo de vida e representam a moral e os valores dessas famílias (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997).

4.1 TERRA, TRABALHO E FAMÍLIA: A COMIDA UNINDO ESSES ELEMENTOS

Terra, trabalho e família são categorias indissociáveis no campesinato, carregadas de valor simbólico. Woortmann (1990) evidencia essa dimensão simbólica ao salientar que a terra para o camponês não é somente um objeto de trabalho, mas a expressão de uma moralidade. Desse modo, a terra não é considerada uma mercadoria, mas patrimônio - tanto material, como imaterial - da família. Essa terra trabalhada pela família possibilita a produção dos alimentos. A alimentação – comida – é o elemento central da produção e do consumo.

Conforme Tedesco (2001, p. 40, grifo do autor), em seu estudo com famílias rurais descendentes de imigrantes italianos no estado do Rio Grande do Sul, “[...] a *ordem social* do colono fundamenta-se na ligação entre propriedade, família e trabalho, este com um sentido *além* do econômico”. Heredia (1979), ao analisar agricultores da localidade de Boa Vista, no município de Riacho Doce, estado de Pernambuco, constatou que os camponeses escolhiam os produtos a serem cultivados a partir da análise de seu consumo possível, de seu armazenamento ao longo do ano, assim como da sua venda, a qual possibilita a aquisição de outros alimentos. Enfim, na análise de Heredia (1979), garantir o consumo familiar é o principal objetivo na escolha dos cultivos.

Além de regular os cultivos, a alimentação é responsável pela divisão e organização do trabalho na família. Enquanto o pai possui determinadas tarefas em relação aos cultivos, a mãe, os filhos e filhas também possuem suas funções na unidade de produção e consumo. (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997).

Esses autores indicam, ainda, que a casa é o ponto de partida do trabalho. Assim, a partir da casa, cultiva-se a terra em direção ao mato. O responsável por essa plantação é o homem; mesmo que a mulher e os demais membros da família participem desse processo, é pai de família quem o coordena. Já, a mulher é responsável pela casa e faz um movimento contrário: ela traz os alimentos de fora da casa para dentro, onde é responsável por transformá-los em comida para a família. Essa organização hierárquica tem por base as relações de gênero, no entanto, o que pretendemos enfatizar é que a partir da casa, da necessidade de abastecer a casa com alimentos, que o trabalho da terra é organizado (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997).

No caso analisado por Woortmann e Woortmann (1997), entre famílias rurais do estado de Sergipe, mulheres não “tocam a roça” sozinhas e, em hipótese alguma, lidam com o gado, já que é entendido como “bem masculino”. Em Ilópolis, foi possível verificar que as agricultoras viúvas moravam na mesma casa com, ao menos, um filho ou uma filha e seu respectivo cônjuge ou em casas distintas, mas próximas, na mesma propriedade. A maioria das viúvas realizava atividades agrícolas, principalmente nas áreas destinadas ao autoconsumo, e também participava dos cultivos e criações destinados ao mercado, porém o comando da propriedade ficava a cargo do filho ou genro considerado chefe de família. Outro caso, analisado na pesquisa em Ilópolis diz respeito a uma família em que o esposo trabalhava na cidade e a esposa, juntamente com os filhos, realizava as atividades da propriedade, tanto na produção para consumo, como na produção para venda. Porém, essa agricultora não

manuseava insumos químicos, isso fica a cargo do esposo, em suas horas de folga. Agrotóxico é um “bem masculino”.

Existe uma divisão clara no momento da execução das tarefas. A atribuição de tarefas não se refere à intensidade do trabalho, o que não significa um trabalho ser mais ou menos penoso que o outro; a divisão refere-se a quem desempenha essa atividade. Paulilo (1987), ao analisar as relações de trabalho na cultura do fumo em Santa Catarina, São Paulo e no Sertão da Paraíba, evidenciou que, embora as mulheres executassem as mesmas atividades que os homens, a remuneração de seu trabalho é inferior à remuneração dos homens. Essa autora percebeu, ainda, que o trabalho era considerado “leve” ou “pesado” não em decorrência da atividade desempenhada, mas em função de quem a desempenhasse. Desse modo, observou a desvalorização do trabalho a partir do gênero.

Além das relações de trabalho e gênero, é importante frisar que a família camponesa é um todo indissociável e suas atividades dentro e fora da propriedade somam-se em prol da família. Conforme Tedesco (2001), o trabalho da terra para os camponeses é organizado de forma simétrica, ou seja, uma atividade vai substituindo a outra e uma completa a outra.

Ainda Tedesco (2001) afirma que existe uma relação entre comida, família e trabalho e acrescenta a essa relação questões referentes a gênero e a moradia. Quando esse autor pesquisa os imigrantes e descendentes de imigrantes italianos no estado do Rio Grande do Sul, menciona que o trabalho despendido pela mulher e pelo homem está condicionado ao ciclo de vida da família. Da mesma forma, já Chayanov (1981) sugeriu que o trabalho numa unidade de produção está atrelado ao estágio em que a família se encontra, ou seja, pais com filhos menores devem trabalhar mais intensamente. Quando esses filhos atingem a idade de trabalho, podem ajudar nas tarefas e a intensidade de trabalho se divide entre os membros da família. É uma lógica de ordem econômica, mas que é movida por lógicas de ordem social e familiar.

Martins¹ (1980 apud CARVALHO, 1999, p. 43) aponta para uma diferença entre terra de trabalho e terra de negócio; esta seria gerida nos moldes capitalistas, tendo o emprego de mão-de-obra exterior à propriedade como uma característica frequente, prevalecendo uma ética de lucro, enquanto que naquela existe uma ética do trabalho, segundo a qual, entre os camponeses, “os seus ganhos são ganhos do seu trabalho e o trabalho de sua família e não ganhos de capitais, exatamente porque estes ganhos não provêm de um capitalista sobre um trabalhador expropriado dos seus instrumentos de trabalho”.

¹ MARTINS, José de Souza. **Expropriação e violência**: a questão agrária no campo. São Paulo: Hucitec, 1980.

Entre os camponeses, existe uma lógica de ordem não somente econômica, a qual identifica o seu modo de vida, conforme Woortmann e Woortmann (1997, p. 180, grifo do autor), é a lógica do *saber fazer* camponês. Conforme esses autores, esse *saber fazer* “constitui um modelo integrado de apreensão do mundo, com relativa coerência interna; um *know-how* cujos pressupostos são dominados cognitivamente pelo camponês”.

Para Heredia (1979), unidade de produção e unidade de consumo são inseparáveis. Assim, o consumo da família camponesa está atrelado à produção e vice-versa. A partir do entendimento do modo de vida camponês, é imprescindível pautar a alimentação como um ponto-chave na organização do trabalho familiar na terra.

4.2 O TRABALHO DA TERRA COMO POSSIBILIDADE DE ACESSO AO ALIMENTO

No decorrer deste capítulo, foi possível constatar como o trabalho da terra é importante para o camponês. Em outras palavras, é a base de seu modo de vida. O trabalho na terra possibilita o acesso aos alimentos e está organizado de forma hierárquica, em função de gênero.

Brandão (1981), ao estudar os lavradores² no município de Mossâmedes, estado de Goiás, constatou que a mudança nas relações de trabalho entre fazendeiros e lavradores ocasionou uma restrição no acesso à terra por parte dos lavradores, o que desencadeou um empobrecimento na dieta alimentar de suas famílias, ou seja, uma redução na quantidade e na variedade de alimentos disponíveis.

Heredia (1979), durante sua pesquisa, constatou a importância do acesso à terra para os pequenos produtores. Na maioria dos casos, esses pequenos produtores não conseguiam comprar uma quantia de terra, arrendando-na então para plantar, mantendo, assim, um vínculo com a terra. Mesmo na condição de “foreiros”,³ denotam importância a esse acesso, pois se consideram “livres”, diferente dos “moradores” e trabalhadores “assalariados”. Além da possibilidade de acesso aos alimentos, esses pequenos produtores, sejam proprietários ou “foreiros”, formam-se e reconhecem-se como grupo social.

² Em sua pesquisa, o autor conceitua lavrador como sendo um trabalhador rural sem terra própria que trabalha em chácaras ou fazendas como agregado, parceiro ou diarista, vendendo sua força de trabalho associada ao acesso à terra (BRANDÃO, 1981).

³ *Foreiro* é o pequeno produtor que arrenda “parcelas de terras pertencentes aos *engenhos* ou *fazendas*, dentro dos quais vivem, pagando por elas uma renda anual denominada *foro*” (HEREDIA, 1979, p.16).

Na pesquisa realizada no município de Ilópolis, foi possível identificar algumas estratégias criadas pelos agricultores para ter acesso aos alimentos. Entre os entrevistados, uma parte considerável de agricultores vive na cidade, embora todos morassem, em momento anterior, na zona rural. No entanto passaram a propriedade e benfeitorias a filho ou genro. Na maioria dos casos, o casal de idosos⁴ saiu do meio rural em busca de descanso, além de outros motivos. Nas palavras de Dona Ester (74 anos):

Lá (roça) tinha o filho casado e ele tem a família dele já e a gente pensou em descansar um pouco e lá não tinha como, nem que a gente quisesse, sempre tem o que fazer, a gente vai lá ajudar ele, e lá não dá prá parar, não tem dia e não tem hora. Na agricultura, é assim mesmo. Ele tem criação e, quanto mais gente, mais roupa, mais comida, mais tudo, Aqui (cidade) a gente se sente bem, a gente descansa.

É possível identificar que, mesmo morando na cidade, além dos vínculos de parentesco, mantêm-se vínculos de trabalho, pois é comum aos casais entrevistados, que deixaram o meio rural para morarem na cidade voltar esporadicamente à zona rural para trabalhar nas propriedades, “ajudando” os filhos e respectivos cônjuges.

Essa “ajuda” não tem apenas o caráter de trabalho, mas é uma estratégia de acesso aos alimentos, já que, morando na cidade, esses agricultores não têm espaço para cultivar. Assim relata Seu Deoclides (73 anos):

Nós moramos aqui, mas eu tô ajudando o filho na roça, eu desço dois, três dias por semana, até voltamos ontem de noite de lá, ai então vem a carne, os frangos se cria, vem a carne de galinha, vem a batata, vem o aipim, vem tudo, a gente não compra nada dessas coisas, ovo...

É interessante salientar que essa reconfiguração de modo de vida se instaura após a concessão do pagamento da aposentadoria aos agricultores. Tonezer (2009), ao analisar agricultores idosos no município de Boa Vista, Rio Grande do Sul, visualizou que a concessão de benefícios sociais – principalmente a aposentadoria – possibilitava a esses agricultores a garantia de um “bem-estar” na velhice. Essa autora observou, ainda, que a aposentadoria,

⁴ Em algumas famílias, existe um neto ou neta, cujos pais permanecem no meio rural, morando com os avós, pois trabalham na cidade e moram na casa dos avós durante a semana.

além de possibilitar a aquisição de bens materiais, colabora para um sentimento de autonomia entre esses idosos, que deixam de ser “estorvo” e passam a ser “úteis”, já que, em alguns casos, eles ajudam na composição da renda familiar. Assim, uma revalorização desses idosos foi evidenciada a partir do recebimento da aposentadoria.

A partir do relato dos interlocutores, é possível apreender que antigamente os agricultores idosos que não tinham condições financeiras geralmente permaneciam no meio rural, junto a filhos e filhas. Com o pagamento do benefício da previdência social, esses agricultores, que emanciparam seus filhos e lhes passaram as propriedades, gozam de independência financeira e podem optar por morar na cidade.

No entanto, alguns vínculos com a propriedade são mantidos, como no caso já descrito. Esses agricultores aposentados continuam trabalhando no meio rural em alguns dias específicos, ajudando os herdeiros que ficaram com a terra. Essa ajuda, esse trabalho da terra, possibilita que essas famílias, mesmo morando na cidade, tenham acesso aos alimentos que tinham quando moravam no meio rural.

Além das relações de parentesco, existe uma relação de hierarquia nesse trabalho “ajuda”. Antes da sucessão familiar, quando o pai era responsável pela propriedade, era ele o responsável pelas coordenadas na propriedade, quem comandava os trabalhos produtivos; agora, é o filho ou genro que assume esse papel.

Também, não se pode deixar de salientar nesse caso, a dádiva e a reciprocidade. Os pais doam o seu trabalho aos filhos que precisam e em troca dispõem de alimentos frescos. Ainda, para além da troca, existe uma “aliança” que se confirma através da dádiva (MAUSS, 2003). Existe um dar, receber e retribuir que faz parte da vida social dos agricultores, do modo de vida camponês. O pai “dá” trabalho e “recebe” alimentos.

Conforme Sabourin (2008), essa “troca” é denominada por Mauss de “reciprocidade direta”, que acontece quando bens materiais e simbólicos são devolvidos entre dois grupos, como no caso dos pais que ajudam no serviço e os filhos que retribuem com alimentos. Também é observada, entre os entrevistados de Ilópolis, uma “reciprocidade indireta”. Os agricultores que moram no meio rural e têm filhos que deixaram o interior e se radicaram na cidade, onde vivem, trabalham e/ou estudam, disponibilizam a eles alimentos como vegetais, legumes, carnes, ovos, entre outros. A reciprocidade indireta ocorre quando os bens recebidos não são devolvidos, se caracteriza pela “circulação de bens entre gerações”, sejam bens materiais ou simbólicos (SABOURIN, 2008, p. 136).

Marques et al. (2007), ao pesquisarem famílias rurais no Vale do Taquari, estado do Rio Grande do Sul, constataram que, em geral, em famílias cujos filhos partiram para os

centros urbanos, era prática habitual esses filhos receberem dos pais os mais diversos alimentos oriundos da propriedade.

Além da reciprocidade, essa “doação” de alimentos é uma forma de manter os laços familiares, é uma ação simbólica na continuação das gerações. Conforme Caillé (1998), “[...] o símbolo não é senão o próprio signo da aliança que deve perdurar apesar de qualquer separação ou afastamento, a celebração sempre viva da aliança contraída pela dádiva”.

Assim, a partir do elucidado no decorrer deste capítulo, é possível apontar que as famílias rurais criam estratégias que possibilitam seu acesso aos alimentos, dando continuidade a um modo de vida característico ao campesinato. Além disso, a reciprocidade através de trocas e doações, contribui para que o acesso aos alimentos perdure entre os membros da família.

4.3 TRABALHO: UM *SABER FAZER* PASSADO DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO

Pudemos até aqui identificar o quão importante é o trabalho para os camponeses. Além disso, o trabalho, articulado à terra e à família, é sinônimo de campesinidade (WOORTMANN, 1990). É o trabalho da terra, realizado em família, que possibilita o acesso aos alimentos. Outrossim, o trabalho pode ser entendido como uma “escola”, um meio de possibilitar às crianças e aos adolescentes a participação no processo de socialização no meio rural.

Tedesco (1999), em seu estudo com famílias rurais descendentes de imigrantes italianos no nordeste gaúcho, sugere que

[...] a *ordem social* do colono funda-se na ligação entre propriedade, família e trabalho, este com sentido *além* do econômico. O trabalho como obrigação, como antívicio, como dedicação, dever moral, superação, virtude, acesso à riqueza e promoção da exaltação do homem, etc., ligado à propriedade, formaria o espaço social e a trajetória sequencial das *estratégias* de reprodução familiar e organização da individualidade do colono. (TEDESCO, 1999, p. 50, grifo do autor).

Segundo Schneider (2005), a utilização no trabalho do maior número possível de membros que fazem parte de uma família rural é uma estratégia que possibilita sua

reprodução social e um traço de sua identidade camponesa. Nas famílias rurais, a introdução dos filhos ao trabalho nas propriedades possui um sentido pedagógico e formativo da personalidade. Nas palavras desse autor, “acionar o trabalho dos filhos, mesmo que precocemente, não deve ser compreendido, inexoravelmente, enquanto um ato de exploração da prole pelos pais” (SCHNEIDER, 2005, p. 7).

Vale comentar que o trabalho infantil nas formas de exploração tem sido combatido há anos. A Constituição Federal, através do Estatuto da Criança e do Adolescente, estipula que a idade mínima para o trabalho é 14 anos. Dos 14 até os 16 anos, os adolescentes podem trabalhar na condição de aprendizes.⁵ Dos 16 em diante, o adolescente adquire capacidade jurídica para o desempenho do trabalho. A lei que rege o trabalho infantil não faz distinções entre as atividades exercidas pelas crianças e aquelas exercidas pelos adolescentes, sejam essas atividades no ramo agrícola, no ramo industrial ou em qualquer outro.

Neves (1999), durante pesquisa realizada em áreas de canaviais no Norte Fluminense, observou que o trabalho infantil se faz presente de forma assídua e preocupante em função das condições do regime trabalhista. Desde cedo, já a partir dos nove anos, as crianças são introduzidas no trato da cana – capinar e limpar, cortar e arremessar cana para as linhas de recolhimento. Vale salientar que esse trabalho infantil é remunerado e, conforme a autora, ocorre em função das necessidades financeiras das famílias que encontram no trabalho da cana uma forma de prover seu sustento.

Essa autora ainda relata que o trabalho infantil e boa parte do trabalho adulto, em sua região de estudo, ocorrem de forma clandestina, ou seja, sem contrato formal e sem acesso aos direitos trabalhistas. O trabalho clandestino e, principalmente, o trabalho infantil foram alavancados por fatores de ordem econômica a partir da década de 1990 com a redução dos salários dos trabalhadores, além de novas necessidades incorporadas pelas famílias rurais, como, por exemplo, gás, luz elétrica e eletrodomésticos. Esses fatores, aliados à diminuição da produção de alimentos para o autoconsumo dessas famílias, contribuíram para a introdução das crianças no trabalho rural assalariado (NEVES, 1999).

Marin (2005), ao estudar famílias rurais no município goiano de Itaberaí, percebeu que a modernização da agricultura e o êxodo rural contribuíram para que algumas famílias que antigamente possuíam seus próprios meios de produção passassem a vender sua mão-de-obra em regime sazonal, em fazendas. O trabalho assalariado na agricultura passou a vigorar entre

⁵ “O trabalho do menor não poderá ser realizado em locais prejudiciais à sua formação, ao seu desenvolvimento físico, psíquico, moral e social e em horários e locais que não permitam a frequência à escola.” (BRASIL, 2000, art. 403).

algumas famílias que migraram para as periferias das zonas urbanas. Em função da baixa remuneração desses trabalhadores rurais, fez-se necessário que todos os membros da família contribuíssem para o seu sustento, passando mulheres, jovens e crianças à condição de trabalhadores assalariados (MARIN, 2005).

O estudo da Organização Internacional do Trabalho, intitulado “O trabalho infantil no ramo agrícola brasileiro”, apresentado no ano de 2004, foi organizado com o objetivo de traçar um perfil das crianças e jovens de 5 a 15 anos que trabalham na agricultura, pecuária, extração vegetal, pesca e piscicultura. Esse estudo teve como base dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNDA), realizada pelo IBGE no ano de 2001. Segundos dados extraídos desse estudo, no ano de 2001 o Brasil contava com 3.094.244 milhões de crianças com idade entre 5 e 15 anos trabalhando, representando 8,5% do total de crianças dessa faixa etária existentes no país. Ainda conforme a OIT, 1.665.818 milhões de crianças (53,8% do total) estariam trabalhando no ramo agrícola brasileiro. Desse total de crianças trabalhando no ramo agrícola, 312.403 mil crianças estariam no Sul do Brasil, enquanto que 1.001.263 milhões estariam no Nordeste. Na região Sul do Brasil as principais atividades desempenhadas por essas crianças de idade entre 5 e 15 anos estaria ligada principalmente a criação de animais (17,5%), a cultura do milho (17,6%), a produção de verduras (14,7%) e a cultura do fumo (13,7%), entre outras.

Schneider (2005, p. 12-13), ao analisar o estudo da OIT, aponta para a necessidade de um debate a respeito dessas informações. Segundo esse autor, é possível, “[...] discutir aspectos de ordem metodológica, conceitual e interpretativa, [...] o estudo da OIT incorre em falhas e limitações que acabam por superestimar o problema do trabalho infantil no ramo agrícola brasileiro.” Ainda de acordo com esse autor, é preciso que se estabeleça

[...] uma analogia [...] entre o trabalho que é realizado nas unidades de agricultores familiares na forma de “ajuda”, que possui um caráter pedagógico-socializador, daquele que é executado por contratação (assalariamento ou outra forma de pagamento) e submetido aos rigores do controle e do disciplinamento. (SCHNEIDER, 2005, p. 12-13).

Ainda conforme Schneider (2005, p. 18-19), o conceito de trabalho utilizado pelo IBGE e PNDA, de onde foram extraídos os dados para a realização do estudo da OIT, é amplo e um tanto subjetivo, visto que “engloba todas as atividades que se realizam no âmbito de um domicílio particular, desde que tenham demandado a ocupação durante pelo menos uma hora

na semana de referência”. São consideradas “pessoas ocupadas” todas que residem no domicílio e que tenham trabalhado pelo menos durante uma hora na semana de realização do levantamento, “mesmo que este trabalho tenha sido para a alimentação (autoconsumo) ou para a construção de alguma acomodação (autoconstrução) ou aos membros da família”. Esse autor aponta para a necessidade de diferenciação entre formas de trabalho familiares e formas de trabalho que operam em regime contratual.

[...] é preciso diferenciar o trabalho que degrada daquilo que é labor produtivo (ainda que às vezes penoso) que viabiliza a subsistência material e garante a reprodução social. Muitas vezes, esta diferença assenta-se, fundamentalmente, em uma construção simbólica, que se constitui em uma representação do significado e do sentido do trabalho que orienta os valores e a visão de mundo de indivíduos e dos grupos sociais. (SCHNEIDER, 2005, p. 6).

Conforme Marin (2005), existe uma diferença entre o trabalho infantil na qualidade de “ajuda” e o trabalho infantil na qualidade de “exploração”.

O trabalho como “ajuda” envolveria tarefas acompanhadas dos pais, as quais a criança teria condições físicas e intelectuais para realizá-las. Este trabalho teria um caráter mais espontâneo, não obrigado, ainda que necessário à complementação da renda familiar. Já na outra noção, num caráter de exploração, a criança seria obrigada a desempenhar tarefas que extrapolam suas capacidades, sem a proteção dos pais, apresentando-se individualmente diante do patrão. Na primeira condição, a criança estaria aprendendo a trabalhar sob o estímulo e o acompanhamento da família; na segunda, haveria o uso da força, para a criança responder a demandas impostas pelos adultos. (MARIN, 2005, p. 34).

Não cabe aqui apontar quais seriam as eventuais falhas no estudo da OIT, nem aprofundar o tema do trabalho infantil, seja na qualidade de ajuda, seja na qualidade de exploração. Nosso objetivo é a partir do enfatizado a cima por Marin (2005) e Schneider (2005), apreender os valores simbólicos da categoria trabalho entre as famílias rurais e quais as estratégias para a continuidade desse *saber fazer*.

Tedesco (2001, p. 63, grifo do autor) ao analisar a lógica de trabalho entre agricultores descendentes de imigrantes italianos no estado do Rio Grande do Sul, entende que os jovens eram estimulados a participar do trabalho *na, com e para* a família, nas palavras do autor: “aprendiam logo a diferenciar funções, a estabelecer hierarquias e deveres, a atribuir normas

aos princípios do trabalho voluntário em direção a uma *razão prática e simbólica* com a família”.

Siqueira (2006) constatou, em seu trabalho com agricultores familiares capixabas, que as famílias rurais têm por hábito inserir cedo as crianças no trabalho na agricultura. Em alguns casos, os pais levam os filhos pequenos para a roça, pois não têm onde deixá-las. Desse modo, a agricultura torna-se parte da vida dessas crianças desde cedo; elas começam brincando na terra e, com passar do tempo, são incorporadas às atividades no meio rural. Essa autora afirma ainda que, se o trabalho infantil na agricultura familiar é uma necessidade – pois as famílias precisam do trabalho desses adolescentes para executar os ciclos produtivos – a vontade das crianças contribui na distribuição das tarefas.

Seguindo o argumento de Chayanov, Wanderley (2009) salienta que a lógica camponesa possui uma relação de trabalho diferente da empresa capitalista; o produtor familiar utiliza sua própria mão-de-obra, enquanto o empresário capitalista utiliza mão-de-obra assalariada contratada. Para o camponês, a preservação de suas capacidades físicas e mentais é fundamental para a reprodução social da família. O camponês realiza um balanço entre o trabalho e o consumo, ou seja, entre o esforço demandado para a realização do trabalho e o grau de satisfação das necessidades da família. Conforme Wanderley (2009, p. 139), “[...] para Chayanov, a relação entre o trabalho e o consumo é definida internamente ao nível da própria composição da família”.

Entre os agricultores de Ilópolis entrevistados é comum as discussões sobre a forma como uma “socialização através do trabalho” ocorria antigamente. Assim fala Dona Clara (69 anos):

Desde pequeninos nós íamos pra roça com o pai e a mãe [...] todas as vezes a gente saía da roça antes, ia pra casa arrumar o fogão, colocava os gravetos e deixava tudo pronto pro fogo, mas nunca acendia, pois o pai e a mãe não deixava que mexêssemos no fogo. Assim também se deixava as vacas prontas, todas de pernas atadas e com os tetos lavados, aí a mãe quando voltava da roça só tirava leite, isso a gente tinha uns 7, 8 anos, era pequenotes.

É interessante salientar que durante a narrativa dos entrevistados a respeito do trabalho na infância e na juventude, os mesmos afirmam que o aprendizado do *saber fazer* acontecia todos os dias e de forma gradativa. Nada era aprendido *do dia para a noite*, o conhecimento e o entendimento sobre as funções da propriedade e sobre o *ser agricultor* eram construídos ao longo do tempo.

No caso analisado por Woortmann e Woortmann (1997) entre famílias rurais nordestinas, uma ordem é seguida no processo de ensino e aprendizagem das crianças filhas de sitiantes.⁶ elas começam com pequenas atividades em um espaço longe da roça principal onde são cultivados os produtos que garantem o sustento da família. Os iniciantes começam cuidando pequenos animais e, gradativamente, recebem novas tarefas de acordo com sua idade.

No caso dos rapazes, filhos de sitiantes analisados por Woortmann e Woortmann (1997), quando esses rapazes estão na faixa dos 14 anos, recebem do pai um pedaço de terra separado dos demais cultivos da família para que possam trabalhar a terra e formar um “capital” para seu futuro. As famílias pobres geralmente possibilitam que seus filhos trabalhem de forma assalariada em fazendas da região. Todavia, o tempo de trabalho e as atividades que os jovens vão desempenhar são regradas pela família. Nesse caso, também ocorre um aprendizado das técnicas agrícolas.

Ainda conforme esses autores, o processo de trabalho entre seu grupo pesquisado é entendido para além de um “procedimento técnico”.

Ele é “governado” por um sistema cognitivo e simbólico que constitui seu modelo ideal, mas que é muito mais que um simples “saber agrônomo”, aproximando-se de uma construção cosmológica, de uma construção do mundo; é por isso que ele é também um processo moral. (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997, p. 159, grifo do autor).

O trabalhar desde pequeno na roça é entendido como um alicerce para o futuro, mesmo quando esse não acontece no meio rural. Essa é uma característica do camponês que possui seu próprio pedaço de terra, que é proprietário. Terra, trabalho e família são indissolúveis no campesinato. Assim, a passagem dos filhos pelo ensino e aprendizagem do trabalho da terra demonstra intenções de ordem econômica, mas também representa e simboliza a autonomia desses jovens, a sua capacitação para o futuro, independentemente da profissão que ele seguirá (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997).

Entre algumas famílias de Ilópolis, os filhos foram embora da propriedade, estudaram, se formaram no Ensino Superior e exercem outras atividades que não a de agricultores. A esse

⁶ Sitiante é entendido, no estudo de Woortmann e Woortmann (1997, p. 145), “[...] como alguém que ‘está situado’, tendo uma posição definida na sociedade: é alguém de dentro”. O sitiante é responsável por uma parcela de terra, seu sítio, da qual ele é dono a partir do trabalho exercido. É no sítio que se encontra a casa, lugar da família.

respeito, Seu Fiorindo (72 anos) fala: “*A gente criou a família lá na roça, todos eles trabalhavam na roça, trabalharam e estudaram, mas eles tiveram interesse nos estudos, estudaram que valeu a pena*”.

Os agricultores mais velhos entrevistados relacionam a responsabilidade de seus filhos e até o fato de eles serem bem sucedidos profissionalmente, seja no meio rural ou no meio urbano, a terem sido, desde pequenos, introduzidos ao *mundo do trabalho*, de forma gradual e de acordo com suas capacidades físicas e emocionais.

Conforme Neves (1999, p. 52), “[...] essa visão de mundo e essa forma de pensar a constituição da categoria social são elementos importantes a serem levados em consideração nos investimentos para controle do trabalho infantil”. Para as famílias rurais de Ilópolis, o trabalho “além de produzir cultivos, produz cultura” e é o meio pelo qual os jovens incorporam os códigos morais do campesinato. (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997, p. 15).

Nossos entrevistados, na sua maioria, entendem que a infância não impede que as crianças tenham responsabilidades. Essas responsabilidades devem começar desde cedo, para que, no futuro, essas crianças sejam cidadãos e cidadãs dignos. No passado, a maioria dos jovens aprendia desde cedo, a partir dos 8 ou 9 anos de idade, os segredos da agricultura. Enquanto os meninos eram direcionados a trabalhos como arar, plantar, guiar carroça de bois, as meninas, além de aprender a cultivar a terra, eram introduzidas ao mundo da culinária e dos afazeres domésticos.

Aprender a ler e a escrever também era valorizado entre os membros dessas famílias rurais. A maioria dos entrevistados com mais de 50 anos afirmaram que estudaram de dois a cinco anos. Geralmente, os primeiros anos de escola eram oferecidos nas comunidades ou em localidades próximas. Para continuar os estudos, era necessário o deslocamento para a zona urbana ou até mesmo para outros municípios. Assim relata a agricultora Ludimila (46 anos).

Era pra mim ir na aula em Itapuca que tinha a quinta série, mas o pai e a mãe não quis porque a gente tinha que ir longe e faltava em casa pra ajudar, então eu fiquei [...] Era bom a gente ter ido pra aula, mas eu aprendi muitas coisas com o pai e a mãe, porque se não hoje eu não ia gostar de trabalhar, gostar do trabalho, eu gosto de trabalhar, trabalho com amor.

O *saber fazer* é reconhecido entre os camponeses como um código. As crianças e adolescentes que são introduzidas ao trabalho são preparadas para o seu futuro de acordo com os valores que regem seu modo de vida: saber trabalhar, ser capaz de executar determinadas

atividades, etc. Em relação à escolaridade, é pertinente salientar que a introdução das crianças ao ensino escolar básico faz parte da construção do futuro trabalhador (NEVES, 1999). Entre nossos entrevistados, a maior parte estudou pelo menos durante dois anos.

Ainda, pensando no grupo de famílias rurais estudadas, de Ilópolis, no início desse trabalho foi evidenciado que o público alvo desta pesquisa eram pessoas de mais idade – a partir de suas memórias e histórias de vida –, porém, como já abordado no capítulo 3, jovens e crianças também participaram das entrevistas (geralmente eram netos que, enquanto os pais estavam trabalhando no meio rural ou urbano, ficavam aos cuidados dos avós). Quando questionados sobre a introdução dessas crianças e jovens nas atividades da propriedade, em geral os entrevistados afirmavam que *muito pouco, às vezes ajudam em um ou outro servicinho*. Segundo a memória dos entrevistados de mais idade, durante a infância e juventude desses, eles participavam mais das atividades que ocorriam nas propriedades em comparação com as atuais crianças e jovens.

Atualmente, a maioria dos agricultores de Ilópolis não incorpora suas crianças e jovens ao trabalho da unidade de produção. As crianças estudam e, no turno livre, raramente participam das atividades relativas à propriedade e, nos casos em que o fazem, a maioria das vezes é nos afazeres domésticos. Os adolescentes entrevistados têm por intenção de, após concluírem o ensino médio, deslocar-se para municípios vizinhos em busca de graduação. Os pais, embora lamentem a decisão dos filhos, concordam com a escolha. Um aspecto interessante e que podemos evidenciar é que segundo os entrevistados antigamente não havia essa adolescência enquanto período de não-trabalho. Segundo Woortmann e Woortmann (1997, p. 72-73) “[...] aquilo que no mundo ocidental se define como adolescência, isto é, período de não-trabalho, não é característico do mundo dos sítiantes, nem do camponês em geral”.

Observamos, atualmente, que entre algumas famílias rurais de Ilópolis a transmissão do *saber fazer* do trabalho pode estar ameaçada. Enquanto alguns entrevistados apontam a proibição do trabalho infantil pelos órgãos governamentais como responsável pela não-inclusão de jovens nos trabalhos rurais, nossa observação a campo verificou que a modernização da agricultura acarretou transformações na composição interna das famílias. A tecnologia possibilitou que um número menor de membros da família participasse das atividades agrícolas (WANDERLEY, 2009). Se antigamente havia a necessidade de que toda mão-de-obra possível e disponível fosse utilizada a fim de viabilizar a produção e reprodução do grupo familiar, hoje o cenário é diferente.

Não podemos deixar de mencionar a pluriatividade como elemento que, atualmente,

colabora para uma reorganização da vida rural. Conforme Schneider (2001), a pluriatividade em famílias rurais é caracterizada quando um ou mais membros do grupo doméstico exercem alguma atividade remunerada extra-agrícola ou possuem uma atividade fora da agricultura. Alentejano (1999) salienta que a pluriatividade pode ser entendida como a diversificação das formas de organização na agricultura, possibilitando uma multiplicidade de estratégias de produção dos agricultores, entre elas: assalariamento urbano, transformação industrial ou artesanal de produtos agrícolas, desenvolvimento de atividades de turismo na propriedade rural entre outros. Schneider (2001), ao pesquisar famílias rurais no Rio Grande do Sul, apontou que a pluriatividade revela-se como uma estratégia que viabiliza a reprodução social de inúmeras famílias.

Além da presença da pluriatividade, percebemos entre as famílias rurais de Ilópolis, que em alguns casos, o pai de família sozinho consegue dar conta das plantações e criações destinadas à venda. Também observamos uma mudança nos valores: formar-se no Ensino Superior, ir para a cidade e ter um bom emprego são atitudes valorizadas pelos pais; segundo alguns entrevistados, é melhor que ficar *se judiando na roça*. Se por um lado, grande parte dos pais e avós por nós entrevistados almejam que seus filhos e netos tenham uma vida fora da propriedade, mais precisamente na cidade e com atividades distintas das de agricultor. Por outro lado eles questionam quem irá ficar na roça, afinal, conforme eles, *alguém precisa ficar na roça, alguém tem que produzir pra cidade comer*. Percebemos não somente preocupações referentes à continuidade da produção, mas principalmente a uma possível quebra de transmissão de um *saber fazer*, que vem acontecendo há muitas gerações.

Conforme Woortmann e Woortmann (1997, p. 179), “Transmitir o saber é tão central para a condição de pai como transmitir a terra. Transmitir o saber é também transmissão de valores, construção de papéis sociais e hierarquia”. Como já descrito nesse item, não cabe aqui julgar se o trabalho na condição de *ajuda*, que ocorria e em alguns casos ainda ocorre nas famílias rurais, é tratado de forma diferenciada do trabalho infantil remunerado na condição caracterizada como de exploração pelos órgãos governamentais que regulam as leis de trabalho infantil. A intenção é refletir acerca do trabalho enquanto um *saber fazer*, carregado de simbolismo, que faz parte do modo de vida das famílias rurais. Sendo assim, finalizando esse capítulo, vale apontar para a necessidade de maiores estudos acerca do trabalho de crianças e jovens em propriedades rurais familiares, de modo a buscar apreender suas relações, significados e valores morais na construção do “adulto”, futuro “agricultor”.

5 UM PASSADO SABOROSO: A COMIDA DE ONTEM

No capítulo anterior, foi possível identificar que terra, trabalho e família são categorias nucleantes e possuidoras de valor simbólico entre as famílias rurais. Demonstramos que, em geral, a organização do trabalho entre esses indivíduos ocorre em face do acesso aos alimentos e também evidenciamos quais as principais preocupações das famílias rurais entrevistadas em relação à transmissão inter-geracional do *saber-fazer* camponês.

No presente capítulo, a partir da fala dos interlocutores, serão analisados os alimentos que eram produzidos e consumidos antigamente, evidenciando questões relacionadas às formas de produção e distribuição desses, abordando ainda por quais motivos determinados alimentos eram consumidos. Considerando que a maioria dos entrevistados possui entre 60 a 80 anos, ao falarmos de “ontem”, estaremos nos remetendo a um período em torno de 40 a 50 anos atrás. Desse modo, o período em foco compreenderá, em alguns casos, sua infância, juventude ou vida adulta.

Ainda, vale ressaltar que, em alguns momentos, trataremos de alimento e, em outros, de comida. Os dois vocábulos não são sinônimos, mas se completam, isso a partir do entendimento de que alimento é considerado a substância nutritiva em sua forma natural, sem intermédio do homem enquanto que, por sua vez, comida é o alimento preparado, moldado pelas mãos da(o) cozinheira(o), transformado pela cultura. Segundo Da Matta (1987), a comida não se resume somente ao ato de cozinhar o alimento, é também a manifestação de uma identidade e de uma cultura através do modo de preparação desse alimento. Por isso que variados grupos preparam os mesmos alimentos de formas distintas. Assim, como dito pelo autor citado, toda comida é alimento, mas nem todo alimento é comida.

Identificar o que essas famílias consumiam antigamente possibilita também conhecermos o que era plantado, como era organizada a produção, como eram armazenados os alimentos e de que forma eles eram transformados em comida.

Se, por um lado, o passado dos agricultores, que constituem os interlocutores desta pesquisa, é lembrado como um tempo difícil, de muito trabalho, quando entramos no tema comida, eles geralmente são unânimes em afirmar que a comida de antigamente era muito saborosa. Além do sabor atribuído à *comida de antigamente*, podemos notar que o controle sobre a procedência dos alimentos é um fator que contribui para sua afirmação de que a comida era *gostosa*. Muito pouco era adquirido fora da propriedade: na maior parte das

famílias ouvidas, entre os alimentos, apenas o sal e, em alguns casos, o açúcar branco e o café, eram adquiridos nas “bodegas”.¹

Outro argumento importante na atribuição de sabor à comida de antigamente é a então inexistência de insumos químicos. Nas palavras de Seu Francisco (75 anos): “*Quando eu tava junto com meus pais, não existia veneno, era na enxada e todo mundo plantava milho, feijão, plantava um pouco de tudo, o alimento era praticamente só o de casa, por isso era tão bom*”.

Entre os alimentos e comidas mais produzidos e consumidos antigamente, podemos destacar: milho (de diversas variedades), polenta, batata, batata-doce, feijão, arroz, trigo, pão, massas e biscoitos, aipim, ovos, carne de galinha e suíno, embutidos de suínos (salame, copa e morcela), ovos, amendoim, queijo, leite, verduras e legumes (raddicci, repolho, cebola), além de diversas frutas.

Entre a maioria das famílias entrevistadas, o café da manhã era composto pela polenta *brustolada*,² queijo, salame, nata, melado,³ *chimias*,⁴ leite com café preto ou, na falta desse, tomavam leite com chá de erva mate. Durante a manhã, costumavam lanchar na roça, levavam consigo a comida ou então algum filho ou filha, que ficava em casa, levava o lanche para a família. No lanche havia, em geral, pão, salame e queijo, ou então, na falta de pão, polenta. E para beber, vinho ou água.

Ao retornar para casa, ao meio dia, geralmente no almoço estavam presentes alguns dos seguintes itens: polenta, massas, arroz, aipim, batata, batata doce, *fortaia*,⁵ saladas, entre a mais consumida, radicci e esporadicamente carne de frango ou suíno com molho. Para beber, tinham o vinho, e as crianças bebiam água pura ou, em alguns casos, água misturada com um pouquinho de vinho, *só para dar gosto*.

À tarde, geralmente, o lanche na roça se repetia. À noite, em casa, a refeição compreendia a polenta – que era preparada para consumir à noite e em quantidade suficiente para que no dia seguinte fosse “sapecada” para o café da manhã –, além de queijo, salame, *fortaia*, sopa de feijão com arroz ou massa (a minestra⁶). Para beber, vinho para os adultos e

¹ Bodegas eram pequenos armazéns que existiam e, em alguns casos, ainda hoje existem, nas comunidades rurais. Essas bodegas ofereciam secos e molhados, abarcando de alimentos a tecidos – já que, antigamente, conforme os relatos, não existiam no comércio roupas prontas e, por isso, em todas as famílias, uma ou mais mulheres sabiam costurar e, em praticamente todas as casas, havia uma máquina de costura.

² Polenta, geralmente feita no dia anterior, cortada em fatias e assada na chapa do fogão à lenha.

³ O melado é um líquido espesso, obtido a partir da fervura do caldo da cana-de-açúcar.

⁴ *Chimia* deriva da palavra alemã *Schmier*, é uma espécie de geléia mais grossa, um doce de forma pastosa, produzido a partir de cascas, frutos ou outras combinações, comum no Sul do Brasil.

⁵ Segundo Santos e Zanini (2008, p.278): “*Fortaia* é uma omelete que é feita com bastante queijo e salame. É muito apreciada e se come acompanhada de polenta e salada de *radicci*”.

⁶ *Minestra* é a sopa de feijão com arroz ou massa, em que pode ser adicionada farinha de trigo, de modo a deixá-la mais encorpada, assim como também podem ser misturadas sobras da comida do meio dia.

leite apara as crianças. É interessante salientar que a dupla composta por feijão com arroz, ou melhor, feijão e arroz cozidos separadamente, não era muito comum na mesa das famílias rurais descendentes de imigrantes italianos. O feijão e o arroz eram ingeridos na forma de sopa. Cozinhava-se o feijão primeiro, colocavam-se temperos, sal, cebola, alho, temperos verdes e, quando disponível, um pedaço de carne para *dar gosto* e, quando cozido o feijão, amassavam-no e acrescentavam o arroz ou a massa. Nossos entrevistados lembram que faziam sopa de feijão à noite ou, em dias de chuvas, quando não podiam ir à roça, ao meio-dia: era necessário *sobrar* tempo para fazer a sopa de feijão.

Enfim, a alimentação de antigamente era variada e caracterizada principalmente pela produção própria, já que as famílias consumiam o que produziam e criavam. Buscar entender o que esse grupo social comia no passado é, mais simplesmente do que descrever suas receitas, procurar resgatar a memória de um tempo, de um modo de vida, de relações familiares e sociais.

Na busca do entendimento das mudanças que ocorreram na alimentação dessas famílias rurais, optamos por elencar alguns alimentos que foram – e, em alguns casos, ainda são – entendidos pelos interlocutores como base da alimentação, entre eles: a polenta, o pão, as massas e as carnes. Vale salientar que verduras, legumes e frutas sempre estiveram – e estão – presentes na composição alimentar dessas famílias, porém lhes atribuído o *status* de acompanhamento.

Woortmann (2004), em estudo junto a famílias rurais sergipanas, apontou que, na composição das refeições do grupo que analisou, o alimento central é a carne, sendo que os vegetais são considerados acompanhamentos, de menor valor simbólico e monetário, são *misturinhas*. Wedig e Menasche (2008), ao estudarem famílias rurais descendentes de imigrantes alemães no interior gaúcho, também identificaram que os agricultores têm a carne como o alimento mais *forte*. Não cabe, aqui, debater acerca dessas classificações alimentares, pois isso se dará em outro momento desta dissertação. Neste ponto, são mencionadas para justificar a escolha das comidas a serem analisadas e comparadas, entre ontem e hoje.

5.1 A POLENTA NOSSA DE CADA DIA

Polenta se comia de manhã, de meio dia e de noite, era direto.

[E por que comiam tanta polenta?]

Ah, a polenta dá sustância, força pro trabalho e combina com qualquer coisa, queijo, salame, carne, radicci, e se tinha sempre farinha de milho (DONA TEREZINHA, 77 anos).

Antes de particularizarmos como a polenta⁷ esteve presente na refeição das famílias rurais de Ilópolis e quais aspectos simbólicos recaem sobre essa comida, vale resgatar um pouco sua trajetória. Segundo Flandrin e Montanari (1998), o milho (*Zea mays*), oriundo das Américas, foi levado à Europa – segundo os autores, por Cristóvão Colombo – em meados de 1493. Esse cereal adaptou-se facilmente ao solo e ao clima europeu e, por volta de 1530 a 1540, era possível encontrar milho em Veneza, Itália. Aos poucos, o milho substituiu outros cereais – como o milhete (*Panicum miliaceum*) entre os italianos. O milho despertou a atenção por seu rendimento, quando comparado⁸ aos demais cereais produzidos e consumidos na época, entre eles centeio e trigo.

Contreras Hernández e Gracia Arnaiz (2004) apontam que a introdução do milho nos países europeus teve um considerável impacto na dieta de milhões de europeus, sobretudo entre populações pobres. Esses autores afirmam ainda que a cultura do milho não modificou somente a composição alimentar das famílias, mas sua rápida e contínua expansão alterou profundamente a paisagem do território, bem como as formas de trabalho. Conforme Flandrin e Montanari (1998), entre os séculos XV e XVIII, populações menos abastadas da Europa utilizavam o milho para a fabricação de uma farinha grossa, que seria, posteriormente, a base para preparo de sopas e papas. Essa papa se constituía no cozimento de leite ou água misturado à farinha de milho. Essa comida foi base da alimentação de inúmeras famílias camponesas européias à época (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Sobre as papas e a polenta Cascudo (2004) ilustra.

⁷ Conforme nossas entrevistadas, a polenta *de verdade* deve ser feita no *parol* ou *caieira* - panela de fundo redondo que se encaixa no fogão a lenha. Sua preparação ocorre mediante a adição de farinha de milho e sal à água quente. Uma das características do preparo da polenta é que ela deve ser mexida intensamente no início do cozimento, para não *embolotar*. Depois disso, de tempo em tempo, é necessário *dar uma mexida*, para a polenta não queimar. O tempo de cozimento total é em torno de uma hora. Depois de pronta, a polenta é posta em um tabuleiro de madeira. Entre esses descendentes de italianos, a polenta tem sua consistência mais dura – diferente de algo próximo a um mingau, por exemplo.

⁸ Por volta do século XVIII, na Panônia, Europa Central, o milho rendia até 80 grãos para cada grão semeado, enquanto que o centeio rendia seis grãos por um e o trigo, por sua vez, ainda menos (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

A polenta contemporânea é sempre de farinha de milho que substitui a cevada e o trigo a partir dos séculos XVI-XVII quando se tornou conhecido na Europa, ido da América Central e do Sul. Mas a polenta já não é líquida, não se bebe. Come-se partindo com o garfo e aparece como ‘conduto’, acompanhando outros acepipes. Já não é, como outrora, prato independente, isolado, suficiente por si só. (CASCUDO, 2004, p. 65-66).

Flandrin e Montanari (1998, p. 590) sobre o consumo da polenta entre italianos apontam, “[...] os italianos do norte têm 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”.

A cultura do milho avançava entre os camponeses europeus no século XVIII, bem como crescia o consumo de papas e polenta de milho. Todavia, a partir do momento em que foram cobrados impostos sobre esse produto, contexto a que se somaram as epidemias de pelagra⁹ – os primeiros casos dessa doença, conforme Ceccon (1997), foram identificados no Vêneto e na Lombardia, na Itália –, ocorreu uma redução na produção de milho e no consumo de sua farinha (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Segundo Contreras Hernández e Gracia Arnaiz (2004), a considerável rentabilidade do milho, aliada ao fácil cultivo, colaboraram para que diversas espécies de cereais e outros vegetais (milhete, sorgo, cevada, castanhas de diversas variedades, entre outros), que eram cultivados e consumidos entre os camponeses europeus até então, desaparecessem. Entre os camponeses mais pobres, a alimentação era monótona e a base de milho. O consumo excessivo e único do milho em forma de papas e polentas colaborou para o surgimento da pelagra, ocasionado a morte de centenas de milhares de camponeses no Sul da Europa no século XIX (CONTRERAS HERNÁNDEZ; GRACIA ARNAIZ, 2004). Barghini (2004), ao estudar a história do milho, suas formas de cultivo, consumo e sua viagem pelo mundo, argumenta que, na América do Sul, o milho não era o alimento dominante entre as populações nativas, sendo que a dieta dessas famílias contava com uma diversidade de alimentos. Segundo esse autor, essa variedade alimentar teria sido a possível razão para que a doença da pelagra não tivesse sido relatada na América do Sul, entre as populações nativas. Ainda conforme esse autor, “[...] na Itália, durante todo o século XIX, a pelagra sempre foi vista como uma doença social, uma doença das classes pobres, ligada a uma alimentação inadequada” (BARGHINI, 2004, p. 39).

⁹ A pelagra é uma doença oriunda da falta de niacina – ácido nicotínico ou vitamina B ou vitamina PP – ausente na farinha de milho. Os indivíduos portadores de pelagra ficam com a pele coberta de chagas purulentas, passam a ter alterações mentais, podendo conduzir a morte (CECCON, 1997).

Feder (2005), baseada em Alvim (1986), ao resgatar a alimentação entre camponeses de Vêneto, Itália, em um período que antecedeu à migração de famílias dessa região para o Brasil, pontua:

[...] toda a população, desde os mais abastados aos mais pobres, alimentavam-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. (ALVIN,¹⁰ 1986, p. 31 apud FEDER, 2005, p. 85).

Trento (1989) informa que as primeiras famílias de imigrantes italianos que chegaram ao Rio Grande do Sul, no ano de 1875, eram, em sua maioria, oriundas da região do Vêneto. Essa afirmação vai ao encontro do que Boni e Costa (1984) afirmaram em seu livro, esclarecendo, ainda, que embora esses imigrantes não fossem responsáveis pela introdução do cultivo de cereais como o trigo e milho – cultivados desde as reduções jesuítas –, esses agricultores contribuíram para um significativo aumento no cultivo desses produtos.

Segundo Seyferth (1990), entre os imigrantes alemães e italianos, o milho continuou sendo o alimento base na dieta dessas famílias. O milho era indispensável aos imigrantes europeus, servia para fazer a polenta entre os italianos e o pão de milho entre os alemães. Esse cereal também possibilitava a esses grupos de imigrantes alimentar os suínos, as galinhas e as vacas, que lhes dariam carne, salame, banha e leite. Da palha, faziam cigarros e colchões, os caules e as folhas dessa planta eram usados para forragem. Deve-se ainda registrar que o milho podia ser cultivado em associação com a abóbora ou feijão. (BONI; COSTA, 1984; SEYFERTH, 1990).

Dessa forma, resta evidente que a polenta foi a comida base entre as famílias italianas provenientes de regiões rurais do Vêneto que migraram para o Brasil, mais especificamente ao Sul do Brasil. Feder (2005), em seu estudo com descendentes de imigrantes italianos – oriundos da região de Vêneto –, moradores do bairro de Santa Felicidade, na cidade de Curitiba, Paraná, ao analisar o papel da polenta na alimentação dessas famílias verificou que ela era um alimento consumido frequentemente e em substituição ao pão branco, pois no início da colonização o

¹⁰ ALVIM, Zuleika. **Brava Gente!** Os italianos em São Paulo. São Paulo: Brasiliense, 1986.

trigo era raro, encontrando-se mais comumente o pão de centeio e a broa caseira. Essa autora mostra que, por volta de 1950, a polenta era o prato principal dos agricultores descendentes de imigrantes italianos no bairro de Santa Felicidade, sendo que algumas famílias chegavam a fazer polenta três vezes ao dia, na parte da manhã, ao meio dia e à noite.

Fischler (1995) salienta que estudos etnográficos, entre grupos migrantes, demonstram que os hábitos e as práticas alimentares são, em boa medida, conservados entre os membros desses grupos instalados em novas terras. Entre diversos elementos culturais, como o dialeto de origem, a vestimenta, as práticas religiosas e a alimentação, os hábitos e as práticas alimentares seriam os últimos a desaparecerem em caso de assimilação total.

Entre nossos entrevistados, a polenta também é evidenciada como o prato de todos os dias, nas famílias rurais de antigamente. “*A polenta era sagrada [...] Polenta se comia todos os dias [...] era o prato do dia porque ela tinha bastante sustância. E outra coisa, a gente produzia o milho*” (DONA JUREMA, 49 anos).

Todos os interlocutores desta pesquisa foram unânimes em afirmar que, outrora, a polenta era consumida diariamente pelas famílias rurais, ao contrário do pão, feito a partir de farinha de trigo, que, em algumas famílias, apenas era preparado em finais de semana ou durante a safra do trigo, conforme relata Dona Dolores (62 anos).

Todo dia, quando eu casei, lá na minha sogra, que era família grande, eu fazia uma polenta de manhã e uma polenta de noite, porque o pão a sogra fazia só uma vez por semana, porque eles não colhiam muito trigo. Lá na minha casa, no meu pai, nunca faltava pão.

Para algumas famílias, *a polenta era o pão que eles tinham*, tendo em vista que, além de ser consumida no almoço, a polenta *brustolada* era a base do café da manhã e também se fazia presente na janta. Quando indagamos sobre as percepções da polenta na história e na trajetória desse grupo social, ela é lembrada como a comida símbolo, que alimentou toda a família e deu força para o trabalho na roça. Assim sendo, a polenta traz à memória contemporânea desse povo uma época nostálgica, em que a família era grande, a *mesa sempre cheia de gente*, todos se sentavam ao redor dos pais para saborear a polenta, com *fortaia* e *radicci*. Por outro lado, podemos observar, através das falas dos membros dessas famílias rurais, que a polenta era antigamente o *alimento que tinha*, ou seja, eram reduzidas as escolhas permitidas no que se refere à alimentação, principalmente no que concerne a itens

classificados como *comida forte*. As carnes eram raras nas refeições de parte considerável das famílias, sendo comumente presentes somente nos finais de semana. Já, a polenta, *essa não faltava nunca*.

Nesse contexto, podemos observar que, embora as famílias rurais antigamente possuíssem um leque reduzido de escolhas alimentares, a produção de alimentos desenvolvida possibilitava uma variada gama de alimentos, entre eles: aipim, feijão, batata, batata-doce, abóbora, moranga, arroz, frutas, legumes e verduras. No entanto, perante essa possibilidade de escolhas alimentares, a polenta ocupava o lugar central, pois era *comida forte*.

Comida *forte* ou *fraca* é uma tipologia presente em diversos grupos sociais. Conforme Woortmann (1985, 2004), o consumo de comida forte está atrelado à resistência e à força para o trabalho e deve ser usada por pessoas fortes já que não é recomendada a doentes, idosos e/ou crianças, para quem é indicada comida fraca. Além disso, entre os indivíduos de um grupo social, a comida forte pode relacionar-se à sensação de sustança. Brandão (1981), ao estudar as relações sociais, o acesso aos alimentos e a posição dos alimentos na vida de lavradores no município de Mossâmedes, estado de Goiás, verificou que a comida também era valorada em relação à sua procedência. Para o grupo estudado por esse autor, comida forte vem da roça, em oposição à comida da cidade, que é fraca (BRANDÃO, 1981).

Diversos pesquisadores corroboram que a carne é comida forte – ainda que, entre as carnes, existam classificações de carnes mais fortes e carnes mais fracas – enquanto que as *misturas*, arroz, verduras, legumes são tidas como comidas fracas (BRANDÃO, 1981; WOORTMANN; WOORTMANN, 1997; WEDIG, 2008). Entre nossos entrevistados, todos apontam a carne como comida forte, no entanto, em tempos antigos, em que a carne era relativamente escassa entre algumas famílias, elas precisavam buscar *sustância* em outros alimentos.

Brandão (1981) entre os lavradores de Mossâmedes, Goiás, assim como Cândido (1987) analisando o caipira do interior paulista, observaram em seus estudos que o feijão era entendido e classificado como alimento forte e era consumido diariamente entre as populações rurais analisadas pelos autores. Seyferth (1990, p. 34), ao resgatar a alimentação entre imigrantes europeus, alemães e italianos, assinala que o feijão “é cultivado em pequena escala e não possui tanta importância na dieta quanto o milho”. Podemos atribuir o demasiado consumo de polenta, além da disponibilidade de farinha de milho, a uma ordem de classificações simbólica dos alimentos, ou seja, comer polenta para ter força para o trabalho é mais que uma simples escolha nutricional, está enraizada em um plano simbólico desenvolvido dentro do grupo social, no nosso caso, descendentes de imigrantes italianos.

Durante esse item foi possível visualizar que a polenta foi uma comida muito presente na mesa das famílias rurais de Ilópolis antigamente. Além disso, o consumo da polenta não esteve atrelado somente à disponibilidade de milho e, conseqüentemente, farinha de milho. A polenta possui um valor simbólico e é classificada como “comida forte” entre as famílias rurais pesquisadas. No decorrer desse capítulo, será possível visualizar como outros alimentos, entre eles o pão, as massas e as carnes, participaram da composição alimentar do grupo social estudado.

5.2 O PÃO, AS BOLACHAS E AS MASSAS

Só se comia pão se dava trigo, senão se ficava meses sem comer pão, não é que nem hoje que tem os mercados e tá tudo pronto (DONA CLARA, 69 anos).

A fala da entrevistada revela que o pão branco, feito a partir de farinha de trigo, era artigo raro entre algumas famílias. Nos casos dos interlocutores desta pesquisa, todas as famílias rurais plantavam trigo, que era colhido à mão e debulhado (retirado os grãos da espiga) no mangual,¹¹ geralmente em mutirões,¹² que reuniam familiares e vizinhos próximos. No caso do trigo, muito pouco e, em alguns casos, nada desse cereal era vendido, sendo reservado para o consumo da família, isto é, para a preparação de pães, massas, bolachas e biscoitos, entre outros.

O trigo foi um cultivo muito importante entre as famílias rurais entrevistadas. Jacob (2003) declara que, na América, o trigo chegou à época dos descobrimentos, quando Colombo trouxe algumas sementes da Europa. Hernan Cortês introduziu o cereal no México, em 1519.

¹¹ O mangual, pronunciado pelos entrevistados como *manguá*, é um utensílio agrícola utilizado para debulhar trigo, milho, cevada, feijão, entre outros cereais, sendo composto por duas extremidades de madeira, em forma de bastão, unidos por uma corda ou correia de couro. O agricultor(a) pegava uma ponta e fazia um movimento de bater, assim a outra extremidade entrava em contato com as espigas de trigo, dispostas sobre o chão, em cima de um pano geralmente, para não se perderem os grãos no chão. Nesse impacto, os grãos se soltavam da espiga e estavam prontos para serem levados aos moinhos e transformados em farinha. O mangual foi substituído, com o passar dos anos, pela trilhadeira.

¹² “A palavra vem do tupi *mutirum* ou *muxirum*, ou do Guarani, *potyrom* que quer dizer colocar a mão na massa” (SABOURIN, 1999, p.43). É interessante observar, a respeito dos mutirões – que não foram notados no contexto de pesquisa no tempo presente –, que, conforme o relato de alguns entrevistados, esses eventos eram importantes nas relações de sociabilidade entre as famílias rurais. Algumas famílias relatam que, na colheita do trigo, havia um vinho que era reservado para essa ocasião. No momento da produção de vinho, uma parte dessa bebida era guardada em um vasilhame separado destinado à colheita do trigo. Sendo assim, no dia da colheita, aos agricultores que trabalhassem a família oferecia comida, refeição do dia-a-dia e o vinho guardado especialmente para essa ocasião.

De lá, alguns missionários levaram-no para os atuais estados norte-americanos do Arizona e Califórnia. Em 1534, Martim Afonso de Souza trouxe sementes de trigo para o Brasil. O trigo deve ter sido um dos primeiros cultivos cujo plantio foi experimentado pelos portugueses no Brasil.

Os entrevistados contam que, após as famílias colherem o trigo, ele era acondicionado em sacos, geralmente no porão das casas e, conforme a necessidade da família, levado aos moinhos locais para sua transformação em farinha. É interessante salientar que, no processo de beneficiamento do trigo, originavam-se três subprodutos. O *farelo* era destinado à alimentação dos animais e, em alguns casos, em famílias mais pobres, era utilizado para fazer as *bolachas*. Em seguida, obtinham a *farinha escura*, sendo que, a esse respeito, há divergências entre os entrevistados, alguns afirmam que essa farinha de trigo, embora mais escura e grossa, gerava um pão gostoso e saboroso, outras famílias garantem que preferiam a terceira farinha, a *farinha branca*, denominada *flor do trigo*. Essa farinha era fina e branca, sempre vinha em pequenas quantidades e, em algumas famílias, era destinada para a fabricação de pães para o final de semana ou ocasiões especiais, quando recebessem visitas. Também, ocorreram relatos que algumas famílias separavam o trigo mais bonito para transformar na farinha que seria consumida pela família, enquanto que o trigo menos nobre era moído e destinado aos animais, especialmente às vacas de leite.

Entre o grupo pesquisado, o pão¹³ *de antigamente* era feito em fornos de barro ou tijolos, que ficavam fora da casa. Esse pão demandava um longo período até estar pronto. Iniciava-se pela preparação do fermento, um dia antes. No dia seguinte, misturavam os ingredientes da massa, amassavam, deixavam descansar, depois sovavam, moldavam os pães e deixavam crescer, enquanto isso, preparava-se o fogo para, em seguida, assar o pão. O pão era geralmente assado em cima de palha de milho, sendo que na falta dessa, usava-se folha de bananeira. Faziam-se pães em grandes quantidades, em torno de dez pães grandes por vez.

O pão era e, ainda hoje, é, entre essas famílias rurais, um alimento muito apreciado. Esse aspecto, a importância do pão na dieta alimentar de povos rurais, também despertou a atenção de Flandrin e Montanari (1998), que salientam que, ao mesmo tempo em que o pão era um alimento central, podia também ser utilizado como acompanhante de outros alimentos. Conforme Jacob (2003), o pão surgiu no Egito (4.000 a.C.) e, em seguida, foi introduzido na Grécia, chegando, mais tarde, à Europa. O pão – feito com ou sem fermento – foi, por um período de tempo considerável, a base da alimentação de inúmeros povos. Para além da

¹³ A receita do *pão de antigamente* levava farinha de trigo, fermento, gordura – geralmente banha de porco ou nata –, ovos, açúcar e sal.

alimentação, o pão era moeda de troca e, também, instrumento de dominação política. E, por essa importância que o pão obteve há milhares de anos, foi o símbolo do corpo de Jesus Cristo, responsável por alimentar o corpo e a alma. O pão, além de sua importância nutricional, foi e ainda é, entre muitos povos, coberto de simbolismos e significações.

Collaço (2009) conta que, ao final do século XIX e início do século XX, o pão branco era considerado um item de luxo entre imigrantes italianos estabelecidos na cidade de São Paulo. Segundo a autora, os italianos, acostumados a comer pães escuros, feitos a partir de farinha de castanha, deram ao pão branco, produzido a base de farinha de trigo, um valor simbólico de “civilizado”. Consumir pão branco, para esse grupo denotava, à época, requinte e luxo. Segundo essa autora, a brancura da farinha despertava a atenção e o desejo dos imigrantes em relação ao pão branco (COLLAÇO, 2009).

Como já descrito, o pão demandava um ritual, que iniciava com a preparação do fermento. Entre os entrevistados, uma diversidade enorme de modos e formas de preparação de fermentos foi elencada. Abordaremos as mais citadas: o *fermento de litrão*, em uma garrafa ou pote de vidro era misturado um restinho do fermento anterior - a *sementinha* -, uma batatinha ou batata doce ralada, uma colher de farinha de milho ou mandioca e um pouco de água morna, deixada, de um dia para outro, até azedar, tornava-se o fermento. Outra forma de se fazer o fermento era misturando em um pote farinha de milho, leite e um pedaço da massa do pão anterior, deixava-se descansar de um dia para outro, quando fermentava, misturava-se esse fermento aos demais ingredientes e fazia-se o pão, devendo-se guardar um pedaço da massa para fazer o próximo fermento. Merece destaque, neste ponto, uma senhora que conserva um livro de receitas antigas, onde guarda a receita do fermento: uma batata grande ralada, quatro colheres de farinha de trigo, uma colher de sal, quatro copos de água, um copo de açúcar, deixando-se fermentar por alguns dias, obtinha-se o primeiro fermento. Depois, guardava-se um copo desse fermento para as próximas vezes, repetindo-se os mesmos ingredientes, a diferença é que fermentava mais rápido, em torno de doze horas na condição de juntar um pouco do antigo fermento no novo. Ainda, há histórias de fermento feito a partir da uva.

Esses fermentos eram todos conservados em forma líquida, mas também existia o fermento que era feito a partir de um pedaço da massa de pão já crescido. Esse pedaço de massa era esfarelado e deixado para secar, a seguir, era guardado e, quando se desejasse fazer pão, ele era posto de molho na água no dia anterior para fermentar. Contam que, em dias quentes, o pão crescia mais rápido, no entanto, em dias de inverno, ele demorava a crescer.

Enfim, as formas de se obter o fermento antigamente eram inúmeras, mas o que chama a atenção é que o fermento constituía um ciclo, era necessário guardar um pouco para o próximo. Além disso, as mulheres costumavam trocar tipos de fermentos, quando alguma perdia o fermento, ou quando queria mudar o pão. Ademais, considerava-se que o fermento repetido muitas vezes perdia a força e o pão não crescia o suficiente, era necessário, assim, que trocassem entre elas. Desse modo, o fermento também nos mostra a ocorrência de dádiva e reciprocidade, entendendo-se que faz parte de um universo de coisas, além de materiais, simbólicas, trocadas no âmbito da coletividade. Dádiva e reciprocidade constituem uma ordem moral, perpassando as relações sociais e evidenciando um contínuo dar, receber e retribuir – livre, mas também ato obrigatório (MAUSS, 2003). Woortmann (1990, p. 57) salienta que a “noção de reciprocidade, mais do que a noção de troca, permite entender a campesinidade em sua dimensão mais geral”. Mauss (2003) argumenta que dádiva e reciprocidade, além de trocas materiais e simbólicas, são criadoras de sociabilidade e de vínculos sociais. Diversos autores (MENASCHE; MARQUES; ZANETTI, 2008; WEDIG, 2009; WOORTMANN; WOORTMANN, 1997), estudando famílias rurais, identificaram que a reciprocidade nesses grupos é fortemente observável através da comida, seja na circulação de alimentos prontos, seja na produção desses através de mutirões.

Com o fermento, faziam-se os pães, não havendo relatos de pães secos, feitos com sementes, nem de pães cozidos em pedras ou chapas. O pão branco, feito somente de farinha de trigo, era, em algumas famílias, feito somente nos finais de semana, porque, durante a semana, comiam um pão feito a partir da mistura de farinha de trigo com farinha de milho. Oliveira (2009) denomina esse pão de broa. Entre nossos interlocutores, ele foi citado como *proto*, *broto*, e *brots*. Conforme Cascudo (2004, p. 25), em meados do século XVII, na Itália, o pão era à base de trigo, enquanto que, na Alemanha, era de centeio. Ainda na Europa, mais precisamente na Europa do Leste, era comum a broa de milho. “A fabricação do pão sugeriu a técnica da cerveja. O vocábulo alemão *brot*, pão, derivará de *brauen*, fazer cerveja”. Assim, nossos entrevistados, muito provavelmente, com o contato com os imigrantes alemães, aderiram ao termo *brot* para denominar o pão de milho.

Conforme as agricultoras, o pão de milho levava duas partes de farinha de trigo, uma de milho, gordura e açúcar. Sua massa mole era posta em latas – pela falta de formas – e levada ao forno. Os relatos também apontam para períodos em que a farinha de trigo era escassa, então era necessário misturar mais farinha de milho. Em grande parte das famílias rurais entrevistadas, o *brot* era o pão da semana e o pão branco, só de farinha de trigo, era o pão dos finais de semana.

Neste particular, também é possível identificar classificações, pois, segundo os entrevistados, o *brot* era mais forte, dava mais sustância que o pão branco. Oliveira (2009), em sua pesquisa com descendentes de imigrantes italianos, também observou que antigamente usavam o pão com farinha de milho, para que esse pão “rendesse” mais e possibilitasse “sustância” a quem o consumisse.

Woortmann e Woortmann (1997), entre os sitiantes do nordeste, assim como Brandão (1981) entre os lavradores de Mossâmedes, Goiás, registraram, em suas pesquisas com famílias rurais, que o trabalho na roça, por ser pesado, exige uma comida forte, de *sustância*, em oposição a quem está doente, que necessita de uma comida fraca, pois seu organismo não aguentaria uma comida forte. A polenta, conforme se verificou, sempre teve, para os entrevistados, o entendimento de comida *forte*, assim, ao ser adicionada farinha de milho ao pão, ele incorpora as características de alimento forte.

Para nossos interlocutores, pão branco, biscoitos e bolachas seriam comidas fracas, enquanto polenta e pão de milho são considerados comidas fortes, conferindo a sensação de saciedade. As massas sem acompanhamento seriam fracas, mas, ao serem consumidas com carne e molhos, tornavam-se fortes. O pão é entendido por nosso grupo como fraco, porém seu consumo com salame e queijo transforma-o em uma refeição forte.

Cabe, neste momento, salientar o que acompanhava os pães antigamente, seja o pão branco ou o *brot*. A maioria das famílias afirma que, com pão, comiam queijo, salame, mel, melado e chimias feitas a partir das frutas disponíveis, entre elas marmelo, uva, laranja. O açúcar branco era artigo raro, devia ser comprado, sendo assim, algumas famílias, no momento em que faziam o melado, largavam polpa de laranja e faziam a chimia de laranja. Nata e banha também eram usados sobre os pães, para alimentação. As combinações variam conforme a disponibilidade de alimentos da família, bem como em função da preferência de gostos entre as famílias.

Na categoria biscoitos e bolachas, cabe abordar que sua diferença principal é a forma, o biscoito é em forma de retângulo, enquanto que as bolachas são redondas, sendo que, geralmente, a massa é cortada com um copo, para dar o formato. Os biscoitos e as bolachas de antigamente eram feitos com farinha de trigo, gordura, nata, banha ou manteiga, açúcar branco ou mascavo, ovos e água, sendo, finalmente, cozidos no forno a lenha. As agricultoras contam que, dentro das possibilidades existentes, enfeitavam os biscoitos e as bolachas com glacê – claras de ovos batidas com açúcar branco. Algumas famílias mencionam que, nos finais de semana, faziam cestas e mais cestas de biscoitos e/ou bolachas, uma vez que as famílias eram grandes e, por isso, necessitavam de uma grande quantidade do alimento, para

que todos pudessem experimentar. Em algumas famílias, esses doces serviam para marcar datas, como nos conta Dona Ludimila (46 anos): “*Nós éramos pobres, então fazíamos biscoito só no final do ano, nós fazíamos no natal, pro menino Jesus*”.

Nossos entrevistados contam, que era frequente antigamente, comer biscoitos e bolachas *fora de hora*, acompanhando a roda de chimarrão e sendo oferecido quando recebiam visitas. Por ter esse caráter de comida *fora de hora*, biscoitos e bolachas não eram vitais para essas famílias, mas identificavam a situação econômica em que se encontravam. Contam os entrevistados que *quando se ia na casa de fulano, sempre tinha biscoito*. O biscoito e as bolachas possuíam um valor simbólico, de oferta às visitas, e demarcavam a situação econômica da família, pois *era muito chato chegar visitas e não ter o que oferecer, nem um biscoitinho*.

As massas também possuíam seu valor simbólico, a mais consumida antigamente era a massa *taiadelli*.¹⁴ Seu preparo e forma demonstravam o capricho da cozinheira. Se a massa *taiadelli* era cortada larga significava que a preparadora não era muito caprichosa, fazia tudo *às pressas*. Já as cortadas bem fininhas, quando a cozinheira, *quase cortava os dedos junto*, denotavam mulher caprichosa. Sobre isso, trazemos as ponderações de Santos e Zanini (2004).

O preparo da comida, entre os descendentes de italianos deve ser observado como algo que envolve a pessoa em sua totalidade e expressa algo da mesma. Uma boa comida, bem feita, caprichada, revelaria parte do “interior” da pessoa e sua forma de se relacionar com aqueles para quem faz a mesma, ou seja, com os “outros/próximos”. (SANTOS; ZANINI, 2004, p. 276).

Podemos assim constatar que, entre as famílias rurais, a comida, além de nutrir o organismo, alimenta valores. A comida e suas formas de preparação “falam”. Entre as famílias, também eram consumidos o nhoque e o espagete, chamado *bigoli*, que ganhava sua forma em uma máquina movida à mão. Os ingredientes dessas massas eram basicamente os mesmos, o que mudava era o preparo e as formas de apresentação. Ao nhoque ainda eram adicionados batata e aipim cozidos, principalmente em tempos em que a farinha de trigo encontrava-se escassa na casa.

¹⁴ Massa feita a partir da mistura de ovos, farinha de trigo e sal. A verdadeira *taiadelli* não deve levar água. A massa é dura e aberta na mesa com o auxílio de um rolo de madeira. Depois, essa massa é enrolada em forma de rocambole, com o auxílio de farinha (para não grudar), e então cortada em tirinhas que, em seguida, são cozidas em água fervendo.

5.3 AS CARNES

Na maioria das famílias rurais entrevistadas, antigamente a carne era um alimento escasso nas refeições, principalmente nas famílias menos abastadas. As carnes mais consumidas, outrora, eram de galinha e de porco, além da carne em forma de embutidos, como salame e copa. A carne de gado, conforme relatos, *essa sim era rara*, geralmente era consumida em festas comunitárias ou em casamentos. As principais causas apontadas pelos nossos entrevistados no que diz respeito ao escasso consumo de carne de gado são apontados: a difícil conservação desse alimento e o direcionamento desses animais aos trabalhos rurais, a vaca possibilitava o leite e conseqüentemente derivados, assim também como esses animais eram de suma importância no cultivo, arando a terra, ajudando no plantio, além do transporte, em suma o boi era um animal de trabalho

Fatores dessa ordem de classificação aliados à difícil conservação dessa carne podem explicar porque essas famílias rurais afirmam que a carne de gado era consumida apenas em ocasiões especiais, *fora de casa*. Como relata seu Francisco (75 anos): “*Carne de rês se comia só quando tinha um casamento ou na festa do padroeiro, uma ou duas vezes por ano, aí sim, era aquela churrascada, se não, em casa quando tinha carne era só de galinha e de porco na panela*”.

Algumas famílias, que moravam perto de rios e arroios, tinham carne de peixe à vontade.

A gente comia bastante peixe antigamente, tinha o arroio bem perto de casa e quando chovia um pouco daí vinha aquele cardume e daí a gente pegava alguns e comia, a gente fazia aquele lambarizinho bem sequinho (DONA CARMEM, 68 anos).

Nós comia bastante peixe morava na frente do rio, era a salvação da pessoa (DONA LUDIMILA, 46 anos).

Lambaris, jundiás e traíras foram identificados como espécies de peixes consumidas entre algumas famílias, tanto fritos na banha como ensopados e, evidentemente, sempre acompanhados por polenta. Também ocorreram relatos do consumo de carne de caça, como

pombas, jacu, nambu e *bicho de pelo* – como pequenos veados, capivaras e lebres, entre outros.

Essas carnes eram consumidas no mesmo dia, tendo em vista sua difícil conservação. As carnes de galinha, como contam nossos entrevistados, eram, dentro das possibilidades, consumidas em dois dias, enquanto que a carne de porco poderia ser conservada por um período maior. Como técnicas de conservação da carne de porco, costumavam cozinhar a carne e a guardá-la imersa na banha, permitindo que durasse até três meses. Também, salgavam a carne suína, adicionavam temperos e guardavam em gamelas de madeira na salmoura, nesse caso, ao utilizarem para cozinhar a carne já estava temperada, porém era necessária uma fervura em água para tirar o excesso de sal. Essa última forma de conservação possibilitava que a carne se mantivesse apta ao consumo por até um mês.

Antigamente quando se matava uma galinha, não é como agora que tu pega dois quilos, três vai tudo na panela, uma vez não tu matava e tinha que dividir metade hoje e metade amanhã, aí pra conservar a galinha penduravam fora da janela e se tu tinha o poço amarrava a galinha e soltava lá em baixo, não encosta na água, mas bem perto pra ficar fresquinho, eu lembro que na nona fazia assim [...]. E com o porco era feito salame e banha, e a carne era tudo picada e cozida e guardada nas latas junto com a banha, assim tinha que ser. Uma rês em casa nunca se matava porque o que tu ia fazer. (DONA AMÁLIA, 66 anos).

[...] eu me lembro que era criança e a gente não vendia carne, só vendia a banha que tinha comércio e a carne ficava pro consumo da família, então a carne era o salame em primeiro lugar, depois era carne em charque, salgava e secava na fumaça, depois guardava, ou se guardava na salmoura também e depois as miudezas da carne que nem os ossos era fritos na banha e guardado junto com a banha, dentro, pra não estragar, geladeira não existia. (SEU DEOCLIDES, 73 anos).

A utilização do charque – pedaços de carne de gado bovino salgados e secos a sombra ou ao sol (carne de sol) – como técnica de conservação da carne não foi apontada por nossos entrevistados de Ilópolis como uma prática habitual de antigamente. As famílias rurais contam que não possuíam esse hábito de conservação, principalmente em função de que *raramente se matava um boi*: quando isso acontecia, geralmente era para uma festa comunitária ou para um casamento. Nesses casos, a carne de gado bovino era totalmente consumida, dispensando a conservação.

Resgatando a fala de Seu Deoclides, também é possível identificar que o porco, além de prover a carne para a família, tinha como subproduto a banha, que auxiliava a conservação das carnes e era utilizada na alimentação, além de ser comercializada pelas famílias de

antigamente. Terhorst e Schmitz (2007, p. 105) agregam que a banha teve um valor econômico considerável entre agricultores familiares do Vale do Taquari em finais do século XIX e início do século XX. Baseados em seus interlocutores, esses autores apontam que, antigamente, “a maioria fez dinheiro da banha”. Vale relatarmos que do porco nada se perdia, tudo era aproveitado, além da banha, dos cortes de carne e da produção de salame, as famílias rurais ainda produziam morcelas,¹⁵ queijo de porco¹⁶ e torresmos.¹⁷

Afora seus valores protéicos e econômicos, a carne de porco e seus derivados constituíam-se, entre as famílias rurais estudadas, como elementos importantes na manutenção de laços de reciprocidade dentro do grupo social. Mauss (2003) assegura que dádiva e reciprocidade constituem trocas ocorridas entre os membros de diversos grupos sociais e envolvem, além de dimensões materiais, dimensões simbólicas. Essas trocas, aparentemente voluntárias, carregam certa obrigatoriedade em devolver, em outras palavras é um processo contínuo de dar, receber e retribuir.

Conforme Sabourin (2008), Mauss identificou, nas sociedades mais antigas ou primitivas por ele analisadas, uma relação de trocas nada semelhante às trocas mercantis. Essa forma de relação, chamada por Mauss de “dádiva-troca”, tem como característica a ocorrência de um valor moral e ético. Ao trocarmos bens materiais, junto com eles, vão valores simbólicos de prestígio e respeito, que devem ser retribuídos.

Wedig (2009), em estudo realizado junto a famílias rurais descendentes de imigrantes alemães no Vale do Taquari, identificou que as carnes, bem como o “ritual de carnear”¹⁸, constituem-se em elementos importantes na manutenção das relações sociais entre os membros do grupo, reafirmando laços de sociabilidade e reciprocidade. Ainda conforme essa autora, embora em algumas famílias rurais seja possível identificar a aquisição de carnes em

¹⁵ Morcela ou *morcilha* é um embutido feito a partir de pedaços de couro, cabeça (orelhas) e, por vezes, das vísceras do porco, juntamente com sangue coagulado, sal e temperos. Essa mistura é colocada dentro de uma tripa, do mesmo animal.

¹⁶ Queijo de porco ou *morcilha branca* é um embutido semelhante à morcela, no entanto não leva sangue, tem consistência gelatinosa e também é acondicionado na tripa de porco.

¹⁷ Torresmos são pedaços de pele de porco com banha e toucinho, fritos e depois prensados. Desse processo de prensagem se origina a banha. O torresmo, juntamente com vinagre de uva, era muito utilizado entre as famílias descendentes de italianos para temperar o radicci. Tanto para a preparação de torresmo como dos demais embutidos derivados do porco, é necessário um *saber-fazer*.

¹⁸ “O ritual de carnear” é quando uma família abate um porco, ou um boi. Wedig (2009) descreve que o “ritual de carnear” envolve a reunião de vizinhos e parentes, que ajudam o anfitrião, dono do animal, no trabalho de abate, bem como limpeza, corte da carne e fabricação de derivados como embutidos, no caso dos porcos. “O momento de *carnear* envolve reafirmação de laços de sociabilidade e reciprocidade, já que, uma vez que se convida alguém para ajudar a *carnear* em casa, tem-se num momento posterior a “obrigação” de retribuir àquele auxílio, quando o vizinho for *carnear*. Essa atividade nunca é remunerada financeiramente, mas recebe-se por ela pedaços de carne e/ou salame, bem como a comida e a bebida consumida no dia (WEDIG, 2009, p.91, grifo da autor).

supermercados, grande parte dessas famílias ainda mantém o hábito de “carnear um boi ou um porco” duas ou três vezes por ano.

Em Ilópolis, segundo relato dos entrevistados, antigamente quando uma família carneava um animal –geralmente um porco- destinava ou presenteava seus vizinhos e parentes com pedaços de carne, gerando uma obrigação, ainda que não evidenciada ou aclamada, dessas famílias retribuírem esse pedaço de carne quando matassem um porco.

Ao analisarmos a fala de uma agricultora entrevistada, podemos verificar como, além de um bem material, ocorrem trocas de cortesias e favores: “[...] *quando a gente carneava um porco às vezes a gente não comia a costela, dava um pedacinho pra um, pra outro, pra outro e pra outro, e daí quando eles carneavam a gente recebia um pedaço*” (DONA JUREMA, 49 anos).

É possível observar, analisando a fala de Dona Jurema, que, ao matarem um porco, não raro a família ficava sem costela, pois “dava-a” aos vizinhos e parentes. E porque a costela? Por que não os pés do porco? Porque a dádiva não se constituía em somente oferecer um pedaço de carne ao vizinho, essa carne revelava muito sobre a família que a oferecia, assim a costela de porco possui um valor simbólico de prestígio, junto com esse pedaço de carne doavam-se valores que, por sua vez, esperava-se que retornassem. Como escreveu Sabourin (2008, p. 133), era uma troca “ao mesmo tempo material e simbólica”.

Dádiva e reciprocidade são elementos fundamentais na orientação da vida de grupos sociais rurais. A reciprocidade ajuda a manter a campesinidade, como um modo de vida e uma ordem moral. Contudo, para que ocorram essas trocas, é necessário que haja produção, característica fundamental ao campesinato (SABOURIN, 2003; WOORTMANN, 1990).

Além da de dádiva e reciprocidade em torno da carne – principalmente a carne de porco - algo que nos chama a atenção é que a carne possuía, e ainda hoje possui, além de um valor nutricional e protéico, um valor simbólico entre as famílias rurais descendentes de imigrantes italianos. Segundo nossos entrevistados, a escassez de carne marcava um período difícil, as famílias relatam que eram *tempos bravos*, muito trabalho e a repetição da mesma comida, carne raramente, de galinha, e ainda assim cada um *podia comer só um pedacinho*, era necessário repartir, porque a família era grande. Já as famílias mais abastadas de antigamente afirmam que consumiam carne mais seguido, *na minha casa carne nunca faltou*, conta Dona Augusta, com entusiasmo, ela ainda completa: “[...] *lá no pai sempre tinha a peonada que trabalhava na erva-mate, então quase todos os dias a mãe matava uma galinha pra fazer o almoço pra peonada, era galinha, porco, polenta, aipim, massa, salada, era uma fartura*”.

Nessa fala, podemos notar como a carne e sua fatura são critérios importantes na distinção social entre as familiares rurais. Se a carne é comida forte e quem trabalha no “pesado” precisa se alimentar de comida forte, o fato de a carne não estar presente cotidianamente na mesa de um número considerável de famílias rurais, à época, pode particularizar sua situação econômica. A rara presença de carne na mesa dessas famílias rurais remete a *tempos difíceis* que nem sempre os entrevistados querem lembrar, ou então lembram fazendo comparações aos dias atuais: a carne hoje presente na mesa dessas famílias evidencia o êxito de seu trabalho.

A comida forte em famílias mais pobres era condicionada à polenta e à banha de porco. Como não podiam comer carne todo dia, buscavam cozinhar os demais alimentos – batatas, verduras, ovos, entre outros – com bastante banha, pois essa substituía em parte a carne. A falta de carne, além de evidenciar a situação econômica da família, é associada a uma degradação simbólica.

No que se refere especificamente ao gosto da carne de suíno conservada na banha, as afirmações entre os entrevistados divergem.

A carne frita guardada na banha, sempre odiei, nunca gostei, era muito gordurosa e às vezes tinha gosto de lata, porque ficava tempos guardada na banha dentro de latas [faz careta de náusea]. (DONA EUGENIA, 70 anos).

[...] a carne pegava e cozinava a guardava nas latas coberta de banha, e eu te digo assim, dá de vinte a zero nessa carne de hoje em dia, guardada no freezer, deus me livre, pede para os seus pais e avós, uma carne de três meses no freezer e uma carne de três meses daquela na banha qual era melhor, aquela coberta de banha você podia deixar 30, 60, 90 dias ela ficava igual e era uma delícia. (SEU JANDERSON, 71 anos).

Para Fischler (1995), quando nós, seres humanos, falamos de gosto, estamos fazendo referência às afeições e sensações dos alimentos, bem como à forma como esses alimentos se comportam em nosso organismo e às representações a eles associadas. O gosto é um sentido dotado de afetividade e cheio de emoções.

As diferenças nos gostos alimentares entre grupos sociais, e entre membros de um mesmo grupo, são construídas em um ambiente onde interagem natureza e fatores de ordem histórica, econômica, simbólica, social, religiosa, entre outros. Ainda, segundo Fischler (1995), os gostos alimentícios são construídos em um contexto onde quatro fatores interagem:

biológico, psicológico, cultural e social, transmitidos de modo inter-geracional e intra-geracional.

A dimensão biológica do gosto, através das sensações dos sentidos olfato, paladar, visão, tato, é importante mediadora dos gostos, porém a comida, além de ser boa para comer, dever ser boa para pensar (LÉVI-STRAUSS, 1979). Ao comermos, estamos experimentando emoções. O consumo de determinados alimentos pode acontecer em função da necessidade, a qual, por sua vez, também pode ajudar na formação do gosto, *nunca gostei, mas era o que tinha pra comer*. “*Así pues, los alimentos son portadores de sentido, y este sentido les permite ejercer efectos simbólicos y reales, individuales y sociales*” (FISCHLER, 1995, p. 80).

Entre nossos entrevistados de Ilópolis, podemos visualizar que em algumas famílias, a alimentação de antigamente tinha, entre outras características, a escassa presença de carne, sobretudo carne de gado bovino. No entanto, determinadas famílias rurais entrevistadas salientam que a carne era um alimento presente em suas refeições diárias. Essas duas realidades distintas podem colaborar para diferentes construções do gosto entre indivíduos de um mesmo grupo social. Podemos intuir que na família onde a carne era farta e podia ser variada entre carne de galinha e de gado bovino, nesse caso específico, a carne de porco imersa na banha é lembrada como um alimento bom, gostoso, de sabor agradável. Já, na família onde a carne era escassa e se resumia a pequenos cortes conservados na banha, o seu gosto não é lembrado com entusiasmo, talvez não somente pelas características organolépticas desse alimento, mas pela lembrança do período em que consumiam essa carne, tempos difíceis, de alimentação escassa.

Após discorrer sobre os hábitos e práticas alimentares, das famílias rurais de Ilópolis em um período temporal passado, em torno de 40 a 50 anos atrás, o olhar será dirigido para a constituição da alimentação dessas famílias na atualidade. Tomaremos como base os mesmo alimentos, polenta, pão, massas e carnes, para comentar acerca da alimentação contemporânea desse grupo social.

6 COMO SE COME E VIVE HOJE

Após termos discorrido, no capítulo anterior, sobre como a alimentação se apresentava antigamente na mesa das famílias rurais analisadas, abordaremos, neste capítulo, como as refeições se constituem na contemporaneidade e quais as representações que circundam a alimentação atual. Será possível, em termos comparativos, identificar alterações ocorridas, bem como a interferência do meio de vida urbano na preparação dos alimentos.

A principal diferença entre a alimentação de antigamente e a atual refere-se à introdução de alimentos industrializados, adquiridos no mercado. O estudo das mudanças alimentares, mais que uma análise sobre a introdução e a substituição de determinados alimentos, pode evidenciar como as famílias se relacionam com o meio em que estão inseridas e, ademais, com o fator temporal (CONTRERAS HERNÁNDEZ, 2005).

Gracia Arnaiz (2005), baseada nos estudos de Pinard (1988), atenta para o fato de que, nos últimos 40 anos, a alimentação humana sofreu transformações em função da alteração ocorrida na produção, conservação e preparo de alimentos que, antes, eram oriundos do recinto doméstico e artesanal e passaram a ser controlados por grandes indústrias alimentícias.

A industrialização da alimentação oportunizou a determinados grupos sociais, sobretudo os de maior poder aquisitivo, o acesso a alimentos que até então eram consumidos apenas por elites. A modernização e a ampliação da distribuição global de alimentos também propiciaram que os alimentos chegassem a todos os cantos do mundo. Do mesmo modo, a modernização das técnicas agrícolas possibilitou a disponibilidade de alimentos sem restrição à sazonalidade. Em suma, esses processos de modernização promoveram as características de variedade e diversidade à alimentação atual mundial (GRACIA ARNAIZ, 2005).

Ainda conforme a autora, essa diversificação da alimentação é vista como positiva, ao ponto que exclui uma “monotonia alimentar”, além de que a diversificação remete a aspectos nutricionais importantes. No entanto, alguns pontos podem não ser tão positivos, se analisarmos que populações de baixa renda não são contempladas por essa diversidade e variedade em sua dieta alimentar, além disso, as heterogeneidades sociais ainda prevalecem e se fazem presentes na escolhas dos alimentos que serão consumidos.

A alimentação das famílias rurais de Ilópolis sofreu mudanças em função da modernização da agricultura e da industrialização dos alimentos, descrita anteriormente. E

também pertinentes às ponderações de Santos e Zanini (2008), em sua pesquisa com descendentes de imigrantes italianos no Rio Grande do Sul.

Contemporaneamente o discurso médico também tem trazido importantes elementos de mudança no interior do universo culinário destes grupos, fazendo-os reinterpretar, não sem ressentimentos, a noção de ‘boa comida’ que, segundo os médicos, não poderia conter banha, frituras e excesso de carboidratos, coisas que muitos apreciam demais. (SANTOS; ZANINI, 2008, p. 262).

Podemos, ainda, apontar uma diferença na mudança da alimentação entre as famílias que continuam a trabalhar no meio rural e as famílias rurais aposentadas, que moram atualmente na cidade. Para ambos os grupos, deu-se a introdução de alimentos industrializados, como margarina, mortadela, massas, maionese, temperos prontos, iogurte, salsicha, refrigerantes, óleo de soja, mistura para sucos, café, pão francês, entre outros. Entretanto, a diferença mais notável foi em relação à janta. Nos dias atuais, nas famílias que ainda vivem no meio rural, a janta continua sendo uma refeição a partir de *comida de verdade*, podendo ser a sobra do meio dia aliada à incorporação de novos alimentos, mas salgados. Já para as famílias que habitam a cidade, o jantar não é caracterizado pela *comida de sal*, apenas tomam café com leite, acompanhado de pão, chimia, melado, nata, margarina, entre outros. Quando questionados porque abandoaram a *comida de sal* à noite, eles afirmam que não trabalham mais no “pesado” e que tomar café a noite é *mais saudável*. Aqui, o discurso médico se faz presente.

A introdução de novos alimentos, como se dá com os industrializados, não necessariamente exclui os antigos e tradicionais alimentos que a família costumava consumir, ao contrário, ambos - tradicionais e industrializados - podem conviver de certa forma “harmonicamente” à mesa. Menasche (2003) notou, em estudo etnográfico com famílias agricultoras sul-rio-grandenses, que alimentos produzidos pelas famílias dividiam espaço na mesa com produtos industrializados. Entre nossos entrevistados, embora eles se refiram à comida de antigamente como sendo mais saudável em comparação à alimentação da atualidade, é possível observar que os mesmos consomem produtos adquiridos nos supermercados, ainda que demonstrem receio em relação a esses alimentos industrializados.

Quando indagada sobre a composição da alimentação da família na atualidade, Dona Carmem (68 anos) narra: “Olha, o que eu posso ‘cata’ das terras que a gente cuida pra não

por agrotóxico essas coisas, a gente prefere mais aquilo que a gente colhe, mas também se compra comida no mercado às vezes, pra variar um pouco”.

Veremos a seguir mais detalhes da alimentação, nos dias de hoje, nas famílias rurais estudadas, mas vale trazer novamente a contribuição de Santos e Zanini (2008), que asseveram que a partir do olhar sob a comida é possível visualizar como os grupos sociais negociam com o meio no qual estão inseridos e como, a partir da característica humana de reflexão, aceitam ou rejeitam determinados elementos novos e constroem novas e velhas significações. Para as autoras, a comida proporciona um ambiente de criação e recriação de significados. Ainda conforme Santos e Zanini (2008), as mulheres são as grandes responsáveis pela introdução – bem como pelo rechaço – de novos itens no repertório alimentar da família.

6.1 A POLENTA E O PÃO DE HOJE

Algumas famílias conservam o hábito de consumir a polenta, no entanto, observamos ajustes nessa prática. Segundo nossos entrevistados, primeiramente, a polenta não precisa mais ser feita todos os dias, já que as famílias são menores e, além disso, contam com a possibilidade de armazenar a polenta refrigerada, oportunizando que o alimento seja consumido durante a semana.

A farinha de milho para o preparo desse prato é adquirida no comércio, em nenhuma família visitada mantém-se o hábito de levar o milho para moer no moinho – embora haja um moinho no município –, visto que, segundo argumentam, *vale mais a pena comprar*. Ainda, variedades de milho crioulo não são mais plantadas, na maioria das famílias visitadas. Wagner, Marques e Menasche (2007) identificaram, em pesquisa realizada também no Vale do Taquari (RS), que as famílias rurais, em sua maioria, já não cultivam milho “crioulo”, mesmo que essas variedades sejam reconhecidas como portadoras de maior sabor e resistência a pragas: os agricultores optaram por plantar variedades de milho híbrido, adquirindo as sementes no comércio.

Ramos (2007), ao analisar saberes e práticas alimentares em famílias de agricultores descendentes majoritariamente de imigrantes italianos, no município de Maquiné, estado do Rio Grande do Sul, constatou que a polenta, bem como outros alimentos oriundos do milho, como o cuscuz e o pão de milho, que no passado foram base da alimentação de inúmeras

famílias, têm tido seu consumo reduzido nos últimos anos. Enquanto que seus interlocutores, principalmente os idosos, afirmaram ainda consumir polenta quase que diariamente, o mesmo não foi observado entre famílias rurais que modernizaram sua produção, passando a priorizar os cultivos destinados à comercialização, ou entre famílias que migraram para os centros urbanos, abandonando a atividade agrícola.

No nosso caso de estudo, a polenta permanece sendo apreciada entre as famílias entrevistadas de Ilópolis. Dona Ester frisa que, sempre que o neto vem lhe visitar, ela faz polenta, porque ele gosta. Aqui, a polenta ganha status de comida símbolo, a polenta remete a avó, que, por sua vez, tem orgulho em fazê-la para o neto.

Em uma oportunidade, quando acompanhei uma família em um almoço, observei que, naquela manhã, os preparativos para o almoço eram carne de porco – criado pela família –, preparada na panela de ferro, com molho feito a partir de cebola e tomates comprados, massa caseira, feita com ovos das galinhas da propriedade, farinha de trigo comprada, sal e água. A massa foi preparada em uma máquina elétrica, junto, na refeição, havia salada de alface colhida na propriedade, pepino em conserva feita pela agricultora e o *pão que nunca pode faltar na mesa*. Para beber, vinho e refrigerante – Dona Carmem abriu um refrigerante, segundo ela, em razão da minha presença, pois eles não têm o hábito de beber essas *porcarias*, no entanto *sempre tem um litrão pra quando vem os netos*. Além disso, nesse dia, não estava planejado comer polenta, mas como falamos sobre comida de antigamente, sobre polenta, a agricultora fez questão de fazer uma polenta para eu provar, reafirmando a identidade italiana.

Contudo, em Ilópolis, a polenta, que era amplamente consumida, tem dado lugar, na maioria das famílias, ao pão feito a partir de farinha de trigo, comprada. Em geral, nossas entrevistadas ainda mantêm o hábito de fazer o pão em casa, pois afirmam que é muito melhor que o comprado, no entanto, ao invés do forno à lenha, utilizam o forno do fogão a gás ou o forno elétrico. O pão também é congelado e está sempre *fresquinho*. Ainda existem as famílias que, em função do discurso médico, preferem o pão integral – *por esse ser melhor para a saúde* –, adquirindo-o no comércio ou produzindo-o em casa a partir de farinha de centeio, assim como Santos e Zanini (2008) também observaram em seu estudo.

Também notamos que, entre as famílias rurais aposentadas que atualmente moram na cidade, a polenta não precisa ser consumida todo dia. Explicitando a classificação de *comida forte* a esse alimento, explicam que já que não trabalham mais “no pesado” como trabalhavam antigamente, o pão branco e, por vezes, o pão preto, pode ocupar o lugar da polenta, já que agora podem alimentar-se com *comida fraca*.

Algumas agricultoras conservam o costume de preparar o pão no forno a lenha, bem como utilizam fermento caseiro. Contudo, em uma das famílias que cozinham o pão no tradicional forno à lenha, a preparação leva fermento químico, porque, segundo a agricultora, esse fermento faz o pão crescer mais. Já em uma família que prepara o pão com fermento caseiro – feito a partir de batata ralada, água, açúcar, farinha e sal –, o pão é cozido no forno do fogão a gás. Vê-se, nesses casos, como o antigo convive com o moderno.

Conforme a agricultora que utiliza o fermento caseiro no pão, ela mantém, em casa, fermento químico para fazer cucas e bolos, mas, quando o assunto é pão, o fermento caseiro é melhor, porque o pão *fica com um gosto melhor* em comparação ao pão feito com fermento industrializado. Ainda, vale salientar que esse fermento é conservado na geladeira.



Figura 5 - Forno a lenha (de tijolos), pão caseiro (preparado nesse forno) e fermento caseiro

Fonte: Arquivo da autora.

Deve-se mencionar que as famílias, em sua totalidade, adquirem a farinha de trigo no mercado, o cultivo de trigo foi abandonado a cerca de vinte anos entre as famílias entrevistadas, porque esse cereal sempre foi muito sensível e, com o passar dos anos, a produção foi caindo, assim como os moinhos para moagem desaparecendo, de modo que foi necessário priorizar outras culturas, como a do milho e da erva-mate, bem como outras criações, integração de suínos e frangos, além disso, passaram a adquirir a farinha de trigo no comércio. Outros autores, ao estudarem famílias rurais descendentes de imigrantes italianos e alemães no Vale do Taquari, também perceberam que o trigo deixou de ser um produto cultivado por elas (WAGNER; MARQUES; MENASCHE, 2007; WEDIG, 2009).

As opiniões divergem a respeito da farinha de trigo entre o grupo social entrevistado, sendo que algumas famílias apontam que essa farinha é melhor que a farinha de antigamente –

que era oriunda do trigo que elas mesmas produziam. Por outro lado, há famílias que afirmam que nada se compara à farinha de trigo de antigamente, pois essa *tinha trigo de verdade*. Do mesmo modo, as famílias indicam o pão francês como *estranho e sem gosto*. Os entrevistados apontam para um receio em relação a esses alimentos: *dizem que é feito só de água e fermento esses pãezinhos*. Vale comentar a situação de uma das famílias entrevistadas, em que a filha possui uma padaria. Ela questiona porque a mãe se dá ao trabalho de fazer pão se poderia pegar à vontade na padaria, ao que a mãe rebate: *nada substitui o meu pão!*

Ao analisar as formas de preparo e consumo do pão, da polenta e das massas entre as famílias rurais de Ilópolis nos dias atuais, percebemos que vários elementos oriundos da *modernidade* se fazem presente no cotidiano dessas famílias. O fogão a gás é presente em todas as casas, o pão, na maioria das famílias, é feito a partir de fermento químico, assim como são adicionados outros ingredientes diferentes dos de antigamente, como, por exemplo, a margarina. Contudo, não cabe aqui somente nomear as diferenças entre ontem e hoje, mas faz-se importante salientar que, embora o dia-a-dia dessas famílias venha incorporando elementos novos, isso não significa que um *saber fazer* está sendo esquecido ou ultrapassado. Pelo contrário, elementos novos podem concorrer para a continuidade desse *saber fazer*. Se as famílias rurais não produzem mais trigo, as mesmas podem adquirir a farinha de trigo no comércio e, assim, continuam a produzir seus próprios pães. Questões a respeito da tradição alimentar serão discutidas com maior aprofundamento em outro capítulo. No item que segue, abordaremos a presença das carnes na alimentação das famílias rurais da atualidade.

6.2 HOJE É UM TEMPO DE FARTURA

Hoje não se sabe comer sem carne
(DONA EUGENIA, 70 anos).

Entre as famílias rurais de Ilópolis, na atualidade, a presença constante e variada de carnes na composição das refeições desses indivíduos é decorrente do progresso econômico dessas famílias. Porém, a carne não está relacionada somente a fatores de ordem econômica, à

carne é reservado um valor simbólico de prestígio. Os churrascos¹ que antigamente eram raros, hoje, ocorrem praticamente todos os finais de semana. Woortmann (2004, p. 4) salienta que, com exceção de vegetarianos e macrobióticos, a carne é o alimento central da refeição, mais do que isso “a comida por excelência é a carne, e não apenas devido ao seu preço”.

Zaluar² (1985, p. 105 apud MAGALHÃES 1995, p. 4) assinala que.

[...] a carne é um símbolo poderoso de prestígio social e de riqueza. Ela é considerada no seu valor nutricional – comida forte, “boa para a saúde” – mas principalmente pela idéia de que “quem não come carne passa por privação alimentar”, pelo seu valor simbólico, que confere uma importância muito grande na dieta dos trabalhadores. É por isso que a falta de carne não significa somente a falta de nutrientes que ela contém, porque esta falta poderia, eventualmente, ser suprida por outros alimentos. Mas mais do que isso, não ter carne significa a falta de algo que é muito importante e desejado é a “eterna insatisfação alimentar”.

Oliveira (2009, p. 86), em seu estudo com famílias rurais no município de Jaboticaba, estado do Rio Grande do Sul, também verificou um valor simbólico atribuído à carne entre os membros do grupo pesquisado. “Logo, o consumo de carne, no cotidiano ordinário, afirma o sucesso econômico dos sujeitos que a consomem com fartura”.

Demais autores dedicados ao estudo das mudanças na alimentação entre famílias rurais também constataram que a carne, atualmente, tem estado presente na refeição das famílias com maior frequência se comparado a um período entre 40 e 50 anos atrás (MARQUES et al., 2007; MENASCHE; SCHMITZ, 2007; RAMOS, 2007; WEDIG, 2009).

Wedig (2009), estudando uma comunidade de famílias rurais descendentes de imigrantes alemães no Vale do Taquari, relata experiências próprias vividas com e nessa comunidade que demonstram como a carne é possuidora de valor simbólico e denota prestígio. Em conformidade com a autora, que é vegetariana, ao declarar para as famílias que não consumia carne, elas questionavam-na: *mas o que tu come então?* Além disso, acrescenta que seus entrevistados afirmavam que gostariam de oferecer um churrasco para a pesquisadora. Ao grupo estudado por Wedig (2009, p. 103), o fato de um ser humano não comer carne é visto com certa estranheza, não somente pelos valores nutricionais e protéicos

¹ Conforme Santos e Zanini (2008, p. 268), “[...] a inclusão do churrasco é uma adaptação da tradição italiana à gastronomia local”.

² ZALUAR, Alba. **A Máquina e a revolta**: as organizações populares e o significado da pobreza. São Paulo: Brasiliense, 1985.

que a carne carrega, como também pelos seus símbolos. “A carne fala do prestígio da família e, deste modo, sempre é oferecida em abundância para as visitas”.

Contudo, a fartura não se resume à carne, ela é marcada pela presença da diversidade, pela possibilidade de aquisição de alimentos industrializados, bem como pela variada escolha que, hoje, as famílias possuem em relação à alimentação. Conforme uma entrevistada, *hoje quando se tem vontade se faz uma sobremesa*. A possibilidade de escolhas é um fator que evidencia a atual fartura na mesa dessas famílias rurais descendentes de imigrantes italianos.

Santos e Zanini (2008, p. 269), ao estudarem descendentes de imigrantes italianos, perceberam que a memória dos italianos imigrantes lembrava que, no país de origem, se comia pouco e mal. Assim como, durante os primeiros tempos nas novas colônias no Rio Grande do Sul, a comida continuava rara e pouco variada. Para as autoras, ao aliarmos esses dois momentos, podemos elucidar a mesa farta e variada de hoje entre os descendentes de imigrantes italianos. “Parece acertado concluir que a comida é aqui utilizada como símbolo identitário e a abundância está associada com a prosperidade”.

Tedesco (1999), em seu estudo com descendentes de imigrantes italianos na região nordeste do Rio Grande do Sul, questionando as famílias rurais sobre a composição das refeições, escutou respostas como: *pobre, mas comer bem*. O autor ainda escreveu:

Em algumas situações, havia até esbanjamento e exagero em termo de variedades e de quantidades ingeridas. Acreditamos que a idéia de pobre e mesa farta, aparentemente antagônicos, guarda significados mais profundos. Acreditamos, sim, que o ritual da refeição e a presença da comida farta na mesa sejam uma afirmação social, uma apresentação do referencial trabalho, das condições econômicas e da importância do produtor [...] O comer bem não é sinônimo de não estar com fome; é se *abastecer* o suficiente; é mostrar que há alimento. (TEDESCO, 1999, p. 254).

Entre nossos entrevistados de Ilópolis, muitos argumentaram que *uma refeição de verdade sempre tem que sobrar um pouco de comida, sempre se faz a mais*. O fato de exagerar na quantidade da comida, nesse grupo social, não remete ao desperdício, mas elucida que a fartura é necessária para afirmar que *tempos difíceis* ficaram no passado.

Seymour (2005), amparada em Bourdieu (1979), salienta que o gosto, bem como o comportamento de consumo, é uma manifestação de classe social. Distintas classes sociais podem ser particularizadas pela maneira como manifestam seus gostos, seja na música, na vestimenta, na arte, e principalmente na comida. Para entendermos melhor o gosto por

determinados alimentos e o comportamento que circunda o consumo desses, Seymour (2005), chama a atenção para a compreensão em torno do *habitus*,

Habitus refere-se a escolhas, práticas, ações e situações cotidianas típicas que costumam estar associadas à determinada classe social e à posição do indivíduo na sociedade (isso inclui, por exemplo, gênero e raça, além de classe). (SEYMOUR, 2005, p. 3, grifo do autor).

O *habitus* justifica porque indivíduos, inseridos em seu grupo social, fazem determinadas escolhas e adotam comportamentos específicos, que parecem evidentes e sensatos no meio social em que estão inseridos. Nesses casos, as escolhas e os gostos compreendem uma questão de classe social. Nas palavras da autora, “os gostos são formados socialmente e não individualmente”. Ainda, é possível salientar que os gostos podem ser influenciados pelo “luxo (ou liberdade)” ou pela “necessidade”. Enquanto que os gostos influenciados pelo luxo geralmente ocorrem entre indivíduos nascido em um *habitus* marcado pela abundância material e cultural, os gostos influenciados pela necessidade procedem da necessidade real em se produzir energia para o trabalho ao custo mais baixo possível. Isso poderia justificar a preferência das classes trabalhadoras por alimentos “pesados e substanciosos” (SEYMOUR, 2005).

É possível apontar que, ao passo que as famílias de determinado grupo social melhoram suas condições financeiras, essas não substituem totalmente seus gostos. Embora essas famílias disponham, atualmente, de melhores condições financeiras mesmo assim não adotam o requinte em sua alimentação, podemos apontar que isso ocorre em função de que os gostos não são orientados somente pelo capital econômico, mas também pelo capital cultural. Logo essas famílias continuam consumindo os mesmos alimentos de outra hora, porém em quantidades maiores, manifestando assim sua classe social.

Atualmente, além da fatura, uma diversidade de carnes é consumida. Entre as mais apreciadas, estão as carnes de gado, de porco, de galinha, de peixe – nesse caso, os peixes vêm de açudes de criação, segundo os entrevistados, *no rio não se pega mais nada hoje*. A conservação dessas carnes, bem como dos demais alimentos, se dá mediante o congelamento ou resfriamento. Para as famílias entrevistadas, a eletricidade e os eletrodomésticos facilitaram muito a vida dos agricultores e agricultoras.

Wagner, Marques e Menasche (2007) também observaram, em sua pesquisa com agricultores familiares no Rio Grande do Sul, que as carnes, na atualidade, são acondicionadas no *freezer* e práticas antigas de conservação, como a carne de porco na banha, não são mais necessárias. Além disso, seus interlocutores salientam que o porco de antigamente tinha mais banha, ao contrário do porco de hoje. Em Ilópolis, observamos caso semelhante ao observado por Wagner, Marques e Menasche (2007), a banha de porco foi, em grande escala, substituída pelo óleo de soja, tanto pelo fato de que os porcos têm menos banha,³ como pelo discurso médico que afirma que o óleo de soja é mais saudável para a saúde. Nesse ponto, vale salientar que alguns entrevistados se questionam sobre a substituição da banha de porco pelo óleo de soja. Conforme um agricultor de Ilópolis, *antigamente todo mundo usava só banha de porco e não existia colesterol*, depois esse entrevistado faz uma pausa e continua: *talvez existia e não sabiam*. Isso nos mostra como a relação entre discurso médico e tradição está em constante conflito.

Quanto à procedência das carnes, algumas famílias garantem que, quando necessário, compram nos açougues da cidade, mas, em geral, as famílias rurais entrevistadas têm galinhas, porcos e um *boizinho na engorda* para consumo próprio. As famílias que moram na cidade *ganham ou compram* dos parentes e conhecidos que moram no meio rural. Observa-se este procedimento não somente na carne, mas também em relação ao queijo e ao leite, algumas famílias rurais, atualmente, não possuem mais gado de leite,⁴ só que compram esses alimentos de vizinhos agricultores, porque, em conformidade com os entrevistados, é melhor que o queijo da cidade e o leite de caixinha.⁵ No entanto, em algumas famílias, uma caixinha de leite sempre está guardada na despensa, para uma eventual necessidade. Embora seja perceptível a preferência por alimentos tidos como *naturais*, e sobre os quais os entrevistados possuem informações a respeito de sua procedência, isso não impossibilita que esses mesmos entrevistados adquiram alimentos industrializados, como no caso do leite de caixinha.

³ A banha é mais abundante em raças de porco *criolas* que, atualmente, não observamos em Ilópolis.

⁴ Nos casos em que somente o casal está atualmente no meio rural e os filhos foram para a cidade, essas famílias, em geral, já aposentadas, substituíram culturas e criações, como o gado de leite, por erva-mate e reflorestamento. Segundo os relatos desses entrevistados, não vale a pena produzir leite, *é muito trabalho e pouco lucro*, assim eles mantêm culturas que não dariam muito trabalho, tendo em vista que somente o casal de idosos encontra-se na propriedade. Assim sendo, no caso específico da erva-mate e do reflorestamento, esses agricultores, quando é época de corte, contratam trabalhadores horistas.

⁵ Quando falamos leite de caixinha estamos nos referindo ao o leite UHT. De acordo com a Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997, do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, “entende-se por leite UHT (ultra high temperature) o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas” (BRASIL, 1997).

Dona Dolores (62 anos) aposentada e morando na cidade, afirma que prefere o *leite direto da vaca*, que ganha da filha que mora no meio rural. No entanto, essa senhora, sempre que faz as compras mensais, no supermercado, adquire algumas caixinhas de leite, pois, segundo ela, os netos, que moram na capital gaúcha, quando vêm visitá-la, preferem o leite de caixinha: *dizem que o leite de vaca tem gosto forte*. Já, Dona Dolores afirma que o *leite de caixinha que é sem gosto*. No entanto, ela aponta que esse leite tem menos gordura se comparado com *leite direto da vaca*, sendo assim mais indicado para quem tem colesterol alto, no caso, seu marido. Então Dona Dolores, embora argumente sua preferência pelo leite que ganha da filha, afirma que quando esse falta, ou quando abre uma caixinha de leite UTH para o esposo, também consome esse leite.

Menasche (2003, p. 184), em sua pesquisa com moradores de Porto Alegre, Rio Grande do Sul, constatou, entre seus entrevistados, que enquanto alguns demonstravam preferência pelo leite longa vida em função de sua praticidade e durabilidade, outros entrevistados manifestavam preferência pelo leite fluido oferecido em saquinhos, pois entendiam esse como de “melhor qualidade, ou mais saudável”. Essa pesquisadora ainda observou, entre seus interlocutores, desconfiança e ansiedade em relação aos alimentos industrializados em função da existência de ingredientes desconhecidos nesses alimentos. Sobre os requisitos e os anseios em relação à comida comprada, nos deteremos no assunto no decorrer dessa sessão.

Sobre a continuidade do hábito e da prática de criações animais para o consumo, as famílias rurais de Ilópolis, geralmente, não possuem raças crioulas, em apenas algumas famílias foi observada a criação de galinhas caipiras para o abastecimento de ovos e carne. Em geral, as carnes de galinha e de porco são oriundas dos animais que as famílias criam de forma integrada a agroindústrias.⁶ Vale ressaltar que os animais, que fazem parte do processo de integração, antes de serem consumidos pelas famílias, passam por um processo de *engorda e purificação*, em que são alimentados com milho puro e pasto verde para ganharem peso e idade. Menasche (2003), estudando famílias rurais da região central do Rio Grande do Sul, descreveu a prática de “limpar a galinha” antes de seu abate. Segundo relato de uma interlocutora dessa pesquisadora, as galinhas não poderiam ser abatidas logo que eram

⁶ A integração na criação de animais ocorre da seguinte forma: a família oferece as instalações – chiqueiro ou aviário – e a mão-de-obra. A empresa integradora entrega os frangos e os suínos, bem como a ração, e responsabiliza-se pela assistência técnica, ao final de cada lote que pode variar, mas, em geral, nos suínos, são 90 dias e, no frango, 40 dias, o agricultor recebe por quilo/animal vivo. A melhor conversão alimentar gera mais lucros. No entanto, para trabalhar de forma integrada, ao agricultor é vedada a criação de animais da mesma espécie na propriedade, logo que trabalha com a integração de frangos não pode ter galinhas caipiras, nem mesmo patos, e assim se dá com os porcos também.

retiradas no pátio, onde ficavam soltas e alimentando-se de qualquer substância que encontrassem. Assim, pelo menos alguns dias antes de seu abate, essa galinha deveria ser presa e tratada com milho e restos de comida a fim de limpá-la e engordá-la. Essa prática possibilitaria à galinha um melhor sabor de sua carne, bem como regulando a alimentação desse animal, sua carne se tornaria limpa.

Em Ilópolis, foi possível observar que os agricultores, ao final de cada lote de animais entregues às agroindústrias, separam alguns frangos e/ou suínos, que receberão uma alimentação diferenciada, a fim de torná-los próprios ao consumo da família. Mesmo que a empresa integradora não permita essa atividade, os agricultores dão um *jeitinho*, às vezes engordam na propriedade do vizinho. Menasche e Schmitz (2007, p. 87), registraram caso semelhante em uma comunidade rural no Vale do Taquari. “Mesmo sendo proibida, é comum, entre as famílias que trabalham em sistema de integração, a criação para autoconsumo de outras aves e suínos, realizada escondido ou em propriedade de vizinho”.

Wagner, Marques e Menasche (2007) também constataram, em famílias que produzem frangos ou suínos de forma integrada, também no Vale do Taquari, que, ao final de cada lote, “seguram” alguns animais, principalmente frangos e engordam-nos com milho moído por mais um período de 30 a 40 dias, a fim de adaptar essa carne para o consumo da família. No que se refere às raças de suínos, em geral, os agricultores analisados pelas autoras consomem os mesmos animais destinados à venda, embora destinem a esses um tratamento alimentar diferente, as raças de suínos “crioulas” não são comum entre essas famílias.

Um ponto que merece destaque é que, embora as famílias rurais de Ilópolis consumam carne dos animais do sistema de integração, esses animais passam por um processo de alimentação diferente, a fim de melhorar a consistência e o sabor de sua carne. Entre as famílias pesquisadas por Menasche e Schmitz (2007), ocorria situação análoga, e os entrevistados das pesquisadoras apontavam que a carne desses animais, no momento em que saem para os frigoríficos – a mesma carne que depois é vendida nos supermercados –, tem sabor menos agradável se comparada aos animais alimentados de forma tradicional.

Existe um anseio em relação a essas carnes,

[...] e pensar que hoje em dia a gente tá comendo muita carne, e essa carne são de animais que são criados com ração, diferente de antigamente, a carne de rês e de suínos era muito melhor, os porcos, por exemplo, eram engordados a milho, soja, abóbora, pasto e nada de ração. (DONA ALEXANDRA, 82 anos).

[E no que essa carne era melhor antigamente?]

Tanto no gosto como na consistência, hoje a carne não é saborosa. Lá no falecido pai, eles esperavam que o porco ficasse velho antes de botar no chiqueiro pra engordar, tinha o costume de que o porco tinha que ter mais de um ano de idade pra ir pra engorda, ficava solto na mangueira e ai ele pegava e botava no chiqueiro pra engordar, e hoje quando tem 4, 5, 6 meses que fosse, já tão gordo, é muito rápido hoje, a carne não fica firme. (SEU IVANOR, 79 anos).

Eu tenho terminação de porco, tenho 900 porcos.

[E vocês comem esses porcos ai?]

Nunca, mas você pensa, eles vem ai com média 25, 27, 28 quilos, a gente entrega com média 120 quilos em 100 dias, agora você me diz que carne você come isso aí? Isso não presta! Vou te dizer tu não acredita, mas se você faz salame daqui 60, 70 dias ele não quebra, o salame fica tão duro que não quebra. Eu nunca, nunca... (SEU JANDERSON, 71 anos).

Gruhier⁷ (1989 apud CONTRERAS HERNÁNDEZ, 2005) afirma que, nos dias de hoje, os animais consumidos pelos seres humanos diferem muito dos animais consumidos em torno de 30, 40 anos atrás. Para o autor, esses animais seriam “autênticos mutantes”. No entanto, o homem contemporâneo ainda pode ser igualado, ao menos no plano biológico, ao homem medieval. Fischler (1995) argumenta que a engorda artificial dos animais, através de antibióticos e hormônios, os agrotóxicos nos campos de cultivo, os aditivos químicos adicionados aos alimentos e as técnicas de processamento e transformações complexas colocam em dúvida a produção industrial de alimentos, geram desconfianças em relação à qualidade e segurança desses alimentos. O autor, por fim, denomina esses produtos de “objetos comestíveis não-identificados”.

Os “objetos comestíveis não-identificados” não se resumem às carnes, são os denominados alimentos industrializados e situam-se em oposição aos *tradicionalis*, aos *naturais*. Se, por um lado, a introdução de alimentos industrializados ocorre entre as famílias rurais de Ilópolis, em função de vários atributos, entre eles, comodidade e facilidade no preparo, sabor, *status*, entre outros, por outro lado, uma valorização da comida tradicional também é evidenciada. Conforme os entrevistados, o sabor das carnes compradas em supermercados, principalmente pedaços de galinha em bandejas, é muito estranho, e não somente o sabor, também a consistência da carne é duvidosa. Uma agricultora entrevistada afirma: *nem pensar em fazer risoto com uma galinha dessas, sobra só os ossos no final*. Assim, inúmeras famílias buscam comprar galinhas caipiras entre vizinhos e parentes. Porém, para além das características organolépticas dos alimentos, os entrevistados buscam *alimentos*

⁷ GRUHIER, Fabien. Quand les ingénieurs font la cuisine. **Autrement**, n. 108, p. 120-124, 1989.

de confiança. Segundo Gracia Arnaiz (2005), o sistema agroalimentar moderno gera abundância e risco.

Contreras Hernández (2005, p. 132) pondera que, enquanto novas variedades animais e de sementes são incorporadas ao processo produtivo aumentando de forma drástica a produção mundial de alimentos, diversas variedades vegetais e animais que, um dia, foram base da alimentação de diversos grupos rurais estão desaparecendo. Esse fato pode ser visto através da alimentação, que passou a ser mais industrializada, dando-se uma troca de hábitos alimentares e culturais, de tal modo que se pode observar “a ampliação dos repertórios alimentares e a sua homogeneização”. Essa homogeneização nas práticas e hábitos alimentares não é regra e, de forma paralela a esse processo, podemos “[...] encontrar ‘resistências’, movimentos de afirmação da identidade que, no terreno alimentar, podem concretizar-se na recuperação das variedades de pratos típicos locais e com ‘sabores específicos” (CONTRERAS HERNÁNDEZ, 2005, p. 139).

Álvarez e Pinotti⁸ (2000, p. 272 apud MENASCHE, 2003, p. 189) consignam que,

[...] a insipidez dos alimentos oferecidos pela indústria alimentícia e a sensação de insegurança provocada pela perda de controle sobre a cadeia de operações de produção e elaboração da comida, provocam o resgate de variedades vegetais, animais locais ou regionais e produtos artesanais.

Poulain (2004) também chama atenção para o fato de que as mudanças decorrentes da industrialização dos alimentos ocasionaram novas preocupações em relação aos possíveis riscos que esses alimentos podem trazer a quem os consome. De modo análogo a essa situação, ocorre um movimento de valorização da comida típica e natural. Essa valorização parte de diversas gerações, desde os indivíduos mais antigos, aos mais jovens.

O autor observou, em seu estudo, uma nova retomada de hábitos alimentares rústicos e naturais em contraponto a um novo cenário alimentar em que a industrialização dos alimentos e os “pratos rápidos” emergem. Esse autor ainda pauta a “etnocozinha”, um espaço onde a cultura e a etnia determinam hábitos e práticas alimentares específicos. O estudioso, ademais, afirma que, na França, “[...] somente as cozinhas camponesas, porque mais dependentes em relação à necessidade, têm uma marca regional” (POULAIN, 2004, p. 35).

⁸ ÁLVAREZ, Marcelo; PINOTTI, Luisa. **A la mesa**: ritos y retos de la alimentación argentina. Buenos Aires: Grijalbo, 2000.

Se, embora, hoje, a comida das famílias rurais de Ilópolis é mais farta e diversificada ao compararmos à comida de antigamente, as famílias consideram que a comida de antigamente, além de ser mais *forte* era mais *saudável*, além de mais *saborosa*. Ainda que isso seja observado, o consumo de diversos alimentos adquiridos no comércio local – arroz,⁹ batata, cebola, tomate, frutas fora da época, massas, biscoitos, pães, iogurtes, queijos, aipim, carnes entre outros – vincula-se a um gosto estranho. Segundo Cascudo (2004, p. 23), “[...] quando saímos do costume dizem ser uma depravação do paladar”, talvez esse seja um dos motivos que justifique a identificação de *gosto estranho* presente nos alimentos industrializados, foi relatado entre as famílias rurais de Ilópolis. Isso também explica que as famílias busquem, dentro das possibilidades, alimentos cuja procedência é assegurada, seja através da produção e criação para autoconsumo, ou através das trocas e compras de vizinhos e conhecidos. Garine (1987, p. 6) pontuou: “[...] mesmo que se assista à homogeneização dos modelos alimentares cotidianos devido à mundialização da economia alimentar, os estilos alimentares se mantêm vigentes e os produtos tradicionais continuam a ser elaborados.”

Em continuidade, abordaremos como os utensílios agrícolas e domésticos têm sido modificados e substituídos nos últimos anos entre as famílias rurais.

⁹ Com exceção de uma família visitada que ainda planta arroz e o descasca no moinho, as demais famílias compram arroz nos mercados. Quando questionadas porque pararam de plantar arroz para o autoconsumo, elas dizem que é mais prático comprar no mercado, porém houve falas do tipo: *mas esse ano eu vou plantar um pedacinho de arroz pro nosso consumo*.

7 OS UTENSÍLIOS E OS MOINHOS

Nos capítulos anteriores, foi possível observar como se organizava a alimentação das famílias rurais pesquisadas antigamente e como essa se configura nos dias atuais. A análise da alimentação de outrora desse grupo possibilitou tomar conhecimento sobre quais cultivos e criações ocorriam, bem como trocas e formas de sociabilidade estavam, e em alguns casos, ainda hoje estão diretamente ligadas à alimentação.

Nesse capítulo que segue, particularizaremos como os utensílios domésticos e de trabalho se relacionam com os indivíduos e como esses possibilitaram, e em alguns casos ainda hoje, possibilitam a produção, o beneficiamento e o consumo de alimentos pelas famílias rurais analisadas.

Em um primeiro momento, enfatizaremos os utensílios, sendo possível visualizar através de sua utilização, abandono e substituição quais as transformações ocorridas na produção e preparação dos alimentos entre as famílias rurais de Ilópolis. Abordaremos como determinados utensílios remetem a um tempo antigo e a um modo de vida. Será possível, ainda, identificar como utensílios específicos possibilitam a comensalidade, e como, em alguns casos, eles são referências à situação econômica das famílias.

Em seguida particularizaremos os moinhos. Os moinhos coloniais, tão vitais para a reprodução social e alimentar das famílias rurais de antigamente, continuam vivos na memória de nossos interlocutores. Será possível observar que diversos moinhos coloniais de outrora desapareceram por diversos fatores, entre os quais podemos apontar o abandono de alguns cultivos, a exemplo do trigo e do arroz. Visualizaremos ainda, neste fragmento, que atualmente, na região de estudo, alguns moinhos coloniais estão sendo restaurados e há uma revalorização do rural e do modo de vida camponês.

7.1 OS UTENSÍLIOS

Ao analisar a comida, os modos de produção e a preparação dessa comida em um grupo social, observamos que, além das relações sociais entre o grupo e dele com a natureza, os indivíduos mantêm relações com equipamentos e utensílios que lhes facilitam o trabalho.

Velthem (2007) especifica que os utensílios e implementos de trabalho constituem-se na expressão material de um conhecimento tradicional. A autora argumenta ainda a importância “[...] da compreensão dos objetos como elementos capazes de se organizarem socialmente, de articularem e construírem relações, que são de diferentes ordens e são operadas pelas coisas, entre si e com as pessoas” (VELTHEM, 2007, p. 605-606).

Através das memórias das famílias rurais de Ilópolis, é possível identificar alguns utensílios agrícolas e domésticos utilizados, em outros tempos, com frequência por essas famílias, inclusive existem relatos de objetos que vieram junto com os imigrantes italianos, o *larin*¹ é um exemplo. De acordo com o relato, a partir da lembrança dos entrevistados de mais idade, essa técnica de cozimento *deixava a cozinha toda esfumaçada, sem contar que a panela não parava de balançar porque ficava pendurada*.

Sobre esse utensílio Dona Carmem (68 anos) nos relata:

Bem no início o pai tinha como uma caixa quadrada, cheia de terra e pedra e em cima fazia um barro, ai quando secou o barro em cima botava umas lenhas cruzada, dava fogo e pendurava a panela numa corrente, em cima tinha um gancho, e com uma mão segurava a panela e com a outra mexia e se fazia a polenta por cima da labareda, ficava pura fumaça, agora tudo está mais facilitado, tudo melhor.

Como sucessora do *larin*, tem-se a *chapa*, que era basicamente um fogão à lenha rústico. Para construí-la, era feito um quadrado de tijolos, barro ou pedra, que delimitaria o fogo, em cima, era fixada uma chapa de ferro, sobre a qual eram colocadas as panelas para cozinhar. Esse utensílio, que possuía chaminé, deveria ter uma abertura em sua estrutura para colocar a lenha.

Para os pães, biscoitos e bolachas, as famílias de antigamente utilizavam o forno de tijolos ou barro, que ficava fora da casa, o qual também era muito usado para assar batata doce e uma eventual galinha recheada. Algumas famílias que ainda moram no interior continuam a usar esse forno de tijolos para fazer pães e outras comidas porque, segundo elas, *a comida fica com um gosto bem melhor*.

¹ *Larin* é uma panela de ferro ou chaleira fixada ao teto da casa por uma corrente. Embaixo do *larin*, fazia-se o fogo direto no chão batido. Às vezes, era feito um quadrado de barro ou de pedras para delimitar o espaço do fogo. Alguns entrevistados denominam essa forma antiga de cozinhar como *fogoler*.

Seu Fiorindo (72 anos), ao evocar a memória de 50 anos atrás salienta: “[...] *eu quando casei que fui comprar o primeiro fogão a lenha, já tava modernizado, eu comprei quando eu assumi a casa, quando eu casei, eu assumi a casa dos pais*”.

Nessa fala, fica particularizada a noção de modernidade da época, em que ter um fogão à lenha era moderno, tanto que algumas famílias afirmam que *comprar um fogão a lenha antigamente era o mesmo que comprar um carro zero hoje*. Todavia, além disso, podemos evidenciar questões hierárquicas a partir dos utensílios. Seu Fiorindo era o filho mais novo dos doze irmãos,² tendo a responsabilidade de cuidar dos pais, pois ficaria com a herança. E a sua condição de filho subordinado aos pais que se transforma em filho responsável pelos pais é dada a partir do momento que ele se casa e constitui família. A partir daquele momento, ele passa a ser o chefe da família, tanto que pode tomar decisões referentes à aquisição de utensílios.

Um aspecto interessante em relação ao fogão à lenha é que, em todas as casas visitadas, inclusive entre as famílias que atualmente moram na cidade, esse utensílio se faz presente, bem como o fogão a gás. Ainda, existem famílias que *modernizaram* o fogão à lenha, construindo-o com tijolos, além da construção de um forno à lenha, bem como uma canalização de água quente. Dentro desse fogão, há canos de cobre em que a água passa, é aquecida e, depois, segue para a torneira da pia da cozinha, por exemplo. Ressalte-se, pois, que, mais que um simples utensílio doméstico, o fogão à lenha parece ser um objeto que evidencia uma identidade colona. Velthem (2007, p. 630), quando analisou os utensílios e a relação que os indivíduos estabeleciam com eles, assim como a presença destes utensílios nas casas de farinha de mandioca no Acre, concluiu que “os objetos são compreendidos como dotados de agencia e assim constituem presenças, compartilhando com as pessoas de um mesmo cenário”.

² Segundo Woortmann (1995, p.174), ao analisar famílias rurais no Sul do Brasil: “É freqüente restar apenas um filho na casa, o mais jovem, depois da partida de seus irmãos, coerentemente com a ultimogenitura”.



Figura 6 - Fogões a lenha de algumas das famílias visitadas

Fonte: Arquivo pela autora.

O fogão à lenha também fazia parte – e, em algumas famílias, ainda hoje faz - da comensalidade, que, em sua significação mais simples, pode ser traduzida em comer e beber juntos ao redor da mesa. Simmel (2004) argumenta que os povos antigos comiam no momento em que sentiam fome, independente do horário. Partindo dessa proposição, a comensalidade é entendida como a primeira superação do naturalismo e da trivialidade do ato de comer, visto que para um grupo de pessoas comerem juntas precisam de um horário pré-determinado. Esse autor ainda aponta que

[...] ter que comer é uma trivialidade muito primitiva e baixa, própria do desenvolvimento dos nossos valores vitais, indubitavelmente comum a cada indivíduo. É isto justamente que possibilita a reunião dos indivíduos para compartilhar uma refeição e, nessa oportunidade, desenvolver um tipo de socialização que permite a superação do simples naturalismo do ato de comer. (SIMMEL, 2004, p. 165).

Sendo assim, conforme Simmel (2004), a comensalidade não pode ser resumida somente à ação de alimentar-se, de saciar a fome. A comensalidade possui hierarquias, regras, seqüências e significados que particularizam o ato de comer em cada grupo social. Flandrin e Montanari (1998) justificam que, pressupondo a solidariedade e a cooperação entre os membros de uma família ou grupo social, a comensalidade estaria ligada à própria essência do ser humano. Flandrin e Montanari (1998, p. 32) assinalam que “[...] o comportamento alimentar do homem distingue-se dos animais não apenas pela cozinha [...], mas também pela comensalidade e pela função social das refeições”. Contreras Hernández e Gracia Arnaiz (2004), por seu turno, particularizam que as manifestações de comensalidade, sejam nos espaços familiares, comunitários ou públicos, são expressões de uma identidade culinária, é onde especificidades próprias de determinada cozinha se manifestam. Para Romanelli (2006, p. 335), “[...] a alimentação não é ato solitário, mas é atividade social, sempre envolve outras pessoas na produção de alimentos, em seu preparo e, sobretudo, na própria comensalidade, ocasião para se criar e manter formas ricas de sociabilidade”.

As famílias rurais de Ilópolis contam que, outrora, o café da manhã e a janta eram geralmente ao redor do fogão à lenha. Na atualidade, entre algumas famílias rurais que possuem filhos e netos que moram em outras cidades e em grandes centros urbanos, registra-se que, quando os cidadãos vêm visitar-lhes, gostam de ficar *comendo ao redor do fogão*, principalmente *polenta brustolada*. Durante minha pesquisa com essas famílias rurais, em Ilópolis, em vários momentos, ficamos conversando ao redor do fogão à lenha - principalmente, no auge do inverno - e *beliscando* alguma coisa.

Algo que despertou nossa curiosidade é que não importava a hora que se chegasse à casa das famílias, o fogão à lenha geralmente estava aceso, bem como havia sempre muitas panelas e chaleiras sobre o fogão, mesmo nos intervalos das refeições, havia chaleiras *chiando* em cima do fogão. Algumas agricultoras esclareciam essa curiosidade, salientando que *água quente sempre é bom ter*, ou então que estavam aproveitando o fogo. Resgatando a fama reservada a esses imigrantes e seus descendentes, de poupadores tenazes, ficou evidenciado que nem o fogo entre os italianos pode ser desperdiçado.

As panelas da atualidade são de materiais variados, desde ferro, alumínio, *teflon*, esmalte, inox, enquanto que, antigamente, somente panelas de ferro eram utilizadas. As agricultoras afirmam que, conforme as condições financeiras da família melhoravam, elas adquiriam novas panelas, principalmente de alumínio, assim como compravam bacias, copos e outros utensílios de cozinha. Ramos (2007) verificou, em seu grupo de estudo, que muitas famílias passaram a cozinhar em panelas de alumínio ao invés de ferro. A autora anota:

[...] o alumínio na cozinha pode ser entendido como uma evidência do processo de modernização das famílias. Em um momento histórico em que o ‘ser moderno’ é um projeto de vida predominante, elementos que simbolizam a modernidade tendem ser valorizados. (RAMOS, 2007, p. 81).

Em relação às panelas, um fato nos chamou a atenção, em Ilópolis, trata-se de relatos de uma família, segundo a qual uma antiga panela –*larin* ou *fogolar* – usada para cozinhar foi deixada de lado quando conseguiram comprar o fogão à lenha e as panelas novas de alumínio. A entrevistada conta que o antigo *larin* perdeu seu valor e sua função e foi transformado em *cocho de porco*, porém, segundo a autora, há alguns anos atrás, quando ela viu aquela panela jogada, sem utilidade, resolveu levá-la para casa, mandou restaurar e, atualmente, usa-a como enfeite na cozinha. É possível identificar-se, neste caso, uma revalorização da cultura rural desse povo, através de utensílios utilizados antigamente que, mesmo passando por um período de esquecimento, voltam à memória dessas famílias rurais como símbolo de uma época e de um modo de vida.



Figura 7 - O *larin* como adereço ao lado do antigo ferro de passar roupas.

Fonte: Fonte: Arquivo pela autora.

Os relatos das agricultoras apontam que, antigamente, não contavam com a ajuda de bacias para a preparação do pão, que era feito em cima da mesa de madeira: “[...] *fazia o pão*

em cima de uma mesa, a gente colocava toda farinha em roda, derrubava os ingredientes no meio e lá tinha que mexer o pão até ficar duro” (DONA ESTER, 74 anos).

Outros eletrodomésticos que, hoje, se fazem presente em praticamente todas as casas visitadas são: geladeira, congelador, forno elétrico, batedeira, liquidificador, alguns fornos de microondas,³ ferro de passar, máquina de lavar roupas entre muito outros. E interessante é que os utensílios também possuem seu domínio de gênero, enquanto que aqueles acima mencionados vinculam-se ao âmbito feminino, tem-se, no contexto masculino, furadeira, emparafusadeira, lava-jato, motosserra, tratores, implementos agrícolas diversos.

A enxada, por sua vez, é um utensílio que transita nos dois domínios: feminino e masculino. Deve-se, ademais, anotar que se, antigamente, a enxada era usada tanto nos cultivos destinados à venda, como nos cultivos destinados ao autoconsumo da família, hoje ela está condicionada basicamente aos cultivos para consumo da família, pois é nessas produções para autoconsumo que a prática de utilização de insumos não acontece, enquanto que, em famílias que produzem para a venda, em sua maioria, utiliza-se trator e outros implementos agrícolas “modernos”. Tedesco (1999, p.c265), ao analisar a presença do trator nas famílias rurais, constatou que “é ele, dentre o acervo técnico, um fato social e econômico de grande amplitude”. Segundo esse autor, entre os membros do seu grupo social pesquisado, o trator traduz simbolicamente sucesso e prosperidade entre as famílias rurais (TEDESCO, 1999).

Por sua vez, a enxada, embora ainda utilizada pelas famílias, tem sido desvalorizada já que o seu uso é associado à pobreza, à falta de implementos agrícolas e principalmente ao atraso. Contudo, a enxada é necessária em algumas culturas, principalmente nas que são destinadas ao autoconsumo, como podemos constatar na fala de um agricultor.

Semana passada eu fui pra Ilópolis e comprei duas enxadas e quando eles enxergaram que eu tava com duas enxadas falaram, má tá loco vai fazer o que com enxada, passa veneno, eu falei passa veneno coisa nenhuma, posso até passar, mas onde eu planto coisa pra comer não uso, o veneno é rápido, onde com a enxada tu leva um dia, com o veneno uma hora tu faz (SEU FRANCISCO, 75 anos).

³ Um dado interessante sobre o forno microondas é que, em duas casas onde observamos a presença desse eletrodoméstico, as agricultoras haviam ganho de filhas que moram na cidade que, presenteando-as, teriam a intenção de poupar o trabalho das mães. No entanto, ocorre aqui algo semelhante ao observado por Menasche (2003): uma desconfiança em relação a esse artefato. Nossa entrevistada salienta: *eu nunca uso, só quando vêm as filhas elas usam pra esquentar alguma coisa ou pra fazer aquelas pipocas que elas trazem, mas eu nunca uso, tá aí pura poeira.* Os argumentos para o não uso desse eletrodoméstico são em função das formas de manuseio e em relação a uma desconfiança na forma de cozimento executada pelo utensílio, *como pode cozinhar tão rápido? As coisas não podem ficar boas assim tão rápido.*

Outro utensílio, em alguns casos, abandonado pelas famílias rurais é a máquina de costura. Se, antigamente, todas as famílias costumavam ter uma máquina de costura e *as moças para arranjar um bom casamento precisavam saber costurar*, nos dias atuais, tal utensílio apresenta pouco ou nenhum uso, porque, diferente de outrora, em que era necessário comprar o tecido para depois confeccionar as roupas, tem-se, atualmente, o acesso a roupas prontas. No tocante ao quesito roupas, deve-se mencionar que, entre os descendentes de italianos, ocorreram relatos de aproveitamento de roupas dos filhos mais velhos para os filhos mais novos, bem como de remendos nas roupas. Outro aspecto relevante diz respeito à costureira, por exemplo, uma agricultora podia destacar-se entre as demais pelo corte nas roupas e ficar famosa, então ela era “a” costureira da redondeza e fazia trabalhos para a comunidade. Mas, a atividade de agricultora não era abandonada, segundo as nossas entrevistadas, neste caso, *se fazia o serviço da roça e se costurava pra fora*, considerando-se que era uma forma, para a mulher, juntar *seu próprio dinheirinho*, semelhante a agricultoras, dos Campos de Cima da Serra no estado do Rio Grande do Sul, que guardavam – e ainda guardam – suas economias através da venda do queijo serrano que produzem (KRONE, 2009). O ferro de passar roupa também era característico antigamente, *ele era de ferro mesmo* e, dentro, colocavam-se brasas de fogo, a partir da *quentura*, as agricultoras passavam as calças, camisas e vestidos.

Costurar, lavrar a terra, preparar um pão no forno à lenha, assim como afiar um facão, preparar o cabo da enxada são ações que mostram mais que um diálogo do ser humano com os objetos, mas um *saber fazer* que se realiza em contato com os objetos, ou seja, esse *saber fazer* se revela através dos materiais. É interessante mencionar, a respeito das falas de nossos entrevistados, que, antigamente, as crianças iam crescendo e aprendendo como trabalhar em família, na terra, através do emprego dos utensílios. Entre os relatos, há registros que, por exemplo, crianças muito pequenas, menores de sete anos não deviam brincar com facas, facões, foices, porque lhes era perigoso. E isso, contraditoriamente, despertava-lhes maior interesse em relação a esses objetos. Com o passar do tempo, as crianças eram introduzidas no mundo desses objetos e, mais tarde, poderiam até controlar a carroça dos bois, lavrar a terra. A hierarquia da aprendizagem pode ser percebida através do manuseio dos utensílios, conforme se depreende deste comentário: *hoje ta tudo mudado, as crianças sabem mais de computador que os pais, e não querem aprender a trabalhar*.

Os utensílios e o *saber fazer* que cada objeto demanda estão vinculados a questões de gênero. Se a mãe é responsável pelo *saber fazer* da máquina de costura, do forno à lenha, o pai é responsável em transmitir aos filhos homens o *saber fazer* dos implementos agrícolas. O

domínio da casa e arredores é da mãe e o domínio da produção para a comercialização é do pai,⁴ logo os utensílios desses dois cenários são atribuídos, respectivamente, a cada um dos membros do casal. Vale salientar que a questão de gênero não é somente uma divisão sexual em função da condição biológica: homem e mulher, elas são, na prática, construídas e reconstruídas em um contexto onde elementos de ordem cultural, econômica, política e social dialogam e atribuem diferentes papéis a homens e mulheres. Saliente-se que as relações de gênero não são estáticas, elas são moldadas em decorrência do tempo e das mudanças que o fator temporal acarreta nos grupos sociais. (BRUMER; PAULILO, 2004).

Zanetti e Menasche (2007), em estudo realizado junto a famílias rurais descendentes de imigrantes italianos no município de Encantado, Rio Grande do Sul, perceberam uma valoração diferenciada entre o trabalho desempenhado pelos homens e o desempenhado pelas mulheres. Produções e criações destinadas à venda são de domínio masculino, logo, embora as mulheres participem dessas atividades, seu trabalho nesse âmbito é considerado *ajuda*, enquanto que produções e criações para autoconsumo, bem como a preparação da comida são de domínio feminino, e embora responsáveis pela segurança alimentar da família, essas atividades não são reconhecidas como trabalho entre os membros desse grupo.

No que tange aos utensílios, se, por um lado, percebemos que um *saber fazer* através dos utensílios está se perdendo em função da modernidade,⁵ por outro lado, a modernidade aliada a novos utensílios permite que saberes continuem ocorrendo, como é o caso das *tachadas de chimia*,⁶ que nos conta Dona Flor (84 anos). A entrevistada relembra que, antigamente, sempre faziam muita chimia em época de figo, assim como outras frutas, entre elas a goiaba e o marmelo, uma vez que as famílias eram grandes e, além disso, sempre se dava um pouquinho para os vizinhos e os parentes. Atualmente, essa senhora diz que seria inviável fazer uma quantidade tão grande de chimia, já que a família é pequena, apenas três membros, incluindo ela. No entanto, com a aquisição do *freezer*, é possível guardar essa

⁴ Sobre a oposição roça e roçadinho; produção para venda e produção para autoconsumo; homem e mulher; trabalho e ajuda; vários autores já desenvolveram importantes trabalhos sobre esse tema, entre eles Heredia (1979), Moura (1978), Woortmann e Woortmann (1997), entre outros.

⁵ Cabe salientar que muitas famílias antigamente utilizavam o pilão para moer o milho e descascar o arroz em função de que os moinhos ainda não existiam ou eram *muito longe*. Essa técnica de obter farinha e descascar o arroz foi substituída em partes pelos moinhos e depois totalmente substituída quando as famílias passaram a adquirir farinhas e arroz nos mercados locais. As frutas que podiam ser esmagadas no pilão para posterior transformação em chimia atualmente são trituradas no liquidificador. Oliveira (2009) em seu estudo com famílias rurais também visualizou que o pilão não é mais um utensílio utilizado em seu grupo de estudo.

⁶ *Tachadas de chimia*, se constitui na preparação de grandes quantidades de chimias. Essas podem variar conforme as frutas disponíveis, mas em geral são de figo, goiaba, uva, e antigamente muito citado era o marmelo. A preparação da chimia compreende moer as frutas, podem ser liquidificadas, ou amassadas no pilão como antigamente, depois são cozidas junto a açúcar cristal – na falta desse usavam açúcar mascavo, mas o cristal é melhor – em um tacho, geralmente de cobre, existe uma colher gigante com um cabo comprido que permite *mexer a chimia sem se queimar*, já que o tacho fica em cima do fogo feito direto no chão.

chimia acomodada em potes por até um ano. Então Dona Flor sentencia: *aí, vale a pena*. Observamos, também, pão feito no forno à lenha em grande quantidade e guardado no congelador para conservar sua *fofura*, some-se a isso a recorrente resposta de que, quando as filhas e filhos vêm visitar, *sempre gostam de levar um pão fresquinho*. Assim podemos evidenciar que os utensílios *modernos* ajudam na manutenção de alguns saberes e fazeres, ou será que esses saberes e fazeres estão se adaptando à modernidade?

7.2 OS MOINHOS

Após discorrermos acerca dos utensílios e das relações materiais e simbólicas que as famílias rurais descendentes de imigrantes italianos mantêm com eles, abordaremos como os moinhos coloniais foram, no passado, importantes na reprodução alimentar e social dessas famílias. Neste trecho, ainda buscaremos evidenciar o desaparecimento de grande parte dos moinhos coloniais em Ilópolis e arredores, bem como abordaremos uma revalorização do rural a partir do trabalho de restauração de moinhos coloniais, fenômeno que pode ser observado na região.

O beneficiamento do milho, do trigo e do arroz estava, antigamente, imerso em questões simbólicas, de ordem social e econômica. Os moinhos, além de beneficiarem cereais, eram pontos de encontro dos agricultores, aonde notícias eram compartilhadas. Neste sentido, colaboram as ponderações de Tedesco (2006):

No espaço do moinho desenvolvia-se uma sociabilidade do meio rural marcada pelo interconhecimento, pelas relações de compadrio, pelas trocas de experiência de trabalho e de visões de mundo acerca de temas conjunturais. A bodega, muito comum no interior dos moinhos, era o espaço aglutinador dessas dimensões. (TEDESCO, 2006, p. 242).

Ainda segundo Tedesco (2006, p. 241-242), os moinhos coloniais de antigamente não podem ser classificados como meras empresas, “[...] já que operavam com formas não plenamente capitalistas de trabalho e de intermediação mercantil dos produtos”. No início da colonização, os moinhos eram movidos pela energia da roda da água, portanto, pela força hidráulica, que possibilitava o movimento às correias, girando as mós de pedras. Os moinhos

coloniais eram “centralizadores de um conjunto de fatores em sinergias na vida do colono”. Os moinhos foram de grande importância no Rio Grande do Sul. Roche⁷ (1969 apud TEDESCO, 2006) relata que, no ano de 1914, mais de novecentos moinhos eram contabilizados na região colonial do estado.

Madeira (2005) sugere que o moinho, além de ser unidade de produção vital para as famílias rurais de antigamente, constituía local de encontro das populações rurais. Mesmo que o processo de beneficiamento fosse cobrado, nesse cenário, ocorriam relações de ajuda mútua entre as famílias, os moinhos eram um local de convívio e também um ponto em que chegavam e saíam notícias da comunidade e do resto do mundo.

Antigamente, em Ilópolis e nos municípios vizinhos de Anta Gorda, Arvorezinha e Itapuca, existiam diversos moinhos ou atafonas,⁸ como são chamados por alguns autores. Conforme Seyferth (1990), engenhos e atafonas eram considerados as indústrias no período pioneiro da imigração européia no Sul do Brasil, quando os colonos dependiam deles para ter acesso ao açúcar e à farinha de milho, para fazer o pão e a polenta. Quando essa autora analisou a região do Itajaí, no estado de Santa Catarina, percebeu que, em regiões mais industrializadas, atualmente, os moinhos e os engenhos reduziram muito, mas, em regiões rurais, eles ainda podem ser encontrados.

Ferraz (2008) conta que Ilópolis e cidades vizinhas têm como característica inúmeros moinhos coloniais, construídos nos primeiros anos de colonização. Dentre os moinhos, apenas alguns ainda funcionam. Conforme o autor, assim que uma família de agricultores imigrantes e descendentes de imigrantes italianos chegasse a uma nova terra, primeiramente, abria-se uma clareira para construir a casa e a construção imediatamente posterior era o moinho colonial (na maioria dos casos, em regime de coletividade), que “assegurava a polenta, o pão de milho, a quirera dos pintinhos, o farelo das vacas” (FERRAZ, 2008, p. 9).

Ferraz (2008) argumenta que o moinho colonial representa a memória do povo, o autor parte do entendimento de que os moinhos coloniais integravam a vida dos imigrantes italianos agricultores que, com suas técnicas e conhecimentos trazidos da terra natal, aprimoraram essas construções à região onde passaram a viver. Os moinhos constituíam uma necessidade das comunidades, pois era necessário um lugar onde fosse possível beneficiar os cereais. Além disso, esses moinhos possibilitavam o exercício da profissão para alguns moleiros.

Em Ilópolis e arredores, os moinhos eram movidos à água e, mais tarde, a chegada da luz transformou-a na energia empregada na transformação dos cereais. A moenda era

⁷ ROCHE, Jean. **A colonização alemã e o Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Globo, 1969.

⁸ Sistemas de moagem movidos por homens ou por animais.

geralmente constituída por um par de mós de pedra.⁹ Entre as famílias entrevistadas para esse estudo, não raras nos contaram que tinham parentes, tios, primos, proprietários de moinhos coloniais.

Para a família ter acesso às farinhas e ao arroz descascado, era necessário deslocar-se de sua propriedade a cavalo, de carroça ou a pé, geralmente, com os sacos dos cereais e, na volta, traziam as farinhas e o arroz. Foram relatados momentos em que uma família também levava trigo e milho dos vizinhos, assim *fazia só uma viagem* e, na próxima vez, seria o vizinho que iria até o moinho. Vale salientar que o milho plantado antigamente era milho comum¹⁰ branco e amarelo, milho oito carreiras e milho punha foram os mais citados entre os entrevistados como sendo os milhos de antigamente. As sementes eram *crioulas* guardadas de um ano para outro e também trocadas entre vizinhos e parentes, fato que se repetia com as sementes do trigo. Fazem entre 25 a 35 anos que famílias de Ilópolis não plantam mais trigo em função de vários fatores por eles elencados, como a baixa produtividade, o trabalho demandado, enfim, para eles, *não vale mais a pena plantar trigo*. Porém, a maioria das famílias rurais entrevistadas ainda planta milho, o híbrido, mas ele é destinado somente ao consumo dos animais ou para venda.

[E quando vocês pararam de produzir trigo e passaram a comprar farinha no mercado?]

Acho que mais de 20 anos, veio uma época que o governo começou a comprar trigo de fora e não começou mais a dar valor para o nosso e baixou o preço que quase ninguém mais plantava trigo, compravam a farinha, que era mais negócio comprar a farinha e plantar outras coisas, foi onde que começou a milharada, a farinha de milho também se ia no moinho antigamente com o milho, agora tu compra a farinha de milho em qualquer bodega e uma vez não era assim, só tinha quem ia no moinho. (SEU DEOCLIDES, 73 anos).

Em relação às formas de pagamento da moagem no passado, cabe evidenciarmos que ocorriam de duas maneiras: pagamento em dinheiro ou o moinho retinha uma parte da farinha como forma de pagamento. Seu Fiorindo (72 anos) destaca: “*Se não tinha dinheiro deixava*

⁹ O mecanismo de moagem denominado “pedra mó” consiste em um par de pedras, a inferior fixa e a superior móvel. Essas pedras são em forma de círculo, altas e pesadas, e, no meio, possuem um orifício, o “olho da mó” onde caíam os grãos de cereal. Essas duas pedras entram em atrito quando a pedra móvel gira em cima da fixa, ambas deitadas. Pelas bordas, saía a farinha (MADEIRA, 2005).

¹⁰ Menasche et al. (2008), Oliveira (2009) e Ramos (2007) apontam para o desaparecimento de moinhos coloniais em seus estudos. Esse desaparecimento é atribuído principalmente à possibilidade de comprar farinhas prontas nos supermercados, bem como pela diminuição da produção de milho destinado à farinha.

uma parte da farinha, às vezes tinha que se deixar a farinha porque não se tinha dinheiro pra pagar, não eram todos que tinham dinheiro pra pagar a moagem no moinho”.

Neste sentido, evidencia-se que a forma de pagamento da moagem do milho ou do trigo era também uma forma de distinção econômica e social. Ir ao moinho e ter que deixar uma parte do alimento era valorado simbolicamente, pois demonstrava que a família não tinha condições de pagar a transformação das farinhas, tão importante nessa época. Nesse momento, é possível visualizarmos como a alimentação fala, distingue em meio a um grupo social.

Em Ilópolis, atualmente, existe o moinho Colongnese integrando a rota Caminhos dos Moinhos – como descrevemos no Capítulo 3 – e o Moinho Meazza, de propriedade particular, localizado no centro da cidade que produz a “Farinha de Milho de Ilópolis”. Observamos, que inúmeros moinhos coloniais foram desativados com o passar do tempo. A justificativa para tal fenômeno, de acordo com os entrevistados, é em função de que os agricultores pararam de plantar trigo e milho comum e passaram a comprar farinha nos supermercados. Também, existem entrevistados que salientam que os moinhos coloniais não conseguiram competir com os supermercados e armazéns, que ofereciam farinhas de trigo e milho a preços compensatórios, logo os agricultores entendiam que era mais vantagem comprar essas farinhas no comércio ao invés de produzirem os cereais para posterior beneficiamento nos moinhos coloniais.

Em visita ao Moinho Meazza, constatamos como o beneficiamento de farinha de milho ocorre nesse estabelecimento. A energia é a luz elétrica, o proprietário transforma o milho em farinha de milho e um subproduto, o farelo de milho, destinado à alimentação de animais. Seu Pedro, o proprietário, nos conta que possui o moinho desde 1976, no início, era comum os agricultores trazerem o milho e levarem a farinha de milho, de modo que “*A venda antigamente era bem pouca, mais era o moagem*”. Ele ainda completa: “[...] *hoje os agricultores ainda plantam milho, mas ao invés de trazerem seu milho próprio para moer no moinho eles vem e compram o pacote de farinha pronto*” (Seu Pedro, 71 anos, proprietário do moinho).

Seu Pedro também revende farinha de milho para mercados dos municípios vizinhos. O milho que ele compra para beneficiar é oriundo de produtores locais e de grandes granjas produtoras de milho localizadas nas regiões próximas ao município. Quando questionado sobre a variedade do milho, ele afirma que o milho é totalmente da variedade híbrida, o entrevistado afirma que não conhece agricultores que ainda plantam variedade de milho comum no município. O quilo da farinha vendido individualmente custa R\$ 1,25, adquirido

diretamente no moinho. Nos supermercados da região, essa farinha é vendida pelo valor médio de R\$ 1,60. Em relação à quantidade de produto vendido, Seu Pedro destaca que, no inverno, em função do frio vende mais, *o pessoal consome mais polenta no inverno.*



Figura 8 - Moinho de pedra, em Ilópolis

Fonte: Fonte: Arquivo pela autora.

As famílias rurais de Ilópolis, quando questionadas sobre a possibilidade de levar seu milho ao moinho e transformá-lo em farinha, garantem que não vale à pena, uma vez que o valor pago pela moagem não compensa, por isso, preferem adquirir a farinha de milho pronta, seja no moinho do Seu Pedro ou em supermercados locais. Entre os fatores que justificam a compra de farinhas de milho e trigo nos supermercados são apontados: a praticidade em comprar a farinha pronta, a extinção da produção de trigo e milho nas variedades *crioulas* e a falta de moinhos coloniais (embora exista o moinho Meazza em Ilópolis).

A respeito da qualidade da farinha de milho de hoje em comparação com a de antigamente, opiniões diversas são expostas. Algumas famílias apontam que a farinha de hoje é melhor porque é mais fina e a polenta fica uniforme. Algumas consideram que, em relação ao gosto, a farinha de milho comum de antigamente era bem melhor, no entanto, observam

que, muitas vezes, os moinhos de antigamente entregavam a farinha *um tanto grossa* e quando faziam polenta, ela ficava *dura e quebradiça*.

Entre as famílias que afirmaram adquirir farinha de milho no Moinho Meazza, quando indagadas sobre os motivos que as levam a comprar a farinha de milho nesse estabelecimento, elas afirmaram que é uma farinha melhor, pois sabem que é moída à pedra, bem como conhecem seu Pedro. Observamos uma revalorização do rural, pois, embora essas famílias atualmente adquiram a farinha de milho no comércio, escolhem entre uma variedade de possibilidades a farinha de milho do Seu Pedro, que no entendimento de alguns entrevistados, tem características que se assemelham à farinha de milho de antigamente, não somente pelas características organolépticas, mas pelo processo de beneficiamento, pela aproximação com um tempo passado e atualmente valorizado.

Também indaguei as famílias sobre o Moinho Colognese, se era possível levar milho até esse estabelecimento e voltar com farinha, algumas famílias responderam que o Moinho Colognese “*está ai só pra mostrar*”, dando a entender que esse moinho é para lembrar e mostrar como funcionava um moinho colonial, mas sua função de moinho de verdade não ocorre mais. Algumas famílias lembram que antigamente beneficiavam milho nesse moinho, que depois foi desativado e, agora, volta como forma de revalorização da cultura local. Segundo nossos entrevistados, a reativação do Moinho Colognese, ainda que apenas para demonstrar como o processo de beneficiamento do milho ocorria antigamente, é uma manifestação que visa à revalorização de um modo de vida, e principalmente a revalorização do rural. Quando questionados sobre sua opinião em relação ao Moinho Colognese, bem como ao Museu do Pão e à Oficina de Panificação, nossos interlocutores salientam que acham importante o resgate das práticas de antigamente.

Podemos perceber que os moinhos coloniais desempenharam um papel importante na trajetória das famílias rurais de antigamente, do mesmo modo que serviam como ponto de encontro em que notícias chegavam e saiam, sendo assim, os moinhos são elementos vivos na memória dessas famílias, todavia, apenas nas memórias. Contudo, ao observamos o movimento de restauração de moinhos coloniais em Ilópolis e arredores, bem como a formação da Rota dos Moinhos, percebemos, além de intenções de cunho político e econômico, através do turismo, por exemplo, a ocorrência de uma revalorização do rural, através do resgate de símbolos, valores, tradições e principalmente de um modo de vida.

8 ALIMENTAÇÃO, CULTURA E MODERNIZAÇÃO

[...] a alimentação humana... [está] muito mais poderosamente vinculada a fatores espirituais em exigência tradicional que aos próprios imperativos fisiológicos. Comemos não o substancial, mas o habitual, o lícito pela norma. Comemos, nós, os modernos cidadãos, pela propaganda industrial irresistível. (CASCUDO, 2004, p. 23).

No decorrer do capítulo anterior foi possível visualizar como as refeições entre as famílias rurais de Ilópolis eram organizadas, quais os principais alimentos que faziam parte da alimentação diária dessas famílias, bem como que valores simbólicos são atribuídos a esses alimentos. Também, particularizamos a configuração das refeições dessas famílias nos dias atuais, além de analisar a posição dos utensílios no dia-a-dia dessas famílias, principalmente no que se refere à produção e preparação da comida.

No presente capítulo, trataremos sobre como a alimentação e a modernização, principalmente no contexto agrícola-industrial alimentar, relacionam-se e de que forma a cultura interage nessa relação.

“O homem é um onívoro que se alimenta de carne, de vegetais e de imaginário”, de acordo com Fischler (1979, p. 1), que chama atenção para o paradoxo do onívoro, argumentando que ao mesmo tempo em que o ser humano está à procura de novas variedades de alimentos, maior diversidade e inovações, ele é prudente e conservador em relação a alimentos desconhecidos. É a dualidade entre “neofilia” – tendência de exploração, inovação e variedade – e “neofobia”, que equivale à prudência, ao temor, à resistência ao novo (FISCHLER, 1995).

Ao analisar as mudanças ocorridas nas formas de produção e transformação dos alimentos nas últimas décadas, Contreras Hernández (2005) argumenta que o processo de modernização alimentar, ou seja, a produção em grande escala, a padronização dos alimentos e sua industrialização, evoluíram de forma mais rápida que o ser humano. Para Popkin (1994, 2001), por seu turno, considera-se que, a partir do século XX, é observado um aumento nas mudanças alimentares das populações em geral, sendo que entre essas mudanças destacam-se o crescimento da ingestão de açúcares, gorduras, alimentos de origem animal, assim como alimentos processados. A adoção desses novos alimentos na composição das refeições dos grupos acarretou em uma maior variedade de opções alimentares, ao contrário das antigas

refeições “monótonas”, em que prevaleciam comidas à base de carboidratos (VELOSO; FREITAS, 2008).

Tanto ricos como pobres passaram a ter uma maior diversidade em suas refeições, sendo que entre as principais alterações observadas pode-se destacar a introdução de gorduras vegetais. Ainda, conforme as autoras citadas, no Brasil, nas últimas décadas, pode-se visualizar a diminuição do consumo de carboidratos, banha, toucinho e manteiga e, paralelamente, um aumento na ingestão de açúcar refinado, refrigerantes, margarina e gorduras vegetais. Entre os principais responsáveis por essas mudanças estruturais pode-se apontar “a globalização dos hábitos alimentares, a importação de alimentos, os *fast foods*, o marketing de grandes empresas transnacionais, além de transformações na produção e no processamento dos alimentos, ocorridas nas últimas três décadas.” (VELOSO; FREITAS, 2008, p. 13).

Em conformidade com Contreras Hernández (2005), o processo de globalização presumiu que diversas manifestações e produções, entre elas variedades animais e vegetais, idiomas, tecnologias, costumes e instituições socioculturais desapareceriam, ao mesmo tempo em que outras se generalizariam. Além disso, a revolução industrial, quando aplicada à indústria alimentar, formou a “modernidade alimentar” que, atualmente, tem gerado crises nas tradições alimentares de diversos grupos sociais, ao passo que alterou, em diversos casos, a relação do homem com sua alimentação, sobretudo quando ele não precisa mais produzir sua própria comida, pode comprá-la, adquiri-la, porém sem ter certezas quanto a sua procedência e forma de cultivo, criação e preparo (CONTRERAS HERNÁNDEZ, 2005, p. 134).

Embora o ato de comer seja rotineiro e necessário à sobrevivência do ser humano, o “comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido”. Desde crianças, no seio familiar, aprendemos o que, como e quando comer. Dessa forma, o ato de alimentar-se se constitui em uma atividade humana central, não somente pela obrigatoriedade biológica que temos de ingerir alimentos, mas porque a alimentação e o ato de comer representam uma esfera onde é permitida alguma escolha. Afinal, lembremos que, através de nossas atitudes perante a alimentação, reunimos o mundo das coisas ao mundo das idéias (MINTZ, 2001, p. 32).

Resumidamente, o que podemos observar em nossa realidade, mais precisamente no Brasil e, além disso, considerando principalmente as camadas médias da população, tem-se opções alimentares marcadas pela variedade e pela diversidade, bem como pelo intenso processamento dos alimentos. Temos, então, uma ampla gama de produtos alimentares

disponíveis, mas devemos considerar que, a partir da oferta, essas escolhas permanecem sendo permeadas pela cultura.

Face ao exposto, buscar-se-á, neste capítulo, abordar alguns elementos e comportamentos que demonstram que, embora a alimentação do grupo social em análise tenha sofrido mudanças em decorrência da modernização, algumas comidas e modos de prepará-las e consumi-las seguem sendo permeados pela bagagem cultural dos que delas fazem uso. Também procurar-se-á evidenciar que algumas tradições que têm centro na comida ocupam posição de destaque: ainda que, com o passar do tempo e suceder das gerações, tenham sofrido alterações, essas tradições são reinventadas, na constante busca pela valorização da cultura.

Também se buscará, aqui, dar visibilidade ao lugar dos alimentos da terra, produzidos por eles mesmos ou oriundos de trocas com outros agricultores – em contraste com os alimentos “de fora”, industrializados – nas estratégias de reprodução social das famílias rurais estudadas.

8.1 NOSSA CULTURA, NOSSA COMIDA

Para Contreras Hernández (2005), os hábitos alimentares estão incorporados à cultura. Mintz (2001, p. 32), traz de Kroeber (1948) a definição de cultura, como sendo “o modo como as pessoas se relacionam mutuamente estabelecendo relações com seus materiais culturais”. Para Geertz (1989), cultura é entendida como um sistema de signos e significados criados e mantidos pelos grupos sociais. O homem se utilizaria desse sistema – composto por símbolos, mitos e ritos – como mecanismo de controle para viver em sociedade. Ideias, valores, atos e emoções são produtos culturais. É a cultura que diferencia os seres humanos dos animais.

O autor citado aponta, ainda, que a cultura não deve ser reduzida a um conjunto de hábitos e tradições de um grupo, já que seu entendimento contempla planos, regras, instruções e todo um sistema simbólico que orienta o comportamento dos indivíduos na condição de membros de um grupo social (GEERTZ, 1989).

A alimentação, as formas de cultivo/criação e o preparo dos alimentos são elementos importantes na busca por apreender os modos de vida de distintos grupos sociais e prestam-se

à diferenciação entre eles. A “[...] comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades, famílias e pessoas” (LODY, 2004, p. 150).

Fischler (1995) destaca que os seres humanos marcam seus pertencimentos a partir de suas práticas alimentares específicas. O autor enfatiza que o homem alimenta-se no interior de sua cultura, que ordena a visão de mundo específica de cada grupo social e os diferencia dos demais grupos.

A seleção do que é considerado comida, assim como suas formas de preparo e momentos de ingestão estão diretamente relacionados “com o arbitrário cultural e com uma classificação estabelecida culturalmente”. A cultura, além de ordenar o que é ou não comida através de prescrições e proibições alimentares, organiza diferentemente alimentos considerados bons ou ruins, fortes ou fracos, “conforme classificações e hierarquias culturalmente definidas” (MACIEL, 2001, p. 149).

Para exemplificar os diferentes entendimentos do que é ou não comida entre distintos grupos sociais, Maciel (2001) relata que, entre alguns povos orientais, a carne de cachorro é comestível, assim como algumas espécies de formigas são consumidas em tribos amazônicas. Da Matta (1987) chama a atenção para a diferença entre alimento e comida observada no Brasil, o primeiro estaria no plano universal, enquanto que comida no plano particular. Se por um lado, toda substância nutritiva é considerada alimento, por outro lado, nem todo alimento é considerado comida. Como já evidenciamos no Capítulo 5, alimento é considerado a substância nutritiva em sua forma natural, sem intermediação do homem enquanto que, por sua vez, comida é o alimento preparado, moldado pelas mãos da(o) cozinheira(o), transformado pela cultura. Considerando-se essa perspectiva, podemos visualizar que o que é ou não aceito como comida por diferentes grupos sociais não é dado pelas características nutricionais, mas pela cultura.

Fischler (1995) salienta que, entre os seres humanos, as escolhas alimentares decorrem, em grande parte, da diversidade de sistemas culturais. Logo se os grupos sociais não se alimentam de tudo o que é biologicamente comível, isso acontece em função de que nem tudo o que é biologicamente ingerível é culturalmente comestível.

Conforme Garine (1987, p. 4), “[...] o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence”, a cultura permeia a alimentação dos grupos sociais e famílias. Acrescentaríamos, como diz Pacheco (2008, p. 219), que a “[...] alimentação evolui de uma fonte de nutrição e prazer sensorial para um marcador social, uma experiência estética, uma fonte de significação e metáfora e, frequentemente, uma entidade moral”.

Ainda segundo a autora, inexistem, nas sociedades capitalistas, hábitos e práticas alimentares homogêneos, sendo que entre os aspectos determinantes dos hábitos e práticas alimentares cabe destacar a disponibilidade de determinados alimentos em condições próprias de clima, solo, chuva, relevo entre outros; influências culturais durante o processo de colonização; o modo de vida fixando práticas e hábitos e a constante produção de novos hábitos e práticas em função da introdução de novos alimentos tanto industrializados ou não tradicionalmente usados até então (PACHECO, 2008).

Entre as famílias rurais entrevistadas de Ilópolis, pode-se observar que o ato de alimentar-se está diretamente ligado à cultura a qual elas manifestam seu pertencimento: são descendentes de imigrantes italianos. É comum que alguns entrevistados, embora cidadãos brasileiros que nunca estiveram na Itália, quando indagados, se definam como *italianos*. Mas além de descendentes italianos, esses indivíduos são agricultores e, a partir da alimentação – de suas formas de preparo, dos alimentos destinados às refeições do dia-a-dia e dos alimentos destinados a ocasiões especiais – podemos particularizar o grupo social.

Em seu estudo, Zanini (2004) sugere que as primeiras décadas do colono italiano no Brasil foram norteadas por uma ordem cultural oriunda da terra de origem e estabelecida em terra nova. Era possível observar elementos comuns entre os membros do grupo, tais como a ocupação enquanto pequeno proprietário de terra, o trabalho em família, a alimentação e a religiosidade.

Durante a pesquisa realizada, junto às famílias rurais, sempre que o assunto cultura foi posto em pauta, os interlocutores estabeleciam relações com seu passado, com as memórias de antigamente. Sahlins¹ (1990 apud SANTOS, 2005, p. 2) descreve que:

[...] as pessoas de determinada cultura também ‘representam’ suas interpretações do passado no presente em que vivem. Essas interpretações do passado podem comportar certa compreensão e vivência de sua história atravessada ou não por determinados mitos daquela cultura e suas concepções de tempo e de espaço.

As famílias rurais entrevistadas afirmam que a cultura mudou muito com o passar dos anos, sobretudo a comida e as práticas a ela referentes. Para Santos e Zanini (2008), a comida é um elemento de suma importância na construção das memórias coletivas dos grupos sociais, particularmente entre descendentes de imigrantes italianos, pois as trajetórias desses grupos estão enredadas “em e com comidas”.

¹ SAHLINS, Marshall. **Ilhas de História**. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 1990.

Segundo Contreras Hernández (2005, p. 138), “[...] a ‘insipidez’ de tantos alimentos oferecidos pela indústria agroalimentar provocaria lembranças mais ou menos mistificadas das ‘delícias’ e ‘variedades’ de ontem”. Os agricultores ouvidos são unânimes em afirmar que existem diversas diferenças entre os alimentos consumidos hoje e os alimentos consumidos antigamente, conforme pode ser visto no capítulo 5, porém não somente os alimentos mudaram, mas, a partir da alimentação, podemos também notar mudanças no comportamento dos membros do grupo social. “*Antigamente quem comia primeiro era o pai, todo mundo respeitava, hoje meus netos comem a hora que querem e nem reparam se o pai está na mesa ou não*” (Carmem, 68 anos).

A partir do olhar na alimentação, podemos perceber – do mesmo modo que observado por Wedig (2009), em estudo realizado entre famílias rurais de origem alemã no interior gaúcho – transformações de ordem hierárquica e de gênero na fala dessa agricultora. Retomando-se as contribuições de Geertz (1989), que abordou a cultura como um universo em que ideias, valores, atos e emoções são partilhados entre os membros de um grupo social, Santos e Zanini (2008) apontam que as mulheres são responsáveis não só pela manutenção dos gostos – que se dá através da introdução ou não de novos alimentos e receitas –, mas pela transmissão de valores, o que se realiza a partir da “postura de vida”, que abarca aspectos como quem é servido primeiro, quem come o maior pedaço de carne, onde cada membro da família deve sentar-se, como servir as visitas, entre outros. Conforme essas autoras, “[...] além de comida, ensinava-se como uma ‘boa mulher italiana’ deveria se comportar dentro e fora de casa, quais as hierarquias sociais existentes e como deveriam ser respeitadas (ou não)” (SANTOS; ZANINI, 2008, p. 258).

Ainda em referência à alimentação, cabe destacar o princípio da incorporação, como proposto por Fischler (1995), para quem a frase “somos o que comemos” é válida tanto para o biológico como para o simbólico. Ao comeremos, levamos para dentro do organismo nutrientes e vitaminas e também incorporamos um sistema culinário,² do mesmo modo que afirmamos o pertencimento ao grupo que pratica esse sistema culinário. O alimento constrói o indivíduo que o ingere, do mesmo modo que esse, ao alimentar-se busca construir-se.

Nas palavras do autor,

² Conforme Gonçalves (2002), o sistema culinário de um determinado grupo social ou de uma determinada região é a relação, interdependência e combinação de diversos fatores, como, por exemplo: o processo de obtenção dos alimentos; a seleção dos alimentos; os processos de preparação; os saberes culinários; os modos de apresentar e servir os alimentos; as maneiras à mesa; as refeições; a hierarquia dessas refeições; quem oferece e quem recebe uma refeição; a classificação de comidas principais, complementares e sobremesas; os equipamentos culinários e suas representações; as classificações do paladar; os modos de dispor dos restos alimentares, entre outros.

[...] *el alimento absorbido nos modifica desde el interior. Es al menos la representación que se construye el espíritu humano: se considera que lo incorporado modifica el estado del organismo, su naturaleza, su identidad.* (FISCHLER, 1995, p. 66).

Ao alimentar-se, o indivíduo está incorporando as características desse alimento tanto no plano biológico como no plano imaginário. O princípio da incorporação demonstra a existência de um vínculo do homem com seu corpo através da incessante tentativa que o ser humano esboça em dominar seu corpo, e através dele, dominar seu espírito, seu interior, demarcando assim sua identidade. Para exemplificar, Rozin e Fallon³ (1987 apud FISCHLER, 1995) mencionam grupos primitivos que, ao alimentarem-se de tartarugas, almejam tornar-se bons nadadores, ao passo que, ao alimentarem-se de javalis, buscam tornar-se rápidos na corrida. O alimento ingerido pode transformar quem o ingere, bem como pode contaminar. O princípio da incorporação também é responsável por alguns medos e receios em relação a determinados alimentos. É válido, nesse momento resgatar o paradoxo do onívoro, que, conforme sugerido por Fischler (1995), ao mesmo tempo em que o ser humano encontra-se em uma constante busca de novas variedades de alimentos, maior diversidade e inovações, ele é cauteloso e conservador em relação a alimentos desconhecidos.

Entre as famílias entrevistadas, alguns alimentos causam relativa incerteza. Os entrevistados, em sua maioria, consideram que os atuais produtos alimentícios disponíveis nos supermercados são em geral *muito industrializados* e diferentes dos alimentos que consumiam antigamente e que, ainda hoje, entendem como alimentos *de verdade*. Tal pressuposto do grupo corrobora o argumento de Contreras Hernández (2005), quando o autor pondera que a atual cultura alimentar é baseada em uma agricultura mecanizada, fornecedora de matéria-prima às indústrias alimentícias que, por sua vez, através de processos cada vez mais modernos e complexos, transformam essas matérias-primas em produtos com determinadas características, tais como embalados, cortados, temperados, entre outras, que nada ou pouco lembram os alimentos artesanais. É como se esses produtos industrializados perdessem sua identidade de comida.

Menasche (2004), apoiando-se em Fischler (1993), aponta que,

[...] a inquietação diante dos alimentos modernos, gerada por acréscimos em sua composição – conservantes, corantes, agrotóxicos, aditivos etc – ou por novos processos de transformação, é atestada pela multiplicação, nas últimas décadas, de rumores alimentares. (MANASCHE, 2004, p. 115).

³ ROZIN, Paul; FALLON, April. A perspective on disgust. *Psychological Review*, v.1, n. 97, p. 23-41, 1987.

Wagner, Marques e Menasche (2007), em pesquisa realizada junto a famílias rurais do Vale do Taquari, observaram ocorrer certa desconfiança em relação a alimentos industrializados. Esse receio decorre, geralmente, da falta de informações em relação ao processo de produção, bem como da possível presença de agrotóxicos e resíduos químicos nesses alimentos. Contudo, entre algumas famílias rurais pesquisadas por essas autoras, foi possível identificar o consumo de alimentos adquiridos no comércio, a exemplo: massas, açúcar branco, arroz, batata, farinhas de milho, farinha de trigo, óleo de soja, biscoitos, refrigerantes, achocolatados, margarina, salsicha, entre outros.

Entre esse grupo analisado por Wagner, Marques e Menasche (2007, p. 76), a justificativa para o consumo desses alimentos industrializados está em alguns casos relacionada “[...] a praticidade [...] e à redução do trabalho doméstico obtida a partir da aquisição de alimentos pré-preparados”. Menasche (2004), ao estudar moradores da capital gaúcha, também constatou anseios, precauções, e em alguns casos rejeições, que partiam de seus entrevistados em relação aos alimentos industrializados e transgênicos. Todavia, ao analisar a composição das refeições diárias dessas famílias, essa autora observou que alimentos industrializados eram consumidos. Em ambas as pesquisas comentadas, os alimentos oriundos do meio rural - sejam produzidos pelas próprias famílias, como no caso do Vale do Taquari, ou adquiridos em feiras de produtores rurais, como no caso das famílias de Porto Alegre – são identificados como alimentos naturais e confiáveis em contraponto aos alimentos industrializados, adquiridos nos supermercados. No entanto, alimentos “naturais” e industriais dividem as mesmas mesas.

Em Ilópolis, os entrevistados, em sua maioria, afirmam que, hoje, está se perdendo a *cultura de comer comida caseira*: muitas famílias compram, nos supermercados, carnes, frutas, verduras, legumes, massas, pães, entre outros alimentos. Menasche, Marques e Zanetti, (2008), ao analisarem famílias rurais de origem alemã e italiana no interior gaúcho, apontam para uma variedade de alimentos adquiridos por esses indivíduos em supermercados assentados em centros urbanos próximos às comunidades rurais pesquisadas. Entre os alimentos adquiridos no comércio por essas famílias rurais, destacam-se: cebola, tomate, banana, arroz, batata, farinha de trigo, entre outros.

Embora as famílias rurais de Ilópolis consumam alimentos adquiridos nos supermercados locais, elas demonstram certos anseios em relação à origem desses alimentos e, apesar de demonstrar que consomem alimentos industrializados – principalmente em função da praticidade desses, pela condição financeira das famílias que possibilita a aquisição desses alimentos, bem como pelo abandono, em algumas famílias, da produção de alimentos

para o autoconsumo -, afirmam ter preferência em consumir o que conseguem produzir. O que percebemos e que já foi evidenciado por diversos autores – Menasche (2004), Wagner, Marques e Menasche (2007), Menasche, Marques e Zanetti (2008) – é uma valorização simbólica dos alimentos provenientes do meio rural, a “comida da colônia”, os “alimentos naturais”, embora dividam a mesa com alimentos industrializados, são entendidos como seguros e confiáveis. Entre nossos entrevistados de Ilópolis, embora seja perceptível o consumo de alimentos industrializados, em uma ordem de classificação, esses são considerados *sem gosto*.

Para isso Contreras Hernández (2005, p. 136) traz o argumento de que os alimentos atualmente oferecidos aos consumidores – refere-se principalmente a frutas – passaram por processo de seleção baseados em critérios convenientes aos produtores, transportadores e vendedores. Entre esses critérios, poderíamos assinalar, conforme o autor, “lucro, solidez do fruto, possibilidade de cozimento precoce ou mecanizado, maturação artificial, cor, visual atraente”, entre outros. O investimento na busca por esses critérios vantajosos a determinados elos da cadeia alimentar acarretou na carência de outras características muitas vezes vistas com bons olhos pelos consumidores, tais como sabor, vitaminas e nutrientes, entre outras. Sobre isso, Gracia Arnaiz (2005, p. 152) cita que, no atual processo de industrialização alimentícia, algumas frutas e legumes são “calibrados” para um melhor rendimento e maior conservação, enquanto que características como a “apreciação gustativa” não são contempladas.

Embora existam justificativas de ordem físico-química para a *falta de gosto* dos alimentos industrializados, podemos perceber uma relação de afetividade e pertencimento ao tempo de antigamente entre nossos entrevistados, por isso, a comida de antigamente, a comida da *mãe* e da *nona*, era tão boa e em alguns casos tão melhor que a de hoje: “*A comida que a mãe fazia sim era boa, se sentavam todos os irmãos, éramos em 10, mais o pai e a mãe e todo mundo comida do bom e do melhor, era queijo, salame, vinho, pão, polenta, fortaia, tanta coisa boa*” (DONA EUGENIA, 70 anos).

Assunção (2008, p. 205) ao pesquisar mulheres que se autodenominam “donas-de-casa” no município de Tubarão, Santa Catarina, observou que “a comida de mãe” reporta “a um pertencimento, a uma memória, a um tempo e a um lugar”. Embora entre o grupo pesquisado por essa autora, a comida de antigamente, feita pela mãe, seja considerada mais simples e mais pesada em comparação à comida dos dias de hoje, ainda assim, a comida da mãe tem um valor simbólico. Assunção (2008, p. 235), baseada em Maciel (2001), descreve que “a comida está relacionada aos laços sociais, pois evoca lembranças, emoções e

sentimentos que nos remetem às memórias do passado e dos indivíduos com quem nos relacionamos”. As relações de afetividade da mãe com a família podem ser percebidas através da comida, que por sua vez, teria a capacidade de converter estas relações em memórias, reproduzidas através do cheiro e do gosto.

Além disso, quando questionamos nossos entrevistados sobre a alimentação de antigamente, a comida não se resumia somente ao ato de comer, a refeição era resultado de uma organização de trabalho orientado conforme hierarquia e gênero. Geralmente, era o pai quem ditava quem, quando e onde os filhos trabalhariam, enquanto que a mãe e as filhas recebiam os alimentos e os transformavam em comida. Conforme Santos e Zanini (2008, p. 272), “[...] produzir sua comida, plantar, colher e conhecer a procedência dos alimentos era algo muito valorizado”. Assim podemos acrescentar que algumas mudanças ocorreram nos valores das famílias, nas formas de organização do trabalho e nas questões de gênero, modificações que podem ser percebidas a partir da alimentação. Mas, como bem sabemos, as características culturais de um grupo não são paradas no tempo, as mudanças fazem parte de sua existência e, mesmo diante dessas alterações, podemos salientar que a alimentação foi e, ainda hoje, é um item simbólico muito valorizado pelas famílias rurais, descendentes de imigrantes italianos: “*A comida é tudo para nós. [E o que vocês comem?] Comemos comida de italiano, polenta, radicci, galinha, pão, taiadelli, essas coisas*” (DONA CLARA, 69 anos).

8.2 A REINVENÇÃO DA TRADIÇÃO

As tradições fazem parte da cultura de um povo. Mas quais os aspectos tradicionais que mais revelam determinada cultura? Quais alimentos são entendidos como tradicionais entre os descendentes de italianos estudados e, ainda, como a alimentação media a continuidade de determinadas tradições religiosas? Como a tradição dialoga com a modernidade? Essas são algumas questões que nos propomos a elucidar a seguir.

Para Giddens (2006), a palavra tradição procede da palavra latina *tradere*, que, por sua vez, denota transmitir, ou dar determinada coisa, material ou imaterial, para outra pessoa guardar, mesmo que simbolicamente. Na República Romana, *tradere* tinha um valor jurídico ao impor leis que regulamentavam as heranças, uma propriedade (ou bem) passava de geração para geração na intenção de que seus herdeiros a protegessem e conservassem.

Ainda segundo esse autor, o entendimento atual da palavra tradição pode ser entendido como um conceito da modernidade, já que, tempos atrás, mais precisamente na Idade Média, o conceito de tradição não se fazia necessário, tendo em vista que tradição e costume estavam em toda parte (GIDDENS, 2006).

Hobsbawm (1984) traz à luz do debate a noção de “tradição inventada” como sendo a união de práticas e manifestações que referenciam determinado passado histórico, vivenciado ou até estabelecido por indivíduos e que, no presente, agem conforme regras pré-estabelecidas, fazendo-no de forma repetitiva e, algumas vezes, forçada. O autor pontua ainda que, não raro, as tradições são inventadas por elites nacionais, na tentativa de fundamentar sua existência e prestígio. Giddens (2006, p. 48) rebate a afirmação de Hobsbawm e considera que, de certa forma, “todas as tradições foram inventadas”, as tradições e os costumes foram inventados por uma série de motivos e jamais houve uma sociedade totalmente tradicional.

Além disso, as tradições denotam e legitimam determinado poder, sejam as tradições religiosas, por vezes impostas pelos padres, ou as tradições cívicas, elaboradas pelo governo, e muitas outras (GIDDENS, 2006). No entanto, o que procuramos abordar neste estudo não é exatamente a origem das tradições, mas o que elas representam para o grupo social estudado, quais articulações e adaptações os membros desse grupo executam para dar continuidade às tradições e por quais motivos o fazem.

Giddens (2006) argumenta que:

É um mito pensar que as tradições são impermeáveis à mudança. As tradições evoluem com a passagem lenta do tempo, mas também podem ser transformadas ou alteradas de maneira bastante rápida. Se assim posso dizer, são inventadas e reinventadas. (GIDDENS, 2006, p. 48).

A alimentação é um elemento interessante na análise das tradições, continuidade e reinvenções das mesmas. No âmbito das tradições religiosas, mais especificamente da Igreja Católica, entre uma gama de tradições cultuadas, acontece, em Ilópolis, a tradicional festa de São Roque. Conta a história católica que São Roque, nascido em 1295, filho de família francesa, de posses, ao receber sua herança, vendeu tudo e dividiu com os pobres. Além disso, esse santo peregrinava, ajudando pessoas contaminadas pela peste negra, que sucumbia a Europa da época. Foi assim que São Roque acabou contaminado pela peste. Saiu do hospital e abrigou-se na floresta, na intenção de evitar contaminar as demais pessoas. Um cachorro ia

até a cidade, roubava pão e levava a São Roque, para que ele pudesse comer algo. Por isso, a imagem de São Roque possui a seus pés um cachorro com um pedaço de pão na boca. A data de louvor a esse Santo entre os católicos é o dia 16 de agosto (SOLIMEO, 2010).

Dona Augusta (66 anos) narra uma tradição antiga no município, a celebração de São Roque. No dia de São Roque, a missa conta com a benção e a distribuição de pequenos pães. Todos os fiéis recebem esses pequenos pães bentos ao final da missa e é costume levarem para casa e dividirem com os demais membros da família que não puderam participar da missa ou até com vizinhos e parentes de outras localidades.

Ao comerem o pão bento, os fiéis estariam incorporando, através do alimento, a benção de Deus, dada através do padre. Mas o que chama a atenção não são somente a fé e a partilha que ocorrem através desse alimento, o pão, mas as adaptações que possibilitam a continuidade dessa tradição. Como conta Dona Augusta, em Ilópolis sempre foi tradição que os pães da celebração de São Roque fossem confeccionados e doados por duas famílias descendentes de imigrantes italianos que, ao longo dos anos, têm sido responsáveis por essa tarefa. Como conta a interlocutora:

[...] têm as famílias que eles dizem tradicionais que é desde os antigos, começou os avôs, depois veio os pais, e agora os pais já morreram praticamente todos e aí ficou os filhos e os netos que estão levando pra frente a tradição. [...] puxavam um rolinho comprido de massa de pão e depois cortavam em pedacinhos e cozinhavam cestos e cestos.

Essa tradição continua: até hoje, os descendentes dessas duas famílias doam os pães para a celebração de São Roque. O que vale destacar é que, conforme Dona Augusta, as famílias atualmente não confeccionam mais os pães em casa, mandam fazer em uma padaria do município e, durante a missa em louvor a esse santo, os pães são abençoados pelo padre no momento do ofertório e, ao final da missa, os membros dessas famílias ficam na porta da Igreja e distribuem os pães bentos aos fiéis.

Quando indagada sobre a razão dessas famílias em particular serem as responsáveis pela doação dos pães e não outras famílias da localidade, Dona Augusta diz não saber, acha que é em função dessas famílias estarem entre as primeiras que se instalaram no município.

Giddens (2006) afirma que:

O que torna qualquer tradição diferente é o fato de ela definir uma espécie de verdade. Para alguém que age de acordo com uma prática tradicional, as perguntas sobre a existência de alternativas não fazem sentidos. Contudo, por muito que mude, a tradição proporciona meios de acção que são pouco questionáveis. (GIDDENS, 2006, p. 49).

O fato de as famílias doadoras não mais confeccionarem os pães que serão bentos no dia de São Roque também nos mostra como as tradições se reinventam para continuar existindo. Em outras palavras, as tradições também incorporam a modernidade, no entanto não perdem sua força simbólica para o grupo.

A modernidade e a tradição são pensadas por essas famílias rurais quando questionadas sobre a alimentação. Para Valagão e Silva (2006), as características e as especificidades de uma tradição alimentar local podem ser percebidas ao penetrarmos no passado, visto que ele representa uma bagagem cultural, manifestado através das memórias e dos saberes transmitidos entre os membros de determinado grupo social em seu território.

O processo do tradicional comporta o contínuo re-pensar e a reconstrução do que isso é, e, portanto, também da identidade de uma comunidade específica. Este processo leva os indivíduos a repensar o mundo ao seu redor: o território, os hábitos, os pactos sociais, e ao final eles mesmos, de uma maneira nem sempre consciente. (REGOSA; GOVANI, 2009, p. 1).

Algumas vezes, com o passar do tempo algumas tradições são extintas, às vezes porque não são transmitidas para as próximas gerações, em alguns casos os membros de um grupo podem entender que determinadas tradições não são convenientes ou interessantes, e em outros casos determinadas tradições deixam de ser necessárias, a exemplo, as práticas tradicionais referentes à conservação de alimentos. Algumas tradições se perderam porque, conforme Giddens (2006), é parte da globalização que algumas tradições sejam abandonadas. Entre as famílias rurais estudadas, atualmente não é mais necessário conservar a carne de porco na banha ou fazer charque, os refrigeradores ofereceram outra solução ao tema do armazenamento das carnes. Do mesmo modo, observamos que, atualmente, não existe mais a prática do mutirão de colheita, quando as famílias se uniam para colher trigo ou outros cereais. Existe o maquinário agrícola, que exerce essa função.

No entanto, percebemos que as famílias ainda fazem referências à comida tradicional, a comida caseira é tida como comida boa, e ainda é mantida entre a maioria das famílias

rurais. Embora, na atualidade, esses alimentos convivam lado a lado com os alimentos modernos, industrializados, eles continuam presentes e possuem grande valor simbólico.

Uma tradição alimentar que cabe mencionar é a *biscoitada*. Antigamente, era comum haver um dia destinado para a confecção de biscoitos e/ou bolachas. Nesse dia, grandes quantidades desse alimento eram feitas e depois, além de distribuídas entre vizinhos e parentes, eram condicionadas em latas, para serem consumidos durante as semanas seguintes. Observamos essa prática em uma família que atualmente vive na cidade. Ao indagar o casal entrevistado a respeito das razões para não adquirir no comércio pacotes de biscoito, obtive como resposta que esses não teriam o mesmo gosto e que eles gostam de saber o que comem. Ainda que os biscoitos sejam cozidos no forno elétrico e não mais no forno a lenha, e que, ao invés de moldados com as mãos, passam por uma máquina elétrica de fazer biscoitos, a tradição se mantém na família. O dia da *biscoitada* envolve um ritual que inicia com a escolha do dia, segue com a preparação dos ingredientes, o ponto certo da massa, o forno na temperatura ideal.



Figura 9 - O dia da biscoitada

Fonte: Arquivo pela autora.

Em consonância com Giddens (1997), a tradição remete ao passado que, por sua vez, influi em nosso presente. Tradição também tem relação com o futuro, porque os atos e as práticas que executamos têm a intenção de organizar o futuro. Como sugere Woortmann (1990, p.17), “[...] a tradição... não é o passado que sobrevive no presente, mas o passado que, no presente, constrói as possibilidades de futuro”.

Sendo assim, para Dona Ester (74 anos) e Seu Deoclides (73anos), produzir seus próprios biscoitos é claramente muito mais do de ter um alimento de características nutricionais e biológicas garantidas, é uma forma de relembrar o passado, de manter contato com sua tradição.

9 IDENTIDADE

[...] comida é uma categoria bastante relevante através da qual as sociedades constroem representações sobre si próprias, definindo sua identidade em relação a outras, das quais diferenciam-se nos hábitos alimentares, que constituem elementos significativos para se pensar a identidade social de seus consumidores. (ROMANELLI, 2006, p. 334).

Neste capítulo, abordaremos as construções e reconstruções em torno da identidade que podem ser percebidas através do estudo e da análise da alimentação de determinado grupo. Conforme Romanelli (2006), a comida é uma categoria através da qual os grupos constroem e organizam significados sobre si próprios, determinando sua identidade em relação aos demais grupos. Embora o alimento possa ser entendido como natural, por prover da natureza, o seu preparo, a sua transformação em comida perpassa o campo cultural. Sendo assim, os hábitos alimentares de cada grupo social possuem seu sistema simbólico próprio com suas regras, modelos, proibições e tabus.

Maciel (2005) indica que a alimentação reúne natureza e cultura. Natureza, pois o organismo dos indivíduos precisa de alimento. Cultura, porque nem todos os povos comem os mesmos alimentos e, mais do que isso, cada grupo tem suas regras alimentares, que rege escolhas e classificações a partir de parâmetros que não se restringem àqueles referentes ao plano biológico. Segundo Da Matta (1986, p. 56), “[...] comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere.” Conforme Garine (1987, p. 4), “[...] o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence”. O que comemos reflete não apenas quem somos, mas o que desejamos vir a ser.

Tomando por base nossos interlocutores, famílias rurais descendentes de imigrantes italianos, buscaremos, com base na alimentação e todo o trabalho que envolve sua preparação, discorrermos a respeito da identidade “agricultor” e “italiano” e como as famílias rurais inseridas em seu grupo social se identificam.

De acordo com Oliveira (1976), a identidade étnica somente pode ser analisada ao examinar o contexto grupal e as relações de contato interétnico entre os indivíduos de diferentes grupos. Identidade étnica não é uma categoria independente, necessita de sujeitos, de um passado histórico, de performance, de discursos, de valores, de símbolos e, no caso das famílias rurais descendentes de imigrantes italianos, também de parentesco e de território.

Barth (2000) salienta que, o entendimento de grupo étnico como uma organização fechada, que deveria manter-se isolada, está equivocado. Esse autor aponta para a auto-atribuição de pertencimento de indivíduos a determinado grupo social, bem como, argumenta que os grupos étnicos estabelecem e reafirmam suas características e seus valores através do contato com outros grupos étnicos. Assim, uma identidade étnica depende da existência de diversos grupos que a partir do contato interétnico estabelece suas fronteiras.

Entendemos como identidade italiana, ou italianidade,¹ o sentimento de pertencimento a um grupo social, no nosso caso, famílias rurais descendentes de imigrantes italianos. Não podemos deixar de salientar que a italianidade não está estagnada no tempo, ela está em constante reconstrução. Além disso, no caso de nossos entrevistados, o sentimento de pertencimento a um grupo composto por descendentes de imigrantes italianos está diretamente atrelado à condição de camponês. Diferente de alguns imigrantes italianos, entre esses, alguns moradores na região da Serra do Rio Grande do Sul, como alguns casos na cidade de São Paulo, em que os imigrantes italianos se converteram em grandes comerciantes, e logo a italianidade desse grupo possui características urbanas, a italianidade do nosso grupo é fortemente marcada pelo pertencimento a um mundo rural e, conseqüentemente, a um modo de vida rural, que, como já salientado no decorrer desse trabalho, traz como elementos norteadores terra, trabalho e família. No trecho que segue, a análise se debruçará em uma identidade colona ou, poderíamos dizer, uma identidade rural.

¹ Sobre a idéia de italianidade, Zanini (2005) aponta caminhos interessantes. Segundo essa autora, não existe somente uma italianidade, mas sim, italianidades distintas, que se constituem de formas variadas, de acordo com o contexto em que os imigrantes se inseriram. As italianidades também são influenciadas pela posição de classe dos indivíduos, pelo gênero, origem urbana ou rural, instrução, entre outros.

9.1 SOMOS AGRICULTORES

Moramos na cidade, mas ainda somos agricultores.

[E por que vocês se consideram agricultores?]

Porque é só o que a gente sabe fazer, mesmo que estamos aposentados e construímos essa casinha na cidade e deixamos a propriedade pro filho, ainda somos agricultores, sempre que dá, vamos ajudar o filho na roça. (SEU DEOCLIDES, 72 anos).

Essa fala de Seu Deoclides (72 anos) expressa a alusão almejada por esse indivíduo, como membro de um grupo social. Embora esse senhor e sua esposa sejam aposentados e morem na sede do município de Ilópolis, a posição reivindicada por ele é a de agricultor. Ele poderia descrever-se como um aposentado, um ex-agricultor, mas não, ele se considera um agricultor e para justificar seu pertencimento afirma que ajuda esporadicamente o filho, que mora e trabalha no meio rural.

Para Wanderley (2009, p. 298), a vida social, e porque não afirmamos que a identidade, resultam do “entrelaçamento de relações sociais” que perpassam o espaço local e que estão baseadas em relações de parentesco, de trabalho, de vizinhança e, embora possa ocorrer migração de membros da família ou do grupo para fora do espaço geográfico, da comunidade para outros locais, como para a sede da cidade, isso não acarreta em extinção das relações sociais, muito menos afeta o sentimento de pertencimento a determinado grupo social.

Em conformidade com Oliveira (2003, p. 119), o entendimento de identidade perpassa o campo da identidade pessoal e social. A identidade social implica a noção de grupo social, no entanto “[...] a identidade social não se descarta da identidade pessoal, pois esta também de algum modo é reflexo daquela”. Goffman² (1963 apud OLIVEIRA, 2003, p. 119) registra que, “[...] a identidade social e a identidade pessoal são parte, em primeiro lugar, dos interesses e definições de outras pessoas em relação ao indivíduo cuja identidade está em questão.” Dessa forma, identidade pessoal e identidade social dialogam em um contexto marcado por relações pessoais baseadas em códigos e classificações específicas.

Além disso, o autor considera que identidade e valores também se relacionam, posto que ideologias e valores contribuem para o desejo de pertencimento, ou não, a determinada categoria identitária (ERIKSON,³ 1986 apud OLIVEIRA, 2003).

² GOFFMAN, Erving. **Stigma**: notes on the management of spoiled identity. New Jersey: Prentice-Hall, 1963.

³ ERICKSON, Frederick. **Qualitative methods in research on teaching**. New York: Macmillan, 1986.

Com base nessas considerações, podemos refletir a respeito da fala de Seu Deoclides, quando ele afirma ser um agricultor, sendo que um olhar mais direcionado e restrito a sua ocupação poderia não o identificar enquanto tal. A questão é justamente que a identificação enquanto agricultor não é meramente a delimitação de uma profissão, é mais que isso, é o pertencimento a determinado grupo social, antes de tudo um modo de vida e uma cultura preservada.

Conforme Camargo e Oliveira (2008), cultura e identidade são elementos inseparáveis,

Quando falamos genericamente de identidade camponesa estamos na verdade nos referindo a um conjunto de práticas, e uma visão de mundo, que ainda que guardando traços em comum, se realiza apenas na particularidade de um grupo social interagindo numa localidade específica. (CAMARGO; OLIVEIRA, 2008, p. 5).

Assim, para esses agricultores, bem como para o grupo social em que estão inseridos, ser agricultor é o que os identifica. Não podemos deixar de pautar que a história de vida de cada indivíduo influi na construção e na afirmação de sua identidade presente. Para Minayo (1994, p. 13), “[...] as sociedades humanas existem num determinado espaço cuja formação social e configuração são específicas. Vivem o presente marcado pelo passado e projetado para o futuro, num embate constante entre o que está dado e o que está sendo construído”.

Podemos sugerir que em um passado em que ser agricultor era sinônimo de atraso e pobreza, possivelmente os entrevistados optariam por serem identificados pela condição de aposentados. Todavia, conforme Wanderley (2009), vivemos em um contexto em que a agricultura familiar tem sido valorizada não somente como produtora de bens, mas como um ator social em que um modo de vida é percebido. Sendo assim, com base também em um tempo histórico, os entrevistados, através de suas construções sociais, identificam-se como agricultores. Menasche (2011), em dois momentos de pesquisa com famílias rurais, na região norte do Rio Grande do Sul e no Vale do Taquari, chama a atenção para a “existência de movimentos contraditórios”. Enquanto que, em alguns contextos, o rural, o agricultor e a comida que foi a base dessas famílias, no caso estudado por essa autora a polenta, são estigmatizados, em outros contextos registrados por essa autora, a polenta, bem como um modo de vida rural, é revalorizado.

Ainda, associados à categoria agricultor existem classificações, que podem particularizar diferentes tipos de agricultores, conforme os próprios entrevistados de Ilópolis.

Por exemplo, em referência à produção voltada ao autoconsumo, entre os agricultores estudados existem os *agricultores relaxados*, que não produzem o que consomem, voltados apenas para o comércio, e existem os *agricultores de verdade*, que são os que produzem boa parte de sua *própria comida*. Assim, a comida é entendida como um elemento valorativo na diferenciação do *agricultor de verdade* e do *agricultor relaxado*. Segundo os entrevistados, as famílias rurais *não têm desculpas* para deixar de produzir alimentos destinados ao seu consumo alimentar, dado que possuem terra e o sabem fazer e, ademais, *sempre produziram seus alimentos*.

Quanto aos agricultores que, hoje, moram na cidade, eles, em sua maioria, mantêm uma horta e, em alguns casos, um pomar, possuem acesso a outros alimentos em função das relações de parentesco e trabalho com membros da família que vivem no meio rural e que lhes possibilitam alimentos como aipim, feijão, batata, batata doce, moranga, abóbora, carnes, entre outros.

Nesse contexto, vale lembrar o que afirma Da Matta (1986, p. 57): “A comida vale tanto para indicar uma operação universal – o ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver.”

Nesta perspectiva, o entendimento de *agricultor de verdade* está atrelado ao que o indivíduo e sua família comem. Brandão (1981), em seu estudo com famílias de lavradores em Mossâmedes, Goiás, relata a passagem de um período em que os lavradores moravam nos ranchos na fazenda do proprietário, e além das fazendas de cereais que eram cedidas ou divididas como o dono da terra, esses lavradores podiam usar os arredores da casa e outras pequenas áreas de terra para plantar e criar pequenos animais, como porcos e galinhas para o consumo da família. Contudo, em função do aumento do mercado de cereais, a lavoura ficou restrita principalmente ao arroz sequeiro, seguido do milho e do feijão. O lavrador não podia mais cultivar os alimentos para consumo, salvo algumas exceções. Perante a substituição das lavouras cedidas pelas lavouras em parceria, o lavrador se reconhece empurrado para a cidade quando tem que sair do rancho da fazenda. Embora, esses lavradores, continuem trabalhando na terra, a diminuição, e em alguns casos, a extinção da produção de alimentos e criação de animais para o consumo das famílias, degrada a imagem desses indivíduos, que não conseguem mais cumprir sua principal função enquanto lavrador: abastecer sua família de comida.

Voltando ao grupo de Ilópolis, podemos sugerir que o entendimento de *agricultor de verdade* tem como base a alimentação da família. Segundo nossos entrevistados, a condição de *agricultor de verdade* está relacionada ao que o indivíduo e sua família comem, se os

alimentos que eles transformam em comida são oriundos de supermercados ou se eles produzem seus próprios alimentos ou os obtêm a partir de relações que mediam sua ligação com a terra, laços com pessoas que produzem diretamente esses alimentos, que circulam por canais de reciprocidade (nesse caso, embora os alimentos que a família consome não são plantados por eles, são doados por parentes e/ou amigos ligados à terra). Menasche, Marques e Zanetti (2008), em pesquisa com famílias rurais no Vale do Taquari, Rio Grande do Sul, observaram que a circulação de alimentos entre as famílias rurais possibilitava uma variedade maior de alimentos disponíveis.

A partir da organização da alimentação, perpassando o campo da produção, podemos apontar, que entre as famílias rurais de Ilópolis, o pertencimento a categoria agricultor, é mais que a designação de uma profissão, é o sentimento de pertencimento a um modo de vida, que envolve entre várias características o trabalho da terra e a produção e/ou troca de alimentos para o consumo da família. Tedesco (1999) chama a atenção para um *ethos* camponês, que se assemelha à campesinidade de Woortmann (1990): terra, trabalho e família. De acordo com Tedesco (1999) a noção de *ethos camponês* ou *ethos de colono*, tem,

[...] presentes as noções de incorporação, de sistemas que caracterizam formas de vida, estilos de ação, disposições (morais, estéticas e culturais), quadros de referência e condutas; todas elas em dinamismo/confronto com processos sociais e visões de mundo. (TEDESCO, 1999, p. 20).

É possível sugerir que a comida, ou melhor, a disponibilidade de comida é um elemento que orienta um modo de vida e, conseqüentemente, identifica os indivíduos enquanto pertencentes ou não a esse grupo social. Assim, os indivíduos identificam-se como agricultores de acordo com a composição da mesa de sua família. Mesa farta, com alimentos oriundos da terra, resultado do trabalho no meio rural da família corresponde a uma identidade de agricultor.

9.2 SOMOS ITALIANOS

Conforme já mencionado no início deste trabalho, as famílias rurais selecionadas para a pesquisa atenderam, entre outros atributos, ao critério que privilegiava sua ascendência italiana. A maioria dos entrevistados possui parentes de terceira ou quarta geração que migraram da Itália para o Rio Grande do Sul.

Entre nossos os interlocutores, algumas famílias tinham conhecimento sobre a região de origem de seus antepassados migrantes e entre esses a maioria dos antepassados teria vindo da região de Vêneto. Ainda, entre os entrevistados, todos apontaram qual antepassado teria migrado: trisavô, bisavô, avô e, em alguns casos, o pai ou mãe, ainda crianças. O que chama atenção e vai ao encontro do observado por Zanini (2006), em pesquisa realizada junto a descendentes de imigrantes italianos na região de Santa Maria, Rio Grande do Sul, é que uma paridade étnica comum a esse grupo tem sua origem na memória da travessia dos imigrantes italianos em direção à América. Embora, esses imigrantes italianos viessem de diferentes regiões da Itália e, conseqüentemente, carregassem dialetos e costumes particulares às suas regiões, ao chegarem à América partilhavam uma experiência em comum: a travessia.

Segundo Possamai (2005), a construção de uma identidade italiana no Rio Grande do Sul começou a se formar ainda na Itália, quando partiam os primeiros migrantes. Conforme esse autor, embora entre os italianos migrantes fosse possível identificar diferentes costumes e dialetos, ao chegarem às novas terras e entrarem em contato com demais nacionalidades presentes no Brasil, passaram a autodenominar-se italianos ou *taliani*.

Assim, ainda de acordo com esse autor, foi criada uma identidade italiana, e não apenas a partir de características comuns entre as famílias – aí cabe destaque à religião católica – ou da nacionalidade italiana. O que o autor sugere é que a travessia do oceano e a instalação em terras desconhecidas formaram um elo de proximidade entre esses migrantes. É assim que, até hoje, pode-se notar, nas falas de agricultores descendentes de imigrantes italianos, atributos legados pelos antepassados, que reforçam uma identidade italiana entre os contemporâneos (POSSAMAI, 2005).

Vale salientar que a construção de uma identidade italiana positiva foi um processo que se solidificou nas últimas décadas do século XX (ZANINI, 2007). Cabe aqui resgatar que, em meados do século passado, durante o Estado Novo, instaurado pela Constituição de 1937, uma campanha de nacionalização ocorreu no Brasil. Medidas nacionalistas de caráter político e cultural eram marcas do governo dessa época. Elementos culturais, como a língua, a música,

festas e símbolos eram usados na construção de uma identidade nacional brasileira. A participação do Brasil na Segunda Guerra Mundial (1939-1945) e sua confluência aos Aliados, contrários ao Eixo, formado por Alemanha, Japão e Itália, compilaram em investidas governamentais contra o perigo representado pela imagem do imigrante estrangeiro e seus descendentes ligados aos países do Eixo. Nesse contexto, imigrantes e descendentes italianos, alemães, japoneses, entre outros, eram vigiados e considerados, entre as autoridades governamentais, um obstáculo à construção de uma identidade nacional de brasileiro (CANCELLI, 1994; CORSETTI, 1990; POSSAMAI, 2005).

Não é intenção deste trabalho o resgate histórico desse período, embora reconheçamos sua importância. O que buscamos é apontar que as repressões e perseguições aos imigrantes italianos e seus descendentes, entendidos à época como ameaçadores à nação, colaboraram para a promoção de uma “[...] auto imagem depreciativa da italianidade que perpassou por gerações” (ZANINI, 2007, p. 523-524).

Durante a pesquisa em Ilópolis, foi possível, em alguns momentos, visualizar elementos na fala dos interlocutores que indicavam uma imagem desdenhosa dos descendentes de imigrantes italianos. Foi quando Dona Augusta (66 anos) relatou um fato ocorrido em sua casa. A senhora afirma que tem o hábito de falar em casa, com as vizinhas, com os parentes e demais conhecidos, em italiano, no seu dialeto. Ela salienta, ainda, que gostaria de dominar a língua portuguesa, *de falar um português correto*. Dona Augusta contou que, embora gostasse de comunicar-se no dialeto italiano, achava-o *grosseiro*. No entanto, quando teve a oportunidade de abrigar em sua casa uma moça italiana que estava fazendo intercâmbio⁴ no Brasil e esteve alguns dias em Ilópolis, sua visão sobre seu próprio dialeto sofreu algumas modificações. Dona Augusta é tia de um estudante que já fez intercâmbio na Europa e esse rapaz perguntou gentilmente se Dona Augusta gostaria de hospedar a moça italiana. Nossa entrevistada prontamente aceitou o pedido de seu sobrinho e recebeu a italiana em sua casa. Obviamente a jovem não falava o mesmo dialeto que Dona Augusta, mas nossa entrevistada disse que entendia o que a moça falava e que, a partir daí, a partir do momento em que viu *aquela moça, tão bonita e tão delicada falando italiano*, passou a orgulhar-se de seu dialeto.

Dona Augusta atribui importância a esse fato. Embora, segundo ela, a presença do dialeto italiano em suas conversas continuou a mesma, esse dialeto, que até então era visto

⁴ Mais precisamente em educação, intercâmbio refere-se a estudantes que passam um período que varia de seis meses a um ano estudando em outro país. O objetivo do intercâmbio é a troca de experiências entre os povos, entre as culturas, entre os recursos diferentes utilizados em suas áreas de conhecimento, e o aprimoramento do idioma estrangeiro, entre outros objetivos.

como rude por dona Augusta, passou a ser manifestado com orgulho. Ela afirmou que a partir desse momento deixou de ter vergonha de falar italiano.

Dona Augusta, bem como os demais interlocutores do grupo pesquisado, quando questionados sobre quais as características de um descendente de imigrante italianos, apontam diversos elementos importantes para pensar o entendimento de pertencimento desses indivíduos ao grupo étnico em que estão inseridos. Durante as entrevistas, e após a apropriação desses dados colhidos a campo, podemos sugerir que, em Ilópolis, entre as famílias rurais entrevistadas, a identidade italiana está baseada principalmente em três virtudes: ser trabalhador, ser católico praticante e comer polenta. Isso pode ser percebido na fala de Dona Amália (66 anos):

[O que a senhora acha que é ser italiana?]

Muita coisa bonita, uma coisa que a gente herdou, é uma coisa que os antepassados trouxeram pra gente. Gostamos de trabalhar, comemos as mesmas comidas de antigamente, muita polenta (risos) e temos muita fé.

Assim, podemos sugerir, a partir da fala de nossos interlocutores, o sentimento de italianidade neste grupo social estaria apoiada no tripé: trabalho, religiosidade e comida. Zanini (2006) aponta, em seu estudo na região central do Rio Grande do Sul, que as narrativas dos descendentes de imigrantes italianos mostram o antepassado como “herói-mártir”, em função de sua vitória diante do trabalho penoso em mata densa. Ainda conforme essa autora, ao comparar o trabalho desses antepassados com o trabalho dos agricultores nos dias atuais, constata-se que os primeiros despendiam maior esforço físico, enquanto que, nos dias de hoje, aos agricultores faz-se necessário trabalhar “com o raciocínio”, além da força física. Assim, os antigos são vistos como “burros de cargas”.

Trazendo à discussão os agricultores de Ilópolis escutados, podemos notar na fala de Seu Fiorindo, agricultor aposentado de 73 anos, referindo-se aos antepassados, o mesmo tipo de percepção encontrado por Zanini (2006). Vejamos:

Eles chegaram com a foice e o machado, só derrubando mato, Íi até que compraram o serrote de puxar em dois, um em cada lado. Ficaram derrubando mato e fazendo lavoura, plantando milho, feijão, trigo. A minha mãe sempre

contava que ainda na quarentena,⁴ ela com dor de cabeça e, às vezes, tinha que derrubar plantas porque tinha que fazer, né? Ah, os primeiros sofreram, eles sofreram, sofreram pra abrir os caminhos, é complicado ter que começar tudo, meu Deus! (SEU FIORINDO, 73 anos).

Para Zanini (2006, p. 136-137), o herói-martir tem como características, além do trabalho pesado, vigilância sobre seu corpo e desejos, solidariedade e religiosidade. Em uma esfera simbólica, esse imigrante italiano é visto como exemplo para as gerações atuais. Nas palavras da autora: “É no mito de origem e no herói civilizador que as gerações contemporâneas assentam sua italianidade como um valor”. Ainda de acordo com a autora, a italianidade está ligada a uma trajetória histórica compartilhada pelos indivíduos como um grupo.

Zanini (2007, p. 523) aponta que os atuais descendentes de imigrantes italianos – no caso estudado pela autora, localizados na região central do Rio Grande do Sul.

[...] souberam negociar, no mercado de bens simbólicos locais, uma imagem positiva de si mesmos mediante alguns mecanismos particulares: utilizaram sua ascensão econômica como fato promovedor da categorização do imigrante italiano como empreendedor, trabalhador e civilizador.

Essa autora salienta que a saga dos imigrantes italianos é entendida pelos descendentes como exemplo a ser seguido. Os pais narram aos filhos e netos o pioneirismo dos antepassados, “[...] sua determinação para vencer os obstáculos naturais e psicológicos, a força contra as adversidades, o modo de vida simples, a capacidade de poupança e gerenciamento familiar, a fé etc.” (ZANINI, 2007, p. 523).

Assim, podemos sugerir que entre nossos entrevistados a dedicação ao trabalho é um elemento importante na construção da imagem de descende de imigrante italiano almejado. Vale, neste ponto, resgatarmos a relação entre identidade e a idéia de alteridade. De acordo com Laing (1986), a identidade de um individuo ou grupo só pode ser definida em relação a outros indivíduos/grupos distintos, ou seja, é na relação do “eu” com o “outro” que a identidade é construída. Dessa forma, é necessário existir o “outro”, com suas especificidades, para ser comparado ao “eu”.

⁴ Quarentena é o período que compreende quarenta dias após o parto. Entre as famílias entrevistadas, durante esse período as mulheres devem cuidar de sua saúde, poupando-se de esforços físicos, pois estariam mais sensíveis em função do parto recente.

Diversos autores (AZEVEDO, 1982; BONI; COSTA, 1984; COSTA, 1986; MANFROI, 2001; SEYFERTH, 1990) que se dedicam ao estudo da colonização italiana no Rio Grande do Sul discorrem sobre algumas atribuições legadas aos brasileiros pelos imigrantes italianos e seus descendentes. Os brasileiros, bem como indígenas, afrodescendentes, mestiços, entre outros, eram entendidos pelos imigrantes italianos e seus descendentes como indivíduos preguiçosos, sem vontade de trabalhar. Nessa alteridade é que uma identidade se constrói. Os italianos se consideram trabalhadores, ao se compararem com indivíduos de outros grupos. Sobre as relações entre descendentes de imigrantes italianos e brasileiros Zanini (2005) aponta que “o brasileiro é, em termos gerais, aquele com quem o ‘italiano’ contrasta para se autodefinir”.

No que tange à religiosidade, De Boni (1980), estudando a colonização italiana no Rio Grande do Sul, argumenta que a união dos italianos não era dada pelo pertencimento a uma pátria comum, a Itália, mas sim pela religiosidade, pela religião católica. Segundo Manfroi (2001), os imigrantes italianos instalados nas colônias do Rio Grande do Sul tinham como característica a presença marcante da religiosidade, que, por sua vez, não se resumia somente ao ato de rezar ou à fé. A religiosidade, mediada pela figura dos padres, pode ser entendida como um elemento da manutenção da ordem nas colônias. O padre, por sua vez, era entre esses imigrantes e seus descendentes um elemento dotado de poder, que contribuía para a moralidade e ordem dos colonos. Conta Tedesco (2001, p. 58) que o padre entre os imigrantes italianos e seus descendentes “foi sempre reconhecido num nível superior de sacralidade e de poder”.

Possamai (2005) analisando o catolicismo como fator de identificação coletiva dos imigrantes italianos no Rio Grande do Sul, salienta que as primeiras organizações comunitárias dos imigrantes na área rural foram as construções das capelas. Tedesco (2001) salienta que a capela, além de aglutinar os fiéis para orações, era um local em que a vida social dessas famílias se constituía. Em suas palavras:

O espaço da sociedade da capela- igreja, salão, bodega, vendeiro, cemitério, escola, moradores em sua circunvizinhança, etc. – constitui um grande cenário de socialização, vigilância, moralidade coletiva e individual, solidariedade grupal, ordenamentos coletivos e obrigatoriedades individuais. (TEDESCO, 2001, p. 59).

Entre nossos interlocutores, foi possível observar a forte presença da religiosidade no grupo. A religiosidade é manifestada de diferentes maneiras, seja pela fala, quando aclamam

sua fé, além da importância da Igreja Católica e dos padres nas comunidades, seja através de demonstrações materiais, como altares com santos e santas, dentro de casa, ou grutas construídas nos arredores das casas. Também, na dedicação a atividades e cargos relacionados à manutenção dessa religiosidade. Entre nossos entrevistados, alguns ocupam cargos na pastoral da saúde, ligada à Igreja Católica, enquanto outros são responsáveis pela limpeza das capelas, nas comunidades rurais, outros são ministros da Igreja, enfim, vários foram os elementos que denotam essa religiosidade entre as famílias rurais descendentes de imigrantes italianos de Ilópolis.

Também foi possível particularizar, entre nossos entrevistados de mais idade, uma preocupação com a continuidade dessa religiosidade, pois, segundo eles, os jovens de hoje não se interessam tanto pela religião como deveriam se interessar. Vemos aqui um conflito de opiniões entre as gerações. A religiosidade através de normas e tabus orienta o comportamento dos peregrinos, a exemplo, entre os católicos, em determinadas datas do ano em que não se pode comer carnes vermelhas, bem como o pão é o alimento que representa o corpo de Jesus, enquanto o vinho a bebida que representa seu sangue. Nas palavras de Carneiro (2005):

A identidade religiosa é, muitas vezes, uma identidade alimentar. Ser judeu ou muçulmano, por exemplo, implica, entre outras regras, não comer carne de porco. Ser hinduísta é ser vegetariano. O cristianismo ordena sua cerimônia mais sagrada e mais característica em torno da ingestão do pão e do vinho, como corpo e sangue divinos. A própria origem da explicação judaico-cristã para a queda de Adão e Eva é a sua rebeldia em seguir um preceito religioso: não comer do fruto proibido. (CARNEIRO, 2005, p. 72).

Zanini (2005), em seu estudo com famílias descendentes de imigrantes italianos na Região Central do Rio Grande do Sul, observa a religião como um símbolo adscritivo e salienta que em sua experiência a campo, em determinados momentos a religião se apresentava como um diferenciador tipológico. De acordo com essa autora, a religiosidade, mais precisamente ser católico, mais que uma prática ritualizada, era um delimitador de pertencimento.

Assim podemos sugerir que a religiosidade é um elemento que carrega valores, além dos entendidos como sagrados. A religiosidade, no nosso caso, a religião católica, é símbolo que reafirma o pertencimento a um grupo étnico, a uma identidade italiana.

Mais precisamente sobre a alimentação desse grupo e sua relação com uma identidade étnica, um aspecto interessante levantado por pelos autores Contreras Hernández e Gracia Arnaiz (2004) é que a identidade de um grupo é percebida quando os indivíduos desse grupo entram em contato com grupos diferentes, é nesse momento que uma identidade é exposta. Vale resgatar, que é principalmente através da alimentação que a identidade de um grupo se manifesta.

As práticas alimentares de determinado grupo ajudam na orientação das diferenças étnicas e sociais desses indivíduos ao passo que se constituem em um marco para classificar e hierarquizar os indivíduos e os grupos. As práticas alimentares também manifestam as formas como esses grupos e indivíduos perceberem o mundo (CONTRERAS HERNÁNDEZ; GRACIA ARNAIZ, 2004). Ainda de acordo com esses autores, as cozinhas de cada grupo se constituem em marcos que preservam determinados traços identitários.

Contreras Hernández e Gracia Arnaiz (2004) definem a cozinha de um grupo social baseada em quatro características principais. Uma cozinha deve compreender um número limitado de alimentos selecionados para a alimentação do grupo. A segunda característica de uma cozinha está no modo específico como cada grupo prepara seus alimentos - assado, cozido, frito, entre outras formas. A terceira característica compreende os temperos que são a base da cozinha de cada grupo e por último, cada cozinha possui um conjunto de regras que a orienta: número de refeições diárias; formas de comer, individualmente ou em grupo; a separação de determinados alimentos para rituais ou manifestações religiosas; a observação de tabus, entre outros.

*La **cocina** nos marca aquello que es comestible y aquello que no lo es y conforma el conjunto de nuestras preferencias y aversiones alimentarias a través de los saberes y habilidades técnicas transmitidos de generación en generación, en base a la experiencia de nuestros antepasados y aprendidos en cuanto miembros de una sociedad dada.* (CONTRERAS HERNÁNDEZ; GRACIA ARNAIZ, 2004, p. 216, grifo do autor).

As cozinhas se constituem em práticas materiais e simbólicas. Vale salientar que as cozinhas não são estagnadas no tempo, elas continuam em constante processo de mudanças (CONTRERAS HERNÁNDEZ; GRACIA ARNAIZ, 2004). Maciel (2005) sugere que:

[...] mais do que hábitos e comportamentos alimentares, 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. (MACIEL, 2005, p.54).

Contreras Hernández e Gracia Arnaiz (2004) apontam para a relação que existe entre alimentação, construção e manutenção de uma identidade cultural. Duhart (2002) argumenta que a construção de uma identidade cultural alimentar, seja de um pequeno grupo ou de uma nação inteira, procede da evolução das práticas alimentares, bem como dos discursos gastronômicos e culinários. Um *corpus* alimentário, ou seja, uma cozinha, é resultado de uma história completa, cheia de influências, de introduções ou de abandonos de alimentos, de processos de produção, das maneiras de se comer, da comensalidade, entre outros aspectos que contribuem para a formação e identificação de uma cozinha em particular. Esse autor, ainda argumenta que a construção e reivindicação de uma identidade cultural alimentar está diretamente relacionada ao imaginário espaço-temporal, ou seja, se baseia em referências passadas aliadas a experiências contemporâneas dos indivíduos em determinado território. Porém, conforme Duhart (2002), não se trata somente de história ou geografia, mas sim de enfoques sentimentais, de sentimento de pertencimento a determinado grupo social.

É através do contato e interação com grupos sociais diferentes que podemos perceber as particularidades do nosso grupo (CONTRERAS HERNÁNDEZ; GRACIA ARNAIZ, 2004). Além disso, é a comida cotidiana que carrega os verdadeiros elementos que remetem à identidade de cada grupo. A exemplo, a feijoada é o prato que nos identifica brasileiros perante o resto do mundo (DA MATTA, 1986), no entanto, não quer dizer que todos nós brasileiros de todos dos cantos do país consumimos esse prato diariamente. Assim como o churrasco é para os gaúchos um prato emblemático, no nosso dia-a-dia, outros alimentos podem ser observados. E segundo Contreras Hernández e Gracia Arnaiz (2004) é na comida do dia-a-dia que podemos observar traços de uma identidade.

Contreras Hernández (2005, p. 143) chama a atenção para ações que transformam determinados pratos em “pratos tradicionais” tendo a intenção de identificar determinado grupo. Esse autor aponta que, atualmente, o tradicional está na moda, “o “típico”, o “tradicional”, o “rural” estão globalmente idealizados, “subsumidos” na lógica da economia de mercado. Dessa forma, essa valorização da tradição nem sempre corresponde aos atores sociais que realmente vivem e trabalham em determinados locais com suas particularidades

específicas, tanto na alimentação, como nos modos de vida, seria mais uma valorização com fins econômicos, de turismo, entre outros.

Bertonha (2005), se referindo aos descendentes de imigrantes italianos da cidade de São Paulo, salienta que, entre esse grupo, *a pasta*, vários tipos de massas de farinha de trigo cortadas e cozidas de diversas formas, juntamente com a pizza, são pratos que marcam a cozinha italiana. Oliveira (2006) em seu estudo com descendentes de migrantes italianos no interior paulista, percebe que o vinho está diretamente relacionado a identidade italiana. Sabe-se da repercussão do vinho como bebida símbolo desse grupo étnico, porém não podemos generalizar, resgatando Zanini (2005) existem diversas italianidades que variam de acordo com o contexto em que os grupos imigrantes se inseriram. Entre nossos entrevistados de Ilópolis, embora o vinho fosse frequentemente pautado como uma bebida consumida antigamente e nos dias de hoje, em algumas famílias, esse hábito não era observado, segundo esses entrevistados, não costumavam beber vinho. No entanto, foi unânime entre os entrevistados, o consumo diário da polenta em tempos antigos, e em diversos casos seu consumo freqüente na atualidade.

Pensado na cozinha dos agricultores descendentes de imigrantes italianos de Ilópolis, poderíamos apontar que o prato emblemático para esse grupo é a polenta, é a comida que os identifica. Resgatando a presença das massas e pizzas entre os italianos da cidade de São Paulo, o vinho entre descendentes de italianos do interior paulista, podemos visualizar como as comidas se diferenciam entre os grupos, muitas vezes entre os grupos de mesma ascendência, por isso, deve-se levar em conta o território, a história de cada grupo, as condições de produção e econômicas, entre outras.

Menasche (2011), ao analisar os usos e significados da polenta entre famílias rurais descendentes de imigrantes italianos no Rio Grande do Sul, aponta para duas situações específicas. A primeira, em que uma identidade de agricultor, uma identidade “colona”, é rejeitada por jovens: aí a polenta não se constitui como um prato apreciado, porque remete à condição – estigmatizada – de agricultor. A segunda situação traz a polenta como prato símbolo de uma festa que marca a data de imigração italiana e busca relembrar e valorizar costumes desse grupo social. Nesse caso, a polenta, juntamente com outras comidas e manifestações, estaria reportando a uma identidade rural positivamente valorizada.

Ainda conforme Menasche (2011), a polenta pode ser observada no cotidiano das famílias rurais, dividindo espaço com outros alimentos oriundos de fora da propriedade, alimentos industrializados. Contreras Hernández (2005) salienta que a construção e reconstrução da cozinha de um grupo está relacionada, além de aos alimentos específicos

consumidos e à forma de cozinhá-los, com os recursos locais, às características do clima e dos solos, às formas de produção, à agricultura, à pecuária, bem como às formas de armazenamento e comércio. A alimentação enquanto elemento que pode demarcar um grupo étnico não pode ser resumida a um prato emblemático, mas sim a todo um conjunto de elementos que contribuem para “gerar identidade” mediante a constatação da diferença.

Também, é interessante debater acerca das transformações ocorridas na alimentação dos grupos em decorrência da modernidade. A comida de ontem e hoje entre o grupo pesquisado, foi abordada nos capítulos 5 e 6. Percebemos que as famílias rurais vêm introduzindo novos alimentos em suas refeições. A partir dessa constatação, questionamos se as mudanças ocorridas na alimentação, bem como na produção dos alimentos entre os agricultores de Ilópolis tem influenciado o sentimento de pertencimento ao grupo étnico?

Poulain (2004, p. 34) visualiza em seu estudo uma retomada de hábitos alimentares rústicos e naturais em contraponto a um cenário alimentar em que a industrialização dos alimentos e os “pratos rápidos” emergem. Esse autor pauta a “etnocozinha” como um espaço onde a cultura e a etnia determinam hábitos e práticas alimentares específicos. Poulain afirma que na França “[...] somente as cozinhas camponesas, porque mais dependentes em relação à necessidade, têm uma marca regional”.

É possível observar na obra de Poulain (2004) que por volta do ano de 1970 na França, as tradições alimentares transformaram-se em um espaço de resistência cultural. É em função desse entendimento que, por várias vezes, a “comida” rural é mistificada como algo indissolúvel e estável. Porém, essa culinária camponesa regional também se utiliza de produtos originários do novo mundo, ou seja, adapta a sua gastronomia tradicional alimentos que até então eram desconhecidos.

Os hábitos e práticas alimentares, “os modos de cozinhar” e os “modos de comer e beber” fazem parte da história e identidade de um grupo social, e a sua preservação ao longo do tempo, se reverte na preservação de uma determinada identidade cultural. Essa cozinha tradicional pode ser entendida como um patrimônio imaterial (POULAIN, 2004).

Já para Zanini (2004), a própria família é entendida enquanto *patrimônio*, que interage em um campo de bens simbólicos e considera que pertencer a uma etnia representa poder e prestígio. Nessa concepção, o membro familiar mais velho e possuidor de experiências e informações que podem contribuir para a construção de memórias é valorizado.

Para essa autora, a memória é entendida como uma obra construída na troca e partilha e que carece de espaços e tempos que possibilitam a sua restituição. Ainda, Zanini (2004) observou em seu estudo em uma comunidade de descendentes de imigrantes italianos no centro

do estado do Rio Grande do Sul que a vivência da italianidade se demonstra em uma forma de relação com elementos que remetem aos antepassados e são entendidos como sagrados.

Assim, podemos sugerir que embora nossos entrevistados de Ilópolis insiram novos alimentos em suas refeições, algumas comidas continuam presentes em suas mesas, bem como os modos de produção desses alimentos são valorizados. Os agricultores de Ilópolis salientam que ainda consomem polenta, porém percebemos que essa afirmação, muito mais que uma informação a respeito da alimentação, está diretamente relacionada ao sentimento de pertencimento ao grupo étnico em que esses indivíduos estão inseridos. De acordo com Zanini (2006, p.17), “relevantes, sim, é perceber como os descendentes de italianos, no contexto de um encontro interétnico, apropriam-se de determinados símbolos como seus e lhes atribuem valor e significação”. Ainda, de acordo com Zanini (2004):

[...] compreendemos também que a etnicidade é algo que reside nos domínios dos imaginários e dos discursos e não necessita estar necessariamente materializada, embora se saiba o quanto às materializações são importantes para se reavivar códigos, posturas e valores entre os indivíduos. (ZANINI, 2004, p. 258).

10 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Finalizando este trabalho, mas não o debate sobre o assunto e muito menos a vontade de continuar a estudar famílias rurais, seus valores, crenças e visões de mundo, pretende-se nestas últimas páginas, resgatar elementos importantes identificados no decorrer do estudo, bem como sugerir novas questões.

A comida, na forma como abordada na construção deste trabalho, é compreendida para além de suas utilidades fisiológicas ao organismo humano. A comida fala da família, do trabalho, das relações de hierarquia, gênero e reciprocidade. Enfim, podemos sugerir que a partir do olhar sobre a comida e as sociabilidades em que toma parte podemos apreender o modo de vida das famílias rurais e as transformações pelas quais elas têm passado nos últimos anos.

No decorrer do trabalho, verificamos que as famílias rurais criam estratégias que possibilitam seu acesso aos alimentos, dando continuidade a um modo de vida camponês. Os casais aposentados que moram na cidade, mantêm vínculos com seus herdeiros que ficaram no meio rural. Esses aposentados retornam às propriedades rurais para ajudar seus descendentes e, em troca, permanecem tendo acesso aos alimentos da roça, da mesma forma como se ainda vivessem no meio rural.

Também, foi possível apontar para a importância de um *saber fazer* camponês. Para além de um conjunto de técnicas agrícolas, esse saber fazer engloba valores, expressões morais, símbolos de um modo de vida que têm sido transmitidos ao longo das gerações, mas que, atualmente, juntamente com a sucessão da propriedade, tem sido comprometido, pois junto com a terra, os filhos herdam valores, sentimentos, uma visão de mundo e de si próprios.

Ao evocarmos as memórias passadas de nossos interlocutores, percebemos que embora o passado, entre essas famílias rurais, seja lembrado como um tempo difícil, de trabalho penoso, simultaneamente esse tempo antigo é lembrado pela disponibilidade diversificada de alimentos produzidos e/ou trocados entre os agricultores. À comida de antigamente é atribuído um sabor especial e único. Entre os fatores que contribuem para a classificação como saborosa da comida de antigamente, podemos apontar o controle sobre a procedência dos alimentos consumidos pelas famílias rurais, já que, à exceção do sal, todos os demais alimentos eram oriundos de seu trabalho.

Atualmente, foi possível constatar que algumas mudanças ocorreram na composição alimentar dessas famílias. Entre as principais alterações, salientamos um aumento no consumo de carnes, bem como da aquisição de alimentos industrializados. O tempo de hoje é considerado como um tempo de *fartura* em relação à alimentação. De acordo com Zanini (2005), em seu estudo com famílias descendentes de imigrantes italianos na região central do Rio Grande do Sul.

A concepção de que os italianos e seus descendentes comiam muito e bem, em verdade, foi alicerçada no processo colonizador. Os relatos acerca dos emigrados narram as difíceis situações em que viviam na Itália. Não havia fartura. A comida se tornou, em solo brasileiro, uma fronteira adscritiva importante. (ZANINI, 2005, p. 3).

Embora nossos interlocutores salientem alguns receios em relação aos alimentos industrializados, percebemos que são consumidos e dividem espaço nas mesas dessas famílias com os produtos tidos como tradicionais. Assim, pão, chimia e salame caseiros estão lado a lado com mortadela, margarina, maionese industrializada, entre outros. Menasche (2003), em seu estudo junto a agricultores de duas distintas regiões do Rio Grande do Sul, também particularizou que alimentos caseiros e industrializados eram observados na composição alimentar das famílias.

À comida são atribuídas classificações. A carne é comida forte, necessária a quem trabalha na roça. No entanto, percebemos nos depoimentos de nossos interlocutores que, em um passado em que as carnes eram raras na dieta alimentar da maioria das famílias, a “sustância” era procurada em outros alimentos, a exemplo da polenta. Identificamos que a polenta era uma comida muito consumida antigamente e para isso concorriam, além da disponibilidade de milho, a classificação da polenta como comida forte e necessária aos agricultores. Assim, podemos apontar que a polenta foi, e em alguns casos ainda é, importante elemento na reprodução alimentar e social das famílias rurais de Ilópolis.

Sobre os utensílios utilizados na produção e preparação dos alimentos, verificamos que embora todas as famílias entrevistadas possuam fogão a gás, o fogão a lenha também se faz presente em todas as casas. Através do resgate dos utensílios que esses agricultores e agricultoras utilizaram e utilizam na preparação de sua comida, verificamos que outrora os alimentos eram preparados no *larin* - panela que ficava pendurada por uma corda ao teto da casa, sendo que embaixo era feito o fogo. Muitas dessas panelas vieram da Itália, juntamente

com os antepassados. Em seguida, essas famílias entraram em contato com a chapa, um fogão a lenha rústico, para depois adotarem o fogão a lenha e, mais tarde, o fogão a gás – vale lembrar que, atualmente, esses dois últimos não concorrem: complementam-se. O fogão a gás é utilizado quando se busca praticidade e agilidade, enquanto que o fogão a lenha, por sua vez, além de contribuir para a preparação de alimentos, esquenta o ambiente e é um elemento que remete ao passado, a um modo de vida camponês.

Ainda sobre os utensílios, mais especificamente sobre os fogões, é interessante levantar como hipótese que a polenta *brustolada* – fatias de polenta sapecadas na chapa do fogão a lenha - pode vir a ser uma criação dos imigrantes italianos em solo brasileiro. Para isso, parte-se do pressuposto de que antigamente, quando cozinhavam no *larin*, eles não possuíam um chapa para *brustolar* a polenta. No entanto, essa hipótese necessita ser investigada a partir de estudos históricos referentes aos antepassados desses agricultores, na Itália.

A respeito da tradição entre essas famílias na atualidade, percebemos que alguns utensílios da modernidade possibilitam que determinados fazeres continuem a ocorrer, a exemplo, os biscoitos, que eram produzidos antigamente em grandes quantidades no forno a lenha, hoje ocorrem através do cozimento em fornos elétricos. Do mesmo modo, observamos, em algumas famílias, que as mesmas mantêm o hábito de produzir suas massas, por diversas razões, entre elas o conhecimento sobre seus ingredientes e a segurança sobre o que sua família ingere. Contudo, hoje, essas massas são feitas em máquinas elétricas. Assim, podemos sugerir que a modernidade não acaba com determinadas tradições, ao contrário, ela pode contribuir para sua continuidade.

A respeito de questões que remetem ao sentimento de pertencimento de nossos interlocutores a uma identidade colona e italiana, visualizamos que as famílias que moram no meio urbano, ainda que não mais possuam um vínculo assíduo com o meio rural e tampouco dependam dele para manter-se economicamente – uma vez que são aposentados –, permanecem considerando-se agricultores. Percebemos que a identidade agricultor não é apenas a delimitação de uma profissão, é o sentimento de pertencimento a determinado grupo social, antes de tudo um modo de vida e uma cultura.

Assim, também foi possível observar que as famílias rurais estudadas evocam certos bens materiais e imateriais para justificar seu pertencimento a uma identidade étnica italiana. Entre nossos entrevistados, as principais categorias que denotam essa identidade étnica estão baseadas no trabalho, na religiosidade e na alimentação. Vale neste momento resgatar Zanini (2005), quando, estudando descendentes de imigrantes italianos da região central do Rio Grande do Sul, descreve que “a italianidade é invocada a partir do sujeito que elabora um

‘discurso sobre si’, no qual esta assume um valor positivo”. A comida por sua vez, assume um papel importante na construção de um sentimento de pertencimento à italianidade. A mesa farta e a polenta presente são atributos, de acordo com nossos entrevistados, que denotam uma identidade étnica italiana.

É através da comida, de sua produção e preparação, que podemos observar elementos simbólicos valorizados entre as famílias rurais de Ilópolis. Como já descrito neste trabalho, antigamente as famílias cozinhavam em panelas de ferro, entre essas o *larin*. Com o passar do tempo, essas famílias passaram a preparar a comida em panelas de matérias diferentes, entre essas, alumínio. Ramos (2007, p. 81) em sua pesquisa junto a famílias rurais no município de Maquiné, litoral gaúcho, identificou que a troca das panelas de ferro de antigamente pelas panelas de alumínio estava associada ao processo de modernização da vida das famílias. Segundo essa autora, em “um momento histórico em que ‘ser moderno’ é um projeto de vida predominante, elementos que simbolizam modernidade tendem ser valorizados”. Em Ilópolis, observamos que, em uma família entrevistada, a antiga panela *larin* foi, em algum momento de sua trajetória, deixada de lado, passando a servir como recipiente para alimentar animais. No entanto, o resgate dessa panela, sua restauração e utilização como enfeite de cozinha desta família, mostram um processo de revalorização do rural. Essa panela, que tempos atrás foi vista como símbolo do atraso, hoje volta à cena como símbolo de uma época, de um modo de vida valorado positivamente.

Menasche (2011), em estudos junto a famílias rurais do norte gaúcho e do Vale do Taquari, aponta para duas diferentes percepções do rural, uma primeira em que a polenta é associada a uma ideia estigmatizada do rural e, por isso, seu consumo é rejeitado entre jovens. Em outro contexto, no Vale do Taquari, famílias descendentes de imigrantes italianos celebram o *filó*, uma festa que busca resgatar os hábitos e práticas alimentares de antigamente, bem como um modo de vida. Nessa festa, a comida principal e mais apreciada é a polenta na chapa. Percebemos assim que, nesse segundo caso, uma revalorização do rural vem ocorrendo.

Voltando a Ilópolis, além do caso do *larin*, percebemos no movimento de restauração de moinhos coloniais da região e da criação da Rota dos Moinhos, intenções de caráter político e econômico, mas principalmente uma revalorização do rural. Se, entre os idealizadores desse projeto, o turismo é almejado, entre nossos entrevistados percebemos a construção de significações mais amplas, pois, segundo eles, é importante conhecer a história, saber de onde vinham as farinhas... também por essa história remeter a um modo de vida camponês.

Em uma perspectiva mais ampla de desenvolvimento rural, pensado em uma perspectiva humanista, entendemos que, nesse processo, podem ser observados, entre as famílias rurais de Ilópolis, movimentos de revalorização do território e de um modo de vida.

Findando este trabalho, salientamos que o entendimento do campesinato como expressão de uma ordem moral possibilita apreender distintas e múltiplas subjetividades e dimensões referentes a um modo de vida camponês. As famílias rurais, além de produtoras de bens e mercadorias, são agentes dotados de sentimentos e criatividade, que possibilitam sua reprodução social.

REFERÊNCIAS

ALENTEJANO, Paulo Roberto. Pluriatividade: uma noção válida para a análise da realidade agrária brasileira? In: TEDESCO, João Carlos. (Org.). **Agricultura familiar**: realidades e perspectivas. Passo Fundo: EDIUPF, 1999.

ANGELI, Aline; STAPE, José Luis. *Araucaria angustifolia* (araucária). Piracicaba: Instituto de Pesquisas e Estudos Florestais, 2003. Disponível em: <<http://www.ipef.br/identificacao/araucaria.angustifolia.asp>>. Acesso em: 1 jan. 2011.

ASSOCIAÇÃO DOS AMIGOS DOS MOINHOS DO VALE DO TAQUARI. **Caminho dos Moinhos**: Alto do Vale do Taquari, RS. Disponível em: <<http://www.sitesdovale.com.br/caminhosdoinhos>>. Acesso em: 12 set. 2010.

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1, p. 233-254, 2008.

AZEVEDO, Thales de. **Italianos e gaúchos**: os anos pioneiros da colonização italiana no Rio Grande do Sul. Rio de Janeiro: Cátedra, 1982.

BARDEN, Júlia Elisabete; AHLERT, Lucildo. Fluxos migratórios e distribuição da renda interna na evolução da economia do Vale do Taquari no período de 1930-70. **Estudos do CEPE**, v. 17, p. 61-89, 2003.

BARGHINI, Alessandro. **O milho na América do Sul Pré-Colombiana**: uma história natural. São Leopoldo, RS: Unissinos, 2004.

BARTH, Fredrik. **O guru, o iniciador e outras variações antropológicas**. Rio de Janeiro: Contra Capa, 2000.

BATISTEL, Arlindo; COSTA, Rovílio. **Assim vivem os italianos**. Porto Alegre: EST, 1982.

BEROLDT, Leonardo Alvim et al. Evolução e diferenciação da agricultura no Vale do Taquari: um estudo comparado de dois sistemas agrários. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. Ufrgs, 2007.

BERTONHA, João Fábio. **Os italianos**. São Paulo: Contexto, 2005.

BONI, Luis; COSTA, Rovílio. **Os italianos do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: EST-Correio Riograndense-EDUCS, 1984.

BOZZETTO JUNIOR, André. **Ilópolis: origens e raízes**. Lajeado, RS: Grafocem, 2004.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano**. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997**. Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade do leite U.H.T (U.A.T). Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/servlet/VisualizarAnexo?id=2457>>. Acesso em: 1 set. 2010.

_____. Presidência da República. **Lei nº 10.097, de 19 de dezembro de 2000**. Altera dispositivos da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L10097.htm>. Acesso em: 28 jul. 2010.

BRUMER, Anita; PAULILO, Maria Ignez. As agricultoras no sul do Brasil. **Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 12, n. 1, p.171-174, 2004.

CAILLÉ, Alain. Nem holismo nem individualismo metodológicos: Marcel Mauss e o paradigma da dádiva. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 13, n. 38, 1998, [online]. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69091998000300001>. Acesso em: 02 set. 2010.

CALDEIRA, Teresa Pires do Rio. Uma incursão pelo lado “não-respeitável” da pesquisa de campo. **Ciências Sociais Hoje**, Recife, v. 1, n. 1, p. 333-353, 1981.

CAMARGO, Regina Aparecida Leite de; OLIVEIRA, Julieta Teresa Aier de. Relatos orais, memória coletiva e identidade na agricultura familiar. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 46., 2008, Rio Branco, AC. **Anais...** Rio Branco, AC: Sober, 2008.

CAMINHO dos Moinhos. In: **Portal do Vale do Taquari**. Lajeado, 2010. Disponível em: <http://www.portaldoagrovit.com.br/caminho_dos_moinhos.php>. Acesso em: 12 set. 2010.

CANCELLI, Elizabeth. **O mundo de violência**: a política da Era Vargas. Brasília: Editora da UnB, 1994.

CÂNDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 3. ed. São Paulo: Duas Cidades, 1987.

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **Questões & Debates**, Curitiba, v. 5, n. 42, p. 71-80, 2005.

CARVALHO, Márcia Siqueira de Carvalho. Da economia do excedente à sujeição da renda ao capital: um breve comentário sobre a obra de José de Souza Martins. **Revista do Departamento de Geociências**, Londrina, PR, v. 8, n. 1, p. 37-48, 1999.

CASCUDO, Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CECCON, Gilmar. **Nossos antepassados e a colônia Tenente Coronel Accioli**. Porto Alegre: EST, 1997.

CHAYANOV, Alexander V. Sobre a teoria dos sistemas econômicos não capitalistas. In: GRAZIANO DA SILVA, José; STOLCKE, Verena (Org.). **A questão agrária**. São Paulo: Brasiliense, 1981. p. 135-163.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Sabores e memórias**: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo. 2009. 279 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda (Org.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús; GRACIA ARNAIZ, Mabel. **Alimentación y cultura**: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2004.

CORSETTI, Berenice. O crime de ser italiano: a perseguição do Estado Novo. In: BONI, Luís. **A presença italiana no Brasil**. Porto Alegre: EST, 1990.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

_____. **Relativizando**: uma introdução à Antropologia Social. Petrópolis, RJ: Vozes, 1984.

_____. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, 1987.

DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. **O mundo dos bens**: para uma antropologia do consumo. Rio de Janeiro: UFRJ, 2004.

DUARTE, Rosália. Pesquisa qualitativa: reflexões sobre o trabalho de campo. **Cadernos de Pesquisa**, São Paulo, v. 29, n. 115, p. 139-154, 2002.

DUHART, Frédéric. Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. **Gazeta de antropología**, Paris, n. 18, p. 1-20, 2002.

FEDER, Elsa Maria. **Santa Felicidade (Curitiba)**: na polenta, uma história de hospitalidade. 2005. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Pós Graduação Stricto Sensu em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, SC, 2005.

FERRÃO, João. **Relações entre mundo rural e mundo urbano**: evolução histórica, situação atual e pistas para o futuro. Oeiras: Celta, 2000.

FERRAZ, João Grinspum. **Museu do pão**: caminho dos moinhos. [coordenação de conteúdo João Grinspum Ferraz; ensaio fotográfico Nelson Kon]. Ilópolis, RS: Associação dos Amigos dos Moinhos do Vale do Taquari, 2008.

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

FISCHLER, Claude. Présentation. **Communications**, Paris, n. 31, p. 1-3, 1979.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FONSECA, Claudia. A importância do olhar etnográfico. In: FONSECA, Claudia. **Família, fofoca e honra**: etnografia das relações de gênero e violência em grupos populares. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2000.

FROSI, Vitalina Maria; MIORANZA, Ciro. **Imigração italiana no nordeste do Rio Grande do Sul**: processos de formação e evolução de uma comunidade ítalo-brasileira. Porto Alegre: Movimento; Universidade de Caxias do Sul, 1975.

FUNDAÇÃO DE ECONOMIA E ESTATÍSTICA SIEGFRIED EMANUEL HEUSER. **Municípios do Conselho Regional de Desenvolvimento (Corede) do Rio Grande do Sul 2008**. Porto Alegre: FEE, 2010. Disponível em: <<http://mapas.fee.tche.br/municipios-do-conselho-regional-de-desenvolvimento-corede-vale-do-taquari-2008.html>>. Acesso em: 20 set. 2010.

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 4-7, 1987.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

_____. **O saber local: novos ensaios em antropologia interpretativa**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1998.

GIDDENS, Anthony. A vida em uma sociedade Pós-Tradiciona. In: BECK, Ulrich; GIDDENS, Anthony; LASH, Scott (Org.). **Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna**. São Paulo: Unesp, 1997.

_____. **O mundo na era da globalização**. Lisboa: Presença, 2006.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. In: **Alimentação e cultura popular**. Rio de Janeiro: Funarte, 2002, 4, p.7-16.

GRACIA ARNAIZ, Mabel. Em direção a uma nova ordem alimentar? In: CANESQUI, Ana Maria; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

HEREDIA, Beatriz Maria Alásia de. **A morada da vida: trabalho familiar de pequenos produtores do Nordeste do Brasil**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

HOBBSAWM, Eric. A Invenção das Tradições. In: HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence. (Org.). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Cidades**. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/painel/painel.php?codmun=431030#>>. Acesso em: 3 set. 2010.

JACOB, Henrich Eduard. **Seis mil anos de pão: a civilização humana através do seu principal alimento**. São Paulo: Alexandria, 2003.

KASSOUF, Ana Lúcia (Coord.). **O trabalho infantil no ramo agrícola brasileiro**. Brasília, OIT, 2004.

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. 147 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

KÜHN, Fábio. **Breve história do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Leitura XXI, 2002.

LAING, Ronald. **O Eu e os Outros**: o relacionamento interpessoal. Petrópolis, RJ: Vozes, 1986.

LÉVI-STRAUSS. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Yvan. **Introdução ao estruturalismo**: Claude Lévi-Strauss ou “a paixão do incesto”. Lisboa: Moraes, 1979.

LIMA, Ruy Cirne. **Pequena história territorial do Brasil**: sesmarias e terras devolutas. São Paulo: Arquivo do Estado de São Paulo, 1991.

LODY, Raul. Comer é pertencer. In: **Coletânea de palestras do 1º Congresso de Gastronomia e Segurança Alimentar**. Brasília, UnB, 2004.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

_____. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda (Org.) **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

MADEIRA, Brainy Partner. Transformação dos cereais: os moinhos. **Sistema de Informação Rural**, 2005. Disponível em: <<http://www.sir-madeira.org/WebRoot/Sir/Shops/sir-madeira/MediaGallery/trasformacao-cereais.pdf>>. Acesso em: 18 de ago. 2010.

MAGALHÃES Clarissa. Comida de comer comida de pensar. **Cadernos de Debate**, Campinas, SP, v. 3, p. 29-57, 1995.

MALINOWSKI, Bronislaw. Introdução. In: MALINOWSKI, Bronislaw. **Os Argonautas do Pacífico ocidental**: um relato do empreendimento da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné melanésia. São Paulo: Abril Cultural, 1978.

MANFROI, Olívio. **A colonização italiana no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: EST, 2001.

MARIN, José Orlando Bevilaqua. O trabalho infantil na agricultura moderna. **Extensão e Cultura**, Goiás, v. 1, n. 7, p. 33-36, 2005.

MARQUES, Flávia Charão et al. Circulação de alimentos: dádiva, sociabilidade e identidade. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. **Ruris**, Campinas, v. 3, n. 2, 2011. No prelo.

_____. **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. 279 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

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

MENASCHE, Renata; MARQUES, Flávia Charão; ZANETTI, Cândida. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, SP, v. 21, n. 1. p. 145-158, 2008.

MENASCHE, Renata; SCHMITZ, Leila Claudete. Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. Ufrgs, 2007.

MINAYO, Maria Cecília de Souza et al. (Org.). **Pesquisa social**: teoria, método e criatividade. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001

MOURA, Margarida Maria. **Os herdeiros da terra**: parentesco e herança numa área rural. São Paulo: Hucitec, 1978.

NEVES, Delma Pessanha. **A perversão do trabalho infantil**: lógicas sociais e alternativas de prevenção. Niterói (RJ): Intertexto, 1999.

OLIVEIRA, Flávia Arlanch Martins de. Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 26, n. 51, p. 47-62, 2006.

OLIVEIRA, Lúcia Lippi. **O Brasil dos imigrantes**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

OLIVEIRA, Nádia Rosana Fernandes. **Sabores na história**: um estudo a partir dos saberes e fazeres alimentares de agricultores familiares de Jaboticaba, RS. 2009. 164 f. Dissertação. (Mestrado em Extensão Rural) – Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, Centro de Ciências Rurais, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2009.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. Identidade étnica, identificação e manipulação. **Revista de Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 6, n. 2, p. 117-131, 2003.

_____. **Identidade, etnia e estrutura social**. São Paulo: Pioneira, 1976.

PACHECO, Sandra Simone Morais. O hábito alimentar enquanto comportamento culturalmente produzido. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de. (Org.). **Escritas narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008.

PAULILO, Maria Ignez Silveira. O peso do trabalho leve. **Ciência Hoje**, v. 5, n. 28, p. 64-71, 1987.

POPKIN, Barry. The nutrition transition in low-income countries: an emerging crisis. **Nutrition Reviews**, v. 52, n. 9, p. 285-298, 1994.

_____. Trends in diet, nutritional status, and diet-related noncommunicable diseases in China and India: the economic costs of the nutrition transition. **Nutrition Reviews**, v. 59, n. 12, p. 379-390, 2001.

POSSAMAI, Paulo César. **“Dall’Italia siamo partiti”**: a questão da identidade entre os imigrantes italianos e seus descendentes no Rio Grande do Sul (1875-1945). Passo Fundo, RS: Editora da UPF, 2005.

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

QUADROS, Eric Augusto de. (Org.) **Perfil socioeconômico do Vale do Taquari**. Lajeado: Univates, 2010. Disponível em: <<http://www.univates.br/40anos/docs/perfilVTj2009.pdf>>. Acesso em: 14 set. 2010.

RAMOS, Mariana Oliveira. **A “comida da roça” ontem e hoje**: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS). 2007. 175 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

REGOSA, Diego; GOVONI, Luca. Repensar a tradição alimentar: comunidade, instituições e antropologia: o caso do Queijo Artesanal Minas. In: REUNIÓN DE ANTROPOLOGÍA DEL MERCOSUR, 8., 2009, Buenos Aires. **Anales...** Buenos Aires: AGUIRRE, Patrícia (Org), 2009.

RICHTER, Waldemar; COLLISCHONN, Wolfgang. **Nossas origens**. Lajeado, RS: Gráfica Cometa, 1994.

ROCHA, Ana Luiza Carvalho da; ECKERT, Cornelia. Etnografia: saberes e práticas. In: PINTO, Regina Jardim; GUAZZELLI, César Augusto Barcellos. **Ciências humanas**: pesquisa e método. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

ROCHE, Jean. **A colonização alemã e o Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Globo, 1969.

ROMANELLI, Geraldo. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica. **Medicina**, Ribeirão Preto, SP, v. 39, n. 3, p. 333-339, 2006.

SABOURIN, Eric. Marcel Mauss: da dádiva à questão da reciprocidade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. v. 23, n. 66, p. 131-208, 2008.

_____. Práticas de reciprocidade e economia de dádiva em comunidades rurais do Nordeste brasileiro. **Raízes**, v. 18, n. 20, p. 41-49. 1999.

SANTOS, Andréa Paula dos. Trajetórias da História Social e da Nova História Cultural: cultura, civilização e costumes no cotidiano do mundo do trabalho. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL PROCESSO CIVILIZADOR, 9., 2005, Ponta Grossa, PR. **Anais...** Ponta Grossa, PR: Universidade Tecnológica Federal do Paraná, 2005.

SANTOS, José Vicente Tavares dos. **Colonos do vinho**. São Paulo: Hucitec, 1984.

SANTOS, Miriam de Oliveira. A colonização italiana para o Rio Grande do Sul. In: ZANINI, Maria Catarina Chitolina; TEDESCO, João Carlos (Org.). **Migrantes ao sul do Brasil**. Santa Maria, RS: Editora da UFSM, 2010.

SANTOS, Miriam Oliveira; ZANINI, Maria Catarina Chitolina. Comida e simbolismo entre imigrantes italianos no Rio Grande do Sul (Brasil). **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1, p. 255-284, 2008.

SCHNEIDER, Sérgio. A pluriatividade como estratégia de reprodução social da agricultura familiar no Sul do Brasil. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 16, p. 164-184, 2001.

_____. **O trabalho infantil no ramo agrícola brasileiro: uma apreciação do estudo da OIT**. Porto Alegre, Instituto de Formação Sindical Irmão Miguel; Fetag-RS, 2005. (Série Documentos n. 1).

SEYFERTH, Giralda. **Imigração e cultura no Brasil**. Brasília: Editora da UnB, 1990.

SEYMOUR, Diane. A construção social do gosto. In: SLOAN, Donald (Org.). **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri, SP: Manoele, 2005.

SILVA, Ana Maria Radaelli da; FIOREZE, Zélia Guareschi. Bases teóricas de análises atuais sobre o espaço rural e urbano na região de Passo Fundo. In: SILVA, Ana Maria Radaelli et al. **Estudo de geografia regional: o urbano, o rural e o rurbano na região de Passo Fundo**. Passo Fundo, RS: UPF, 2004.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 159-166, 2004.

SIQUEIRA, Márcia Smarzaró. **O trabalho das crianças na agricultura familiar Capixaba**. 2006. 248 f. Tese (Doutorado em Serviço Social) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2006.

SOLIMEO, Plínio Maria. São Roque, modelo de caridade e confiança. **Catolicismo**, ago. 2010. Disponível em: <<http://www.catolicismo.com.br/materia/materia.cfm/idmat/4D7E60C0-3048-313C-2E6435B1719C7C12/mes/Agosto2010>>. Acesso em: 10 ago. 2010.

TEDESCO, João Carlos. **Colonos, carreteiros e comerciantes**: a região do Alto Taquari no início do século XX. Porto Alegre: ESR, 2000.

_____. O artesanato como expressão de um sistema de autarcia econômico-familiar no meio rural: subsídios para uma história econômica regional. **Teoria e Evidência Econômica**, Passo Fundo, v. 14, ed. especial, p. 221-246, 2006.

_____. **Terra, trabalho e família**: racionalidade produtiva e *ethos* camponês. Passo Fundo, RS: EDIUPF, 1999.

_____. **Um pequeno grande mundo**: a família italiana no meio rural. Passo Fundo, RS: EDIUPF, 2001.

TERHORST, Karin Inês Lohmann; SCHMITZ, José Antônio. De porco a suíno: história da suinocultura e dos hábitos alimentares associados aos produtos dela derivados entre agricultores familiares do Vale do Taquari. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

TONEZER, Cristiane. **Idosos rurais de Santana da Boa Vista - Rio Grande do Sul**: efeitos da cobertura previdenciária. 2009. 167 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

TRENTO, Angelo. **Do outro lado do Atlântico**. São Paulo: Nobel, 1989.

VALAGÃO, Maria Manuel; SILVA, Joana Gomes. As tradições alimentares. In: VALAGÃO, Maria Manuel. (Org.) **Tradição e inovação alimentar**: dos recursos silvestres aos itinerários turísticos. Lisboa: Colibri, 2006.

VELHO, Gilberto. Observando o familiar. In: VELHO, Gilberto. **Individualismo e cultura**: notas para uma antropologia da sociedade contemporânea. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1999.

VELOSO, Iracema Santos; FREITAS, Maria do Carmo Soares. A alimentação e as principais transformações no século XX: uma breve revisão. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares;

FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de. (Org.). **Escritas narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008.

VELTHEM, Lucia Hussak Van. Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul – Acre. **Revista de Antropologia da USP**, São Paulo, v. 50, n. 2, p. 605-632, 2007.

WAGNER, Saionara Araújo; MARQUES, Flávia Charão; MENASCHE, Renata. Agricultura familiar à mesa. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. **O mundo rural como um espaço de vida: reflexões sobre a propriedade da terra, agricultura familiar e ruralidade**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

WEDIG, Josiane Carine; MENASCHE, Renata. Comida e classificações: homens e mulheres em famílias camponesas. **Caderno Espaço Feminino**, v. 20, n. 2, p. 57-74, 2008.

_____. **Agricultoras e Agricultores à mesa: Um estudo sobre campesinato e gênero a partir da antropologia da alimentação**. 2009. 167 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

WOORTMAN, Ellen. **Herdeiros, parentes e compadres: colonos do Sul e sitiantes do Nordeste**. São Paulo: Hucitec, 1995.

WOORTMAN, Ellen; WOORTMANN, Klaas. **O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa**. Brasília: Editora da UnB, 1997.

WOORTMANN, Klaas. “Com parente não se neguceia”: o campesinato como ordem moral. **Anuário Antropológico**, Rio de Janeiro, n. 87, p. 11-73, 1990.

_____. A comida, a família e a construção do gênero feminino. **Série Antropologia**, Brasília, v. 50, s/n. p. 1-43, 1985.

_____. Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final. **Série Antropologia**, Brasília, v. 20, s/n. p.1-114, 1978.

_____. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria (Org.). **Coletânea de palestras do 1º Congresso de Gastronomia e Segurança Alimentar**. Brasília: UnB, 2004. p. 1-43.

ZANETTI, Cândida; MENASCHE, Renata. Segurança alimentar, substantivo feminino: mulheres agricultoras e autoconsumo. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

ZANINI, Maria Catarina Chitolina. Um olhar antropológico sobre fatos e memórias da imigração italiana. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 13, n. 2, p. 521-547, 2007.

_____. A família como patrimônio: a construção de memórias entre descendentes de imigrantes italianos. **Revista de Antropologia Social**, Campos, PR, v. 5, n. 1, p. 53-67, 2004.

_____. **Italianidade no Brasil meridional**: a construção da identidade étnica na região de Santa Maria-RS. Santa Maria, RS: Editora da UFSM, 2006.

_____. Italianidade: pertencimento, reivindicações e negociações na região central do Rio Grande do Sul, Brasil. In: REUNION DE ANTROPOLOGIA DEL MERCOSUR, 2005, Montevideo. **Anales...** Montevideo: Departamento de Antropología Social, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad de la República, 2005. CD-ROM

APÊNDICE A - Roteiro de entrevista

Dados pessoais gerais:

Nome:

Idade:

Onde nasceu?

Onde viveu?

Sempre foi agricultor(a)?

Estudou?

Tem parentes que vieram da Itália? Quais? Em que ano?

Práticas alimentares da memória:

O que mais costumava comer na infância? E quando criou seus filhos?

Quais eram suas preferências alimentares antigamente? E hoje?

Quais comidas a mãe e avô diziam que fazia bem? E quais não faziam?

De onde vinha a comida que consumiam?

O que plantavam antigamente e o que compravam?

Cultivavam trigo antigamente? E nos dias de hoje? Por quê?

Cultivavam milho antigamente? Que tipo? E nos dias de hoje?

Usavam os moinhos para beneficiar farinhas antigamente? E hoje? Com que frequência?

Quais alimentos compravam antigamente e quais compram hoje?

No seu entendimento o que o povo do meio rural come? E o povo da cidade? Sempre foi assim?

A variedade de alimentos produzidos hoje é menor, maior ou igual a antigamente?

As refeições têm mais ou menos quantidade de alimentos que antigamente?

Que alimentos compõem a mesa da sua família em um dia rotineiro? E em um dia de festa?

Mais especificamente sobre polenta e pão:

Quando você vê uma polenta qual a primeira imagem que lhe vem à cabeça?

Com que frequência comiam polenta antigamente? E nos dias de hoje? Por quê?

Junto com a polenta que outros alimentos e bebidas consumiam antigamente? E nos dias de hoje?

Quem fazia a polenta? E quem faz hoje?

A polenta é feita com farinha de onde? Comprada, produzida em casa, trocada com vizinhos...?

O que é ser um italiano (a) para você?

Com que frequência consumiam pão antigamente? E hoje?

O que acompanha o pão? Ou o que o pão acompanha?

Quem fazia o pão antigamente? De onde vem o pão hoje?

Qual sua comida preferida?