

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

RENATA TOMAZ DO AMARAL RIBEIRO

**NOVIDADE NA FEIRA: UM ESTUDO ETNOGRÁFICO ENVOLVENDO PLANTAS
ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS**

Porto Alegre

2020

RENATA TOMAZ DO AMARAL RIBEIRO

**NOVIDADE NA FEIRA: UM ESTUDO ETNOGRÁFICO ENVOLVENDO PLANTAS
ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como requisito parcial para obtenção do título de Mestra em Desenvolvimento Rural.

Orientadora: Profa. Dra. Renata Menasche

Porto Alegre

2020

CIP - Catalogação na Publicação

Tomaz do Amaral Ribeiro, Renata
Novidade na feira: um estudo etnográfico envolvendo
Plantas Alimentícias Não Convencionais / Renata Tomaz
do Amaral Ribeiro. -- 2020.
114 f.
Orientadora: Renata Menasche.

Dissertação (Mestrado) -- Universidade Federal do
Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas,
Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural,
Porto Alegre, BR-RS, 2020.

1. Alimentação e cultura . 2. Desenvolvimento
Rural. 3. Práticas e saberes envolvendo Plantas
Alimentícias Não Convencionais. 4. Feiras ecológicas .
I. Menasche, Renata, orient. II. Título.

RENATA TOMAZ DO AMARAL RIBEIRO

**NOVIDADE NA FEIRA: UM ESTUDO ETNOGRÁFICO ENVOLVENDO PLANTAS
ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação
em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências
Econômicas da UFRGS, como requisito parcial para
obtenção do título de Mestra em Desenvolvimento Rural.

BANCA EXAMINADORA:

Profª. Dra. Renata Menasche — Orientadora

PPGAnt/UFPel e PGDR/UFRGS

Profª. Dra. Maria Catarina Chitolina Zanini

PGCS/UFSM

Profª. Dra. Janine Helfst Leicht Collaço

PPGAS/UFG

Profª. Dra. Fabiana Thomé da Cruz

PGDR/UFRGS

AGRADECIMENTOS

Obrigada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, bem como a minha professora orientadora Renata Menasche, pelo apoio teórico e metodológico e, especialmente, pela dedicação e carinho. Também deixo o meu agradecimento à banca examinadora, que acolheu o convite para discutir esta dissertação, assim como as/os interlocutoras/es desta etnografia, que contribuíram de forma tão delicada para a produção deste trabalho.

Agradeço ao meu companheiro, Roger, pela paciência, carinho e conversas tão profundas; ao meu pai, Mauro, por sempre ter incentivado a minha curiosidade, pela dedicação e pelo exemplo que é; às mulheres da minha vida: minha sábia mãe, Cleusa, que me ensinou a pesquisar, assim como a ser forte e autônoma; a dinda Neuza, que esteve sempre a postos, que me deu força em cada luta, que vibrou em cada vitória; minha avó Norma, que sempre me apoiou, especialmente durante a formação acadêmica; minhas irmãs caçulas Nicole e Gabriela, obrigada pela eterna cumplicidade. Ao dindo Nelson e ao tio Joto agradeço pelo carinho e pelo incentivo.

À equipe do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE), o meu muito obrigada, especialmente às colegas Amália, Marilene e Juliana, com quem troquei experiências no âmbito da alimentação e do desenvolvimento rural. Por fim, mas não com menos importância, sou grata às amigas do coração Patricia, Helem, Leandra e Vá, por estarem sempre por perto, demonstrando carinho e preocupação.

A palavra feira vem do latim feria, que significa “dia de festa”, é um local de vendas, trocas, encontros e conversas (CUERVO, 2015, p. 14).

RESUMO

Situada no campo dos estudos que tomam as injunções entre alimentação e cultura como abordagem para a reflexão sobre o rural e suas dinâmicas, esta pesquisa busca, através de etnografia realizada no período compreendido entre 2017 e 2019, nas feiras ecológicas dos bairros Bom Fim e Tristeza em Porto Alegre, analisar a circulação das Plantas Alimentícias Não Convencionais, as PANC. Para tanto, empregou-se um conjunto de técnicas associadas a etnografia (observação participante, diários de campo, entrevistas abertas, recursos audiovisuais), de modo a apreender como famílias rurais de Ipê e do extremo sul de Porto Alegre, no Rio Grande do Sul, percebem e se relacionam com essas plantas, que comercializam nas feiras. Por meio dessa abordagem, constatou-se que o que torna uma espécie PANC ou comida é a cultura praticada. Desse modo, o que é PANC para as/os consumidoras/es das feiras, não o será, necessariamente, para as agricultoras e os agricultores. Algumas dessas plantas são, inclusive, percebidas pelas famílias rurais, interlocutoras deste estudo, como emblemáticas de sua cultura local. Outras constituem base de pratos que trazem à tona memórias afetivas, que se conectam a uma tradição. Existem também aquelas plantas que, quando consumidas, podem marcar posição de prestígio ou desprestígio. Nas feiras estudadas, constatamos, entre os sujeitos rurais e as/os consumidoras/es, uma diversidade de representações, visões de mundo e trajetórias sociais: são espaços distintos, tanto material como simbolicamente. Contudo, apesar de tantas e importantes distinções, quase que invariavelmente, são os sujeitos rurais que, nas feiras, detêm o conhecimento acerca do preparo e do consumo das plantas que costumam comercializar. São, então, elas e eles as mestras e os mestres, porque é mediante suas práticas e seus saberes, expressos em “oficinas” informais que acontecem no entorno de suas bancas, que certas PANC são convertidas em comida no imaginário de consumidoras/es das feiras estudadas.

Palavras-chave: PANC. Alimentação. Cultura. Feira.

ABSTRACT

Situated in the field of studies that rely on the junction between eating and culture as an approach to reflect on the rural and its dynamics, this research analyses the circulation of Unconventional Food Plants, the UFP, through an ethnography performed between 2017 and 2019 in the ecological markets of Bom Fim and Tristeza, in Porto Alegre. For this purpose, a set of techniques associated with the ethnographic (participant observation, field diaries, open interviews, audiovisual resources) was employed, so as to understand how rural families from Ipê and from the far south of Porto Alegre, in Rio Grande do Sul, perceive and relate to these plants, which they commercialize in the markets. Through this approach, it was found that what makes a species UFP or food is the culture. This way, what the markets' consumers consider UFP will not necessarily be considered UFP by farmers. Some of these plants are, in fact, perceived by rural families, interlocutors of this study, as emblematic to their local culture. Some others form the base of dishes that bring out emotional memories, which connect to a tradition. There are also those plants that, when consumed, can mark a position of prestige or disgrace. In the studied markets we found, between the rural people and the consumers, a diversity of representations, world perspectives and social trajectories: these are distinct spaces, material and symbolically. However, despite all the important distinctions, almost invariably, in the markets the rural people are the ones who know how to prepare and consume the plants they commercialize. They are the masters, because it is through their practices and knowledge, expressed in informal "workshops" around their stands, that certain UFP are converted into food in the imagery of the consumers of the studied markets.

Keywords: UFP. Eating. Culture. Market.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 —	À esquerda a feira do bairro Tristeza e à direita a do Bom Fim.....	35
Figura 2 —	Placa que demarca a FAE.....	37
Figura 3 —	Dia movimentado na Feira da Tristeza, no primeiro plano, é possível ver consumidora com uma ora-pro-nóbis de flor rosa.....	42
Figura 4 —	Amora/amora-brasileira, planta catalogada por Kinupp e Lorenzi (2014).....	51
Figura 5 —	A rede de interlocutoras/es.....	59
Figura 6 —	Montagem com imagens do grupo do Facebook “PANC — Plantas Alimentícias Não Convencionais”	65
Figura 7 —	Montagem com receitas produzidas a partir de dente-de-leão e ora-pro-nóbis.....	67
Figura 8 —	Vanilda mostra prato à base de pisacan produzido por ela.....	70
Figura 9 —	Quaresma sobre a banca de Norma.....	77
Figura 10 —	Bananinha-do-mato sobre a banca de agricultor tradicional do extremo sul de Porto Alegre.....	82

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 —	Plantas classificadas como PANC, mas que para as/os agricultoras/es de Ipê são comida.....	83
Quadro 2 —	Plantas classificadas como PANC, mas que para as/os agricultoras/es neorrurais do extremo sul de Porto Alegre são comida	83
Quadro 3 —	Plantas classificadas como PANC, mas que para as/os agricultoras/es tradicionais do extremo sul de Porto Alegre são comida	84

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AGA	Associação Gaúcha de Apicultores
BIEV	Banco de Imagens e Efeitos Visuais
CEFAV	Casa do Estudante da Faculdade de Agronomia e Veterinária
CONEP	Comissão Nacional de Ética em Pesquisa
FAE	Feira dos Agricultores Ecologistas
GEPAC	Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Consumo e Cultura
GVC	Grupo Viveiros Comunitários
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
LAS	Laboratório de Antropologia Social
MOCOBIO	Movimento Coletivo da Biologia
PANC	Plantas Alimentícias Não Convencionais
PGDR	Pós-graduação em Desenvolvimento Rural
PLCE	Projeto de Lei Complementar do Executivo
SAF	Sistema Agroflorestal
SMIC	Secretaria Municipal da Produção, Indústria e Comércio
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
UFRGS	Universidade Federal do Rio Grande do Sul
UVAIA	Uma Visão Agrônômica com Ideal Agroecológico

**LISTA DAS PLANTAS COMO POPULARMENTE SÃO CONHECIDAS E
RESPECTIVOS NOMES CIENTÍFICOS**

Abóbora	<i>Cucurbita maxima</i>
Abóbora	<i>Cucurbita mixta</i>
Aipim	<i>Manihot esculenta</i>
Aipo	<i>Apium graveolens</i>
Alcachofra	<i>Cynara scolymus</i>
Alface	<i>Lactuca sativa</i>
Algodão	<i>Gossypium barbadense</i>
Alho	<i>Allium sativum</i>
Alho-poró	<i>Allium ampeloprasum</i>
Amora/amora-brasileira	<i>Rubus sellowii</i>
Araçá	<i>Psidium cattleianum</i>
Araucária	<i>Araucaria angustifolia</i>
Araticum	<i>Annona montana</i>
Azedinha	<i>Oxalis latifolia</i>
Bananeira	<i>Musa spp.</i>
Bananinha-do-mato	<i>Bromelia antiacantha</i>
Baru	<i>Dipteryx alata</i>
Batata-crem	<i>Tropaeolum pentaphyllum</i>
Batata-doce	<i>Ipomoea batatas</i>
Batata-inglesa	<i>Solanum tuberosum</i>
Batata-cará	<i>Dioscorea bulbifera</i>
Beldroega	<i>Portulaca oleracea</i>
Bertalha	<i>Basella alba</i>
Beterraba	<i>Beta vulgaris</i>
<i>Bok choy</i>	<i>Brassica rapa</i> subsp. <i>chinensis</i>
Brócolis híbridos	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i>
Butiá	<i>Butia eriospatha</i>
Buva	<i>Conyza bonariensis</i>
Cabaça	<i>Lagenaria siceraria</i>
Camu-camu	<i>Myrciaria dubia</i>
Capuchinha	<i>Tropaeolum majus</i>

Carne-de-pobre	<i>Pereskia grandifolia</i>
Carne-de-pobre	<i>Pereskia aculeata</i>
Caruru	<i>Amaranthus deflexus</i>
Cebola	<i>Allium cepa</i>
Cebolinha	<i>Allium schoenoprasum</i>
Cenoura	<i>Daucus carota</i>
Chuchu	<i>Sechium edule</i>
Couve	<i>Brassica oleracea</i>
Couve-chinesinha	<i>Brassica rapa</i> subsp. <i>chinensis</i>
Couve-flor	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i>
Cravina	<i>Dianthus chinensis</i>
Crista-de-galo	<i>Celosia argentea</i>
Dália	<i>Dahlia pinnata</i>
Dente-de-leão	<i>Taraxacum officinale</i>
Erva-pepino	<i>Parietaria debilis</i>
Ervilha-torta	<i>Pisum sativum</i> var. <i>saccharatum</i>
Feijão-borboleta	<i>Clitoria ternatea</i>
Feijão-carioquinha	<i>Phaseolus vulgaris</i> Pinto Group
Feijão-olho-de-cabra	<i>Phaseolus lunatus</i>
Feijão-preto	<i>Phaseolus vulgaris</i>
Figo	<i>Ficus carica</i>
Framboesa	<i>Rubus idaeus</i>
Fruta-pão	<i>Artocarpus altilis</i>
Girassol	<i>Helianthus annuus</i>
Goiaba	<i>Psidium guajava</i>
Goiaba-serrana	<i>Acca sellowiana</i>
Guabiju	<i>Myrcianthes pungens</i>
Guaviju	<i>Myrcianthes pungens</i>
Guavirova	<i>Campomanesia xanthocarpa</i>
Hibisco	<i>Hibiscus sabdariffa</i>
Hortênsia	<i>Hydrangea macrophylla</i>
Ipê	<i>Handroanthus</i>
Juçara	<i>Euterpe edulis</i>
Laranjinhas	<i>Fortunella margarita</i>

Lírio-do-brejo	<i>Hedychium coronarium</i>
Mamão	<i>Carica papaya</i>
Mangaba	<i>Hancornia speciosa</i>
Maracujá-roxo	<i>Passiflora edulis</i>
Maria-pretinha	<i>Solanum americanum</i>
Mastruz	<i>Coronopus didymus</i>
Melão-de-árvore	<i>Solanum muricatum</i>
Milho-roxo	<i>Zea mays</i>
Morango	<i>Fragaria ananassa</i>
Ora-pro-nóbis	<i>Pereskia grandifolia</i>
Ora-pro-nóbis	<i>Pereskia aculeata</i>
Peixinho-da-horta	<i>Stachys byzantina</i>
Pepininho	<i>Melothria cucumis</i>
Pepino	<i>Cucumis sativus</i>
Pequi	<i>Caryocar brasiliense</i>
Pimenta-rosa	<i>Schinus terebinthifolius</i>
Pinhão	<i>Araucaria angustifolia</i>
Pisacan	<i>Taraxacum officinale</i>
Pitanga	<i>Eugenia uniflora</i>
Pitaia	<i>Hylocereus undatus</i>
Quaresma	<i>Annona montana</i>
Radite	<i>Cichorium intybus</i>
Repolho	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i>
Rosas	<i>Rosa grandiflora</i>
Rúcula	<i>Eruca vesicaria</i>
Salsinha	<i>Petroselinum crispum</i>
Sempre-viva (flores)	<i>Helichrysum bracteatum</i>
Serralha	<i>Sonchus oleraceus</i>
Soja	<i>Glycine max</i>
Sorgo	<i>Sorghum bicolor</i>
Taioba	<i>Xanthosoma sagittifolium</i>
Tansagem	<i>Plantago major</i>
Tomate	<i>Solanum lycopersicum</i>
Tomate-de-árvore	<i>Solanum betaceum</i>

Tomate-gaúcho	<i>Lycopersicon esculentum</i>
Tomate-italiano	<i>Solanum lycopersicum</i>
Urtiga	<i>Boehmeria caudata</i>
Urtigão	<i>Urera baccifera</i>
Uva	<i>Vitis labrusca</i>

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	16
2	METODOLOGIA	20
2.1	O INTERESSE EM ESTUDAR AS PANC DESDE UMA ABORDAGEM SOCIOANTROPOLÓGICA	20
2.2	A ENTRADA NO CAMPO E O MESTRADO EM DESENVOLVIMENTO RURAL	23
2.3	MAS, AFINAL, O QUE É ESSA TAL ETNOGRAFIA?	24
2.4	ÉTICA NA PESQUISA ANTROPOLÓGICA	29
3	AS FEIRAS ECOLÓGICAS E SUAS DIFERENTES DINÂMICAS	33
3.1	UM DIA DE CHUVA NAS FEIRAS DOS BAIROS TRISTEZA E BOM FIM	33
3.2	A FEIRA DO BAIRRO BOM FIM.....	36
3.3	A FEIRA DO BAIRRO TRISTEZA	42
4	OS DIFERENTES CONTEXTOS RURAIS E SEUS SUJEITOS	48
4.1	IPÊ E SEUS SUJEITOS	48
4.1.1	As/os interlocutoras/es vindos de Ipê	50
4.2	O EXTREMO SUL DE PORTO ALEGRE E SEUS SUJEITOS	56
4.3	REDE DE INTERLOCUTORAS/ES	59
5	A ALIMENTAÇÃO DESDE UMA ABORDAGEM SOCIOANTROPOLÓGICA	60
5.1	ALIMENTAÇÃO E CULTURA	60
5.2	PANC PARA QUEM?	64
5.3	A VIDA SOCIAL DAS PANC	68
5.3.1	As PANC que vêm de Ipê para as feiras	69
5.3.2	As PANC que vêm do extremo sul de Porto Alegre para as feiras	79
5.3.3	As PANC nas feiras	82
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	86
	REFERÊNCIAS	91

APÊNDICE A — ROTEIRO DE ENTREVISTAS SEMIESTRUTURADO.....	98
APÊNDICE B — COLEÇÕES ETNOGRÁFICAS	99
APÊNDICE C — RECEITAS COMPARTILHADAS PELAS/OS INTERLOCUTORAS/ES DA PESQUISA	100

1 INTRODUÇÃO

Contrariando o que muitos acreditam, as PANC¹ não são apenas aquelas plantas que nascem de forma espontânea nos quintais, frestas de calçadas e canteiros de flores. Conforme Kinupp e Lorenzi (2014), até mesmo as frutas nativas podem ser consideradas PANC. Afinal, são pouco consumidas e dificilmente são encontradas em mercados e feiras (KINUPP, 2007). Entre essas plantas também estão aquelas das que costumeiramente convencionamos usar algumas partes, mas não outras, como é o caso da bananeira, da qual habitualmente consumimos a banana madura, ao tempo em que descartamos a possibilidade de nos alimentarmos do coração e do palmito. Ou, ainda, os casos da batata-doce, da beterraba, dos brócolis e da cenoura, dos quais deixamos de aproveitar as folhas, também comestíveis. Desse modo, como sugerem Kinupp e Lorenzi (2014), as PANC são todas as plantas e partes da planta que, apesar de alimentícias, não são convencionalmente consumidas e comercializadas, podendo ser:

Raízes tuberosas, tubérculos, bulbos, rizomas, cormos, talos, folhas, brotos, flores, frutos e sementes ou ainda látex, resina e goma, ou indiretamente quando são usadas para obtenção de óleos e gorduras alimentícios. Inclui-se neste conceito também as especiarias, substâncias condimentares e aromáticas, assim como plantas que são utilizadas como substitutas do sal, bem como edulcorantes (adoçantes), amaciantes de carnes, corantes alimentícios e aquelas utilizadas no fabrico de bebidas, tonificante e infusões. (KINUPP; LORENZI, 2014, p. 13)

Nesse sentido, os autores destacam que:

[...] Uma das coisas interessantes na definição das PANC é que todos os alimentos ou plantas que demandam grandes explicações do que é, seus nomes, formas de consumo e preparo e ainda ter de mostrar fotos para as pessoas poderem ter alguma ideia do que é, com certeza, é uma PANC. Ou seja, não faz parte do uso real e corrente, mesmo que sazonal. (KINUPP; LORENZI, 2014, p. 16)

Atualmente, a literatura especializada em torno das PANC se expandiu bastante, existindo estudos nas mais diversas áreas do conhecimento. Segundo R. Ribeiro e Menasche (2019), o GVC, sediado no Instituto de Biociências da UFRGS, tem promovido atividades educacionais em que são realizadas caminhadas de identificação destas plantas e elaboração de cardápios. Na cartilha *Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs): hortaliças espontâneas e nativas* (BECKER et al., 2015), além da catalogação de algumas dessas plantas,

¹ PANC é o acrônimo para Plantas Alimentícias Não Convencionais. Apesar do uso frequente da expressão PANCs, o uso formalmente é PANC (KINUPP; LORENZI, 2014).

o grupo também traz receitas, com informações sobre as propriedades nutricionais e medicinais. Nessa cartilha, as/os autoras/es apontam que as PANC, além de importância ecológica, também possuem valor nutritivo, econômico e cultural. Assim, segundo Becker et al. (2015), práticas de consumo envolvendo PANC correspondem a maior sustentabilidade.

Paschoal, Gouveia e Souza (2016) defendem que as PANC se enquadram no contexto das dietas sustentáveis, pois são constitutivas da agrobiodiversidade. As autoras trazem contribuições a respeito das técnicas e formas de uso, assim como das potencialidades nutricionais de diferentes PANC: araçá, baru, caruru, camu-camu, fruta-pão, mangaba, ora-pro-nóbis, pequi, sorgo, taioba. Elas apontam, ainda, que as PANC possuem grande potencial nutritivo, devido às ações antioxidantes e anti-inflamatórias encontradas nas plantas analisadas.

Ranieri (2017) aponta que as PANC devem ser avaliadas segundo a biodiversidade de cada território, na intenção de explorar ao máximo a potencialidade de cada local. Todos os territórios possuem uma diversidade de PANC e, deste modo, as agricultoras e os agricultores que costumam cultivar estas plantas, além de aproveitarem áreas muitas vezes improdutivas, sofrem menos com as intempéries, tendo em vista que muitas dessas espécies são bastante resistentes a mudanças climáticas bruscas (RANIERI, 2017).

Atualmente, também observamos, em âmbito nacional, iniciativas de inserção de PANC em cardápios de escolas públicas. Afinal, conforme Becker et al. (2015), essas plantas possuem grande potencial nutritivo e econômico. Em Marechal Cândido Rondon, no Paraná, segundo Garcia, Fuber e Carniatto (2017), aconteceu o *Projeto Sabor da Agroecologia na Alimentação Escolar*, no qual foram promovidas atividades de educação ambiental e de Segurança Alimentar e Nutricional por meio da utilização de PANC na merenda escolar. No município de Taquara, Rio Grande do Sul, foi promulgada a Lei nº. 6146, de 12 de dezembro de 2018, que tem como principal objetivo oferecer PANC aos alunos matriculados na rede pública de ensino do município.

Já em Campo Grande, Mato Grosso do Sul, como relatam Costa et al. (2018), por meio da 2.^a edição da *Jornada de Educação Alimentar e Nutricional*, promovida pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, foram realizadas em uma escola municipal oficinas com PANC para manipuladores de alimentos, demais funcionários, agricultoras/es e nutricionistas, na intenção de promover o consumo dessas plantas. Ainda, foi desenvolvido na capital do estado de São Paulo, por Ranieri (2018) e através do Projeto Viva a Agroecologia, o *Guia Prático de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) para Escolas*.

Em síntese, são distintas as abordagens sobre as PANC, seja a partir da biologia, da agronomia, da nutrição ou das políticas públicas, entre outras. Observamos que essas discussões repercutem em programas de televisão e no Youtube, bem como em espaços que abordam temas como alimentação, saúde, bem-estar e biodiversidade. Também na capital gaúcha são corriqueiras as oficinas e caminhadas de identificação de PANC, promovidas tanto por universidades como por iniciativas populares, clínicas de nutrição e hortas comunitárias.

Contudo, ainda são raros os estudos que refletem sobre as PANC a partir de uma abordagem socioantropológica. Assim, foi na sincronia dos acontecimentos envolvendo essas plantas que, durante o mestrado, busquei contribuir com as discussões sobre o tema a partir de pesquisa etnográfica realizada em duas feiras ecológicas de Porto Alegre, dos bairros Tristeza e Bom Fim, uma vez que, com a popularização da noção de PANC, famílias rurais de diferentes territórios, além de intensificarem a comercialização de algumas dessas plantas por elas consideradas *comida* (mas que são percebidas como PANC por consumidoras/es destas feiras), também adotam o cultivo e o consumo de outras espécies, a elas apresentadas por outras famílias rurais, por biólogas/os ou por agrônomas/os.

Ao levarem para as feiras algumas das PANC consumidas cotidiana e tradicionalmente, agricultoras e agricultores contribuem para o fortalecimento deste novo nicho nas feiras ecológicas de Porto Alegre. Isso ocorre não apenas por perceberem a demanda e investirem na produção para o comércio, mas também porque, ao revelarem a forma como se relacionam com estas plantas — como costumam prepará-las e consumi-las em seus cotidianos —, contribuem para que determinadas PANC sejam percebidas como comida. Segundo Appadurai (2008), apesar dos sujeitos humanos serem aqueles que qualificam as coisas, são as coisas em circulação que revelam o contexto social em que estão inseridas. Desse modo, nas feiras ecológicas dos bairros Tristeza e Bom Fim, as PANC têm sua vida social revelada através da inter-relação com os sujeitos humanos.

Portanto, ao visibilizar o contexto de trocas e de complementaridade entre o rural e o urbano, isto é, entre famílias rurais e consumidoras/es, expresso nas feiras ecológicas estudadas, este trabalho busca fortalecer as discussões sobre PANC por meio de uma abordagem socioantropológica do rural. Dá, assim, destaque ao papel multifuncional da/o agricultora/agricultor familiar que, além da produção agrícola, também contribui para a conservação da agrobiodiversidade ao perceber-se enquanto guardião/o de tradições e práticas locais que, no caso desta pesquisa, envolvem o consumo, o cultivo e a relação que se estabelece entre agricultoras/es, consumidoras/es e determinadas PANC. Para tanto, neste trabalho,

busquei observar a circulação das PANC nas feiras com a intenção de compreender o seguinte problema: como as/os interlocutoras/es deste estudo percebem e se relacionam com estas plantas?

Esta dissertação de mestrado está dividida em quatro capítulos. No primeiro, denominado *Metodologia*, são abordados o meu interesse em estudar as PANC desde uma abordagem socioantropológica, o que é uma etnografia e as técnicas associadas a ela, bem como uma breve discussão sobre ética na pesquisa antropológica. Na segunda parte deste estudo, *As feiras ecológicas e suas diferentes dinâmicas*, é apresentado o campo, isto é, as Feiras Ecológicas dos bairros Tristeza e Bom Fim, assim como os aspectos materiais e simbólicos que diferenciam e que unem estes dois espaços. No terceiro capítulo deste trabalho, intitulado *Os diferentes contextos rurais e seus sujeitos*, são apresentadas/os as/os interlocutoras/es deste estudo: famílias rurais de Ipê e do extremo sul de Porto Alegre, no Rio Grande do Sul, bem como um breve apanhado sobre seus territórios. Já no quarto e último capítulo desta dissertação, *A alimentação desde uma abordagem socioantropológica*, o alimento é pensado enquanto comida a partir do campo dos estudos sobre alimentação e cultura mediante as contribuições, entre outras, de Mintz (2001), sobre alimentação e afetividade; de Garine (1987), sobre o simbolismo da comida; e de Douglas (1976), sobre restrições alimentares. Além disso, também é desenvolvida uma reflexão acerca da fluidez da noção de PANC. Por último, ainda neste mesmo capítulo, a vida social das PANC é apresentada por meio de uma descrição detalhada do caminho percorrido por essas plantas, que vai desde a roça e a mesa das famílias rurais até a feira e o prato das/os consumidoras/es. Em suma, um percurso que revela a transformação das PANC em comida e da comida em PANC, permitida pelas trocas materiais e simbólicas entre o rural e o urbano, observadas nas feiras.

2 METODOLOGIA

2.1 O INTERESSE EM ESTUDAR AS PANC DESDE UMA ABORDAGEM SOCIOANTROPOLÓGICA

Foi ainda durante a graduação em Ciências Sociais, em uma manhã de sábado ou domingo, no inverno de 2012, que, em uma brincadeira junto com amigos estudantes de diferentes cursos no pátio da CEFAV da UFRGS, ouvi, pela primeira vez, o acrônimo de Plantas Alimentícias Não Convencionais: PANC. Tratava-se de um jogo, “que planta é essa?”, em que um dos jogadores deveria escolher parte de uma planta, raiz ou folha, por exemplo, e o outro descobrir, a partir disso e de algumas pistas, qual seria a planta em questão. Nessa ocasião, um amigo, estudante de Física, pegou uma raiz e a entregou para uma amiga, estudante de Biologia, dando a dica: “é uma PANC!”. Ela prontamente adivinhou: “Essa é fácil! É a raiz de um dente-de-leão!”. Na hora me veio à cabeça: “Mas como assim, *punk*?” — fazendo uma analogia ao gênero musical e correspondente estilo de vida — “*Punk* porque se trata de plantas resistentes, que nascem até mesmo em fendas de calçadas?”. Lembro-me que isso me deixou curiosa, chamarem de *punk* aquela plantinha que, durante a minha infância, também esteve presente em outras brincadeiras: nas panelinhas de brinquedo, nas comidinhas de faz de conta e naquela “assopradinha” nas sementes “peludinhas” que se propagam a longas distâncias, com os ventos.

Ainda naquele mesmo ano, aproximei-me do Movimento Coletivo da Biologia, um grupo que abarca não apenas estudantes de biologia e biólogas/os, mas também outras pessoas interessadas em compartilhar, discutir e aprender sobre diferentes temáticas que permeiam as Ciências Biológicas. Assim, participavam e participam desse coletivo estudantes e profissionais de diferentes áreas, bem como pessoas não vinculadas à academia: agricultoras/es, capoeiristas, musicistas/músicos populares. Essa convivência foi bastante intensa e rendeu algumas lindas vivências no Fundão da Forqueta, no distrito da Barra do Ouro, no município gaúcho de Maquiné, onde de fato conheci e degustei algumas PANC. Lembro-me que as flores de lírio-do-brejo, colhidas na beira do rio Maquiné, enfeitaram uma linda salada com diferentes PANC (que já não recordo quais eram). Nessa época, eu já havia compreendido que não era *punk*, mas PANC, apesar de seguir entendendo a analogia muito pertinente, considerando que, de fato, entre as PANC existem muitas plantas bastante resistentes às intempéries, conforme sugere Ranieri (2017).

A partir de então foram inúmeras as vivências envolvendo as PANC, especialmente por meio do GVC, pertencente ao Instituto de Biociências da UFRGS. Esse é um projeto de extensão criado por professores e estudantes de Biologia da universidade, que desde 1997 contribui com o debate sobre agrobiodiversidade, por meio de um laboratório vivo com mudas nativas regionais — o *Viveiro Bruno Irgang*, que leva o nome do botânico que muito conhecia e divulgava a flora gaúcha. Por meio do “viveirismo” — expressão usada entre minhas amigas/os estudantes de Biologia —, participei de resgates de hortas comunitárias e de oficinas de identificação das PANC, e fiz também algumas parcerias. Dentre essas, as *Feiras de Mudas e Sementes* dos anos 2013, 2014 e 2015, que aconteceram no evento *FestiVale: festival de arte e cultura(s) do Campus do Vale da UFRGS*, foram as mais significativas. Eram feiras organizadas por mim (representando a CEFAP) em parceria com o GVC e o grupo UVAIA, ocasiões em que as PANC protagonizaram muitas das situações e oficinas promovidas.

O pomar agroecológico, ou SAF da UVAIA, também foi um importante espaço durante meu percurso envolvendo as PANC, pois lá me aproximei das frutas nativas que, conforme explica Kinupp na apresentação do site Pró-frutas Nativas de Porto Alegre², genericamente também podem ser consideradas PANC — a começar por duas lindas árvores de uvaia que ficam ou ficavam em frente ao SAF. O pomar localiza-se dentro do campus da Faculdade de Agronomia da UFRGS, muito próximo à CEFAP, lugar onde morei durante a graduação. Nos finais de semana, costumava ir com amigos até o balanço que ficava no pomar. A cada mudança de estação, percebíamos a natureza se modificando, algumas plantas morrendo e outras surgindo. Enquanto alguns ficavam entretidos no balanço, o que me instigava eram as plantas e as possibilidades de uso delas. Assim, eu costumava caminhar pelo SAF, buscando identificar algumas daquelas plantas com auxílio de livros e de amigas/os estudantes de Agronomia e Biologia. Foi dessa maneira que conheci a juçara, o araçá, o mastruz, o urtigão e outras.

Atrás do SAF, corre o Arroio Dilúvio, que por sua vez tem grande importância em minha trajetória acadêmica, pois foi através do projeto coordenado pela professora Ana Luiza Carvalho da Rocha, *Habitantes do Arroio: estudos de conflitos de usos de águas urbanas, risco, saúde pública e comunidades éticas em Porto Alegre/RS*, vinculado ao BIEV, ao Laboratório de Antropologia Social e ao Programa de Pós-graduação em Antropologia Social da UFRGS, que, em 2009, tive a iniciação na pesquisa científica na Antropologia. Estive vinculada ao BIEV (coordenado pelas professoras Ana Luiza Carvalho da Rocha e Cornelia Eckert) de 2009 a 2014,

² Para mais informações, acesse: <<http://frutaspoa.inga.org.br>>.

tendo esse sido um importante espaço em minha formação acadêmica. Durante esse período, participei intensamente do *Grupo de Trabalho sobre Narrativas Etnográficas em Vídeo*, no qual aprendi técnicas de filmagem e edição de vídeos no contexto etnográfico, e do *Grupo de estudos sobre escrita e representação etnográfica*, em cujo âmbito nos reuníamos para o debate em torno de artigos, livros e filmes, bem como para refletir sobre o trabalho de campo. O BIEV foi, com certeza, um espaço fundamental para a minha formação acadêmica. Por meio desse grupo de pesquisa, tive a oportunidade de apresentar trabalhos e organizar eventos de forma coletiva. Entretanto, quando estava em vias de me formar na graduação, fiz uma viagem para a Chapada dos Veadeiros, em Goiás, que modificou os rumos da minha trajetória acadêmica. Na oportunidade, ao observar uma senhora elaborando um prato à base de uma cactácea, perplexa percebi que deveria me empenhar nos estudos sobre PANC, a partir de uma abordagem socioantropológica.

Foi assim que decidi me aproximar dos estudos sobre Alimentação e Cultura, buscando aprofundar-me nas discussões de alguns autores com que havia tido contato na disciplina de *Antropologia do corpo e da saúde para a nutrição*, como DaMatta, Garine, Mintz; também retomei alguns clássicos da teoria antropológica: Lévi-Strauss e Douglas, que tiveram importante espaço em meu TCC. À época, há pouco havia, junto com um grupo de amigos, me mudado para o bairro Passo das Pedras, em Porto Alegre, onde éramos vistos como estranhos: uma casa de estudantes na periferia. Rapidamente transformamos nosso pátio em um SAF, onde até hoje (conforme a sazonalidade) cultivamos abóbora, algodão, bananeiras, bananinha-do-mato, cabaça, chuchu, mamoeiros, maracujá-roxo, ora-pro-nóbis, pimenta-rosa, pitangueiras, tomate, muitas ervas medicinais, além de muitas espontâneas, como azedinha, beldroega, bertalha, buva, dente-de-leão, erva-gorda, erva-pepino, maria-pretinha, mastruz, serralha, tansagem. Foi então que surgiu o interesse em realizar um estudo no Passo das Pedras, pois os vizinhos, curiosos com o intenso manejo observado em nosso pátio e atentos às plantas que tomavam conta do espaço, antes cheio de pedras, cada vez mais se aproximavam de nós com perguntas e comentários sobre a mudança em curso. A partir desse momento encontrei muitas pistas sobre como as PANC fizeram e fazem parte da vida de alguns dos sujeitos que habitam o Passo das Pedras, resultando no TCC em Ciências Sociais: *A cultura da colheita: um estudo etnográfico sobre práticas e saberes envolvendo Plantas Alimentícias Não Convencionais no bairro Passo das Pedras em Porto Alegre/RS*, orientado pela professora Maria Eunice de Sousa Maciel.

2.2 A ENTRADA NO CAMPO E O MESTRADO EM DESENVOLVIMENTO RURAL

Minha aproximação em relação às PANC já apresentava um percurso significativo quando decidi que iniciaria um estudo etnográfico sobre a vida social das PANC nas feiras ecológicas dos bairros Tristeza e Bom Fim. Contudo, ao contrário do que fiz em meu TCC, em que primeiro me aproximei da teoria — isto é, dos estudos sobre Alimentação e Cultura e da noção de PANC, para somente depois decidir onde seria realizado o campo —, no mestrado o processo ocorreu de maneira inversa: primeiro conheci o campo e somente depois busquei o referencial teórico.

No verão de 2016, uma amiga historiadora e, assim como eu, militante da agroecologia, apresentou-me para uma família rural do município gaúcho de Ipê, na intenção de que eu preenchesse uma vaga de auxiliar de banca nas feiras ecológicas dos bairros Bom Fim e Tristeza. Como as feiras em questão acontecem aos sábados pela manhã, passei a trabalhar nelas de maneira revezada, isto é, um fim de semana no Bom Fim e outro na Tristeza. Não demorou muito para que eu percebesse que essas feiras seriam um campo interessante: um espaço onde as trocas materiais e simbólicas, entre rural e urbano, eram objetivadas. Passaram-se alguns meses até eu decidir que deveria me reapresentar às agricultoras e aos agricultores, dessa vez como cientista social interessada em realizar pesquisa sobre a relação que mantinham com algumas plantas que podem ser compreendidas como PANC. A família rural com a qual eu vinha trabalhando prontamente aceitou o convite para realizarmos essa pesquisa em parceria, assim como as demais famílias e sujeitos que fui conhecendo ao longo do estudo.

Neste trabalho, as/os interlocutoras/es da pesquisa são tanto agricultoras e agricultores como também outros sujeitos, residentes em Ipê e no extremo sul do município de Porto Alegre, que participam das feiras dirigindo, carregando e descarregando o caminhão, trabalhando na propriedade rural e vendendo na feira, ou vendendo na feira, mas trabalhando em outras atividades no território de origem. Afinal, os contextos rurais são dinâmicos e, portanto, não compreendem apenas a produção agrícola, mas também outras esferas produtivas. Além do mais, são esses os sujeitos que fazem as feiras estudadas acontecerem.

A partir dessas imersões exploratórias em campo, por assim dizer, decidi que deveria retomar os estudos. Foi então que, por meio de uma amiga, conheci o PGDR da UFRGS, e logo percebi as muitas possibilidades e benefícios que minha pesquisa teria caso eu decidisse iniciá-la com o apoio desse programa. No site do PGDR, busquei, dentre as muitas existentes, a linha de pesquisa na qual meu estudo se encaixaria. Foi assim que decidi realizar uma

disciplina como aluna especial, matriculando-me em *Alimentação e Cultura como abordagem para o estudo do rural*, ministrada pela professora Renata Menasche, atualmente minha orientadora. A partir da disciplina, pude delimitar o referencial teórico que daria base à pesquisa etnográfica iniciada, quase um ano antes, nas feiras ecológicas; também me aproximei das discussões sobre rural por meio de uma abordagem socioantropológica que privilegia os estudos sobre alimentação e cultura. Como consequência disso, delimito o debate teórico que seguiu a pesquisa de campo nas feiras ecológicas, desenvolvida entre 2017 e 2019, com orientação da professora Renata Menasche e o apoio do *Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Consumo e Cultura (GEPAC)*, resultando nesta etnografia.

2.3 MAS, AFINAL, O QUE É ESSA TAL ETNOGRAFIA?

Conforme aponta Roberto Cardoso de Oliveira (1996), a etnografia, está embasado na seguinte máxima: ver, ouvir e escrever, compreendendo o outro, enquanto alteridade. Segundo o autor, apesar de familiares, os atos de olhar, ouvir e escrever devem ser problematizados, tendo em vista que é a partir deles que a antropóloga³ constrói conhecimento. O olhar, conforme R. Oliveira (1996), perpassa uma espécie de prisma — constituído pela formação acadêmica, nosso olhar disciplinado —, que nos permite apenas ver uma realidade refratada. Igualmente, o ouvir também está condicionado à disciplina, neste caso às Ciências Sociais, à Antropologia e o Desenvolvimento Rural; o ouvir permite preencher lacunas deixadas pela observação. As entrevistas abertas, por exemplo, permitem chegar a informações que apenas a observação não alcança. Assim, o olhar e o ouvir são, para o autor, atos cognitivos preliminares da pesquisa de campo, enquanto a escrita (produto) acompanha o pensamento crítico. Afinal, escrever permite refletir sobre aquilo que foi ouvido e observado (OLIVEIRA, R., 1996).

Deste modo, para este estudo realizaram-se imersões em campo, nas quais, em um convívio de aproximadamente três anos, construiu-se uma relação de confiança e ética com as/os interlocutoras/es da pesquisa (VICTORA; KNAUTH; HASSEN, 2000). Também foram utilizadas uma série de técnicas associadas a etnografia: observação participante, entrevistas abertas, diários de campo e recursos audiovisuais.

³ Nesta dissertação, a escolha pelo feminino universal se dá, como aponta Diniz (2013, p. 8), “por uma coerência textual à minha existência [...]”. Nesse sentido, assim como sugere Diniz (2013, p. 8), me “arrisquei à transgressão” de produzir uma pesquisa de mestrado escrita no feminino universal. “Se o masculino universal e o neutro também a incomoda, escolha uma subversão dentro da norma”, reflete a autora (2013, p. 8).

A observação participante é uma “[...] técnica privilegiada para investigar os saberes e as práticas na vida social e reconhecer as ações e as representações coletivas na vida humana.” (ROCHA; ECKERT, 2008, p.2). Neste trabalho buscou-se sempre manter em mente que a presença da pesquisadora faz parte do evento observado. Portanto, não pode, em hipótese alguma, ser desconsiderada, mesmo porque muitos dos acontecimentos podem estar relacionados justamente à presença da observadora (VICTORA; KNAUTH; HASSEN, 2000). Assim, em minhas idas a campo, busquei, por meio da observação participante, manter o olhar e a escuta sensíveis a todas as dinâmicas que se estabeleceram ao meu redor, sempre tendo em mente que a presença da pesquisadora é um fator que deve sempre ser considerado, afinal, o olhar externo pode contribuir nas escolhas de posturas, palavras e respostas dos sujeitos pesquisados. A observação participante foi uma das técnicas mais pertinentes neste estudo, tendo sido utilizada em todas as imersões em campo. Ela me permitiu experimentar, ouvir e enxergar as diferentes dinâmicas que aconteceram ao longo desses três anos de etnografia nas feiras ecológicas. As mudanças, as permanências, as trocas de estação, a época de cada planta, tudo isso esteve presente no olhar e escuta atentos da pesquisadora.

Neste trabalho, o diário de campo está bastante associado à observação participante, constando nele desde dados objetivos e interjuectivos, até a subjetividade da pesquisadora, já que suas páginas têm sido, como sugerem Rocha e Eckert (2008), um espaço para expressar, também, erros e acertos durante todo o processo. É importante observar que os diários foram desenvolvidos após as imersões. Durante as idas a campo, apenas foi utilizado um bloco de notas como base para a posterior elaboração dos diários. Sentar e refletir sobre o campo, na intenção de elaborar um diário, permitiu vários avanços na pesquisa: primeiro, possibilitou a reflexão sobre o que eu havia observado, ouvido e experimentado; segundo, contribuiu com o exercício da escrita; e, por último, facilitou a organização qualitativa dos dados, uma vez que a escrita nos permite organizar os acontecimentos sincrônicos (isto é, que ocorrem ao mesmo tempo) dentro de um tempo histórico, ou seja, em uma imagem diacrônica.

A observação participante e o diário de campo foram as técnicas mais utilizadas durante este estudo; entretanto, é pertinente destacar que também foi explorado o uso de entrevistas abertas. Segundo Rocha e Eckert (1998), tal modelo de entrevista permite uma maior reciprocidade, possibilitando o “encontro etnográfico”, o qual está diretamente ligado “(...) tanto ao contexto do encontro histórico em si quanto à construção da narrativa” (ROCHA; ECKERT, 1998, p. 116), e que é, em suma, a troca intersubjetiva entre a pesquisadora e as/os interlocutoras/es do estudo por meio da objetivação do tema. Para tanto, foram utilizados

roteiros de entrevista semiestruturados (Apêndice A), abertos a alterações conforme o transcorrer da conversa com a/o entrevistada/o. Afinal, uma postura muito rígida e um roteiro estruturado podem, conforme sugerem Rocha e Eckert (2008), levar a pesquisadora ao “desencontro etnográfico”.

As entrevistas aconteceram nas feiras, na intenção de utilizá-las como dispositivo dramático, acionando na interlocutora ou interlocutor diferentes posturas e memórias associadas ao espaço. Em um primeiro momento, tive a impressão de que talvez as entrevistas não seriam bem-sucedidas, tendo em vista que as feiras são um ambiente de trabalho e bastante dinâmicas, o que levaria a várias interrupções. Contudo, com o passar do tempo e com a proximidade que foi se estabelecendo junto às famílias rurais, percebi que, do mesmo modo, a roça também é espaço de trabalho, e que a feira não é apenas isso, mas também lugar de lazer e interação. Assim, propus a realização da primeira entrevista, que, caso não rendesse como esperado, seria pensada de outra forma. Felizmente o resultado foi bastante interessante para o presente estudo e, assim, dei seguimento a partir dessa metodologia.

As agricultoras/es entrevistadas/os foram convidadas/os com antecedência para as entrevistas. No dia marcado, eu não fui à feira para auxiliar na banca da família rural com quem trabalho, pois minha intenção era dedicar-me integralmente à entrevista. Do mesmo modo, as/os agricultoras/es entrevistadas/os colocaram-se à disposição, deixando suas bancas nas mãos de filhas/os, cônjuges ou funcionárias/os. As entrevistas ocorreram em um banco de praça, próximo à banca da agricultora/agricultor. Como recurso técnico, foi utilizado o gravador de um celular e um bloco de notas, resultando em diários de campo.

Neste estudo foi também explorado o uso de recursos audiovisuais de um celular e de uma câmera fotográfica semiprofissional. Contudo, é fundamental ter em mente que a câmera, tanto a de vídeo como a de fotografia, interfere na situação observada, isto é, a presença da câmera, assim como a da pesquisadora, deve sempre ser levada em consideração, como apontam Rocha e Eckert (2004). No mais, todas as imagens foram autorizadas pelas/os interlocutoras/es. A fotografia, mais que o vídeo, fez-se presente em boa parte das saídas de campo, sendo importante ressaltar que apenas são divulgadas no trabalho imagens pré-aprovadas pelos sujeitos fotografados e/ou filmados. Essas imagens, bem como os diários de campo, foram organizadas por meio de categorias (estabelecidas pela pesquisadora) e por palavras-chave que surgiram em campo, na fala das famílias rurais e de consumidoras/es das feiras (conforme Apêndice B).

A câmera do celular foi utilizada durante as imersões em campo por se tratar de objeto leve, de fácil manuseio e menor valor (afinal, meu deslocamento para as feiras começava às 4h50min, quando saía em direção à parada de ônibus), visto que levar a câmera semiprofissional, além de pesado, seria volumoso e arriscado. No entanto, essa última serviu para um experimento: solicitei às agricultoras e aos agricultores que fizessem imagens (foto ou vídeo) do território onde vivem e que fotografassem as paisagens que fazem parte de seus cotidianos, bem como algumas práticas diárias, na intenção de ver os caminhos percorridos por esses sujeitos e saber o que elas/es gostariam de compartilhar de suas vidas. É importante dizer que essa dinâmica se estendeu, pois mesmo após terem devolvido a câmera, algumas das agricultoras continuaram enviando imagens via *WhatsApp*, tanto de paisagens como de pratos. Contudo, em virtude de uma pane no sistema operacional de meu computador, perdi boa parte do banco de dados gerado.

Assim, respeitando princípios éticos estabelecidos entre a pesquisadora e os sujeitos pesquisados, buscou-se empregar uma combinação de técnicas na intenção de suprir lacunas, como sugerem Victora, Knauth e Hassen (2000). No entanto, é importante observar que a pesquisa etnográfica ultrapassa o uso das técnicas qualitativas acima citadas, pois consiste fundamentalmente na produção de uma “descrição densa” — um risco que a etnógrafa corre, tendo em vista que a interpretação que a Antropologia faz é de “segunda mão”, uma vez que a de primeira apenas um nativo poderia fazer (GEERTZ, 2008, p. 11).

Geertz (2009) reflete que a etnografia consiste na conciliação do “estar lá” (trabalho de campo) com o “estar aqui” (estudos acadêmicos, construção escrita da obra). Assim, a escrita deste trabalho busca apresentar dados ricos que reflitam o “estar lá”, afinal, escrever sobre as representações do outro é uma tarefa bastante complicada e que deve perpassar por uma análise cuidadosa da construção textual e linguística, levando em consideração questões morais e éticas. Também é importante observar que:

Ao contrário do que acontece em outras ciências e mesmo nas outras ciências sociais, em que o analista e pesquisador procura o mais possível estar ausente da análise e da exposição dos dados, como meio de garantir uma posição neutra e objetiva legitimadora da cientificidade, o antropólogo nunca esteve ausente de seu texto e da exposição de seus dados (CALDEIRA, 1988, p. 134)

A antropóloga enquanto autora tem responsabilidades e um ônus em torno da escrita etnográfica, e a esse respeito Geertz (2009) destaca que é impossível fugir à autoria, atribuindo a responsabilidade ao método, à linguagem ou às/aos interlocutoras/es. Nesse sentido, Geertz

(2009) aponta que a etnógrafa deve ter um especial comprometimento com a escrita, pois é ela que trará legitimidade ao trabalho de campo; para ele, é importante que a antropóloga se constitua em uma autora, e não apenas em uma escritora, porquanto a identidade autoral é a assinatura da etnógrafa, um discurso, isto é, um modelo de escrita, com vocabulário e argumentação ligados à sua identidade autoral.

Geertz (2009) também aponta que não cabe à antropóloga o papel de mediadora intercultural, que medeia os preconceitos, tampouco o de teórica transcultural, que enquadra padrões de grupos distintos em leis gerais. Nas palavras de Caldeira (1988, p. 133):

Já vai longe o tempo em que o antropólogo, depois de passar algum tempo junto a um grupo estranho, escrevia textos em que retratava culturas como um todo e em que tranqüilamente afirmava como os Trobriandeses vivem, o que os Nuer pensam, ou no que os Arapeshi acreditam. O antropólogo contemporâneo tende a rejeitar as descrições holísticas, se interroga sobre os limites da sua capacidade de conhecer o outro, procura expor no texto as suas dúvidas, e o caminho que o levou à interpretação, sempre parcial.

No mesmo sentido, James Clifford (2008) observa que a ciência etnográfica deve ser compreendida considerando especialmente o debate político-epistemológico sobre a escrita e a representação da alteridade. Afinal, com os atuais pertinentes questionamentos sobre o pensamento colonial, o maior acesso à alfabetização e a própria consciência etnográfica por parte das/os interlocutoras/es, surgem novas possibilidades de leituras e escritas etnográficas (CLIFFORD, 2008). James Clifford (2008), assim como Geertz (2009), compreende que o antropólogo intercultural, isto é, o mediador de preconceitos, já não mais possui legitimidade. Devemos nos preocupar em como obtemos os dados e para que(m) são. Nas palavras de Caldeira (1988, p. 135):

O modelo clássico de etnografia — que se estabeleceu a partir dos anos 20 — desenvolveu-se no âmbito do que tem sido chamado de encontro colonial (Asad 1973). Os grupos estudados pelo antropólogo eram, de um modo geral, povos coloniais. Sobre eles, o antropólogo escrevia para os membros de sua própria sociedade (a metrópole), sem colocar em questão o caráter da relação de poder que se estabelecia entre essas duas sociedades. Esse macrocontexto em que se dava o trabalho antropológico obviamente mudou. O desmantelamento dos impérios coloniais, a reestruturação das relações entre as nações dos chamados Primeiro e Terceiro Mundo, e a atenção para as sociedades complexas — as dos antropólogos — mudaram as condições em que se faz o trabalho de campo e o contexto em que se escreve sobre o outro.

Deste modo, este trabalho etnográfico não traz o “discurso social bruto”, senão uma possível interpretação do “fluxo do discurso social” (GEERTZ, 2008, p. 14). Ainda segundo

Geertz (2008), é na ação social que a cultura é articulada, e por isso foi imprescindível que a etnógrafa estivesse sempre atenta ao fluxo de comportamento e de discurso, na intenção de especificar as relações entre os sujeitos e caracterizar as formas de organização do sistema conforme os símbolos que estruturam a cultura local, fixando o discurso do que é “dito” em formas pesquisáveis (GEERTZ, 2008).

Por conseguinte, neste estudo busco dedicar-me a uma “descrição densa”, como sugere Geertz (2008), compreendendo os riscos que envolvem esse processo. Contudo, antes de compartilhar a etnografia realizada, concluo este capítulo metodológico discutindo ética na pesquisa antropológica.

2.4 ÉTICA NA PESQUISA ANTROPOLÓGICA

Conforme Luís Roberto Cardoso de Oliveira (2004), a CONEP introduziu normativas de ética na pesquisa científica formuladas por meio de parâmetros biomédicos, convergindo para um “areacentrismo” ou “biocentrismo”. O autor aponta que as implicações desse modelo biocêntrico são bastante próximas ao que os antropólogos, em uma análise de abordagem socioantropológica, chamam de etnocentrismo e sociocentrismo. Ou seja, o modelo é arbitrário, uma vez que, por meio de parâmetros biomédicos, universaliza diferentes áreas do conhecimento, não considerando os métodos e as técnicas de pesquisa científica em ciências humanas e sociais.

Conforme Diniz e Guerriero (2008), a Antropologia foi provavelmente a primeira área do conhecimento a questionar o modelo biomédico de revisão ética na pesquisa científica, tendo em vista seu principal método, a etnografia. As autoras observam que o modelo de revisão ética por comitês sediados em instituições foi uma imposição e não resultado de amplo debate entre as diferentes áreas do conhecimento. Refletem, ainda, que a construção de conhecimento na pesquisa qualitativa deve sempre considerar a subjetividade e a reciprocidade, o que desafia as regras estabelecidas pelos comitês de ética. Grossi (2003) — à época presidenta da Associação Brasileira de Antropologia (ABA) — pondera que a ABA possui seu próprio código de ética e que, portanto, não reconhece os comitês de ética vinculados à CONEP.

Conforme Diniz e Guerriero (2008), diferentemente da rotina de estudos biomédicos, a pesquisa qualitativa é estabelecida através das relações sociais entre a pesquisadora e as/os interlocutoras/es. Vale aqui recordar Palmeira (1978), ao destacar que, na etnografia, os dados não são coletados, mas sim construídos. Ou seja, existe um jogo simbólico bastante diferente

daquele que ocorre em um estudo biomédico, no qual, como aponta L. Oliveira (2004), faz-se pesquisa “em” seres humanos — coletando sangue e aplicando vacinas, por exemplo — e não “com” seres humanos, como é o caso da pesquisa qualitativa. Além disso, é importante observar que, segundo Diniz e Guerriero (2008), os estudos de abordagem qualitativa surgem da interação entre empiria e teoria, como é o caso deste trabalho. Esses são estudos que não antecipam os parâmetros, mas que buscam aproximar-se da realidade em questão. Nas palavras de Diniz e Guerriero (2008, p. 3), é do “encontro entre o pesquisador e o mundo social, que se gera o conhecimento”.

Isso posto, a entrada da investigadora é negociada ao longo da pesquisa de campo, não sendo algo que acontece em um suposto “instante decisivo”, em que o participante assina o termo de consentimento informado. Nas palavras de Fonseca (2005, p. 41): “Particularmente popular nas ciências médicas, este tipo de documento, visto como um artifício legal que protege mais o pesquisador do que o pesquisado, sofreu rejeição quase global pela comunidade de antropólogos”.

Desse modo, a entrada a campo deve ser negociada porque somente desse modo é possível estabelecer reciprocidade e confiança entre pesquisadora e interlocutoras/es. Conforme G. Ribeiro (2004), a aceitação e a confiança das/os interlocutoras/es é fundamental para o desenvolvimento do estudo.

Assim, durante a pesquisa a campo, à medida que conhecia as pessoas, eu explicava ser cientista social e meu interesse em saber mais sobre algumas plantas, conhecidas como PANC. Em alguns casos, houve necessidade de explicitar quais eram essas plantas, em outros, eram elas que me explicavam. Na sequência, eu destacava que, apesar de trabalhar na feira, como auxiliar de banca, também estou sempre pesquisando sobre o assunto. Foram muitas as vezes em que expliquei minha condição de pesquisadora, meu interesse nas PANC e no que elas/es podiam me contar sobre essas plantas. Temia que o fato de eu trabalhar como auxiliar de banca pudesse confundi-los. Sim, eu trabalhava nas feiras. Contudo, eu também estudava nas feiras.

A partir de então, estabeleceu-se uma grande proximidade entre mim (a pesquisadora) e algumas interlocutoras e interlocutores: nas feiras, compartilhamos mate e comidas, e até recebi alguns convites para visitar as propriedades, dei muitas risadas e ouvi muitas histórias. Eu não era vista como um delas/es e nunca tive essa pretensão, mas estabeleceu-se um elo entre nós. Meu medo estava aí: o elo era com a Renata Ribeiro pesquisadora, ou com a Renata Ribeiro auxiliar de banca? Pensei por diversas vezes que o uso do consentimento informado por escrito talvez fosse interessante para esta pesquisa, pois assim ficaria evidente, “preto no branco”, que

eu era também uma pesquisadora; contudo, em seguida, sempre me vinham à cabeça as seguintes questões: Mas será que não vou assustá-los? Será que nossa relação não será fragilizada?

Afinal segundo G. Ribeiro (2004, p. 12):

[...] em diferentes situações de pesquisa, para não dizer em quase todas, a solicitação inicial de assinatura de um documento por parte do antropólogo introduziria um *stress* na relação entre pesquisador e sujeitos de pesquisa — sobretudo em populações sem ou com baixo domínio da linguagem escrita e formal do Estado e do direito — que facilmente pode derivar na perda do elo de confiança, referido anteriormente, crucial para o bom desempenho da pesquisa etnográfica.

Ao longo da pesquisa, percebi, então, que o elo estabelecido com as/os interlocutoras/es era tanto com a Renata Ribeiro pesquisadora como com a auxiliar de banca, tendo em vista que, durante o estudo, a etnógrafa, como sugere L. Oliveira (2004), relaciona-se com os nativos intensamente, participando da vida social do grupo estudado e compartilhando experiências. Nas palavras do autor (2004, p. 34): “[...] o antropólogo sempre tem mais de uma identidade no campo”. Afinal, como seria possível, em um período tão longo como é o de uma etnografia, apenas relacionar-se com os sujeitos como uma cientista? Assim, ao longo do campo, sempre que possível busquei reforçar minha posição de pesquisadora interessada em estudar a forma como estas famílias rurais percebem e se relacionam com as PANC.

Outra importante questão ética refere-se à escolha pelo anonimato das/os interlocutoras/es. Fonseca (2005) aponta que leigos (incluindo bacharéis em outras áreas) raramente compreendem que a antropóloga está interessada em coisas simples do cotidiano, como brincadeiras, posturas, disputas, estilo de vida, alimentação etc. Talvez por isso as/os interlocutoras/es deste estudo não tenham, em nenhum momento, solicitado confidencialidade sobre seus nomes, tendo sido esta uma necessidade refletida apenas ao longo da escrita etnográfica.

Sobre este tema, Fonseca (2005, p. 50) pondera que, sendo a antropologia “criação de determinado contexto, nós, antropólogos — fruto daquele contexto —, temos uma ideia muito mais precisa do que nossos informantes sobre o caráter, os usos e as consequências de nossos artefatos disciplinares (livros e artigos)”. Desse modo, como bem observa Fonseca (2005), a escolha pelo uso ou não de nomes fictícios é de responsabilidade da autora da etnografia.

Vale observar que em outros trabalhos resultantes desta mesma experiência de campo, optei por utilizar os nomes verdadeiros. Contudo, ao longo da escrita desta dissertação, percebi que, diferentemente daqueles trabalhos, neste seria pertinente ocultar as identidades das/os

interlocutoras/es, uma vez que algumas descrições, justamente por serem densas, poderiam causar desconforto ou mesmo exposição desnecessária, como quando é abordada certa estigmatização do alimento ou quando menciono a comercialização de vinho e de outros produtos que não poderiam circular pelas feiras. Segundo Fonseca (2005, p. 45), “O pesquisador anda numa corda bamba, procurando garantir a riqueza de detalhes que mantém fidelidade ao texto etnográfico, ao mesmo tempo que exerce uma vigilância constante aos limites éticos de sua ousadia”.

É nesse quadro, considerando os aspectos éticos que devem ser ponderados na pesquisa antropológica, acima debatidos, que o próximo capítulo apresentará o universo empírico deste estudo, isto é, as feiras ecológicas dos bairros Tristeza e Bom Fim.

3 AS FEIRAS ECOLÓGICAS E SUAS DIFERENTES DINÂMICAS

3.1 UM DIA DE CHUVA NAS FEIRAS DOS BAIRROS TRISTEZA E BOM FIM

As Feiras Ecológicas são espaços públicos de interação social e cultural que têm por objetivo a comercialização, sem o intermédio de atravessadores, de alimentos produzidos pela agricultura familiar em um sistema orgânico de produção agropecuária⁴. Nessas feiras, sujeitos rurais e urbanos são os agentes do processo interativo de venda e compra. Em Porto Alegre, tais feiras são regidas pela resolução da SMIC nº. 3, de 26 de dezembro de 2012, havendo a possibilidade de, em casos omissos, os Conselhos das Feiras Ecológicas instituírem normas complementares.

Neste estudo, como já apontado, dedicamo-nos à pesquisa etnográfica nas feiras dos bairros Bom Fim e Tristeza, também regidas pela legislação acima apresentada. Entretanto, apesar de seguirem uma mesma resolução, essas duas feiras possuem dinâmicas bastante distintas: no Bom Fim, há pouco espaço para circulação das/os feirantes, não mais que 1,2 metro entre a banca e as caixas rentes ao cordão da calçada; já na Tristeza, ocorrem alagamentos decorrentes da falta de escoamento pluvial. Além, é claro, das práticas de solidariedade, distintas em cada um desses contextos. Tais aspectos são alguns dos elementos que tornam essas feiras únicas.

A seguir, é apresentado trecho de diário realizado após ida a campo, em agosto de 2018, e que mostra um pouco da dinâmica na feira da Tristeza em um dia chuvoso:

A chuva foi torrencial. Acho que nunca vi um temporal como esse estando na rua. Ainda bem que as/os agricultoras/es, acostumados com os dias de chuva, estavam todos de galocha, capa de chuva ou jaqueta adequada. Eu realmente não havia experimentado chuva como essa. Talvez na infância, quando nossa percepção torna tudo maior do que realmente é. Sei que, ao menos, saí de bota de borracha nesse dia, mas me faltou a capa de chuva! Era muita água e vento... As placas com preços e os certificados de licença para a venda de produtos tiveram que ser todos retirados, assim

⁴ Conforme o artigo 6.º da Resolução de 26 de dezembro de 2012 da SMIC, entende-se como sistema orgânico de produção agropecuária o estabelecido pela Lei Federal 10.831/2003 e regulamentado pelo Decreto Federal nº. 6.323/2007: “todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não renovável, empregando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente”. E, segundo o artigo 1.º, § 2.º: “O Conceito de sistema orgânico de produção agropecuária e industrial abrange os denominados: ecológico, biodinâmico, natural, regenerativo, biológico, agroecológicos, permacultura e outros que atendam os princípios estabelecidos por esta lei”.

como as sacolas, que também tiveram que ser colocadas em local mais seguro, para que não voassem. A chuva vinha de todos os lados, especialmente pelas costas. A rua, que é fechada aos sábados para a feira, rapidamente alagou, como sempre acontece nos dias de chuva. Contudo, desta vez a água estava acumulada não apenas próximo ao cordão da calçada, onde as/os agricultoras/es trabalham, mas também no meio da rua, lugar onde circulam os clientes. Em meio a toda essa chuva, as/os agricultoras/es, em uma corrida solidária, começaram a puxar lonas (azuis, amarelas e laranjas), um ajudando o outro para que o processo acontecesse o mais rápido possível. Esta prática solidária é comum, mesmo quando a chuva é fraca. Entretanto, neste caso, com a chuva forte, ficou evidente a importância da ajuda mútua. Tábuas compridas e paletes foram retirados de dentro dos caminhões e colocados no meio da rua para que os pouquíssimos clientes pudessem passar. Tudo muito rápido e feito conjuntamente!

Também há solidariedade na feira do bairro Bom Fim, ainda que a dinâmica seja distinta. É o que se pode observar a partir do trecho de diário reproduzido a seguir, desenvolvido após ida a campo, também em agosto de 2018, em um dia chuvoso na feira do bairro Bom Fim:

Seu Ronaldo [agricultor com quem trabalho] retirou de dentro de uma das tantas caixas uma capa de chuva azul e me entregou, dizendo que eu deveria me proteger, porque a chuva pioraria. Afirmou que ele não precisava da capa, pois estava acostumado a fazer a feira na chuva. Depois de tanta insistência, eu aceitei. Não demorou muito para a chuva engrossar, mas, apesar de sua intensidade, a feira estava agitada: as/os clientes se movimentavam rápido, com guarda-chuvas e capas, muitos delas/es pareciam ansiosos para fazer suas compras e sair da chuva. Assim, enquanto eu atendia os clientes, seu Ronaldo puxava uma lona com auxílio do agricultor da banca ao lado, que, além de dar uma mão amiga, também emprestou uma espécie de elástico, para que a lona ficasse bem presa. [...] Como o espaço onde a/o agricultora/agricultor fica (entre a banca e as caixas) é bastante estreito, em virtude de a prefeitura manter a Rua José Bonifácio aberta para a circulação de carros, a feira ocorre apenas no calçadão. Se, nos dias de sol, já é bastante difícil para a/o feirante se mover, nos dias de chuva torna-se uma tarefa impossível fazê-lo sem se molhar. [...] A chuva não parava e, assim, a água foi se acumulando rapidamente sobre o teto de lona, formando bolsões. A senhora agricultora da banca da frente notou a água presa no teto de lona improvisado e, então, com uma vassoura nas mãos, veio até nós (seu Ronaldo e eu). Entregou a vassoura para seu Ronaldo e disse que empurrasse a lona com a ajuda do cabo, para que a água escorresse.

Através dos relatos de observação participante realizada nas duas feiras, apresentados nos trechos reproduzidos acima, ambos referentes a dias chuvosos de agosto de 2018, podemos notar que, ainda que regidas por uma mesma resolução, as duas feiras apresentam identidade e dinâmica próprias, dadas as maneiras como se estabelecem as relações e as práticas simbólicas e sociais nos dois contextos. Assim, as feiras, apesar de compartilharem importantes aspectos, são bastante distintas, tanto em relação aos espaços em que acontecem como no que se refere às dinâmicas, às formas de solidariedade e de organização, o que também pode ser observado nas imagens abaixo:

Figura 1 — À esquerda a feira do bairro Tristeza e à direita a do Bom Fim



Fonte: autoria própria (2019).

Além das referidas feiras serem especialmente diferentes e de guardarem distintas formas de solidariedade e organização, observamos nelas uma diversidade de visões de mundo, tanto dos sujeitos rurais como dos urbanos. Ainda assim, e mesmo com diferenças relevantes, as duas feiras guardam importante aspecto em comum: nelas acontecem, de forma relacional, trocas materiais e imateriais entre os sujeitos do campo e da cidade. Além de mercadorias, esses sujeitos trocam conhecimentos, memórias, afetos. Nesse sentido, concordo com Zanini e Santos (2017, p. 8), que refletem que:

[...] as feiras são espaços privilegiados de sociabilidade, de trocas de elementos diversos, muito além das econômicas. Há muita memória, muito conhecimento e saberes que circulam nos processos interativos de compra e venda nas feiras. Há também trânsitos entre o mundo rural e o mundo urbano como construções simbólicas que se encontram fisicamente no espaço das feiras, nas relações entre feirantes e clientes.

Podemos dizer, conseqüentemente, que as feiras são também espaço de ensino e aprendizagem, pois nelas a agricultura familiar é valorizada não só por sua produção, mas por revelar, na interação que nelas ocorre, práticas e saberes que envolvem o cultivo, o preparo e o consumo das plantas comercializadas. Ademais, concordo com Zanini e Santos (2017, p. 9), que, ao refletirem sobre as muitas possibilidades de feiras, observam que, apesar de distintas,

“[...] se assentam sobre bases comuns de mercados que dinamizam as economias locais em que se desenvolvem”.

3.2 A FEIRA DO BAIRRO BOM FIM

Localizada na Avenida José Bonifácio, a Feira do bairro Bom Fim⁵, em Porto Alegre, que acontece aos sábados, das 7h às 13h (horário oficial), é composta por mais de 130 bancas de produtores, por onde circulam cerca de 15 mil pessoas, segundo dados do site da Assembleia Legislativa⁶. Há controvérsias, mas é possível que esta seja a primeira (certamente é uma das primeiras) feira ecológica do país e a maior feira ecológica aberta da América Latina. O fato é, que, segundo as famílias rurais, esta é a feira precursora não apenas no município, mas no Brasil.

Atualmente, a feira em questão não é reconhecida somente como local de comercialização de produtos ecológicos, mas também como importante espaço turístico e cultural da cidade. Em 2019, a Assembleia Legislativa do Estado aprovou o Projeto de Lei 416/2015, que reconhece a Feira do bairro Bom Fim como espaço de interesse cultural para o Rio Grande do Sul (MOLINA, 2019).

É importante observar que a Feira do bairro Bom Fim compreende, no mesmo local (Av. José Bonifácio), duas feiras simultâneas, ambas ecológicas e com distintas dinâmicas, no caso, a FAE e a Feira Ecológica do Bom Fim. Conforme Martil (2016, p. 78), estas são: “duas feiras na mesma rua, as quais estão atualmente separadas apenas por uma quadra, com identidades jurídicas diferentes, ainda que as finalidades sejam as mesmas”. Conforme esta autora (2016, p. 79), inicialmente eram: “[...] uma banca dos produtores ecologistas e uma banca dos produtores da AGA. Estas feiras permaneceram juntas até os primeiros tempos da feira da Coolméia, em 1989. Mas, no decorrer do tempo as duas entidades entraram em desacordo”.

Segundo Martil (2016), este desacordo gerou o rompimento entre os ecologistas e a AGA, resultando nas duas feiras que acontecem aos sábados pela manhã, na primeira e na segunda quadra da Avenida José Bonifácio, no bairro Bom Fim. Neste estudo, propomo-nos a estudar apenas uma delas, a FAE, que conta com 44 bancas localizadas na primeira quadra da

⁵ Também conhecida pelas/os agricultoras/res e consumidoras/es como Feira Ecológica da Redenção e/ou Feira da Bonifácio.

⁶ Matéria escrita por Leandro Molina em 11 jun. 2019. Para mais informações, acesse: <http://www.al.rs.gov.br/agenciadenoticias/destaque/tabid/855/IdMateria/317210/Default.aspx?fbclid=IwAR3xHKQZXksukYYQgIwGNM9Ppktk1KyfLyWpzAIUJ_ofv3KVcpt-S1dQzo1s>.

avenida José Bonifácio. Nesse sentido, na intenção de distinguir estas duas feiras, usarei, ao longo do texto, o acrônimo FAE, para designar a feira, localizada no bairro Bom Fim.

Figura 2 — Placa que demarca a FAE



Fonte: autoria própria (2019).

Em 2019, esta feira, idealizada e organizada pela Cooperativa Coolméia — que encerrou suas atividades em 2004 —, completou 30 anos de sua inauguração, em 1989. Apesar de a FAE ter se consagrado como local de aquisição de alimentos orgânicos e de qualidade, além de estabelecer-se, hoje, como espaço turístico e cultural, nem sempre foi assim. Conforme relatou um agricultor de Ipê, interlocutor da pesquisa: “No início a gente chamava os clientes, porque não tinha ninguém... Gritávamos: alface... tomate... [...] eu fui dos primeiros [agricultor/feirante], há quase 30 anos”. Ao que outra agricultora completa: “hoje, a gente não pode e nem precisa [risos] chamar os fregueses”.

No trecho de diário de campo reproduzido a seguir, temos o relato do que é a movimentada FAE, atualmente:

Eram 5h da manhã quando cheguei à feira. O vento estava gelado e atravessava o meu casaco. O frio persistiu todo o resto do dia; contudo, meu corpo foi esquentando à medida que me movimentava. Algumas bancas já estavam prontas, mas outras ainda estavam sendo montadas ou abastecidas com os produtos. O movimento das/os

feirantes é rápido e solidário: eu observo, atenta, enquanto um agricultor de Ipê ajuda uma agricultora do litoral a esticar a lona, tendo em vista a possível chuva que se aproximava. Também ouço dois jovens se oferecendo para ajudar no descarregamento de um dos caminhões. Quando viro para trás para vê-los, ambos já estão retirando as caixas de feira do caminhão. [...] São pouco mais de 6h, olho ao redor e todos se movimentam na intenção de organizar a feira, dado que rapidamente o intenso movimento começaria. Alguns clientes já circulam pelo local, mesmo sabendo que o horário oficial da feira é 7h. Uma consumidora assídua chega na banca onde trabalho e fala: “Vim cedo hoje, porque quero ser a primeira a escolher os morangos”. Outro cliente se aproxima, e antes que eu terminasse de atender a senhora dos morangos, ele pergunta: “Que tomate é esse?”. Como estou um pouco distante, grito: “É italiano, senhor!”, e ele retruca: “Esse que é o tomate bom para molho né?”. O agricultor dono da banca responde que, na casa dele, o critério para um tomate virar molho é estar bem maduro; então, dá um sorriso e completa: “Mas o pessoal que cozinha gosta de usar para molho, sim”. O cliente pergunta o preço e eu respondo: “São R\$ 8,00 o quilo!”. Ouço duas respostas quase simultâneas, uma do senhor que o agricultor atendia: “Eu vou querer um quilo, então!”; outra de um jovem que acabara de se aproximar da banca e ouvira o preço dos tomates: “Eu vou querer um quilo também!”. O jovem olha para o senhor e pede desculpa pela intromissão. Olha para mim e completa perguntando: “E o preço da alcachofra?”. Lembro de, nesse instante, olhar para o relógio, que marcava recém 6h15min.

Esse trecho de diário nos mostra quão movimentada é, atualmente, a tradicional FAE, que outrora, como observado por um interlocutor em entrevista: “[...] era parada. Quando passava alguém, a gente ia na pessoa”. Hoje, circulam por esta feira pessoas de todas as partes, desde consumidoras/es antigas/os e assíduas/os, como dona Bárbara (senhora de aproximadamente 80 anos, que todo sábado, próximo às 11h, aparece na feira), a turistas de diferentes lugares do mundo. As compras de dona Bárbara são deslocadas de banca em banca (através das/os feirantes), para que ela não precise carregar, considerando sua idade. Quando a compra chega na última banca em que a senhora costuma comprar, um jovem, que oferece seus serviços por alguns poucos reais, carrega as compras até sua casa. Outras/os tantas/os consumidoras/es costumam, orgulhosas/os, destacar que são clientes antigas/os da feira. Existem, inclusive, aquelas/es que, na intenção de mostrar intimidade com as/os agricultoras/es, de maneira impositiva circulam por trás da banca (local restrito aos feirantes), o que muitas vezes atrapalha, considerando que o espaço é bastante estreito. Outros falam de visitas que fizeram à propriedade de uma ou outra família rural, assim como de vivências compartilhadas. De fato, alguns possuem uma relação de proximidade e até mesmo de confiança com determinadas/os agricultoras/es, conforme evidenciado em trecho de diário de campo:

Aproxima-se da banca um senhor branco, de aproximadamente 60 anos, e pergunta: “Cadê o Ronaldo?” Respondo a ele: “Está ali!”, e aponto em direção ao agricultor, que organizava as caixas de feira vazias. O senhor quase grita: “*Buon giorno!*”. O agricultor, percebendo que o senhor se dirigia a ele, se vira, sorri e responde em italiano algo que não entendi. Os dois se abraçam e começam a conversar, misturando palavras em português e em italiano. Os dois brincam comigo, insinuando que, como

não compreendo o que falam, estariam falando sobre mim. Depois, esclarecem sobre o que realmente falavam: o agricultor explica que conversavam sobre uma visita feita por este senhor e sua família a sua propriedade em Ipê, havia aproximadamente cinco anos. Refletem, os dois, que já está na hora de a família voltar à propriedade rural para nova visita. Quando já estavam prestes a se despedir, o senhor pergunta: “E o vinho?” O agricultor, então, pega uma garrafa pet cheia do vinho produzido na colônia⁷, em Ipê, e discretamente a entrega ao senhor, que o paga com uma nota de R\$20,00. Despedem-se os dois. O homem segue seu caminho e o agricultor comenta comigo: “Esse também é italiano!”, referindo-se ao homem que acabara de sair e que possuía ancestralidade italiana. Explica, também, que o conheceu na feira havia aproximadamente 15 anos e que a família daquele consumidor já visitou sua propriedade.

Do mesmo modo, outras/os consumidoras/es demonstram intimidade com famílias rurais feirantes na FAE, proximidade observável em sorrisos, gestos e piadas trocadas durante a feira. Conforme relatou um agricultor, em entrevista aberta: “Tem cliente que quando não vem para a feira, a gente fica preocupado. Principalmente os mais velhos. Alguns são clientes desde o início da feira. [...] Tem um casal que eu conheci aqui faz quase 20 anos, mas agora são amigos. Receberam a Eloisa [esposa do agricultor] na casa deles quando o Miguel [filho] estava hospitalizado”.

As relações estabelecidas entre esses sujeitos rurais e urbanos possuem diferentes níveis de intimidade e confiança. Existem clientes que, de fato, tornam-se amigos, bem como aquelas/es que sempre são lembrados com carinho pelas/os agricultoras/es, ainda que não possuam com elas/es tanta proximidade. Existem, ainda, aquelas/es que, na intenção de demonstrar proximidade, ultrapassam certos limites, chegando a atrapalhar a comercialização e as trocas intersubjetivas com outros clientes, por exigirem atenção diferenciada por parte da família rural. É o que se pode notar no trecho de diário de campo que segue:

Uma cliente assídua, mulher branca, de aproximadamente 50 e poucos anos, aproxima-se da banca de uma família rural e pergunta pelo agricultor. O filho deste mostra que ele já está atendendo outro cliente e pergunta se pode ajudar. A consumidora diz que sim e pergunta qual o valor dos morangos. O rapaz responde que uma caixa custa R\$ 6,00, enquanto duas, R\$ 10,00. Ela diz que vai levar uma caixa, mas que não quer as que já estão sobre a mesa, prontas para comercialização. Apontando para uma caixa de feira cheia de morangos que está disposta atrás da banca, ela fala: “Quero escolher aqueles!”. Então, sem pestanejar, a mulher vai em direção à caixa de feira e começa a escolher os morangos, atrapalhando a passagem das/os feirantes. No estreito espaço entre a banca e as caixas de feira, a mulher, ao mesmo tempo em que explicava para o filho do agricultor que era cliente antiga e que por isso se sentia à vontade para escolher os morangos atrás da banca, apertava com os dedos cada um dos morangos que passavam pelas suas mãos. Enquanto a cliente escolhia, o agricultor dono da banca se aproximou com uma expressão aflita. Antes que ele a

⁷ No sul do Brasil, as colônias são territórios que se formaram a partir da imigração europeia e que, ainda hoje, possuem uma relação ancestral com símbolos locais que reforçam essa identidade colona, como é o caso, nesta pesquisa, do vinho produzido artesanalmente, conforme métodos aprendidos ancestralmente.

cumprimentasse, ela falou: “Esse teu funcionário é muito parado, tem que descontar do salário dele!”, referindo-se ao filho do agricultor, que ela acreditava ser um empregado.

Esse tipo de relação acontece na FAE com certa frequência, geralmente partindo de consumidoras/es que costumam gastar bastante nas bancas. Além da classe média que vive na região, todos os sábados, das 5h às 14h, circulam pela feira pessoas vindas de diferentes bairros, trabalhadoras/es da região, indígenas, pessoas de outros estados ou países, moradoras/es de rua, pedintes, musicistas/músicos, vendedoras/es ambulantes, boêmias/os em busca de café da manhã, curiosas/os que estão passeando pelo Parque da Redenção. No final da feira, próximo às 13h, muitas pessoas de baixa renda, inclusive crianças, passam de banca em banca angariando aquilo que sobrou. Há, também, aquelas/es que vão em busca de possíveis descontos que as famílias rurais costumam conceder no fim da feira. Existem, inclusive, aquelas/es sujeitos que, podemos dizer, são apadrinhados por algumas famílias rurais, recebendo com bons descontos e/ou até mesmo gratuitamente o alimento, conforme podemos observar no trecho de diário de campo reproduzido a seguir:

Dois meninos indígenas entre oito e dez anos quase passam reto pela banca, quando um deles se dá conta e comenta com o outro: “Aqui eles sempre dão!”. Ambos param e o agricultor, antes mesmo que eles falem, se dá conta de qual é a intenção dos dois. Ele, então, dá risada e diz: “Seus malandrinhos! Vocês já sabem, né?!?!”. Um dos meninos pergunta: “Tem algo pra dar?”. Ao que o agricultor entrega um pacote de biscoito de milho e os meninos seguem caminho. Entretanto, não demorou muito e os dois estavam de volta na banca, o menino que havia ganho o pacote de biscoito, puxando a camisa do outro, pergunta ao agricultor: “Será que não tem algo pra dar pra ele também?”. O agricultor, assim, pega mais um pacote de biscoito e fala: “Leva um salgado, então, pra vocês dividirem”.

Além da diversidade sociocultural apresentada pelos sujeitos que circulam pela FAE, também observamos as muitas mercadorias que protagonizam as relações de troca neste local, que também incluem as PANC. Essas plantas já costumavam estar presentes nesta feira antes mesmo de serem conhecidas como PANC. Para parte das agricultoras e dos agricultores feirantes na FAE, algumas dessas plantas são percebidas como comida do cotidiano e/ou tradicional e, por isso, eventualmente eram levadas às feiras para comercialização. Contudo, percebendo a visibilidade que esta noção tem recebido das mídias e de espaços que discutem saúde, alimentação, bem-estar, sociobiodiversidade, etc., as famílias rurais têm intensificado a comercialização dessas plantas e adotado o cultivo de outras. Um agricultor relata que conheceu a noção de PANC por meio de outras/os feirantes. Outro agricultor conta que recebeu em sua propriedade a visita de estudantes de biologia que apresentaram as PANC, dentre as quais havia

algumas que ele já costumava consumir. Também houve o caso de uma agricultora que comentou ter visto as PANC na televisão, mencionando que, para ela, dente-de-leão não é PANC.

É nesse contexto que se pode apreender o trecho do diário reproduzido a seguir, escrito após ida a campo na FAE, em 2018:

Naquele espaço estreito, entre as caixas e a banca, apoiado em uma pilha de caixas cheias, o agricultor fala para uma cliente sobre a planta que ela acabara de afirmar ser o dente-de-leão: “a gente lá na colônia chama de *pisacan*. É o que a gente mais come. Colhe no mato e quando vem no canteiro, é só deixar; mas hoje, a gente também planta. O sabor fica menos amarguento”. Enquanto o agricultor falava de sua experiência, a senhora prestava atenção, assim como outros clientes, que também se posicionaram ao redor da banca para ouvi-lo.

Outras PANC, como batata-crem, capuchinha, flores diversas, goiaba-serrana, mastruz, ora-pro-nóbis, peixinho-da-horta, costumam estar nesta feira, conforme sazonalidade. Além dessas PANC, também é possível observar sobre as bancas das famílias rurais maços com apenas as folhas dos brócolis e da alcachofra. Folhas que, em outras épocas, seriam descartadas ou reaproveitadas de outra forma, mas que hoje são comercializadas para uso alimentar, conforme pode-se observar em trecho de diário de campo, que segue:

O agricultor, sentado sobre uma caixa vermelha de feira e com outras duas caixas empilhadas entre as pernas, atento e com destreza, faz maços com as folhas de brócolis. Enquanto isso, comenta comigo que costuma colocar os brócolis sobre a mesa com poucas folhas. Primeiro, porque ocupa menos espaço; segundo, porque muita gente pede para tirar as folhas para melhor transportar os brócolis. Ele explica, também, que quando alguém compra brócolis e pede mais folhas do que aquelas que estão na planta, ele dá o maço apenas com as folhas. Segundo alguns consumidores, dessa forma fica melhor de transportar. Contudo, ele percebeu que muita gente tem interesse em comprar apenas o maço com as folhas. Assim, ele também as tem vendido por um valor menor. “Antes, o que sobrava dessas folhas ia para as vacas!”, reflete o agricultor, que em seguida completa: “Ainda sobra, mas é raro”.

Observamos na FAE não apenas uma diversidade de aspectos que a distingue de outras feiras, mas também a circulação de algumas das chamadas PANC, o que será abordado no capítulo 4 deste estudo.

Logo, esta feira é considerada, hoje, referência quando o assunto é comercialização de produtos orgânicos sem atravessadores, sendo reconhecida, inclusive, como espaço de interesse cultural para o Estado. É um local de intensa circulação de pessoas, que recebe não apenas a classe média do bairro Bom Fim, como também sujeitos de distintas classes sociais e de diferentes lugares da cidade, região metropolitana e turistas. As práticas de solidariedade são,

possivelmente, um dos aspectos mais evidentes nesta feira, dado que são praticadas entre famílias rurais de distintos contextos, bem como entre agricultoras/es e os diferentes sujeitos que circulam pela feira.

Tendo em vista as características da FAE, acima mencionadas, a seguir será apresentada a Feira do bairro Tristeza, suas dinâmicas, distinções e similaridades com a FAE.

3.3 A FEIRA DO BAIRRO TRISTEZA

Assim como a FAE, a Feira da Tristeza também oferece alimentos que atendem a um sistema de produção orgânico. Nesta feira, costumam comercializar seus produtos famílias rurais de diferentes territórios, inclusive aquelas que também participam da FAE. Assim, em alguns casos, as/os filhas/os vão para uma feira e os pais para outra, por exemplo. As famílias são predominantemente de Ipê, do extremo sul de Porto Alegre e do litoral gaúcho. Os sujeitos vindos do litoral, apesar de eventualmente comercializarem espécies que podem ser PANC, não fazem parte deste estudo.

Esta feira foi fundada em 2000 e, assim como a FAE, conta com a circulação de pessoas de diferentes contextos. Por essa razão, podemos dizer que esta é uma feira menos turística, mas que também recebe uma/um ou outra/o viajante, bem como artistas, indígenas, vendedoras/es ambulantes, pedintes e curiosas/os.

Figura 3 — Dia movimentado na Feira da Tristeza, no primeiro plano, é possível ver consumidora com uma ora-pro-nóbis de flor rosa



Fonte: autoria própria (2019).

Muitas/os das/os consumidoras/es costumam frequentar a feira assiduamente, e alguns desses possuem proximidade com as/os feirantes. As agricultoras brincam com as crianças dos clientes, pegam no colo, mandam beijo, presenteiam com morangos e cenouras e, quando não as veem na feira, perguntam se está tudo bem. Na Páscoa e no Natal, é comum consumidoras/es assíduas/os presentear cada feirante com doces. Os mais próximos recebem regalias especiais, como caixa de chocolate, panetone e frisante. Concordo neste sentido com Pieve et al. (2015, p. 59), que, ao recordar *O ensaio sobre a dádiva* de Marcel Mauss (2013), observa: “[...] a reciprocidade parte do ciclo da dádiva, no qual dar, receber e retribuir, objetos e afetos, geram laços sociais para além das trocas mercantis”. Essas/es consumidoras/es eventualmente conhecem a propriedade de uma ou outra família rural. Podemos dizer que, depois de tantos anos de interação e de trocas na feira, alguns desses são percebidos como amigos pelas agricultoras e pelos agricultores.

Localizada na zona sul de Porto Alegre, a feira do bairro Tristeza acontece próximo à esquina da Avenida Otto Niemeyer com a Avenida Wenceslau Escobar, em uma pequena rua chamada Jardim Igreja da Tristeza. Situado entre uma praça, um supermercado e uma igreja, o local é bastante agradável e conta com um cenário arborizado.

Desde 2017, também nas manhãs de sábado, junto à feira ecológica, tem acontecido uma feira informal, onde são vendidos diferentes artigos de casa, roupas, sapatos e comida. Esta feira informal surgiu por iniciativa de uma senhora que costuma fazer um brechó no local, dispondo as roupas em araras móveis. Outras pessoas, percebendo o espaço disponível e seu potencial, também começaram a comercializar no local. Nas palavras de uma vendedora desta feira: “Um dia, passei por aqui e vi que estavam vendendo roupas, aí pensei que, já que meu marido está desempregado, essa seria uma boa ideia”. Próximo às 9h da manhã, a feira informal está a pleno vapor, fechando por volta do meio-dia, junto com a feira ecológica. Essas/es feirantes costumam interagir com alguns dos sujeitos rurais. Inclusive, existem agricultoras/es que costumam comprar utensílios na feira informal, bem como feirantes informais que têm o costume de comprar na feira ecológica, conforme evidenciado no trecho de diário de campo reproduzido abaixo:

Estava ela em sua banca, com um sorriso no rosto, admirando sua nova aquisição. “Olha o que eu comprei!”, fala a agricultora do extremo sul de Porto Alegre, mostrando um vaso de vidro para colocar flores. Perguntei onde ela havia conseguido aquela bonita peça. Ela prontamente respondeu, apontando para trás: “Aqui na feirinha!”, referindo-se à feira informal que acontece na praça, muito próximo da feira ecológica. A agricultora completa: “A moça que me vendeu também é minha cliente!”. Por fim, observa: “Precisava de um vaso para colocar as flores que a Vanilda me dá”,

mencionando uma feirante, nascida na Vila Segredo em Ipê, que tem o hábito de presentear-la com flores que costuma comercializar na feira, quando não vendidas.

Além da feira informal, também existe um grande supermercado próximo à feira ecológica da Tristeza. É comum, em dias de sol, que as/os consumidoras/es façam um circuito, percorrendo as duas feiras (ecológica e informal) e o supermercado. Alguns sujeitos costumam passear pelas feiras para adquirir aquilo que consideram necessário enquanto seus carros ficam estacionados no supermercado, local onde finalizam seu itinerário de compras.

Em dias de sol, a feira ecológica da Tristeza é movimentada, porém bem menos que a FAE, dado seu tamanho reduzido, contando com aproximadamente 12 bancas. Entretanto, em dias de chuva a circulação de pessoas diminui, pois a pequena rua (como já apontado) não tem escoamento da água pluvial. Qualquer quantidade de chuva faz com que a água fique acumulada próximo ao cordão da calçada. Assim, em caso de chuva intensa, as/os consumidoras/es ficam sem ter por onde passar.

O horário oficial de funcionamento desta feira ecológica é das 7h às 12h30min, segundo o site da prefeitura municipal. Contudo, as/os consumidoras/es costumam começar a aparecer ao redor das 6h15min e a feira fecha ao meio-dia. Antes mesmo do amanhecer e da feira estar completamente organizada, começam a surgir os primeiros clientes, que geralmente estão em busca do produto mais fresquinho. Segue, abaixo, trecho de diário de campo que mostra como costuma acontecer a abertura da feira da Tristeza:

As bancas já estavam montadas, mas as/os feirantes ainda estavam descarregando os caminhões ou abastecendo e organizando as mesas com os produtos. Vale observar que, na Tristeza, os caminhões costumam parar na entrada da rua onde acontece a feira, ficando, assim, um pouco distantes das bancas. Quando o caminhão é de uma família rural, geralmente são elas/es mesmos, com auxílio de alguns jovens, que costumam descarregá-lo. Já quando se trata de um frete, descarregam o caminhão o motorista, seus ajudantes, os jovens que se disponibilizam, bem como pessoas de baixa renda, que oferecem seu serviço por alguns poucos reais ou por mercadorias que sobram. No processo de descarregar as caixas com as mercadorias, os mais jovens costumam trabalhar em conjunto, um ajudando o outro, sem troca monetária. Também são os mais jovens que, em conjunto, costumam colocar as lonas das bancas das agricultoras. Neste sábado não foi diferente: estavam descarregando o caminhão com as mercadorias de uma agricultora de Ipê, que geralmente vai sozinha para a feira, o motorista e seu ajudante (ambos de Ipê), assim como um morador da parte mais pobre do bairro Tristeza, que costuma oferecer seus serviços de carregador/descarregador. Enquanto isso, com a ajuda de uma auxiliar (também moradora do bairro), a agricultora arrumava sua grande banca — na verdade, duas bancas em uma — com os produtos, que são todos cultivados por ela. Eu, enquanto observo, também arrumo a pequena banca onde trabalho. Quando cheguei à feira, as caixas já haviam sido descarregadas, como de costume, e dispostas atrás da banca. A lona, contudo, ainda estava sendo colocada por dois jovens do extremo sul, um agricultor e o outro funcionário de um sítio. Pouco antes, estes mesmos jovens haviam colocado a lona para uma agricultora de Ipê. Assim, enquanto eu organizava e observava ao meu redor,

uma cliente chegou e pediu: “Tem massa?” Eu ainda não havia colocado a massa sobre a mesa; afinal, mal eram 6h30min. Digo à senhora, então, que vou procurar. Ela se coloca impaciente e esbraveja, reclamando que estávamos atrasados. Encontro a massa, que estava dentro das caixas térmicas de isopor, e faço a venda para a cliente. Outra consumidora, que observara o acontecido, comenta sobre a primeira cliente: “Chega antes do horário e ainda reclama!”. Muito empática, ela observa que sabe que está chegando antes do horário de abertura da feira. Comenta que não tem esse hábito e que esta era uma situação eventual, pois viajaria na sequência.

Por meio desse trecho de diário, observamos práticas de solidariedade que ultrapassam os territórios: feirantes mais jovens, independentemente do lugar de origem, costumam ajudar as/os feirantes mais velhas/os. Ademais, evidencia-se que a feira não é composta apenas por sujeitos rurais, mas também por outros, prestadores de serviços, como os descarregadores e auxiliares de banca. Além disso, também se constata que o horário oficial da feira não é respeitado, pois os clientes costumam chegar bem antes do estipulado, quando as/os feirantes ainda estão organizando o espaço.

O ápice da circulação de pessoas geralmente ocorre entre 9h e 11h da manhã, caindo consideravelmente depois desse horário. Quando o movimento é muito intenso, não é raro observarmos a/o feirante de uma banca ajudando em outra, tendo acesso até mesmo ao caixa. Essa prática de confiança e solidariedade é bastante comum, conforme se constata no trecho de diário de campo, abaixo:

“Tem moeda de R\$ 1,00?”, perguntou uma agricultora [1] de Ipê para a feirante [2] que tem banca ao seu lado. Esta última [2], que estava atendendo dois clientes ao mesmo tempo, respondeu apontando para um estojo: “Se tiver aí, pode pegar!”. Enquanto a agricultora [1] procurava pelas moedas, mais clientes começaram a surgir na banca de sua colega [2] de feira. Seu cliente, que esperava ansioso pelo troco, já estava posicionado ao lado dela [1] na banca de sua colega [2], quase no limite entre o espaço que divide onde ficam as/os feirantes e onde ficam as/os consumidoras/es. Ela [1] entregou o troco para o cliente, que havia comprado algumas batatas-cará, e agradeceu. Em seguida, muito ágil, destacou uma das sacolas plásticas que estavam intencionalmente presas em um dos postes de madeira da banca de sua colega. Esticando os braços com a sacola já aberta para que o cliente da outra feirante [2] acomodasse os produtos, ela perguntou: “É só isso?”. Ele respondeu que sim, entregou uma nota de R\$ 100,00 e observou: “Tu vais querer me matar!”. A agricultora [1] pegou a nota do cliente e, sorrindo, disse que não havia problema. Foi buscar o troco no estojo de sua colega [2] (dona da banca); entretanto, não havia notas de R\$ 50,00. Assim, ela se dirigiu a sua própria banca em busca de troco para sua colega, que pouco antes havia lhe fornecido moedas de R\$ 1,00.

Apesar de ocorrerem picos de movimento, esta feira é, com certeza, bem mais calma que a FAE, o que possibilita uma interação constante entre as/os feirantes. Próximo às 11h — quando todas/os as/os feirantes já estão com fome, dado que saem de seus territórios ainda na madrugada — estes sujeitos costumam dividir a refeição que é comprada no supermercado ali

perto. Nesse horário, o movimento da feira, mesmo em dias agitados, já baixou bastante, possibilitando às agricultoras e aos agricultores até mesmo sentar sobre as caixas, comer e conversar. Vejamos:

Olho no relógio. Já são 11h e o sol está bastante intenso. Todos parecem cansados com aquele calor. O movimento na feira esteve fraco o dia todo, segundo as/os agricultoras/es, muito provavelmente por ser período das férias escolares, momento em que as famílias aproveitam para viajar e, conseqüentemente, o fluxo na capital diminui bastante. Uma feirante, vinda de Ipê, chama um agricultor do extremo sul de Porto Alegre e entrega para ele um dinheiro que ela acabava de arrecadar junto aos outros feirantes. A feirante, ao mesmo tempo em que repassa o valor, pergunta: “Você vai pegar pra nós hoje?”, referindo-se ao lanche que fariam e que necessitava ser comprado. O agricultor pergunta se deve comprar apenas pão e salsichão ou se precisa pegar também refrigerante. A feirante responde: “Se sobrar dinheiro, pode trazer!”. Passam-se alguns minutos e o agricultor volta do supermercado com um grande saco de pães e salsichão assado. Com uma faca, utilizada para cortar a rama das verduras, a feirante, que havia pouco antes repassado o dinheiro para a compra, corta os pães, acrescentando meio salsichão em cada um antes de distribuí-los entre as/os demais feirantes e auxiliares de banca. Algumas agricultoras e alguns agricultores sentam-se sobre as caixas, conversam e comem o pão recheado.

De fato, possivelmente por ser a feira menos movimentada, na Tristeza as trocas entre as/os feirantes são mais constantes que na FAE, ocorrendo de forma intensa do início ao fim da feira. Todavia, assim como ocorre na FAE, as práticas de solidariedade se estendem aos sujeitos que circulam nas feiras: consumidoras/es, auxiliares de banca, pedintes, descarregadores. Durante a feira, próximo às 10h, sempre aparece um senhor de aproximadamente 75 anos que pede aos feirantes as folhas que sobram e as que são descartadas. As agricultoras e os agricultores, sem muita preocupação, permitem que ele mexa nas caixas para pegar as folhas. Também há um grupo de indígenas da etnia Kaingang (que vive no bairro em uma aldeia localizada no Morro Osso) que costuma frequentar a feira e que ganha alguns produtos que sobram. Seu grupo é formado por cinco adolescentes entre 15 e 18 anos, a mãe, que também é tia de alguns, e a avó. Enquanto essas duas senhoras indígenas comercializam seus artesanatos, as/os jovens circulam pela feira e interagem entre elas/es e com as famílias rurais (especialmente com os jovens rurais). Circulam, inclusive, por trás das bancas, local onde apenas as/os feirantes costumam ficar. Há, além deles, os descarregadores/carregadores, que prestam serviço tanto no início da feira como próximo ao final: um homem negro de 39 anos, um senhor branco de mais de 70 anos e uma família negra (a mãe e o pai, com aproximadamente 35 anos, e o filho, de 10-11 anos), todos de baixa renda e com pouca escolaridade. Esses sujeitos também interagem com as famílias rurais para além do trabalho prestado, compartilhando

lanches e conversas. Entretanto, diferentemente dos indígenas, estes não possuem licença para circular atrás das bancas e auxiliar nas vendas.

Além dos diferentes sujeitos que frequentam a feira, assim como na FAE, há também uma diversidade de produtos que circulam pelo local, entre eles plantas que podem ser consideradas PANC. Ainda que em menor medida, essas plantas, mesmo antes da visibilidade da noção, já eram levadas para venda. Contudo, considerando o período em que foi realizado o campo desta pesquisa (de 2017 a 2019), cada vez mais percebemos a presença de PANC na feira da Tristeza, dado que algumas famílias rurais, ao perceberem a demanda em virtude da popularização da noção, intensificaram a comercialização de plantas que costumam comer, mas que são majoritariamente compreendidas como PANC pelos sujeitos que consomem na feira. Nesse contexto, também adotam o cultivo e a comercialização de outras destas plantas que, em alguns casos, tornam-se parte do cardápio dessas/es agricultoras/es.

Nesse sentido, no capítulo que segue, serão apresentadas/os as/os interlocutoras/es deste estudo, bem como seus territórios de origem.

4 OS DIFERENTES CONTEXTOS RURAIS E SEUS SUJEITOS

4.1 IPÊ E SEUS SUJEITOS

Ipê está localizado na região dos Campos de Cima da Serra⁸, que abrange outros tantos municípios. De acordo com Krone (2009), este território caracteriza-se pelo inverno rigoroso e está localizado:

[...] Em uma área de transição entre o Bioma Pampa (ou Campos Sulinos) e a Mata Atlântica. O relevo é ondulado, formado por extensas áreas cobertas por pastagens naturais (campos nativos) — áreas consideradas propícias para a pecuária de corte — entremeadas por capões de mato, com grande ocorrência de árvores de araucária (KRONE, 2009, p. 19).

Nesta região, segundo o IBGE⁹, até o início do século XIX viviam povos nativos indígenas que se relacionavam com a floresta de forma íntima, alimentando-se do que ela oferecia, especialmente do fruto das araucárias¹⁰. Segundo Zanotto et al. (2015), neste território há casas subterrâneas que são importantes indícios desta ocupação indígena.

Pelos Campos de Cima da Serra, território conhecido na época como Vacaria dos Pinhais, circulavam, nos séculos XVIII e XIX, os tropeiros, que percorriam e conectavam a região a Santa Catarina e a São Paulo. Estes vinham em busca do gado solto, introduzido pelos jesuítas e abundante na região. Conforme Krone (2009, p. 29):

[...] com o gradual desvanecimento e subsequente fim das reduções jesuítas no Rio Grande do Sul, o gado permaneceria vagando, sem dono, na Vacaria dos Pinhais. Favorecido pelas condições naturais da região, o gado solto se reproduziria rapidamente, formando um grande rebanho bovino na região.

Segundo Krone e Menasche (2010), a rota dos tropeiros marcou o povoamento do território que compreende os Campos de Cima da Serra. Nas palavras de Krone (2009, p. 11), desta região, “partiam tropas de mulas carregadas com charque, pinhão, couro e, especialmente,

⁸ “A região é limitada ao Norte pelo Rio Pelotas, fazendo fronteira com o Estado de Santa Catarina, ao Sul pela Serra e pelo Rio das Antas, a Leste pelos Aparados da Serra — formação de cânions escavados no planalto vulcânico —, e a Oeste faz limite com a região do planalto gaúcho” (KRONE, 2009, p. 16).

⁹ Para mais informações, acesse: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/riograndedosul/ipe.pdf>>.

¹⁰ Planta catalogada como PANC por Lorenzi e Kinupp (2014).

queijo, que eram transportados e comercializados na região de Santa Catarina conhecida como Serra Abaixo”.

No fim do século XIX, o território que hoje compreende Ipê (localizado nos Campos de Cima da Serra) fazia parte do município de Vacaria e era conhecido como Matos Particulares, pertencendo a alguns poucos fazendeiros (ZANOTTO et al., 2015). Dentre seus proprietários estava Luís Augusto Branco, que, na época, era dono da área em que, atualmente, está localizada a cidade do município, bem como da região das colônias de Santo Antônio e Santa Bárbara (ZANOTTO et al., 2015). Hoje, uma das principais ruas da cidade leva o nome de referido fazendeiro.

Ainda, à época, eram proprietários de grandes porções de terra Libório Antônio Rodrigues e suas filhas, Itelvina e Virgínia, que hoje dão nome às vilas conhecidas como Linhas Rodrigues, Itelvina e Virgínia. Já a região onde atualmente se encontram os distritos de Segredo e São Paulino pertencia a Altino de Lima, Paim de Andrade, Firmino da Rosa, Olavo Lacerda e Olivério Camargo, conforme site da Prefeitura de Ipê¹¹.

De acordo com Abreu, Giron e Giroto (2013, p. 23):

Na região viviam pessoas vindas de muitos lugares; alguns eram militares, outros, funcionários públicos. Enfim, Vacaria estava ligada ao Brasil e a Portugal. Os seus vínculos foram importantes para a cultura regional. Por exemplo, [...] José Augusto Branco, um dos proprietários de Formigueiro (Ipê), era de São Luís do Maranhão.

Desse modo, o povoamento de Ipê, que tem suas origens no município de Vacaria, é diverso. Além dos nativos, dos lusos e dos fazendeiros vindos de outros territórios do Brasil, também houve a colonização italiana, que teve início no ano de 1986, no Paese Novo, atual município de Antônio Prado (ZANOTTO et al., 2015). Em 1890, através de um ato da Câmara Municipal de Vacaria, é fundado o 4.º distrito, a Vila de Ipê, também colonizada por imigrantes italianos. Este território, que anteriormente era conhecido como São Luiz, ganhou tal nome em virtude da quantidade de árvores de uma mesma espécie encontradas no local (ZANOTTO et al., 2015), o Ipê, planta que é catalogada como PANC por Lorenzi e Kinupp (2014).

Ademais, havia a população negra, à época mão de obra escrava nas grandes fazendas. Vale observar que, no fim do século XVIII, 43,43% da população de Vacaria era constituída de negros escravizados (ABREU; GIRON; GIROTO, 2013). Atualmente, a Fundação Cultural

¹¹ Para mais informações, acesse: <<https://www.ipe-rs.com.br/historico.php>>.

Palmares reconhece como quilombola uma área do município, no distrito de São Paulino (ZANOTTO et al., 2015). Segundo as mesmas autoras (p. 5), “a presença desse quilombo revela a resistência do negro escravizado, que junto com o imigrante italiano e o nativo formam as raízes históricas, étnicas e culturais do povo ipeense”.

A emancipação do território hoje conhecido como Ipê ocorreu apenas em 1987, mediante plebiscito. Atualmente, o município de Ipê conta com mais de 100 famílias de agricultoras/es que produzem de forma ecológica, sendo considerado, além de um exemplo, o pioneiro na produção orgânica no país. Esta informação é corroborada pela Lei Federal nº. 12.238, de 19 de maio de 2010, que conferiu a Ipê o título de Capital Nacional da Agricultura Ecológica.

4.1.1 As/os interlocutoras/es vindos de Ipê

Considerando que os contextos rurais possuem diferentes atividades produtivas, os sujeitos rurais vindos de Ipê para as feiras englobam agricultoras e agricultores tradicionais, bem como trabalhadoras/es rurais, que auxiliam tanto na roça como na comercialização, além de motoristas e carregadores/descarregadores. Em sua maioria, as/os interlocutoras/es são agricultoras e agricultores tradicionais que vivem na colônia em Ipê. Contudo, mesmo que pontualmente, outros sujeitos, como auxiliares de banca, motoristas e carregadores/descarregadores vindos desse território, contribuíram com este estudo. Todavia, neste trabalho dá-se especial atenção às famílias rurais agricultoras, dado que as/os interlocutoras/es chave vindos de Ipê são Ronaldo, Norma e Vanilda. Esses são três sujeitos com trajetórias distintas que se interseccionam em alguns aspectos. A ancestralidade italiana, uma vida na colônia e alguns alimentos emblemáticos locais, como o pisacan e a batata-crem, são alguns dos elementos comuns entre elas/es.

As famílias rurais de Ipê que comercializam produtos na feira ecológica do bairro Tristeza e na FAE possuem laços profundos com o território onde vivem. São descendentes de imigrantes italianos, falam uma variação do italiano praticada nas colônias desta região, e conservam práticas e saberes que envolvem o cultivo, o manejo e a culinária à base de algumas plantas, que podem ou não ser consideradas PANC. Estes sujeitos, com orgulho, consideram-se colonas/os e constantemente reforçam essa distinção. Conforme Machado, Menasche e Salamoni (2015, p. 116): “No sul do Brasil, reconhecem-se e são conhecidos como colonos os

agricultores descendentes de imigrantes europeus, para quem essa identidade se converte em símbolo de diferenciação étnica”.

É comum observar nas feiras o encontro da/o colona/o com o sujeito que outrora viveu na colônia. Este último costuma ir às feiras em busca de uma atmosfera que o remeta às origens, gerada na troca intersubjetiva entre ele e a agricultora ou o agricultor, quando recordam o vinho da colônia¹², o *agnolini* com crem¹³, a polenta com pisacan¹⁴, comidas emblemáticas, cujas formas de fazer e consumir são compartilhadas. Neste contexto, vale recordarmos Lemões e Magni (2008), que afirmam que “a comida emerge muito além das necessidades fisiológicas, delineando-se como um portal de acesso às ideias que marcam identidades em um sistema cultural”. No mesmo sentido, DaMatta (1987) indica que a comida possibilita experimentar e expressar identidades sociais.

Em contrapartida, apesar de possuírem uma relação ancestral com o território onde vivem e de exaltarem uma italianidade comum, estes sujeitos possuem trajetórias sociais que os distinguem. Ronaldo (feirante na FAE) tem aproximadamente 60 anos, é casado desde a juventude com Heloísa, com quem teve três filhos. Dentre seus filhos, apenas o do meio, Dionísio (feirante da Tristeza), 29 anos, tem atuado junto aos pais na agricultura familiar, investindo esforços, inclusive, na consolidação da agroindústria da família, em que produzem biscoitos, extrato e molho de tomate, massas, pães, geleias de diferentes sabores: figo, goiaba, amora — fruto este que é catalogado como PANC por Kinupp e Lorenzi (2014).

Figura 4 — Amora/amora-brasileira, planta catalogada por Kinupp e Lorenzi (2014)



Fonte: autoria própria (2020).

¹² Bebida alcoólica à base de uva, produzida (de forma artesanal) nas colônias italianas do sul do Brasil.

¹³ Massa artesanal recheada com *pjen* (pasta feita à base de frango e farinha de trigo), acompanhada de batata-crem em conserva.

¹⁴ A polenta é um prato à base de farinha de milho e água. O pisacan consiste em um refogado desta planta.

Além dos processados, a família cultiva e vende nas feiras produtos como abóbora, alface, batata-doce, batata-inglesa, beterraba, brócolis, cebola, cenoura, couve-flor, morango, pepino, radite, rúcula, tomate-italiano e gaúcho, uva, etc. Entre as espécies que podem ser consideradas PANC, elas/es cultivam e comercializam alcachofra, amora, batata-crem, couve-chinesinha, ervilha-torta, feijão-olho-de-cabra, framboesa, goiaba-serrana, mastruz, milho-roxo, pisacan, etc.

Desta forma, conforme podemos observar, a produção desta família é variada e inclui uma diversidade de PANC, das quais algumas são consideradas comida por estes sujeitos rurais, como é o caso da amora, da batata-crem, da couve-chinesinha, da ervilha-torta, do feijão-olho-de-cabra, da framboesa, da goiaba-serrana, do mastruz, do milho-roxo, do pisacan. Apenas a alcachofra é cultivada somente para comercialização.

Algumas dessas plantas (que podem ser PANC ou não, a depender do contexto) tiveram seu cultivo e consumo adotados recentemente, como nos casos da couve-chinesinha e do feijão-olho-de-cabra. Outras são consideradas comida tradicional, como nos casos da batata-crem, da goiaba-serrana, do mastruz e do pisacan, sendo a primeira e a última planta também percebidas como emblemáticas da cultura local.

Foi por intermédio dessa família rural que fui inserida nas feiras ecológicas. Como já explicado no capítulo em que é descrita a metodologia deste estudo, uma amiga me apresentou a eles na intenção de que eu ocupasse uma vaga de auxiliar de banca. Contudo, considerando minha formação, logo percebi o interessante campo que se apresentava. Assim, coloquei-me diante deles como cientista social interessada em realizar um estudo, com seu apoio.

Esta família está presente nas duas feiras: Ronaldo vai para a FAE, enquanto Dionísio costumava ir para a Tristeza. Contudo, desde que a van refrigerada da família estragou, Dionísio não esteve mais presente na feira, restando apenas Ronaldo, que vem de ônibus fretado. Este ônibus atende as famílias rurais de Ipê que são feirantes tanto na FAE como na Tristeza, bem como nas demais feiras ecológicas que acontecem aos sábados, em Porto Alegre.

Ou seja, as agricultoras e os agricultores que não possuem transporte próprio fretam caminhões para levar suas mercadorias, realizando o trajeto, tanto na ida como na volta, com o referido ônibus, que percorre, em aproximadamente 4h, os cerca de 180 quilômetro que separam Ipê da capital.

Também moradora da colônia em Ipê, Norma, de aproximadamente 45 anos, é outra importante interlocutora desta etnografia. Ela é casada e tem dois filhos, sendo que o mais novo,

adolescente, eventualmente a ajuda na feira. Segundo Norma, toda a produção que ela costuma levar para a feira da Tristeza é cultivada por ela mesma, pois seu marido tem outras ocupações. Como conta Norma, ele já ocupou até mesmo um cargo político no município. Na feira, são comuns, por sujeitos rurais de Ipê, comentários a respeito da vida política e social da família de Norma. Apesar de trabalhar praticamente sozinha na roça, essa agricultora tem uma diversa produção, que comercializa em uma grande banca na feira da Tristeza, na verdade formada por duas bancas unidas.

Norma cultiva e comercializa produtos como abóboras, alface-crespa e lisa, alho, alho-poró, batata-doce, batata-inglesa, beterraba, brócolis, cebola, cenoura, couve-flor, morango, pepino, radite, repolho, rúcula, tomate-gaúcho, entre outros. Entre as espécies que podem ser PANC, ela cultiva e comercializa batata-crem, batata-cará, ervilha-torta, goiaba-serrana, mastruz, quaresma, entre outras.

Ainda segundo a agricultora, todas as plantas que costuma cultivar são consumidas por sua família, incluindo aquelas que são percebidas nas feiras como PANC. Indagada sobre o pisacan, ela observa que não o cultiva, pois prefere consumir aquele que nasce espontaneamente no mato.

Assim como Ronaldo, Norma volta para Ipê com o ônibus, e suas mercadorias são fretadas por um vizinho. Como é feirante na Tristeza, costuma pegar carona com um dos caminhões até a FAE, onde fica estacionado o ônibus fretado coletivamente pelas famílias rurais de Ipê.

Outra interlocutora é Vanilda, que tem 60 anos, é solteira, tem um filho de 30 e poucos anos e vem de uma família colona. Ela não trabalha na roça, apenas comercializa na feira da Tristeza os produtos cultivados por seu irmão e por outra família rural. Atualmente, a mãe de Vanilda é bastante idosa e precisa de cuidados constantes, o que ocupa parte de seu tempo. Conforme conta, a banca onde hoje trabalha como auxiliar era de seus pais. Entretanto, por meio de um acordo, foi passada para essa outra família, que hoje é responsável pela produção de abóboras, alho-poró, batata-inglesa e batata-doce, beterraba, brócolis, cebolinha, cenoura, couve-flor, feijão, repolho, salsinha, tomate, etc. Entre as possíveis PANC, figuram batata-crem, mastruz e quaresma.

Vale notar que Vanilda é prima de Heloísa, que é esposa de Ronaldo e mãe de Dionísio. Apesar de ter nascido e se criado na colônia em Ipê, hoje Vanilda vive na cidade em Antônio Prado, onde, durante a semana, trabalha em uma confecção. Seu irmão, que herdou a propriedade rural familiar, localizada na colônia em Ipê, é casado e tem uma criança pequena.

Nessas terras ele cultivava as flores que são comercializadas como ornamentais por Vanilda na feira, mas que também podem ser consideradas comestíveis: crista-de-galo, dália, girassol, rosas. Há também as não comestíveis: sempre-viva, hortênsia, entre tantas outras.

Assim como Norma e Ronaldo, Vanilda também pega carona com algum caminhão e vai para a FAE, onde lhe espera o ônibus fretado coletivamente. Em algumas oportunidades, encontrei Vanilda interagindo com seus conterrâneos, na FAE, após a feira da Tristeza (próximo às 13h).

Como apontado no capítulo em que é apresentada a metodologia deste trabalho, em certa oportunidade entreguei às/aos interlocutoras/es uma máquina fotográfica semiprofissional, a fim de que registrassem paisagens e pratos de seus cotidianos. Vanilda foi uma das interlocutoras que participou dessa dinâmica, sendo que muitas das imagens registradas por ela foram realizadas na propriedade do irmão. Dessas imagens, uma das que mais me chamou a atenção retratava um lindo pôr do sol, onde, ao fundo, avistavam-se palmeiras de butiá¹⁵, que, segundo ela, são bastante antigas.

Outra imagem que também chamou minha atenção foi a de seu sobrinho, de aproximadamente quatro anos, colhendo laranjinhas em uma pequena árvore. Quando indagada sobre o fruto, Vanilda revelou que costuma fazer doce com ele. Na feira da Tristeza, raramente encontramos essa laranjinha, que pode ser considerada PANC.

Assim, considerando que agricultoras e agricultores de diferentes territórios comercializam seus produtos (incluindo PANC) nas feiras estudadas, delimitou-se que, nesta pesquisa, seria dada atenção especificamente às percepções dos sujeitos rurais de Ipê e do extremo sul de Porto Alegre. Desse modo, dentre as muitas pessoas vindas de Ipê para as feiras, os três sujeitos acima apresentados se tornaram as/os mais importantes interlocutoras/es deste estudo. Contudo, existem também outras/os, as/os quais serão apresentados a seguir.

José tem cerca de 60 anos. Em Ipê, é dono de uma propriedade rural que recebeu de herança de seus pais. Nela produz abóboras, alface-crespa e lisa, alho-poró, batata-doce, batata-inglesa, beterraba, brócolis, cebola, cenoura, couve-flor, morango, pepino, radite, repolho, rúcula, tomate-gaúcho, etc. Entre as espécies que podem ser compreendidas como PANC, ele cultivava e comercializa, na FAE, alcachofra, goiaba-serrana, mastruz, pisacan e quaresma.

¹⁵ Planta catalogada como PANC por Lorenzi e Kinupp (2014).

Marta (irmã de José), que há alguns anos vive em Porto Alegre, tem substituído Dionísio, pois, como antes comentado, ele não tem conseguido ir à feira. Essa senhora tem aproximadamente 45 anos, é funcionária pública atualmente e, aos sábados, auxilia seus conterrâneos na feira da Tristeza.

Alex é um dos motoristas que costuma trazer as mercadorias das/os agricultoras/es para a FAE e a feira da Tristeza. Tem aproximadamente 45 anos e não possui ancestralidade italiana. No entanto, é casado com uma filha de colonos de origem italiana, de aproximadamente 35 anos, com quem tem um filho ainda bebê. Além de motorista de caminhão, Alex também é agricultor. Entretanto, não costuma comercializar nas feiras, uma vez que sua produção não é ecológica. Sua renda vem principalmente da produção de soja e dos fretes.

Arlei, descendente de imigrantes italianos, tem aproximadamente 25 anos. Além de agricultor e feirante na Tristeza, ele também costuma auxiliar Alex no carregamento/descarregamento do caminhão, tanto na Tristeza como na FAE.

João, por sua vez, tem aproximadamente 50 anos, vive na colônia com sua esposa, com quem tem dois filhos pequenos, um ainda bebê e uma menina mais velha (8-10 anos). Ambos têm ancestralidade italiana e, apesar da tradição católica ser bastante forte no território, declaram-se evangélicos. Na feira da Tristeza, João tem uma banca grande (duas unificadas em uma) e, com ajuda de um auxiliar, costuma comercializar, entre outros, abóbora, alface-crespa e lisa, alho, alho-poró, batata-doce, batata-inglesa, brócolis híbrido, cebola, cenoura, beterraba, couve-flor, milho, morango, pepino, radite, ramoso, repolho, rúcula, tomate-gaúcho. Entre as espécies que podem ser percebidas como PANC, figuram batata-crem, butiá, mastruz, pisacan e quaresma.

Além desses, há Valter, homem de ancestralidade italiana de aproximadamente 35 anos. Sua banca na feira da Tristeza também é grande (duas unificadas em uma) e nela costuma comercializar especialmente folhas verdes: alface de muitos tipos, radite, couve, rúcula. Na Tristeza, ele é o principal comerciante de pisacan. Em suas palavras: “o pessoal que faz feira no Bom Fim [a FAE] me falou que vende bem [referindo-se ao pisacan], então comecei a cultivar para venda. Mas lá [referindo-se a Ipê], nós pegamos no mato mesmo, ela [a planta] é diferente dessa, é mais amarga e as folhas são mais escuras e firmes”. Além dessa espécie, que é percebida como PANC pelas/os consumidoras/es das feiras, o mastruz também costuma ser vendido por ele.

Por fim, Marina, 25 anos, vive com seus pais na colônia, em Ipê. Na FAE, ela é feirante em uma banca grande (duas unificadas em uma), onde comercializa produtos da cooperativa da

qual faz parte. É muito envolvida com a vida e a produção no e do campo, estando presente em todas as etapas: cultivo, colheita, limpeza, consumo e venda. Dentre os produtos vendidos por Marina, estão abóbora, alface, batata-doce, brócolis, couve-flor, feijão, milho, morango, radite, rúcula, tomate. Entre as possíveis PANC, encontram-se batata-crem, feijão-olho-de-cabra, goiaba-serrana, mastruz, pisacan, quaresma, entre outras que podem surgir eventualmente, considerando que a produção é cooperativada.

Os sujeitos rurais apresentados neste subcapítulo foram minhas parceiras e parceiros durante a produção desta etnografia. Como apontado anteriormente, Ronaldo (FAE), Norma (Tristeza) e Vanilda (Tristeza) tornaram-se as/os principais interlocutoras/es da pesquisa, sendo que Ronaldo e seu filho Dionísio (Tristeza) foram responsáveis por minha inserção em campo. No entanto, Vanilda, muito respeitada por seus conterrâneos e pelas/os demais feirantes, ao me acolher, propiciou que as/os demais feirantes se aproximassem de mim. Já Norma, apesar de despertar críticas de alguns de seus conterrâneos (dado o envolvimento político de sua família), é bastante comunicativa e ótima contadora de histórias.

As/os demais interlocutoras/es vindos de Ipê, ainda que não tenham o mesmo protagonismo nesta etnografia que Ronaldo, Norma e Vanilda, também trouxeram importante contribuição para seu desenvolvimento e, por isso, foram aqui lembrados. É importante mencionar, ainda, a existência de outras/os interlocutoras/es chave que, no entanto, não são de Ipê, mas sim do extremo sul de Porto Alegre. Na sequência, será apresentado um pouco deste outro território e seus respectivos sujeitos.

4.2 O EXTREMO SUL DE PORTO ALEGRE E SEUS SUJEITOS

A capital gaúcha, segundo o censo realizado em 2010 pelo IBGE¹⁶, possui atualmente uma população estimada em 1.483.771 pessoas, distribuídas em 496,7 km². Desta área, 8% é considerada rural (HEBERLE; TURATTI; BARDEN, 2018). É importante observar que por quase vinte anos não houve definição de área rural no município, situação que foi alterada através do Projeto de Lei Complementar do Executivo 007/14, com último trâmite em 2016, que restaurou os limites entre as áreas urbana e rural de Porto Alegre. Atualmente, na extrema

¹⁶ Para mais informações, acesse: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/porto-alegre/panorama>>.

zona sul do município, cerca de 12 mil hectares são de área rural (HEBERLE; TURATTI; BARDEN, 2018).

Assim como em Ipê, no extremo sul de Porto Alegre existem famílias rurais que fazem uso tradicional do território, isto é, que possuem com ele uma relação ancestral. Desse modo, as práticas e os saberes associados ao território têm sido transmitidos de geração a geração, transformando-se paulatinamente. Vale aqui lembrar que “a tradição [...] não é o passado que sobrevive no presente, mas o passado que, no presente, constrói as possibilidades do futuro” (WOORTMANN, 1990, p. 17). Desse modo, a tradição não é estática, pois através das gerações ela se fortalece ao mesmo tempo em que se modifica. Afinal, os sujeitos se deslocam, transitando por outros “mundos” e, conseqüentemente, constroem, recebem e disseminam conhecimento.

Além destas famílias que fazem uso tradicional do território, também existem aquelas que podemos chamar de neorrurais, porque somente na geração atual passaram a viver da agricultura no campo. Os neorrurais, apesar de não possuírem práticas tradicionais em relação ao território, também produzem e disseminam conhecimentos a respeito do espaço praticado, do manejo da terra, do cultivo de plantas. Conforme Mendez Sastoque (2013), neorrurais são aquelas/es que, por distintos motivos, materiais e/ou subjetivos, de maneira consciente migram para territórios rurais na intenção de alcançar uma vida mais satisfatória e até mesmo mais vantajosa se comparada àquela que viviam nas grandes cidades.

Mara, uma das interlocutoras-chave deste estudo, pode ser considerada neorrural. Esta agricultora e feirante da Tristeza tem 30 anos. Antes de se mudar para o extremo sul de Porto Alegre, onde vive com o marido, viveu em outra capital do país e frequentou curso superior em universidade federal.

Muitas vezes Mara apontou que é o trabalho na roça que possibilita saber o que, de fato, se está comendo. Em diferentes oportunidades, a agricultora observou que o cultivo e o manejo que ela e seu companheiro realizam é bastante “tradicional”, dado que não utilizam tratores, fertilizantes químicos — ou mesmo o natural — em demasia. Também destaca que nem todas as famílias rurais que comercializam nas feiras ecológicas se preocupam com o uso excessivo de estrume e com a compactação do solo. Segundo ela, sua produção é “tradicional”, porque há uma preocupação com a natureza, o que vai ao encontro da reflexão de Giuliani (1990), referente à “volta” às relações diretas com a natureza. Nas palavras desse autor (1990, p. 67):

A volta às relações diretas com a natureza, a ciclos produtivos e tempo de trabalho mais longos e menos rígidos, ao ar puro e à tranquilidade, assim como o desejo de

relações sociais mais profundas e, sobretudo, da autodeterminação, são as dimensões que atraem pessoas da cidade ao campo; assim como outrora as luzes da cidade atraíram a população do campo.

Conforme Mara sinaliza, o trabalho no campo exige muito compromisso, mas possibilita maior contato com a natureza e até mesmo certa flexibilidade. Em diferentes situações, a neorrural apontou que a lida no campo começa logo cedo, para não haver muita exposição ao sol, o que parece ser difícil de evitar, dado que a jovem eventualmente tem as bochechas avermelhadas. Em certa oportunidade, ela mostrou as marcas de um bronzeado desuniforme em suas pernas, pois costuma usar calças capri (curtas) para trabalhar na roça. Também comentou, em distintas situações, que o clima influencia bastante na lida, dado que, em dias de chuva intensa, as atividades costumam concentrar-se dentro da casa, o que também exige bastante atenção.

Gabriel, seu marido, mudou-se para a roça muito antes de Mara, para auxiliar a tia, que há mais de uma década tem intensa produção de espécies que podem ser consideradas PANC. Ambos, assim como Mara, graduaram-se em uma instituição federal de ensino superior. Gabriel, aos sábados, costuma deixar Mara e as mercadorias na feira da Tristeza, deslocando-se para a feira do bairro Bom Fim.

Esse casal, que se divide entre as duas feiras aos sábados, costuma comercializar uma diversidade dessas possíveis PANC, cultivadas por eles e sua tia: beldroega, bok choy, capuchinha, cravina, feijão-borboleta, hibisco, melão-de-árvore, peixinho-da-horta, pepininho, tomate-de-árvore, bem como produtos processados, como compota doce e salgada de hibisco e pão de urtiga. Além das PANC, o casal investe no cultivo de agrião, aipo, alface, berinjela, morango, pepino e rúcula.

Também é interlocutor-chave desta pesquisa Antônio, agricultor tradicional do extremo sul de Porto Alegre. Conforme apontado por ele, seus avós já viviam nas terras onde hoje vive. Este interlocutor tem aproximadamente 60 anos, é casado e tem dois filhos homens, sendo que o mais jovem costuma auxiliá-lo, tanto na roça como na feira. Conforme aponta este agricultor, suas terras são muito produtivas e ficam em uma subida.

Antoninho é o filho mais jovem de Antônio. Ele tem aproximadamente 20 anos, costuma fazer a feira com o pai e a namorada Letícia, que os acompanha e costuma auxiliar Vanilda (Ipê). Este jovem agricultor costuma mostrar entusiasmo com seu papel social de agricultor ecologista. Esta família, que pratica o território de forma tradicional, costuma comercializar na feira da Tristeza abóbora, agrião, aipim, alface, batata-doce, batata-inglesa, cebolinha, couve,

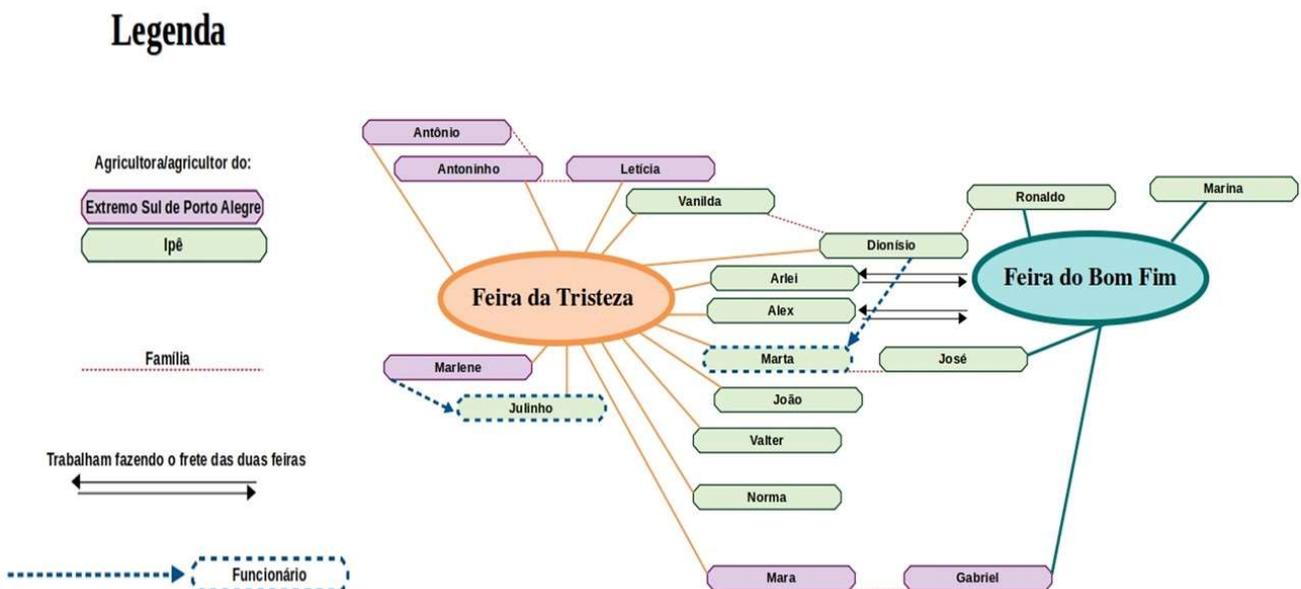
rúcula e salsinha. Entre as espécies que podem ser compreendidas como PANC, comercializam bananinha-do-mato, beldroega, butiá, folhas de alcachofra e ora-pro-nóbis.

Marlene, também agricultora tradicional do extremo sul, tem aproximadamente 60 anos e, apesar de ter dois filhos, trabalha na roça e na feira da Tristeza apenas com o auxílio de um jovem trabalhador assalariado, Julinho. Este rapaz tem 19 anos e, embora tímido, é bastante ativo. No final da feira Julinho é o responsável, conforme ele mesmo observa, pela “varreção”; isto é, pela limpeza da rua onde acontece a feira. Marlene, com a ajuda de Julinho, costuma comercializar produtos processados, entre os quais geleias, que incluem os sabores amora e hibisco.

O território que compreende o extremo sul de Porto Alegre corresponde a um espaço bastante heterogêneo, dado que convivem, dividindo o espaço e trocando conhecimento, famílias de neorrurais e de agricultoras/es tradicionais. Estes sujeitos possuem, portanto, diferentes visões de mundo e relacionam-se de forma distinta com o espaço praticado. Contudo, tanto aqueles que fazem uso tradicional do espaço como aqueles que são neorrurais constroem e disseminam conhecimento sobre essas espécies que podem ser PANC ou comida a depender do contexto.

4.3 REDE DE INTERLOCUTORAS/ES

Figura 5 — A rede de interlocutoras/es



Fonte: autoria própria (2019).

5 A ALIMENTAÇÃO DESDE UMA ABORDAGEM SOCIOANTROPOLÓGICA

5.1 ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Diversas são as respostas que podem ser dadas para o questionamento “o que é cultura?”. Sahlins (1997), mediante seu culturalismo estruturalizado, reflete que a cultura nos diferencia de outros animais, pois somente o homem tem a capacidade de operar simbolicamente, ordenando a realidade em que vive. Neste contexto, para Sahlins (1987) interessa saber como as diferentes culturas compreendem suas próprias historicidades.

Em contraposição, em *Invenção da cultura*, Wagner (1975) propõe, sob um viés construtivista, que, ao operar no modo de simbolização do qual faz parte, o antropólogo instituiu as culturas de distintos povos. Isto é, a noção de cultura é, para Wagner, produto da cultura em que o antropólogo está inserido. Desta forma, o autor propõe a rejeição de análises utilitaristas, buscando compreender como são determinados os acontecimentos através do espaço de simbolização dos nativos.

Viveiros de Castro (2002), por sua vez, em uma abordagem perspectivista, aponta que cultura e natureza não estão separadas hierarquicamente. Não estariam, portanto, posicionadas de forma dicotômica e assimétrica, pois cada espécie teria a sua própria cultura.

Como visto, o debate em torno da noção de cultura é extenso. Neste estudo, adotamos a definição de Geertz (2008), que, no clássico *A interpretação das culturas*, recordando Weber, afirma que o ser humano está emaranhado em uma teia de significados tecida por ele mesmo, sendo justamente a cultura essa teia e sua análise. Segundo o autor, na qualidade de sistema simbólico, a cultura é articulada pelo *ethos* e por visões de mundo, respectivamente expressos enquanto valores sociais (estilo de vida, conduta moral e estética) e aspectos cognitivos e existenciais de um determinado grupo (isto é, a forma como os sujeitos percebem a sociedade e a natureza). Entretanto, como conceito, a cultura busca interpretar as realidades sociais expressas pelo *ethos* e pelas visões de mundo. Geertz (2008) aponta ainda o estudo da cultura como uma ciência interpretativa, que busca os significados. Ou seja, segundo seu ponto de vista, a cultura deve ser estudada desde uma abordagem interpretativa dos sistemas simbólicos.

Mas, afinal, o que a cultura tem a ver com a alimentação?

Poucos comportamentos humanos atraem tanta atenção como o ato de comer. O que se escolhe e como se prepara o que se vai comer, a quantidade, a qualidade e a frequência com que se come, os sentimentos relacionados à comida são questões perpassadas não apenas pela

esfera biológica de uma necessidade universal, mas também — e especialmente — por aspectos culturais de uma determinada sociedade. São elementos que nos ligam à nossa identidade social, pois, conforme sugere Mintz (2001), nenhum outro comportamento humano que envolve a cultura se conecta tão intimamente à busca pela sobrevivência.

Assim, por se tratar de um ato vital, a comida e o comer desempenham papel central na socialização humana e, por isso, revelam a cultura em que os sujeitos estão inseridos, isto é, a forma como se relacionam com a vida social.

Sobre o ato de alimentar-se, Mintz (2001, p. 31- 32) observa que:

Nossas atitudes em relação à comida são normalmente aprendidas bem cedo e são, em geral, inculcadas por adultos afetivamente poderosos, o que confere ao nosso comportamento um poder sentimental duradouro. [...] Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência.

Ainda neste contexto, segundo Maciel (2001, p. 151), “O toque da ‘mãe’ é uma assinatura, que implica tanto no que é feito, como na forma pela qual é feito, que marca a comida com lembranças pessoais”. A comida e o ato de comer, portanto, ligam o mundo das ideias à materialidade das coisas, permitindo aos sujeitos se relacionarem com o real, revelando, deste modo, como uma determinada cultura organiza sua realidade (MINTZ, 2001).

Ao recordar Margaret Mead, Garine (1987) aponta que, apesar de vital e de envolver necessidades nutricionais, a alimentação humana também é perpassada por aspectos referentes à cultura local e, portanto, pode envolver restrições religiosas, políticas e sociais. Desta forma, a alimentação difere conforme a cultura de cada sociedade, tanto em termos de qualidade, isto é, do que se vai escolher para comer, como da quantidade necessária para sentir-se saciado. Além disso, em diferentes sociedades a alimentação humana envolve alguns tabus, a exemplo do fato de, por questões religiosas, a carne bovina não ser considerada comida no imaginário dos hindus.

Assim, esta pesquisa vai ao encontro da perspectiva que aponta que cada sociedade define, conforme a cultura praticada, aquilo que será percebido como comida, bem como as interdições alimentares, que, conforme sugere Douglas (1976), possuem caráter disciplinador.

Nesse enquadramento, no clássico *Pureza e Perigo, ensaio sobre a noção de poluição e tabu*, Douglas (1976) estuda a organização do real a partir de uma análise das “Abominações do Levítico” do Velho Testamento, trazendo uma reflexão sobre pureza, poluição e perigo. Segundo a autora, há uma relação de interdependência entre pureza e poluição, isto é, para que se mantenha a estabilidade da sociedade, os pensamentos, as instituições e inclusive a

alimentação humana, quando ordenados, são também classificados como puros e impuros. Conforme a autora, a ordem restringe, definindo aquilo que é considerado puro. Já a desordem é ilimitada, simbolizando, assim, tanto a possibilidade de perigo como a de poder. A ordem social, desse modo, é mantida pelos perigos que podem ferir aquelas/es que transgridam as regras de organização do real, as quais envolvem a alimentação. Para Douglas (1976), as regras dietéticas são, portanto, disciplinares.

No mesmo sentido e a partir de estudo realizado na província de Nampula, em Moçambique, Mirasse e Menasche (2010) observam representações simbólicas que guardam o imaginário coletivo sobre a mandioca, a batata-doce de polpa branca e a batata-doce de polpa alaranjada. Para tanto, os autores classificam esses três alimentos a partir de categorias classificatórias empregadas na localidade: respectivamente, *nativo*, *cativo* e *estrangeiro*. *Nativo* é aquele que sempre viveu na localidade e nunca saiu para viver fora, assim como a mandioca, que, apesar de ser originária da América Latina, foi adotada como alimento tradicional, que guarda a identidade daquele povo. *Cativo*, por sua vez, refere-se àquelas pessoas que são da comunidade, mas foram viver fora dela (para estudar, trabalhar, etc.) e retornaram. Segundo Mirasse e Menasche (2010, p. 2), “Se chegar a voltar às origens, continua no dilema de ser ou não ser, por isso é chamado de *anamurua*-cativo, porque já está contaminado”. Desta forma, a batata-doce de polpa branca é classificada como cativa, porque guarda memórias de um tempo de sofrimento e escassez (correspondente à guerra de independência de Moçambique), e, conseqüentemente, está contaminada. Já a categoria *estrangeiro* faz referência justamente àquelas/es que vêm de fora do território: professoras/es, técnicos do governo, etc. Desta forma, a batata-doce de polpa alaranjada, que foi introduzida na localidade pelo governo, com fins de suprir uma necessidade nutricional, é considerada estrangeira, pois gera desconfiança, além de também estar associada ao desprestígio, uma vez que os sujeitos tendem a confiar nas tradições e costumes, que afirmam que o consumo de batata-doce não traz saúde. Neste enquadramento, segundo Mirasse e Menasche (2010, p. 8), “Várias interpretações poderiam ser dadas à palavra saúde, pois na concepção tradicional local alguém saudável é aquele que está bem consigo mesmo, com os outros e com seus espíritos. Se o equilíbrio desses três elementos estiver afetado, a pessoa nunca estará saudável”. Por fim, os autores concluem que, desde 2000, quando o governo implantou a batata-doce na comunidade, as pessoas não mais estiveram saudáveis.

No mesmo sentido, Fischler (1995) observa que o ser humano se alimenta não apenas de nutrientes, mas também de simbologia. Assim, ao nos alimentarmos, incorporamos tanto propriedades reais como imaginárias, pois, segundo o autor, o alimento cruza a fronteira entre

o mundo e o corpo. Somos aquilo que comemos, biológica e simbolicamente (FISCHLER, 1995).

Nesse contexto, ao comer, o sujeito incorpora os aspectos simbólicos que fundam a alteridade e a identidade coletiva em uma determinada sociedade. O comensal é, portanto, inserido em um sistema culinário e no interior de uma cultura por meio da incorporação (FISCHLER, 1995). Nas palavras de Menasche, Alvarez e Collaço (2012, p. 15), “O alimento, além de nutrir o corpo, é absorvido e modifica nosso interior, pois ao comer incorporamos as características — materiais e simbólicas — do alimento”.

Fischler (1995) reflete que, exatamente por necessitar de uma diversidade de fontes de nutrientes para suprir as necessidades diárias de proteína, vitaminas, minerais, o ser humano está submetido a uma angústia: o paradoxo da condição de animal onívoro, isto é, uma tensão entre as escolhas alimentares familiares e as desconhecidas. Tal angústia é, conforme Fischler (1995), superada quando a cultura é colocada em prática. Assim, segundo o autor, nem tudo que é biologicamente comestível será compreendido pela cultura como comida (FISCHLER, 1995).

Por sua vez, Poulain e Proença (2003) argumentam que a alimentação humana apresenta duas esferas flexíveis de condicionantes. A primeira esfera se refere à condição de animal onívoro, colocada ao ser humano por fatores bioquímicos, que subjazem a capacidade digestiva e a nutrição humana, o que também possibilita um espaço de liberdade para ação da cultura, a socialização dos corpos e a organização do real. A segunda esfera abarca as condicionantes ecológicas do biotipo, isto é, onde está alocado o grupo em questão. No caso de sociedades industrializadas, transformam-se em condicionantes econômicas. Essas condicionantes também são flexíveis, tendo em vista que possibilitam certo grau de liberdade para os sujeitos gerirem suas dependências do meio natural. Este espaço de liberdade e esta zona de encontro entre natureza e cultura, conforme Poulain e Proença (2003), compreendem o espaço social alimentar.

Desse modo, as escolhas alimentares, as quais incluem a quantidade e a qualidade do alimento que será ingerido para sentir-se satisfeito e saudável, e até mesmo os significados da fome, variam de acordo com as visões de mundo e as representações simbólicas e sociais de cada sociedade. Portanto, está dado que existem, sim, aspectos fisiológicos a respeito da nutrição humana, assim como evidentes problemas de distribuição de renda e, conseqüentemente, de alimentos; contudo, ainda assim, cada grupo buscará suprir de formas distintas essas necessidades nutricionais, considerando fundamentalmente a cultura local e a subjetividade de cada indivíduo.

Apesar de a fome não ser uma das esferas da alimentação e da cultura estudadas neste trabalho, é válido recordar aqui Freitas (2003), que aponta a importância de refletir sobre o fenômeno da fome a partir de uma abordagem que contemple a esfera antropológica e a sua complexa interação com o social, o econômico e o simbólico. Afinal, como sugere Freitas (2003), as representações da fome variam de acordo com as tradições de cada sociedade, mudando, também, de uma pessoa para outra.

Desse modo, a alimentação humana não está apenas associada à necessidade biológica e universal correspondente ao ato de comer. Concordo nesse sentido com Collaço e Menasche (2015, p. 5), quando observam que:

[...] percebemos a forte presença do comer quando nos encontramos em certas situações, especialmente quando de algum modo alertados(as), como no caso da necessidade de evitar algum alimento por motivos de saúde, estética, religião, moral etc.; quando nos deparamos com algo muito diferente, em viagem ou situação de encontro com membros de outros grupos sociais — como no caso de imigrantes —; ou ainda quando somos tocados emocionalmente, pela tradição ou pela memória.

Logo, ainda que o ser humano necessite, sim, de uma diversidade de fontes de nutrientes para manter-se saudável, as escolhas alimentares, em sua maioria, não se dão apenas em virtude de aspectos nutricionais e de acesso àquilo que é considerado comestível. Afinal de contas, somos animais onívoros, ou seja, comemos qualquer coisa que seja considerada comestível. Entretanto, nem tudo fará parte do imaginário do que é compreendido como comida em cada sociedade, como bem sugere Fischler (1995).

5.2 PANC PARA QUEM?

Refletindo sobre a alimentação desde uma abordagem socioantropológica, percebemos que o que torna uma planta comida é, justamente, a cultura. Nas palavras de Maciel (2001, p. 149), “a escolha do que será considerado ‘comida’ e do como, quando e por que comer tal alimento é relacionada com o arbitrário cultural e com uma classificação estabelecida culturalmente”. Desse modo, considerando a definição de PANC como proposta por Kinupp e Lorenzi (2014), percebemos que ela apresenta certa fluidez. Afinal, a multiplicidade cultural afeta diretamente a diversidade de escolhas alimentares aceitáveis pelos sujeitos em suas diferentes compreensões de mundo (FISCHLER, 1995).

Assim, no presente contexto, em que ocorre a visibilidade do acrônimo PANC, observamos que o que é considerado PANC em uma determinada sociedade pode ser

compreendido como comida em outra. É o caso da ora-pro-nóbis, percebida como comida em Minas Gerais — onde acontece anualmente, no município de Sabará, o *Festival da Ora-pro-nóbis* —, e já em Porto Alegre é compreendida pela maior parte dos sujeitos como PANC; ou do dente-de-leão, que nas colônias italianas da região de Ipê é percebido como comida, mas que pode também ser PANC a depender do contexto, tendo em vista que dificilmente é comercializado e consumido em grandes centros urbanos. Também vale a pena citar o *Festival Igarapé Bem Temperado*, que acontece no município mineiro de Igarapé. Esse evento é protagonizado por mestras populares da cozinha tradicional mineira, que preparam pratos com plantas coletadas em seus quintais e que, assim como o dente-de-leão, podem ser consideradas PANC, como é o caso do caruru, da serralha, da taioba, entre outras.

Atualmente, observamos o processo de popularização da noção de PANC, que além de protagonizar estudos nas mais diferentes áreas, tem se destacado também fora do ambiente acadêmico. Em Porto Alegre, por exemplo, não são raras palestras, oficinas de identificação e preparação de pratos à base dessas plantas, bem como atividades promovidas tanto por universidades como por outros agentes que se dedicam a refletir sobre alimentação, saúde e sociobiodiversidade. Observamos, ainda, a apropriação do tema pelas mídias: programas de televisão, revistas e jornais online, blogs, canais no Youtube, páginas de discussão no Facebook.

Figura 6 — Montagem com imagens do grupo do Facebook “PANC — Plantas Alimentícias Não Convencionais”

The image shows a screenshot of a Facebook group page titled "PANC - Plantas Alimentícias Não Convencionais". The page displays several posts from members sharing recipes and photos of dishes made with non-conventional edible plants. The posts include:

- Ariane Aquino Vieira** (2 de janeiro às 13:58): Macarrão o de Oro Pro Nobis (massa verde) e açafrão (amarelo) Receita : Para cada 100 g de farinha de trigo 1 ovo Bater 10 folhas de oro pro nobis com o ovo no liquidificador e misturar no trigo amassar, abrir no rolo e cortar ou passar na máquina de... Ver mais
- Greice Ma** (Ontem às 07:46): Grãoemelete com ora-pro-nobis e casca de batatas, aqui adoramos. . . . Edit. Modo de fazer. . . . Ver mais
- Patricia Higgins** (11 de maio de 2019 às 14:47): 21 Receitas ilustradas e gratuitas com DENTE-DE-LEÃO (Taraxacum officinale) ... Ver mais
- Elza Sato** (9 de janeiro às 22:52): Faço sempre omelete só com o ora-pro-nobis. Vou tentar fazer com a casca de batata!!
- Anurb Avlis Ocnarf** (9 de janeiro às 22:52): Colhido no nosso quintal, feito pelo meu companheiro Wellington Antunes. Lobrobro, ou Ora Pro Nobis, feito com carne de porco. Uma delícia.
- Queli Cristina** (18 de novembro de 2016 às 20:44): Geleia de flores de dentes-de-leão asenhoradomonte.com
- Marcio Vieira Dos Santos** (10 comentários, 37 compartilhamentos): Até então só fiz a Ora pro Nóbis crua na salada, não escaldo, gosto assim... e o chá das folhas, muito bom tbém! Vou experimentar fazer refogado com carne tbém, deu até fome de ver o vídeo!! kkkkVer mais

Fonte: autoria própria (2020).

Com o processo de popularização da noção, percebemos que algumas plantas se destacam no interior da categoria, tornando-se, por assim dizer, emblemáticas da noção PANC. Isso se dá não porque são consideradas mais PANC que outras, mas porque expressam um dilema: ser ou não ser PANC. A ora-pro-nóbis e o dente-de-leão, por exemplo, muito provavelmente por guardarem esse dilema, tornam-se paradigmáticas da noção. Essas duas plantas não são produtos encontrados em grandes mercados, e a maioria das pessoas não as conhece e/ou reconhece. Contudo, as duas plantas podem também ser percebidas como comida do cotidiano (conforme sazonalidade) e/ou até mesmo como tradicionais.

Deste modo, apesar de serem consideradas como comida em alguns contextos, quando o assunto é PANC, seja em programas de televisão, vídeos no Youtube, Facebook, em universidades ou em oficinas e feiras ecológicas, estas duas plantas quase sempre são citadas.

Algumas receitas tradicionais envolvendo essas duas plantas se destacam em espaços e programações que discutem alimentação e saúde. No programa de televisão e Youtube *Bela Cozinha*, da emissora GNT¹⁷, a apresentadora preparou uma receita de frango caipira com ora-pro-nóbis, comida identitária em Minas Gerais. O site do jornal Estadão¹⁸ divulgou uma receita de angu com dente-de-leão, comida do cotidiano em alguns territórios de colonização italiana no sul do país. Já no site G1¹⁹, o título de uma reportagem anuncia: “Chef Renato Lobato ensina a fazer receita mineira de frango com ora-pro-nóbis”. No mesmo site, é divulgada receita de dente-de-leão refogado, comida comum no município gaúcho de Ipê. Assim, percebemos que, na medida em que essas plantas ganham visibilidade (possivelmente por possuírem usos tradicionais em diferentes territórios), elas se destacam no interior da categoria PANC. Podemos sugerir que é essa situação de ser e não ser que as distingue entre as demais possíveis PANC. Isso porque, dependendo da cultura local, elas não são consideradas PANC, mas comida tradicional, fazendo parte da culinária de determinado grupo social.

¹⁷ Para assistir ao vídeo, acesse: <https://youtu.be/f_V0eTqmL4M>.

¹⁸ Para ver a receita, acesse: <<https://paladar.estadao.com.br/receitas/angu-com-refogado-de-dente-de-leao,10000012454>>.

¹⁹ Para assistir ao vídeo, acesse: <<http://g1.globo.com/minas-gerais/videos/v/chef-renato-lobato-ensina-receita-mineira-de-frango-com-ora-pro-nobis/2635252/>>.

Figura 7 — Montagem com receitas produzidas a partir de dente-de-leão e ora-pro-nóbis



Fonte: autoria própria (2020).

Em menor intensidade, outras plantas também guardam essa característica ambígua: peixinho-da-horta, pitaia e mastruz são algumas delas. Logo, em um processo circular, a cultura transforma a PANC em comida. E a PANC, na condição de comida, pode guardar o dilema “ser ou não ser PANC”, a depender da visibilidade de receitas e usos tradicionais destas plantas. Essa condição ambígua de ser PANC em alguns territórios e em outros não é o que torna tais plantas emblemáticas da categoria, tendo em vista a visibilidade que as práticas e os saberes envolvendo-as podem adquirir. Por fim, essa visibilidade, alavancada pelas práticas e pelos saberes que revelam as receitas e pelos possíveis usos que podem envolver essas plantas quando compreendidas como comida na cultura praticada, fortalece a noção de PANC.

Nas feiras ecológicas estudadas, o caráter ambíguo de algumas dessas plantas tem contribuindo para o fortalecimento da noção de PANC, uma vez que é bastante comum sua procura pelas/os consumidoras/es das feiras. Elas/eles ouvem falar dessas plantas, especialmente do potencial nutritivo e de receitas que muitas vezes são tradicionais, e vão em busca delas; no entanto, não sabem identificá-las ou tampouco como prepará-las. As famílias rurais, no entanto, sabem identificar as plantas que comercializam e como preparar para que se transforme em comida. Nesse processo de troca imaterial entre rural e urbano, o que é PANC,

para o sujeito urbano, transforma-se em comida. E o que é comida, para o sujeito rural, transforma-se em PANC.

Portanto, as PANC, enquanto comida, não apenas nutrem, mas podem revelar, através dos saberes e práticas que envolvem seu consumo e produção, identidades sociais, sentimentos, visões de mundo. Afinal, uma série dessas plantas compreendidas como PANC, em diferentes territórios, são de uso tradicional ou mesmo cotidiano, podendo chegar a ser percebidas como símbolos da cultura local.

5.3 A VIDA SOCIAL DAS PANC

Conforme sugere Appadurai (2008), apesar de serem os sujeitos humanos que qualificam as coisas, uma vez que possuem o poder de significar o mundo ao seu redor, pode-se dizer, de um ponto de vista metodológico, que é a circulação das coisas que revela o contexto social em que estas estão inseridas. Desse modo, como já apontei em outros trabalhos, “podemos considerar que algumas das PANC, ao se deslocarem da mesa das famílias rurais para as feiras ecológicas e dessas para a mesa das/os consumidoras/es, além de evidenciarem o contexto de complementaridade entre o campo e a cidade, também elucidam determinados contextos, práticas, visões de mundo e formas de organização do real” (RIBEIRO, R.; MENASCHE, 2019, p. 264). Assim, na intenção de apreender o contexto social em que estas possíveis PANC estão inseridas, dediquei-me a observar a circulação dessas plantas nas duas feiras estudadas.

Na FAE, temos que as PANC são bastante procuradas pelos sujeitos que por lá circulam. Na Tristeza, apesar de isso ocorrer em menor proporção, também há procura por estas plantas. Contudo, são as agricultoras e os agricultores que, de fato, as promovem, dado que as/os consumidoras/es das feiras, embora interessados nas PANC, não sabem identificá-las, tampouco como prepará-las e/ou consumi-las.

Assim, foi possível perceber que as pessoas, ao conhecerem a noção de PANC, tomam contato com alguns nomes das plantas emblemáticas no interior da categoria (como, por exemplo, pitaia, ora-pro-nóbis e dente-de-leão), indo em busca destas. Entretanto, sequer sabem identificá-las. Desta forma, durante as feiras, não é raro ouvirmos indagações como “O que é isso?”, “Isso é PANC?”, ou ainda “Como se faz isso?”, “Como se come?”.

Tais dúvidas, porém, são rapidamente sanadas pelas agricultoras e pelos agricultores, mediante o que, nesta pesquisa, trataremos como “oficinas” informais. Isto é, a partir de suas

trajetórias sociais, que envolvem o manejo e o consumo dessas plantas, estas/es agricultoras/es revelam para os sujeitos que circulam nas feiras de que forma costumam preparar essas plantas em suas casas. Assim, de maneira descontraída, a agricultora ou agricultor medeia uma “oficina” informal ao redor de sua banca, na intenção de explicar quais são as técnicas utilizadas para preparar pratos a partir de determinada PANC.

Desse modo, a biologia define a planta como alimentícia não convencional, mas é a/o agricultora/agricultor que, ao revelar as práticas e os saberes sobre seu cultivo e consumo, a transforma em comida no imaginário das/os consumidoras/es das feiras. Neste contexto, vale recordar Lévi-Strauss (1968), que, no clássico do estruturalismo simbólico *O cru e o cozido*, observa que a cozinha e a linguagem são ações humanas universais. Todas as sociedades, assim como possuem uma língua, também cozinham, ao menos um de seus alimentos.

Destarte, o autor citado reflete sobre a alimentação humana a partir de um triângulo culinário, em que o cozido é a transformação cultural do cru, enquanto o podre é sua transformação natural. Esse triângulo, apesar de universal, não revela o que cada sociedade entende por cru, cozido e podre. Entretanto, implícita a esse triângulo está a oposição entre o elaborado e o não elaborado e entre a cultura e a natureza. Neste sentido, Lévi-Strauss (1968) aponta que em nenhuma sociedade a comida é apenas cozida: sempre há um modo de prepará-la. Isto é, existem práticas e saberes envolvendo a produção daquilo que chamamos de comida.

5.3.1 As PANC que vêm de Ipê para as feiras

Durante as feiras, esses sujeitos rurais demonstram como percebem e se relacionam com essas plantas em seus cotidianos, revelando técnicas de manejo, preparo e consumo de determinadas PANC, que podem inclusive ser consideradas comida tradicional. Segundo Cruz (2012, p. 61):

Trazendo a discussão proposta por Giddens sobre tradição para pensar os alimentos poderíamos argumentar que práticas de produção e preparação de alimentos em muitos contextos rurais seguem modos de fazer rituais, conduzidos por produtores que detêm conhecimento e reputação necessários para manter a produção.

Como ilustração, segue abaixo a reprodução do trecho do diário de campo em que Vanilda (feirante bastante respeitada tanto pelos seus conterrâneos como por outras/os feirantes)

demonstra, em “oficina” informal durante a feira da Tristeza, como costuma preparar em sua casa o pisacan:

Atrás da banca e gesticulando muito, a Vanilda [senhora de 59 anos] conta, para um grupo de cinco clientes e para mim, como ela costuma fazer o pisacan em sua casa. Segundo ela, é muito simples: antes de mais nada, o importante é escaldar a planta. Assim, em uma panela de água, deve-se colocar o pisacan para ferver por dez minutos. Em seguida, deve-se dispensar a água quente e colocar água fria. Depois, é preciso pegar com as mãos a planta e esmagá-la para retirar a água. “Vai apertando, tirando a água, vai fazendo uma bola”, conforme relatou a interlocutora, mais de uma vez, enquanto gesticulava, mostrando que a bolinha vai ficando menor e mais compacta. Por fim, é só picar essa bola esmagadinha, como se fosse couve, e refogá-la, adicionando temperos. Nas palavras dela: “Eu ponho de um tudo: cebola, alho, azeite de oliva, pimenta e uma cebolinha verde no final”.

A receita compartilhada por Vanilda foi ensinada por sua mãe, que, por sua vez, aprendeu com sua avó. Assim, vem sendo passada de geração em geração: “Sinto saudade de quando ela fazia”, observa a feirante. Aqui, podemos recordar Garine (1987), que reflete sobre a afetividade que os hábitos alimentares, adquiridos na infância e geralmente marcados por uma cultura tradicional, podem guardar.

Cabe mencionar que na colônia em Ipê, o pisacan é comida tradicional, sendo considerado até mesmo como um símbolo da cultura local. Contudo, nas feiras é conhecido como dente-de-leão, uma PANC.

Figura 8 — Vanilda mostra prato à base de pisacan produzido por ela



Autora: autoria própria (2018).

Como já apontado, esta planta vem ganhando destaque dentro da noção e tem sido bastante procurada e comercializada nas feiras. Certa vez ouvi em uma aula sobre PANC: “a ora-pro-nóbis é a rainha das PANC, a bertalha é a princesa, e o dente-de-leão é o rei”. Esta reflexão me chamou atenção, porque, de fato, podemos dizer que quando o assunto é PANC, estas plantas se destacam.

O dente-de-leão/pisacan, portanto (como já observado neste trabalho), traz consigo uma ambiguidade: em alguns contextos, como o da colônia em Ipê, é comida; já em outros, como o das feiras ecológicas em Porto Alegre, é PANC. Ou seja, esta planta guarda o dilema “ser ou não ser PANC”. Assim, apesar de ser comida em determinados territórios, esta planta pode ser compreendida como paradigmática dentro da categoria. Isto ocorre não porque ela se enquadre de forma mais adequada dentro da noção do que outras, mas sim porque ela guarda práticas e saberes (como aqueles compartilhados por Vanilda na “oficina” informal descrita acima) que, ao serem disseminados, além de transformarem a planta em comida no imaginário cidadão de quem frequenta as feiras, também fortalecem o pisacan dentro da noção de PANC, assim como o próprio conceito, que cada vez torna-se mais popular.

Outras/os agricultoras/es de Ipê também costumam comercializar o pisacan nas feiras. Estes, do mesmo modo que a feirante Vanilda, protagonizam junto a esta planta “oficinas” informais em que revelam como prepará-la e consumi-la.

Valter, por exemplo, comercializa esta planta em grande quantidade, bem como a consome tradicional e cotidianamente (conforme sazonalidade) em sua casa. Contudo, para ele, existe uma diferença importante entre o pisacan que ele comercializa e o que ele consome: o comercializado na feira da Tristeza é cultivado em canteiro, enquanto o consumido por ele e por sua família é coletado no mato, conforme evidenciado em trecho de diário de campo, a seguir:

Sentada sobre uma caixa de feira, observo pisacan sobre a banca de um agricultor vindo de Ipê e que é feirante na Tristeza. Se trata de Valter, homem de origem italiana, que costuma fazer a feira sozinho. Aproximo-me com um sorriso no rosto e o cumprimento. Ele responde sorrindo timidamente e acena com a cabeça. Duas jovens mulheres, de aproximadamente 25 anos, aproximam-se da banca de Valter e passam a escolher o que vão levar para casa. Uma delas pega um maço de pisacan nas mãos, aproxima do rosto para sentir o cheiro e quase que cochichando (isto é, com o tom de voz bastante baixo) pergunta para a outra moça: “Será que é dente-de-leão?”. A outra jovem responde que não sabe e direciona a palavra para o agricultor, perguntando: “Isso é dente-de-leão?”. Valter, apesar de conhecer desde criança a planta como pisacan, responde: “Sim, é dente-de-leão!”, e acrescenta, “É uma PANC!”. Entusiasmada, prontamente uma das jovens responde que vai levar a planta. Imediatamente, a outra adverte que não sabe como preparar e que, por isso, talvez a planta ficasse parada na geladeira. Valter, ao perceber que talvez perdesse aquela

venda, intervém e observa que, em Ipê, se consome tanto como salada como refogada. As jovens se mostram interessadas no que o agricultor diz e perguntam como preparar a planta refogada. Então, ele se coloca a explicar, observando que o mais importante é não esquecer de escaldar e tirar bem a água antes de refogar. “É como couve, só que tem que escaldar antes”. As jovens saem da banca com dois maços do pisacan, conhecida por elas como dente-de-leão.

Através desse trecho de diário de campo, podemos perceber que existe o interesse sobre as PANC por parte daqueles que consomem nas feiras. No entanto, neste contexto, são as/os agricultoras/es que promovem e disseminam conhecimento sobre essas plantas. Afinal, é por meio de suas práticas e seus saberes sobre o preparo e consumo das plantas que eles transformam as PANC em comida no imaginário das/os consumidoras/es das feiras.

A circulação do pisacan também ocorre de forma evidente na FAE. Ao caminhar por esta feira na época da colheita do pisacan, pude observar que esta planta tem tido a sua comercialização bastante intensificada desde 2017. Podemos dizer que o pisacan, juntamente com a ora-pro-nóbis, a capuchinha e o peixinho-da-horta são as PANC mais presentes nesta feira. Atualmente, tanto as/os agricultoras/es de Ipê como as/os de outros territórios costumam levar o pisacan/dente-de-leão para a comercialização.

No âmbito da FAE, onde a circulação do pisacan/dente-de-leão tem se intensificado e fortalecido, práticas e saberes a respeito do preparo e consumo desta planta são revelados pelas agricultoras e agricultores através de “oficinas” informais. Ou seja, é por meio destas “oficinas” que a circulação do dente-de-leão/pisacan é evidenciada, revelando o contexto social em que a planta está inserida. Desta forma, em uma relação intersubjetiva (de caráter material e imaterial) entre feirante e consumidor/a, descobrimos mais sobre as percepções e as relações dessas/es agricultoras/es com essa planta, bem como sobre os aspectos sociais e culturais que envolvem a alimentação na colônia em Ipê.

Além do pisacan, a batata-crem também pode ser considerada um símbolo da cultura local em Ipê. Esta planta já era bastante comercializada nas feiras antes mesmo da visibilidade do acrônimo PANC. Contudo, com sua popularização, podemos dizer que a venda desta batata, que antes era direcionada apenas a um público com ancestralidade italiana, é hoje orientada também para outros sujeitos. A circulação desta planta, do mesmo modo que ocorre com o pisacan, revela, através da troca material e imaterial entre os sujeitos envolvidos na “oficina”, como prepará-la e como comê-la, como mostrado no trecho de diário de campo reproduzido abaixo:

Apesar do frio, próximo às 7h da manhã já havia uma pequena circulação de consumidoras/es na feira do Bom Fim [FAE]. A geada estava baixa, o que, conforme uma agricultora, anunciava um dia ensolarado. Uma moça (de vinte e poucos anos) aproximou-se da banca de Ronaldo, olhou para os produtos sobre a mesa, perguntou o preço do molho de tomate e, em seguida, pegou uma batata-crem. Aproximou a batata do rosto, como se quisesse sentir o aroma, e em seguida perguntou: “É inhame?”. O agricultor, que estava sentado sobre as caixas, aproximou-se da moça, pegou a batata na mão e disse: “Não, é crem!”. “Como?”, perguntou a moça. Olhei ao redor e, além da jovem, mais três pessoas observavam, atentas, a explicação do agricultor: duas senhoras, de sessenta e poucos anos, e um jovem rapaz com menos de trinta anos. Apesar da agitação da feira, todos atentos e curiosos ouvem a história relatada pelo agricultor. Segundo ele, esta planta é uma raiz forte e, portanto, tem que ter cuidado na hora de consumir. Observa que, em sua casa, gostam de comer o crem com *agnolini*. “Não pode faltar crem pra comer com *agnolini*!”. A moça interrompe e pergunta: “Mas e como que se faz para comer?”. Conforme o agricultor, em sua casa ele prepara em conserva. Descasca o crem e rala, coloca em um pote de vidro, acrescentando metade de água morna e metade de vinagre. Depois é só ir usando aos pouquinhos. Por fim, ele observa que a esposa costuma ralar o crem direto sobre alguns pratos, como a carne assada no forno.

Apesar de surgir no fim do inverno, essa batata é colocada em conserva, podendo ser consumida durante o ano todo por algumas famílias. Segundo um agricultor de Ipê e feirante na FAE, em entrevista: “Olha, ela começa a nascer lá por setembro, outubro por aí... Faz uma florzinha bem bonita, vermelha. Só que demora de dois a três anos para produzir. Aí sempre fica um restinho, uma batatinha embaixo da terra, mas ela se esconde muito”.

Os pratos consumidos com crem são enaltecidos pelas/os agricultoras/es porque revelam uma identidade social: a da/o colona/o de origem italiana e até mesmo a do ipeense. Cabe mencionar aqui Amon e Menasche (2008, p. 17), que, ao recordarem o conceito de voz da comida de Hauck-Lawson (1992; 1998), o qual coloca em destaque temas como tradição e identidade, observam que: “A comida constituiria, assim, um veículo para manifestar significados, emoções, visões de mundo, identidades”.

Na Tristeza, também observamos a circulação desta planta, que no imaginário das/os consumidoras/es das feiras pode ser PANC, mas que para a/o agricultora/agricultor de Ipê é comida tradicional. Contudo, existe um perfil de consumidor/a de ambas as feiras que, assim como a agricultora e o agricultor de Ipê, sabe que crem é comida. São sujeitos que, como já sinalizado anteriormente, apesar de atualmente residirem na cidade de Porto Alegre, outrora viveram na colônia (em Ipê ou em Antônio Prado). Elas/es possuem uma ancestralidade de origem italiana que ainda hoje se conecta à vida na colônia por meio de memórias relacionadas à comida e a um saber-fazer, os quais se revelam na feira, na relação intersubjetiva entre agricultora/agricultor e consumidora/consumidor que já viveu na colônia. Tal situação encontra-se exemplificada no seguinte trecho de diário, realizado após ida a campo na feira da Tristeza:

Um senhor branco, de aproximadamente 70 anos, coloca-se entre duas bancas e indaga em voz alta: “Já tem crem na feira?”. Norma, uma das agricultoras, responde que sim e mostra o vidro da conserva, apontando para a banca vizinha. O senhor pega o vidro de crem nas mãos e olha atento para o conteúdo rosado. Em seguida, fala: “Eu queria a batata, porque a minha irmã faz uma conserva... quase como a nossa mãe fazia”. Ele então pergunta: “Como está o Prado?”, referindo-se à região onde fica o município de Antônio Prado, bastante próxima de Ipê. A feirante e agricultora em Ipê responde: “Está lá!”, e, em seguida, pergunta: “O senhor é de lá?”. O homem responde que já viveu na região e que guarda boas lembranças de uma infância vivida na colônia. Por fim, completa: “quando como *agnolini* com crem, parece que me transporto”. Despede-se e observa que, na próxima semana, voltará para buscar a batata-crem *in natura*.

Assim como este senhor, eventualmente um ou outro sujeito de ancestralidade italiana vem em busca da batata-crem. Estes não percebem a planta como PANC, mas sim como uma comida que, como no caso acima descrito, guarda lembranças de um tempo vivido na colônia. Por se tratar de uma comida tradicional, em que a receita e as formas de uso são passadas de geração em geração, a batata-crem também desperta lembranças associadas ao toque da mãe, que remetem a uma noção de afetividade.

Desse modo, como já apontado, a batata-crem e o pisacan são compreendidos como comida tradicional, bem como símbolos da cultura praticada no território. Isso porque remetem a uma ancestralidade comum: uma italianidade colona e enaltecida com orgulho entre estes sujeitos. Portanto, nas feiras, estas duas plantas permitem uma conexão entre a/o colona/o que vive no campo e a/o que, tendo deixado a colônia, hoje vive na cidade: elas/es compartilham certos imaginários relacionados a uma vida na colônia de origem italiana.

Em Ipê, outras plantas que podem ser PANC também guardam práticas e saberes de preparo e consumo tradicionais, passados de geração em geração. Todavia, ainda que percebidas como de consumo tradicional, não são, como a batata-crem e o pisacan, símbolos desta italianidade colona.

A goiaba-serrana, por exemplo, também é tradicionalmente consumida no referido território. Isso porque, apesar de ser considerada PANC na cidade de Porto Alegre, na colônia em Ipê é consumida a partir de técnicas que atravessam gerações. De modo geral, o consumo é *in natura*. Por isso, não existem técnicas de preparo tradicionais (de meu conhecimento) para elaboração de pratos à base desta fruta. Todavia, há uma forma de consumi-la que, na colônia em Ipê, é aprendida ainda na infância, conforme observa um agricultor, em “oficina” informal, ao redor de sua banca na FAE:

Ronaldo estava sentado sobre uma caixa de feira enquanto separava porções de ½ kg de goiaba-serrana. Segundo ele, “Tem que separar as que estão ‘bichadas’ das outras”.

Assim, ele coloca as que considera impróprias para comercialização em uma caixa, enquanto os bons frutos vão para dentro de uma sacola de rede, que em seguida é pesada na intenção de alcançar o ½ kg. Enquanto separa os frutos, ele reflete: “Não me importo com os bichinhos, eles só comem a goiaba...”, e completa observando que, no entanto, sabe que “bichada” não vende. Durante a conversa, lembra que quando criança comia o fruto à sombra da árvore, durante o trabalho na roça. Passam-se alguns minutos até alguém se aproximar da banca perguntando: “O que é isso?”. Prontamente, o agricultor/feirante responde que é goiaba-serrana. Bem informado, ele comenta que a fruta ainda não é muito conhecida, mas que é bastante exportada. A cliente demonstra interesse e pergunta: “Mas é como as outras goiabas?”. Outra cliente também parece demonstrar interesse, aproximando-se com uma expressão atenta ao que o agricultor contava. Ele responde que mais ou menos: “É uma goiaba, mas não é igual”. Observa que o fruto é bastante gostoso e que ele poderia abrir um para que elas experimentassem. Antes mesmo de que elas respondessem, o agricultor, que estava com o fruto de casca verde e rígida na palma da mão, com uma faca e como se fizesse uma cruz, cortou-o em quatro partes. Estendeu a mão, oferecendo para as duas mulheres e para mais uma cliente que acabava de chegar. As clientes pegaram um pedaço da goiaba-serrana, mas ficaram paradas, observando como o agricultor comia antes de levarem o fruto à boca. O agricultor, praticamente em uma mordida, separou o fruto da casca, comeu toda a polpa da fruta e, em seguida, observou que a casca, diferentemente das outras goiabas, era mais dura e por isso não era bom comê-la.

Como descrito no trecho de diário de campo supracitado, ainda que consumida *in natura*, existe uma forma de comer a goiaba-serrana. A casca deve ser descartada, dado que é mais dura do que a da goiaba comum. Para tanto, o corte em cruz que é dado no fruto facilita o encaixe adequado da boca do comensal. Em entrevista, Ronaldo, que costuma comercializar este fruto, observa que: “[a goiaba-serrana] dá por setembro, outubro... é só uns dois meses... [...] a gente leva um pouco pra casa, come um pouco no trabalho [na roça] e outro pouco cai e os bichos comem”.

Também é de uso tradicional das famílias rurais de Ipê o mastruz. Tal como a goiaba-serrana, não é compreendido como um símbolo local. Entretanto, é consumido ancestralmente no território. Conforme observa Vanilda, feirante na Tristeza, além de ser consumido como salada, também pode ser usado como chá ou como remédio para a tosse, bastando, para isso, aquecer a planta com leite e misturá-la com açúcar ou mel. O preparado, segundo esta mesma feirante, além de “gostoso”, é um “remédio dos antigos”, referindo-se ao fato de essa mesma receita ser utilizada há muito tempo. Também José e Ronaldo costumam comercializar esta planta. Ambos, em diferentes situações, falaram sobre o uso de mastruz com leite: “é remédio para tosse”, segundo José; “cura a tosse”, nas palavras de Ronaldo. Ademais, é importante observar que esta receita, embora não seja restrita à colônia em Ipê, é bastante comum no território em questão e vem sendo consumida há gerações. Nas feiras estudadas, o mastruz tem cada vez mais estado presente.

Outro fruto comercializado e consumido pelas/os agricultoras/es de Ipê é a quaresma ou araticum. Dada a significativa presença da religião católica no território, o fruto é conhecido como quaresma, pois amadurece neste período. Apesar de provavelmente ser consumido apenas *in natura*, também há, assim como ocorre com a goiaba-serrana, uma forma de consumir a quaresma, conforme podemos observar em trecho de diário de campo, a seguir:

Estávamos Norma e eu conversando quando uma mulher, branca, de aproximadamente sessenta e poucos anos, aproximou-se. Com muitas sacolas presas ao braço, a senhora, com esforço, ergueu a mão, apontando para um fruto sobre a banca, e perguntou: “Isso é pitaia?”. Norma olhou para mim com um olhar que guardava certa jocosidade e, em seguida, sorriu para a senhora, respondendo: “Não, isso é quaresma, araticum”. A mulher franziu o rosto, como se fizesse um ponto de interrogação, pegou a quaresma na mão e disse: “queria pitaia, mas não estou achando. Isso é gostoso?”. Então, a Norma pegou uma quaresma e, com as mãos, sem ajuda de faca, abriu a fruta, que já estava bem madura e suculenta, deu uma mordida e, em seguida, cuspiu as sementes. Na sequência, entregou nas mãos da consumidora a outra metade da quaresma e disse para experimentar, mas que tivesse “cuidado com as sementes”.

Reconhecido através da categoria êmica *quaresma*, este fruto é consumido tradicionalmente no território de Ipê, dando-se sua obtenção de forma extrativista. Isto é, os frutos são extraídos da natureza, sem terem sido cultivados. Conforme observa esta mesma agricultora, os frutos são coletados e consumidos durante o trabalho na roça. Segundo ela, quando tem muito, o excedente é comercializado na feira, onde poucas/os são as/os consumidoras/es que conhecem a quaresma. São, portanto, comuns as dúvidas a respeito do fruto e não raras as confusões, como a descrita no trecho de diário de campo acima, em que a consumidora da feira confunde pitaia com quaresma. Nesse contexto, a agricultora é a detentora do conhecimento que pode discernir sobre a identidade da planta, seu preparo e/ou consumo.

Figura 9 — Quaresma sobre a banca de Norma



Fonte: autoria própria (2018).

Assim como a quaresma, também são obtidas de forma extrativista: a guavirova, o guaviju, o arará, a pitanga e a amora, sendo que as duas últimas são, eventualmente, comercializadas nas feiras.

Além das plantas que são consumidas tradicionalmente em Ipê — isto é, o pisacan, a batata-crem (símbolos da cultura local), a goiaba-serrana, o mastruz e a quaresma —, existem aquelas que tiveram seu cultivo e consumo adotados na presente geração, como é o caso da alcachofra, da batata-cará, da couve-chinesinha e do feijão-olho-de-cabra, plantas que são consideradas PANC nas feiras ecológicas e que, apesar de terem sido apenas mais recentemente inseridas no cotidiano de cultivo e manejo, são, hoje, consumidas também como comida por estas famílias rurais.

O feijão-olho-de-cabra, conforme relata Ronaldo, feirante na FAE, não é consumido com caldo, como o feijão-preto ou o carioquinha, os mais consumidos no cotidiano brasileiro. Ele sugere, em vez disso, comê-lo cozido e frio, como salada, misturado apenas com azeite; ou ainda cozido e quente, misturado com aipim e carne. Este mesmo agricultor observa que, das plantas que atualmente cultiva, apenas a alcachofra não é consumida por ele, pois não gosta do sabor. Entretanto, as flores roxas chamam muito sua atenção e, na época da alcachofra, este agricultor costuma trazer as flores para decorar sua banca.

Ronaldo observa que o cultivo da couve-chinesinha, ou *bok choy*, foi introduzido em sua propriedade em virtude da demanda de consumidoras/es imigrantes orientais que frequentam as duas feiras. Esta clientela tem uma demanda praticamente fixa, dado que estes

sujeitos sempre buscam esta planta para a preparação de pratos. Segundo uma consumidora, esta couve deve ser muito pouco refogada, para que não perca a crocância. Mesmo que venda muito bem, ainda é pouco encontrada, tanto na Tristeza como na FAE. Atualmente, muito provavelmente em virtude da visibilidade da noção de PANC, outras/os consumidoras/es, ao notarem esta planta sobre a banca, mostram-se interessados, perguntando até mesmo se o produto se trata de uma PANC e como deve ser seu preparo. Assim como no caso das plantas consumidas tradicionalmente, são as/os agricultoras/es que, nas feiras, convertem a couve-chinesinha em comida.

Também a batata-cará tem aparecido nas feiras. Trata-se de uma planta trepadeira que, ainda que seja reconhecida como “batata”, não surge sob a terra, mas sim no ar. Esta é uma espécie considerada PANC nas feiras, mas que, nos dias de hoje, é eventualmente comercializada por essas/es agricultoras/es. Conforme João, agricultor de Ipê e feirante na Tristeza, a batata-cará já foi outrora consumida por ele, mas atualmente apenas a comercializa na feira. Ele explica que, apesar de não achar a batata-cará ruim, prefere consumir batata-inglesa. Norma, por outro lado, em uma situação distinta, explica em uma “oficina informal” ao redor de sua banca que é necessário tirar bem a casca da batata-cará para que se obtenha um purê gostoso.

Seja na feira da Tristeza ou na FAE, estes sujeitos rurais vindos do território de Ipê costumam compartilhar e trocar conhecimentos sobre estas possíveis PANC com aquelas/es que circulam nas feiras. Por meio das “oficinas” promovidas e mediadas de maneira informal por estes sujeitos rurais, essas plantas transformam-se em comida no imaginário daquelas/es que circulam pelas feiras. Isto é, por meio das práticas e dos saberes compartilhados sobre o cultivo ou extrativismo, preparo e consumo dessas plantas, observamos não apenas a transformação da PANC em comida, mas também o caminho percorrido por ela desde o campo ou roça até a mesa da família rural — em seguida para a feira e, por último, para o prato do/a consumidor/a.

Assim, no imaginário de quem frequenta a feira, o dente-de-leão se transforma em pisacan refogado; a batata-crem torna-se acompanhamento principal do *agnolini*; a goiaba-serrana e a quaresma são consumidas de forma que se aproveite ao máximo os frutos. Ademais, observamos que, eventualmente, são as/os consumidoras/es que compartilham receitas, como no caso da couve-chinesinha.

5.3.2 As PANC que vêm do extremo sul de Porto Alegre para as feiras

Do mesmo modo que os sujeitos rurais de Ipê, as agricultoras e os agricultores do extremo sul de Porto Alegre também constroem e disseminam conhecimento sobre estas possíveis PANC, revelando, através das “oficinas” informais, como costumam cultivar, preparar e consumir estas plantas em suas casas.

Nesse processo de popularização das PANC, algumas famílias rurais que fazem uso tradicional do território passam a (re)descobrir certas plantas, investindo não apenas na comercialização, mas também adotando o consumo, que em alguns casos já ocorrera em época anterior. Já os chamados neorrurais, que passaram a viver no campo na presente geração, possuem uma produção de PANC diversificada e que reflete de cinco a quinze anos de atenção e empenho. Estes sujeitos, do mesmo modo, possuem receitas com estas plantas que costumam compartilhar nas feiras.

Transcreve-se, abaixo, trecho de diário de campo, em que Mara, uma jovem agricultora neorrural, feirante na Tristeza, compartilha em “oficina” informal como costuma consumir o hibisco:

Sempre muito risonha, Mara decora sua banca, colocando as flores na parte da frente. São aproximadamente 7h30min, e tanto a minha banca como a dela estão vazias. Aproximo-me e, apontando para flores vermelhas, pergunto: “Que flor é essa?”. Ela diz ser flor de hibisco, uma planta de fácil manejo e que produz bastante. Enquanto conversávamos sobre a flor, uma cliente [mulher branca de 40-45 anos] que ouvia nossa conversa aproximou-se com a filha de 12-13 anos, para escutar de perto. Logo depois já havia outra moça parada atrás de mim, ouvindo atentamente o que a jovem agricultora falava. Segundo Mara, ela costuma decorar bolos e saladas com as flores do hibisco. Também é possível fazer chás e refrescos. Ela, então, mencionou que havia feito, dia desses, um bolo de cenoura com cobertura de chocolate e que, por cima, ela colocou hibisco picado. “Dá um azedinho delicioso misturado com o doce!”

Apesar de não possuir uma relação ancestral com o território e de tampouco fazer uso tradicional das possíveis PANC que costuma comercializar, esta agricultora também dissemina conhecimento sobre estas plantas, divulgando receitas (especialmente vegetarianas) para os sujeitos que frequentam a feira. Esse conhecimento é resultado da intersecção do saber adquirido em livros e artigos e do empírico, experienciado na vida no campo e na relação com outros sujeitos rurais. Em outra oportunidade, esta mesma agricultora, junto ao feijão-borboleta, protagonizou outra “oficina” informal, conforme descrito abaixo:

O sol já havia nascido e o frio da madrugada dava lugar a uma agradável temperatura naquela linda manhã de sol na feira da Tristeza. [...] Reconheço uma melodia: “Samba

de uma nota só”, de Tom Jobim, que estava sendo lindamente tocada pelo saxofonista que sempre faz a “trilha sonora” da feira. Aproximo-me de uma agricultora neorrural, aproveitando que ainda não havia movimento, e puxo assunto: “Que delícia é poder trabalhar ouvindo Tom Jobim”. Damos risada, concordamos em gestos. Ela me oferece café, prontamente eu aceito; vou à banca em que trabalho e pego a minha caneca. Quando volto, observo que a jovem agricultora já não está mais sozinha, mas conversando com uma mulher (aproximadamente 35 anos), sobre uma das plantinhas que estava sobre a banca. A neorrural, segurando uma pequena caixa de plástico contendo delicadas flores de feijão-borboleta, sugere à cliente que elas ficam lindas na decoração de saladas e completa: “Não parecem pequenas vulvas?”. A cliente primeiro parece perplexa com o comentário, mas depois demonstra entusiasmo ao pegar as duas últimas caixinhas contendo a planta e dizer: “Vou levar”. A agricultora, enquanto conta o troco para uma nota de R\$ 50,00, finaliza a conversa observando que daquela florzinha também é possível fazer corante azul-violeta. Basta fazer um chá e depois misturá-lo naquilo que se quer tingir: “No glacê do bolo, na panqueca, na massa do pão...”, conforme ela sugere.

Segundo o trecho de diário de campo reproduzido acima, observamos não apenas um contexto de “oficina” informal, mas também uma visão de mundo bastante distinta daquela das/os agricultoras/es que fazem uso tradicional do território, tanto em Ipê como no próprio extremo sul da capital. A perplexidade da consumidora perante o comentário feito pela jovem neorrural, isto é, sobre as flores de feijão-borboleta parecerem pequenas vulvas, demonstra que esta não é uma atitude comum, nem tampouco esperada de uma agricultora/feirante. Sentir-se à vontade para falar sobre vulvas com uma cliente na feira é um comportamento que dificilmente ocorreria no contexto de agricultoras e agricultores aqui chamados tradicionais. Isso porque as visões de mundo desses três grupos (famílias rurais de Ipê, neorrurais e agricultoras/es tradicionais do extremo sul de Porto Alegre) são bastante diferenciadas, dadas suas distintas trajetórias sociais.

Neste quadro, é possível dizer que o caminho percorrido pelos neorrurais se diferencia, uma vez que não parte de relação ancestral com a terra, com o campo ou com um território específico, o que é corroborado por um agricultor neorrural, feirante no bairro Bom Fim, quando afirma que “a ideia de viver no campo se concretizou depois da faculdade”.

Já as agricultoras e os agricultores que fazem uso tradicional do território, além de conhecerem muitas das discussões sobre PANC — em virtude da proximidade com os sujeitos neorrurais e porque costumam receber pesquisadoras/es em sua propriedade —, também conhecem muitas dessas plantas, e em alguns casos, como o da ora-pro-nóbis, trata-se de (re)descobertas, conforme pode ser notado em trecho de diário reproduzido abaixo:

Como de costume, cheguei às 6h, cumprimentei todos, abraços e risadas. Fui na direção da banca onde trabalho. As caixas ainda não haviam chegado; procurei e não avistei o agricultor. Achei bastante estranho! Soube, então, que a família com quem trabalho teve problemas com a sua van durante o trajeto na madrugada. Um outro

agricultor foi então socorrê-los para que a feira pudesse acontecer normalmente. Nesse meio tempo, enquanto esperava a carga chegar, fui bater um papo com as/os agricultoras/es do extremo sul, que tinham sobre a mesa ora-pro-nóbis e beldroega, além de cultivos convencionais. Uma cliente (jovem, 30-35 anos, branca e vestida com roupa preta ideal para prática de esportes) apontou para a ora-pro-nóbis e perguntou: “O que é?”. Antônio, o agricultor [senhor de aproximadamente 60 anos, cabelos brancos e pele clara, mas bastante queimada do sol], respondeu que era a ora-pro-nóbis, uma PANC, e afirmou na sequência: “Essa é a melhor planta, é ótima pra vegano”, deu uma risada discreta e completou “Ajuda até a perder peso”. Na sequência, listou uma série de nutrientes que a planta oferecia, dos quais recorro o cálcio e o ferro. A moça se mostrou interessada, perguntou de onde vinham os produtos e se era ele quem cultivava a tal ora-pro-nóbis (da qual ela já tinha ouvido falar antes, mas que estava conhecendo naquele momento). O agricultor disse ser de Porto Alegre, do extremo sul, lá no Lami, e que sim, era ele quem cultivava tudo que estava sobre a mesa, inclusive a ora-pro-nóbis, mas que esta planta, na verdade, não precisava de muita atenção. Então, ele contou a seguinte história: a ora-pro-nóbis havia sido levada para o sítio pela sua sogra, que tinha gostado muito da flor. Conforme o agricultor, ele falou para a sogra que já havia comido aquela planta quando criança. Segundo ele, a sogra concordou e observou que também já havia comido a plantinha quando mais jovem. A pedido da sogra, ele plantou a muda. Mesmo sabendo que ela era comestível, por anos a família não a comeu. Um dia, um agrônomo, por meio dos vizinhos neorrurais, apareceu na propriedade, dizendo que a planta era maravilhosa e que tinha muito a oferecer.

Por meio deste trecho de diário, constatamos parte do processo de (re)descoberta desta planta, que, como aponta este mesmo agricultor, os “antigos” comiam quando não tinham carne. Em outra oportunidade, durante “oficina” informal, ele comenta que esta mesma planta foi conhecida como carne-de-pobre e que, atualmente, também a chamam de proteína vegetal. Neste sentido, vale recordar Garine (1987), que afirma que o alimento consumido é também expressão de *status* no interior das sociedades. Segundo esse autor, ao alimentarem-se, os indivíduos expressam sua posição na sociedade. O alimento consumido pode trazer desprestígio, como no caso do uso da carne-de-pobre em época de recursos escassos. Igualmente, pode trazer prestígio, como no contexto de (re)descoberta, em que o agricultor passa a comercializar esta PANC tão procurada nas feiras e que, agora, também é comida em sua casa. É importante destacar que hoje, na Tristeza, este é o agricultor que mais comercializa esta planta. Em outra oportunidade, acompanhado de seu filho, este mesmo agricultor compartilhou com consumidoras/es em “oficina” informal ao redor de sua banca, na feira da Tristeza:

Que a ora-pro-nóbis é ótima em dietas veganas, ajudando até mesmo a emagrecer. Em seguida, explicou como costuma consumir a planta em sua casa, frisando que fica ótimo com galinha caipira, mas também é possível usar no pão, substituindo ovos, ou como couve refogada (RIBEIRO, R.; MENASCHE, 2019, p. 271).

Além da ora-pro-nóbis, a bananinha-do-mato, uma bromélia também conhecida como gravatá, tem sido comercializada na feira da Tristeza e na FAE. De acordo com Antônio, esta

possível PANC “é muito boa como xarope: basta fazer uma calda, fervendo por um longo período água, açúcar e bananinha. Fica uma delícia”. Segundo ele, quando criança, essa receita era feita por sua avó e “cura aquele ronco do pulmão” (RIBEIRO, R.; MENASCHE, 2019, p. 271).

Figura 10 — Bananinha-do-mato sobre a banca de agricultor tradicional do extremo sul de Porto Alegre



Fonte: autoria própria (2019).

A beldroega e o hibisco também são eventualmente comercializados por estas/es agricultoras/es que fazem uso tradicional do território no extremo sul de Porto Alegre, assim como as folhas de alcachofra, que, conforme observam Antoninho e Julinho, trata-se de um “chá poderoso”, ótimo para combater o colesterol.

5.3.3 As PANC nas feiras

Mesmo havendo tantos aspectos que distinguem os espaços estudados, isto é, as feiras dos bairros Tristeza e Bom Fim (FAE), bem como as/os interlocutoras/es deste estudo, constatamos que, nas feiras, são as agricultoras e os agricultores que transformam as PANC em comida, conforme podemos constatar no Apêndice C.

As PANC são alimentícias, isto é, possuem um caráter nutritivo. Todavia, não são percebidas comumente como comida pelos sujeitos que circulam pelas feiras, a menos que passem por técnicas de preparo e de consumo, que são compartilhadas nas chamadas “oficinas” informais, que acontecem ao redor de suas bancas. Seguem, abaixo, três quadros que mostram plantas classificadas como PANC e que, no entanto, para os sujeitos rurais são comida.

Quadro 1 — Plantas classificadas como PANC, mas que para as/os agricultoras/es de Ipê são comida

Nome popular/Local	Comercialização nas feiras ecológicas estudadas
Amarantus/Caruru	Não
Guabiroba/Guavirova	Não
Guabiju/Guaviju	Não
Alcachofra/Alcachofra	Sim
Amora/Amora	Sim
Araçá/Araçá	Sim
Araticum/Quaresma	Sim
Batata-cará/ Batata-cará	Sim
Batata-crem/Batata-crem	Sim
Dente-de-leão/Pisacan	Sim
Feijão-olho-de-cabra/Feijão-olho-de-cabra	Sim
Goiaba-serrana/Goiaba-serrana	Sim
Mastrunço/Mastruz	Sim
Pitanga/Pitanga	Sim

Fonte: autoria própria (2019).

Quadro 2 — Plantas classificadas como PANC, mas que para as/os agricultoras/es neorrurais do extremo sul de Porto Alegre são comida

Nome popular	Comercialização nas feiras ecológicas estudadas
Bertalha	Sim
<i>Bok choy</i>	Sim
Capuchinha	Sim

Dente-de-leão	Sim
Feijão-borboleta	Sim
Fisális	Sim
Hibisco	Sim
Melão-de-árvore	Sim
Ora-pro-nóbis	Sim
Peixinho-da-horta	Sim
Pepininho	Sim
Tomate-de-árvore	Sim
Urtiga	Sim

Fonte: autoria própria (2019).

Quadro 3 — Plantas classificadas como PANC, mas que para as/os agricultoras/es tradicionais do extremo sul de Porto Alegre são comida

Nome popular	Comercialização nas feiras ecológicas estudadas
Bananinha-do-mato	Sim
Beldroega	Sim
Bertalha	Sim
Butiá	Não
Dente-de-leão	Sim
Fisális	Sim
Ora-pro-nóbis	Sim
Peixinho-da-horta	Sim

Fonte: autoria própria (2019).

Observamos que há importante circulação de espécies que podem ser consideradas PANC na FAE e na feira ecológica da Tristeza. Algumas dessas plantas já eram de uso tradicional destas/es agricultoras/es, como é o caso, em Ipê, do pisacan, da batata-crem, do mastruz, da goiaba-serrana e da quaresma. Outras destas PANC tiveram seu cultivo e consumo adotados já na presente geração e, em alguns casos, bem recentemente, como a couve-chinesinha, em Ipê, e as folhas de alcachofra, no extremo sul da capital. Há também aquelas plantas que foram (re)descobertas, como é o caso da ora-pro-nóbis, que, assim como a

batata-doce na província de Nampula, Moçambique, estudada por Mirasse e Menasche (2010), já esteve associada a um tempo de escassez, sendo lembrada como carne-de-pobre. Contudo, observamos nas feiras estudadas que a noção de PANC tem promovido essa planta, especialmente ao evidenciar seus usos possíveis. Ainda, como já observado, em determinados contextos — no caso, em Minas Gerais —, ela pode ser considerada como comida tradicional.

Logo, tal como sugere Appadurai (2008) ao refletir sobre a vida social das coisas, temos que a circulação das PANC enquanto mercadoria que sai da roça para a mesa das famílias rurais e das feiras para a casa das/os consumidoras/es revela os contextos sociais nos quais estão inseridas, assim como o modo com que as/os interlocutoras/es deste estudo percebem e se relacionam com essas plantas (RIBEIRO, R.; MENASCHE, 2019).

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As discussões sobre PANC, apesar de atualmente extrapolarem a academia, ainda são raras no âmbito das Ciências Sociais. Muito provavelmente porque é comum, nos mais diferentes contextos, a ideia de que as PANC são apenas as plantas que nascem espontaneamente ou de que são aquelas catalogadas pela Biologia e pela Agronomia. Neste sentido, Kinupp e Lorenzi (2014), precursores da discussão, destacam que esta categorização não é matemática, tampouco perfeita: o que é PANC no sul pode não ser no norte do Brasil, o que corrobora a ideia defendida neste trabalho de que a noção de PANC apresenta uma fluidez conforme a cultura praticada no território. É também neste sentido que a discussão se torna interessante para a Antropologia, dado que a noção de PANC não é fixa e universal, como levam a crer as visões difundidas pelo senso comum.

Tais pressuposições são bastante recorrentes em oficinas de identificação realizadas em Porto Alegre e, ainda que possam estar parcialmente certas — afinal, muitas das PANC catalogadas são, de fato, espécies que não precisam ser semeadas e manejadas — e que gerem curiosidade, restringem as possibilidades da noção, a qual, além de englobar plantas espontâneas e já catalogadas, permite, ainda, refletir sobre a alimentação do ponto de vista da cultura, uma vez que compreende todas aquelas plantas (e suas partes) que, apesar de alimentícias, não são convencionalmente consumidas e comercializadas. Assim, quando consideramos a diversidade de sistemas culinários praticada mundo afora ou mesmo em um país, estado ou região, compreendemos que até aquelas plantas que estão devidamente catalogadas em guias de identificação de PANC, como os desenvolvidos por Kinupp e Lorenzi (2014) ou por Becker et al. (2015), podem apresentar fluidez.

Foi a partir dessa perspectiva, em que a agência da cultura é levada em consideração para pensar as PANC, que surgiu o interesse em estudar estas plantas desde a abordagem socioantropológica. Perceber que a definição não foi desenvolvida para ser fixa abre espaço para a reflexão; afinal, estas plantas possuem diferentes papéis, que dependem diretamente do contexto em que estão inseridas. Um exemplo é o dente-de-leão, que é PANC para a maior parte das/dos consumidoras/es das feiras, mas que em Ipê é conhecido como pisacan e é percebido como comida tradicional; ou a ora-pro-nóbis, que eventualmente pode ser percebida como a desprestigiada carne-de-pobre, mas que também pode ser uma comida aclamada, como ocorre em Minas Gerais.

Estas plantas, apesar de serem consideradas comida nas casas das famílias rurais, cada vez mais são, nas feiras, tratadas pelas/os próprias/os agricultoras/es como PANC. Isso porque à medida que a planta se torna comida no imaginário do/a consumidor/a, transforma-se, para a agricultora ou agricultor, em PANC, pois tal denominação possibilita, de certa forma, a publicidade de um novo produto. Isto é, plantas que sempre estiveram presentes nas feiras, mas que não recebiam atenção das/os consumidoras/es, são, graças à noção de PANC, cada vez mais notabilizadas.

Desse modo, na feira ecológica da Tristeza e na FAE, observamos, através de pesquisa etnográfica, a vida social das coisas, como sugere Appadurai (2008). Nesse caso específico das PANC, percebemos que ambas as feiras, embora distintas, possibilitam a troca intersubjetiva entre o campo e a cidade, observada especialmente nas “oficinas” informais, quando uma espécie é transformada em comida no imaginário de quem circula pela feira ao mesmo tempo que se fortalece enquanto PANC, inclusive para alguns sujeitos rurais. Estes passam a comercializar determinadas plantas como PANC e compartilham com as/os consumidoras/es das feiras os segredos que envolvem suas formas específicas de preparo e consumo.

Tal intercâmbio pôde ser percebido em diversos momentos, como quando Vanilda explicou que para preparar o pisacan é necessário, antes de tudo, fervê-lo por dez minutos. Ou, ainda, quando Mara relatou ser deliciosa a mistura da doçura do bolo de cenoura com o toque azedo do hibisco.

Assim, percebeu-se, também, que, além de saber como preparar ditas plantas, é necessário, ademais, entender como devem ser consumidas, como é o caso, nesta pesquisa, daquelas que são coletadas de forma extrativista (especialmente durante o trabalho na roça), como a goiaba-serrana, a quaresma, o guaviju e a pitanga, em Ipê. Esses frutos são basicamente consumidos *in natura* e, mesmo não havendo registro de receitas, existem maneiras específicas de comê-los. A goiaba-serrana, por exemplo, não deve ter a casca consumida, já que é bastante dura. A quaresma, por sua vez, deve ser consumida com atenção, dado que possui muitas sementes.

Com a circulação das PANC percebemos, também, que as feiras são espaços que guardam uma diversidade de visões de mundo, especialmente por parte dos sujeitos rurais, o que pôde ser notado quando a agricultora neorrural resolveu apontar para uma consumidora que as flores de feijão-borboleta parecem vulvas, observação que dificilmente teria sido feita por uma agricultora tradicional do mesmo território. Ou quando consideramos que em Ipê,

comunidade bastante católica, o fruto popularmente conhecido como araticum é reconhecido como quaresma, justamente porque amadurece nesse período.

Estes sujeitos rurais, tanto de Ipê como do extremo sul da capital, possuem diferentes trajetórias sociais que eventualmente se conectam por determinados aspectos, os quais podem ser bastante significativos. O caso da identidade colona associada a símbolos locais, como o *agnolini* com crem, o pisacan refogado ou *cotti* — comidas que remetem a uma italianidade vivida nas colônias —, é um exemplo; bem como o caso das/os agricultoras/es tradicionais do extremo sul de Porto Alegre, que possuem uma relação ancestral com o território. Ou ainda o dos neorrurais que compartilham interesses comuns, como a busca por “uma vida mais saudável” e próxima à natureza.

Contudo, é importante apontar que, ainda assim, existem aspectos a respeito do percurso de cada um desses sujeitos que os diferenciam, o que fez com que a participação de cada interlocutora e interlocutor fosse de singular importância para esta pesquisa.

Também constatamos, através deste trabalho, o caráter simbólico da alimentação, que além de prestígio ou estigma, pode guardar afetividade, bem como memórias do toque da mãe em relação à confecção de pratos. Os indivíduos, como sugere Garine (1987, p. 3) “[...] se sentem emocionalmente ligados aos hábitos alimentares de sua infância, em geral marcada pela cultura tradicional”.

No mesmo sentido, Mintz (2001) observa que nossas primeiras escolhas relacionadas à comida e ao comer são aprendidas através de adultos afetivamente próximos (mãe, pai, avós, tios), sendo justamente essa a razão pela qual costumam perdurar em nossa consciência e dificilmente se modificam completamente ao longo da vida.

Tal afirmação vai ao encontro da fala de um consumidor (citada anteriormente) que, assim como os sujeitos rurais de Ipê, possui uma ancestralidade colona e italiana. Referindo-se a tradições experimentadas nas colônias italianas do sul do país, bem como a um prato que era feito por sua mãe, hoje, preparado de maneira semelhante por sua irmã, ele relata que “quando como *agnolini* com crem, parece que me transporto”. Vale aqui lembrar quando Menasche (2010, p. 206), inspirada em Mintz (2001), traz à análise uma cena da animação *Ratatouille*²⁰, dirigida por Brad Bird e lançada em 2007:

²⁰ Remy é um rato que possui um sofisticado gosto e ama cozinhar. Indo de encontro aos desejos de sua família, sonha em se tornar um renomado chef em um famoso restaurante parisiense — sonho esse que é alcançado por meio de Alfredo Linguini, um jovem humano bastante atrapalhado e que nada sabe sobre cozinha, mas que por ser recém-contratado em um fino restaurante, precisa da ajuda de Remy.

[...] no salão de um conhecido restaurante parisiense — que, após período de decadência, tem conseguido recuperar clientes e reconhecimento por ação de um novo chef de cuisine —, o mais temido crítico de gastronomia da França, Anton Ego, aguarda a refeição cuja avaliação deverá selar o destino do restaurante e de todos que fazem dele seu espaço de trabalho e criação. O prato é servido e, logo à primeira garfada, a empáfia, que até então era a única expressão a estampar-se na face do gourmet, é imediatamente substituída por traços de singelo contentamento, resultantes da confluência do puro prazer sensorial da experiência gustativa e do sentimento de aconchego em que Ego é envolvido ao sentir aquele sabor. Em recurso possibilitado pela linguagem filmica, podemos observar a memória da personagem ativada pela comida: metamorfoseado em menino, Ego é transportado a uma cozinha do passado, em algum lugar do campo francês. A mãe lhe oferece, ao mesmo tempo, comida e afago. O prato servido na cálida cozinha campestre da meninice é o mesmo que lhe é apresentado no restaurante da metrópole conhecida como capital mundial da gastronomia.

Assim, como Menasche (2010), podemos entender que, tal como Ego, o consumidor da feira antes referido transporta-se através da comida para um espaço que lhe oferece não apenas alimento, mas também afago. Isto é, por meio do *agnolini* com crem, ele é reconduzido, em seu imaginário, à vida que outrora experienciou na colônia, bem como ao prato que a mãe costumava fazer. A memória, neste caso, pode ser pensada como sugerem Amon e Menasche (2008), por meio da dimensão comunicativa da comida, que, assim como a fala, também pode contar histórias.

Podemos também concluir que, apesar de eventualmente existirem aquelas/es consumidoras/es que dominam os usos de algumas dessas plantas (como no caso daquelas/es que outrora viveram na colônia e sabem como consumir crem e pisacan), nas feiras são geralmente as/os agricultoras/es que sabem como preparar os produtos que costumam comercializar. Nesse sentido, podemos dizer que, apesar da diversidade material e simbólica encontrada nos dois espaços estudados, bem como das diferentes visões de mundo e trajetórias sociais apresentadas, nas feiras ecológicas as agricultoras e os agricultores são as mestras/es, porque convertem a planta em comida.

Por conseguinte, assim como no campo, também nas feiras a/o agricultora/agricultor familiar desempenha um papel dinâmico em que, além da produção, age na conservação de práticas e saberes tradicionais que contribuem com a agrobiodiversidade e, conseqüentemente, para a guarda de tradições.

São exemplos os casos do consumo de pisacan e batata-crem em Ipê, em que agricultoras e agricultores compartilham nas feiras receitas à base destas plantas, que podem ser consideradas emblemas da cultura local. Ou o caso da conservação de árvores nativas, como os antigos butiazeiros fotografados por Vanilda; ou das goiabeiras-serranas que, segundo

Ronaldo, “sempre estiveram e antes tinha muito mais”. E mesmo o caso da (re)descoberta da nativa ora-pro-nóbis, que já foi percebida como carne-de-pobre, depois esteve esquecida por Antônio e sua família, mas que hoje ganha espaço nas feiras como PANC de grande potencial econômico e nutritivo. Nas palavras do agricultor, essa planta, que “hoje também chamam de proteína vegetal”, é “ótima para veganos!”.

A noção de PANC suscita, portanto, a discussão a respeito de um dilema, que foi objeto de reflexão neste trabalho: estas plantas são PANC para quem?

REFERÊNCIAS

- ABREU, Arlene M. *et al.* Apresentação; Vacaria: Formação. *In:* ABREU, Arlene M.; GIRON, Loraine S.; GIOTTO, Magali G. P. (org.) **Lembranças de Vacaria**. Vacaria: Secretaria Municipal de Educação, 2013. p. 9-10; 20-25. Disponível em: <https://www.vacaria.rs.gov.br/docs/livro_lembranca_de_Vacaria.pdf>. Acesso em: 15 jan. 2020.
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008. Disponível em: <<https://www.revistas.ufg.br/fchf/article/view/4467>>. Acesso em: 15 jan. 2020.
- APPADURAI, Arjun (org.). **A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural**. Niterói: UFF. 2008.
- BECKER, Marília E. *et al.* **Plantas alimentícias não convencionais (PANCs): hortaliças espontâneas e nativas**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2015. Disponível em: <<https://www.ufrgs.br/viveiroscomunitarios/cartilha-de-plantas-alimenticias-nao-convencionais-panc/>>. Acesso em: 15 jan. 2020.
- BRASIL. Câmara Municipal de Taquara/RS. Lei nº 6146, de 12 de dezembro de 2018. Dispõe sobre a inclusão de Plantas alimentícias não convencionais (PANC) na alimentação escolar dos estabelecimentos da rede municipal de ensino do Município de Taquara/RS, estabelece critérios para esta inclusão e dá outras providências. Taquara, 2018. Disponível em: <<http://leismunicipa.is/sowmi>>. Acesso em: 15 jan. 2020.
- CALDEIRA, Teresa Pires do Rio. A presença do autor e a pós-modernidade em antropologia. **Revista Novos Estudos**, n. 21, jul./1988, p. 133-157.
- CASTRO, Eduardo Viveiros. Perspectivismo e multiculturalismo na América indígena. *In:* CASTRO, Eduardo Viveiros. **A inconstância da alma selvagem: e outros ensaios de antropologia**. São Paulo: Cosac & Naify Edições, 2002, p. 345-399.
- CHEF Renato Lobato ensina receita mineira de frango com ora-pro-nóbis. 2013. 1 vídeo (3 min. 46 s.). Disponível em: <<http://g1.globo.com/minas-gerais/videos/v/chef-renato-lobato-ensina-receita-mineira-de-frango-com-ora-pro-nobis/2635252/>>. Acesso em: 10 jan. 2019.
- CLIFFORD, J. Sobre a autoridade etnográfica. *In:* CLIFFORD, J. **A experiência etnográfica: antropologia e literatura no século XX**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2008. p. 17-57.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht; MENASCHE, Renata. Comer contemporâneo: e não é que comida continua boa para pensar? **Soc. e Cult.**, Goiânia, v. 18, n. 1, jan./jun. 2015. p. 5-11.
- COSTA, Fernanda M. M. *et al.* Comida de verdade: estímulo ao consumo de Plantas alimentícias não convencionais — PANC — na alimentação escolar. **Cadernos de Agroecologia**, v. 13, n. 2. Campo Grande/MS, 2018. Disponível em: <<http://cadernos.aba-agroecologia.org.br/index.php/cadernos/article/view/2359>>. Acesso em: 15 jan. 2020.

- CRUZ, Fabiana Thomé da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo dos Campos de Cima da Serra**. 2012. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2012.
- CUERVO, Maria Rita. **A feira agroecológica como espaço de produção de práticas culturais: identidade, alimentação e relações psicossociais**. 2015. Tese (Doutorado em Psicologia) - Programa de Pós-Graduação em Psicologia, Faculdade de Psicologia, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul Programa: Porto Alegre, 2015.
- DAMATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da Unesco**, v. 15, n. 7. Rio de Janeiro, 1987. p. 22-23.
- DINIZ, Debora. **Carta de uma orientadora: o primeiro projeto de pesquisa**. 2a ed., Brasília: Letras Livres. 2013, 108p.
- DINIZ, Debora; GUERRIERO, Iara. Ética na pesquisa social: desafios ao modelo biomédico. *In: DINIZ, Debora et al. (org.). Ética em pesquisa: temas globais*. Brasília: Letras Livres; EdUnB, 2008. p. 289-322. Disponível em: < <https://repositorio.unb.br/handle/10482/15251>>. Acesso em: 15 jan. 2020.
- DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. São Paulo: Perspectiva. 1976. 232p.
- FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, p. 61-87. 1995.
- FONSECA, Claudia. O anonimato e o texto antropológico: dilemas éticos e políticos da etnografia 'em casa'. *In: SCHUCH, P.; VIEIRA, M S.; PETERS, R. (org.). Experiências, dilemas e desafios do fazer etnográfico contemporâneo*. Porto Alegre: Ed. da UFRGS, 2010. pp. 205-227.
- FRANGO caipira com ora-pronobis. Bela Gil. Bela Cozinha. 2015. 1 vídeo (3 min. 33 s.). Disponível em: < https://www.youtube.com/watch?v=f_V0eTqmL4M&feature=youtu.be>. Acesso em: 10 jan. 2019.
- FREITAS, Maria do Carmo Soares de. O que dizem as teorias sobre a fome? *In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de. Agonia da fome*. Salvador: EDUFBA, 2003. p. 29-60.
- GARCIA, Jaciara R; FUBER, Vanice M; CARNIATTO, Irene. A segurança alimentar e nutricional e a promoção da biodiversidade na alimentação escolar. *In: SEMINÁRIO SUSTENTÁVEL DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL*, 1., 2017, Marechal Candido Randon. **Anais[...]**. Marechal Candido Randon, PR, 2017.
- GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correio da Unesco**, v. 15, n. 7. Rio de Janeiro, p. 4-7. 1987.
- GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar. 2008. 323 p.

GEERTZ, Clifford. **O antropólogo como autor**. Obras e vidas. 3a edição. Editora UFRJ, 2009. 200 p.

GIULIANI, Gian M. Neoruralismo: O novo estilo dos velhos modelos. **Revista brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 5, n. 14, p. 59-67, 1990.

GROSSI, Miriam; PORTO, Rozeli; TAMANINI, Marlene. **Novas tecnologias reprodutivas conceptivas: questões e desafios**. Editora: Letras Livres. Brasília: 2003. 196 p.

HEBERLE, Melissa; TURATTI, Luciana; BARDEN, Júlia Elisabete. A delimitação do espaço rural em Porto Alegre: território, região e desenvolvimento. **Revista Destaques Acadêmicos**, [S.I.], v. 10, n. 2, 2018. Disponível em: <<http://www.univates.br/revistas/index.php/destaques/article/view/1569>>. Acesso em: 15 jan. 2020.

IBGE. **Histórico de Ipê, Rio Grande do Sul**. Biblioteca do IBGE. Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/riograndedosul/ipe.pdf>>. Acesso em: 10 jan. 2019.

IBGE. **Panorama de Porto Alegre, Rio Grande do Sul**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/porto-alegre/panorama>>. Acesso em: 10 jan. 2019.

KINNUP, Valdely. **Apresentação**. Disponível em: <<http://frutaspoa.inga.org.br/>>. Acesso em: 10 jan. 2019.

KINUPP, Valdely. **Plantas alimentícias não convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS**. 2007. Tese (Doutorado em Fitotecnia) - Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia, Faculdade de Agronomia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2007.

KINUPP, Valdely; LORENZI, Harri. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. Instituto Plantarum de Estudos da Flora (org.). São Paulo. 2014. 768 p.

KRONE, Evander Eloí. **Identidade e cultura nos campos de cima da serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do queijo serrano**. 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de ciências econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2009.

KRONE, Evander Eloí; MENASCHE, Renata. Identidade e cultura nos campos de cima da serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano. **Ateliê Geográfico**. Goiânia-GO. v. 4, n. 10, abr./2010 p. 61-85. Disponível em: <<https://www.revistas.ufg.br/atelie/article/view/9908>>. Acesso em: 15 jan. 2020.

LEMÕES, Tiago; MAGNI, Cláudia Turra. Entre mesas e bancos de praça: o trajeto simbólico da comida de um restaurante ecológico. **Slow food Brasil**. 2008. Disponível em:

<<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/254-entre-mesas-e-bancos-de-praca-o-trajeto-simbolico-da-comida-de-um-restaurante-ecologico>>. Acesso em: 15 jan. 2020.

LÉVI-STRAUSS, Claude. (1968). O triângulo culinário. *In*: SIMONIS, Yvan. **Introdução ao estruturalismo**: Claude Lévi-Strauss ou "a paixão do incesto". Lisboa: Moraes, 1979. p. 169-176.

MACHADO, Carmen J. B.; MENASCHE, Renata; SALAMONI, Giancarla. Comida, identidade e simbolismo: saberes e práticas alimentares na conformação da italianidade na colônia de Pelotas. *In*: MENASCHE, Renata (org.). **Saberes e sabores da colônia**: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural. Porto Alegre: UFRGS, p. 115-132. 2015. Disponível em: <<https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/livros/saberes-e-sabores.pdf>>. Acesso em: 15 jan. 2020.

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

MARTIL, Graciela Cristina Dillemburg. **Redes agroalimentares alternativas e consumo político**: o caso das feiras ecológicas de Porto Alegre, RS. 2016. Dissertação. (Mestrado em Sociologia) - Instituto de Filosofia, Sociologia e Política, Programa de Pós-graduação em Sociologia, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas. 2016.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva**: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. São Paulo: Cosac Naify, 2013.

MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. **Dimensões socioculturais da alimentação**: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: UFRGS, 2012. 264 p. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/livros/dimensoes_socioculturais.pdf>. Acesso em: 15 jan. 2020.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário - percepções do rural à mesa. **RURIS - Revista Do Centro De Estudos Rurais - UNICAMP**, v. 3, n. 2, 11. Campinas, p. 195-2018. Disponível em: <<https://www.ifch.unicamp.br/ojs/index.php/ruris/article/view/700>>. Acesso em: 15 jan. 2020.

MENDEZ SASTOQUE, Marlon Javier. Una tipología de los nuevos habitantes del campo: aportes para el estudio del fenómeno neorrural a partir del caso de Manizales, Colombia. **Rev. Econ. Sociol. Rural**. Brasília, v. 51, Supl. 1, p. 31-48, 2013. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-20032013000600002&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 15 jan. 2020.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47. São Paulo, p. 31-41. out./2001. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718>>. Acesso em: 15 jan. 2020.

MIRASSE, Jone; MENASCHE, Renata. Nativo, cativo e estrangeiro: categorias alimentares e percepções sobre Segurança Alimentar e Nutricional. *In*: ENCONTRO DA REDE DE ESTUDOS RURAIS, 4., 2010, Curitiba. **Anais [...]**. 2010. Disponível em:

<<http://www.ufrgs.br/pgdr/publicacoes/producaotextual/renata-menasche/mirasse-jone-januario-menasche-renata-nativo-cativo-e-estrangeiro-categorias-alimentares-e-percepcoes-sobre-seguranca-alimentar-e-nutricional-in-iv-encontro-da-rede-de-estudos-rurais-curitiba-2010>>. Acesso em: 15 jan. 2020.

MOLINA, Leandro. **Projeto reconhece feira ecológica da Redenção como interesse cultural do RS**. 2019. Disponível em: <http://www.al.rs.gov.br/agenciadenoticias/destaque/tabid/855/IdMateria/317210/Default.aspx?fbclid=IwAR3xHKQZXksukYYQgIwGNM9Ptk1KyfLyWpzAIUJ_ofv3KVcpt-S1dQzo1s>. Acesso em: 10 jan. 2019.

OLIVEIRA, Luís Roberto Cardoso. Pesquisas em vs. pesquisas com seres humanos. *In*: VICTORA, Ceres *et al.* (org.). **Antropologia e Ética: o debate atual no Brasil**. Niterói: EdUFF, 2004, p. 33-44.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. O trabalho do antropólogo: olhar ouvir e escrever. **Revista de Antropologia**. São Paulo, USP, 1996, v. 39, n. 1. Disponível em: <<https://www.jstor.org/stable/41616179>>. Acesso em: 15 jan. 2020.

PALMEIRA, Moacir. Prefácio. *In*: LOPES, José Sérgio Leite. **O vapor do diabo**. Rio de Janeiro: Terra e Paz, 1978.

PASCHOAL, Valéria; GOUVEIA, Isabela; SOUZA, Neiva dos Santos. Plantas alimentícias não convencionais (PANCs): o potencial da biodiversidade brasileira. **Revista brasileira de Nutrição Funcional**. v. 33, n. 68. 2016. Disponível em: <<https://www.vponline.com.br/portal/noticia/pdf/69c8eaa376fded1bf13a053e868facf0.pdf>>. Acesso em: 15 jan. 2020.

PIEVE, Stella Maris Nunes *et al.* Quando a feira é feita por e para quem planta: a experiência da feira estadual de sementes crioulas e tecnologias populares de Canguçu. *In*: ZANINI, Maria Catarina Chitolina; SANTOS, Miriam de Oliveira (org.). **Feiras, feirinhas e feirões: a “economia dos centavos” em foco**. São Leopoldo: Oikos, 2017. p. 5-81. Disponível em: <<http://oikoseditora.com.br/files/Feiras%20Feirinhas%20Feir%C3%B5es%20-%20E-BOOK.pdf>>. Acesso em: 15 jan. 2020.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 3, pp. 245-256. jul./set. 2013. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n3/a02v16n3.pdf>>. Acesso em: 15 jan. 2020.

RANIERI, Guilherme Reis. **Guia prático de plantas alimentícias não convencionais**. Organização Instituto Kairós, São Paulo (SP): Instituto Kairós, 2017.

RANIERI, Guilherme Reis. **Guia prático de PANC para escolas**. Organização Instituto Kairós. São Paulo: Instituto Kairós. 2018. Disponível em: <<http://vivaagroecologia.blogspot.com/2018/06/guia-pratico-panc-na-escola.html>>. Acesso em: 15 jan. 2020.

RIBEIRO, Gustavo Lins. Prefácio. *In*: VICTORA, Ceres *et al.* (org.). **Antropologia e ética: o debate atual no Brasil**. Niterói: EdUFF, 2004, p. 09-12.

RIBEIRO, Renata Tomaz do Amaral; MENASCHE, Renata. A vida social das PANC: um estudo etnográfico em feiras ecológicas de Porto Alegre. **Illuminuras**, Porto Alegre, v. 20, n. 51, p. 263-277, dez./2019. Disponível em: <<https://seer.ufrgs.br/iluminuras/article/view/95307>>. Acesso em: 15 jan. 2020.

ROCHA, Ana Luiza; ECKERT, Cornélia. A interioridade da experiência temporal do antropólogo como condição da produção etnográfica. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 41, n. 2, p. 107-136, 1998. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-77011998000200004&lng=en&nrm=iso&tlng=pt>. Acesso em: 15 jan. 2020.

ROCHA, Ana Luíza; ECKERT, Cornélia. Ética e imagem: um percurso. **Illuminuras**, Porto Alegre, v. 5, n. 11, p. 1-13. 2004. Disponível em: <<https://seer.ufrgs.br/iluminuras/article/view/9192>>. Acesso em: 15 jan. 2020.

ROCHA, Ana Luíza; ECKERT, Cornélia. Etnografia: saberes e práticas. *In*: PINTO, C. R. J.; GUAZZELLI, C. A. B. **Ciências Humanas: pesquisa e método**. Porto Alegre: Ed. da Universidade. 2008. p. 9-24. Disponível em: <<https://seer.ufrgs.br/iluminuras/article/view/9301>>. Acesso em: 15 jan. 2020.

SAHLINS, Marshall. **Ilhas de história**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 1987.

SAHLINS, Marshall. O “pessimismo sentimental” e a experiência etnográfica: porque a cultura não é um “objeto” em via de extinção (Parte I). **Mana**, Rio de Janeiro, v. 3, n. 1, p. 41-73, abr. 1997. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-93131997000100002>. Acesso em: 15 jan. 2020.

VICTORA, Ceres Gomes; KNAUTH, Daniela Riva; HASSEN, Maria de Nazareth Agra. **Pesquisa qualitativa em saúde: uma introdução ao tema**. Porto Alegre: Tomo Editorial. 2000.

WAGNER, Roy. “Introdução” e “A Presunção da Cultura”. *In*: WAGNER, Roy. **A Invenção da Cultura**. SP, Cosac Naify, 2010 (1975), p. 13-24; 27-48.

WOORTMANN, Klaas. “Com parente não se negueia”: o campesinato como ordem moral. **Anuário Antropológico**, Brasília: Editora Universidade de Brasília; Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1990. v. 87.

ZANINI, Maria Catarina Chitolina; SANTOS, Miriam de Oliveira. Breves observações sobre feiras, mercados e campesinatos. *In*: ZANINI, Maria Catarina Chitolina; SANTOS, Miriam de Oliveira (org.). **Feiras, feirinhas e feirões: a “economia dos centavos” em foco**. São Leopoldo: Oikos, 2017. p. 7-10. Disponível em: <<http://oikoseditora.com.br/files/Feiras%20Feirinhas%20Feir%C3%B5es%20-%20E-BOOK.pdf>>. Acesso em: 15 jan. 2020.

ZANOTTO, Angela Brollo *et al.* Plano municipal de educação (2015-2025). *In:* ZANOTTO, Angela Brollo *et al.* (org.). **Prefeitura de Ipê**, 2015. 150 p. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/monitoramentopne/planos-municipais-de-educacao-rs/i/ipe>>. Acesso em: 15 jan. 2020.

APÊNDICE A — ROTEIRO DE ENTREVISTAS SEMIESTRUTURADO

Introdução	Perguntas norteadoras	Dispositivo dramático	Dispositivo técnico
<p>Apresentação da proposta da entrevista. Isto é, o interesse em saber mais sobre a feira e as PANC a partir da experiência das famílias rurais. Solicitação para o uso do gravador.</p>	<p>Você poderia me falar um pouco sobre a feira, a história e a sua participação nela?</p> <p>Como é a vida no campo ou na colônia (no caso das/os interlocutoras/es vindos de Ipê)?</p> <p>Como você conheceu as PANC?</p> <p>Durante o campo, observei que você comercializa algumas plantas que não são comuns para as/os consumidoras/es da feira; ou seja, as pessoas não conhecem essas plantas. Você poderia me falar mais sobre elas?</p>	<p>O cenário da feira.</p>	<p>Gravador de áudio do celular, bloco de notas e caneta.</p>

APÊNDICE B — COLEÇÕES ETNOGRÁFICAS

- ▼  COLEÇÕES ETNOGRÁFICAS
 - ▼  Comida do cotidiano
 -  A gente come na roça
 -  Colhido no mato é mais gostoso
 -  Comida do dia-a-dia
 - ▼  Comida tradicional
 -  Crem em conserva
 -  Pisacan com polenta
 -  Pisacan cotti
 - ▼  PANC pra quem
 -  Aqui é PANC, mas lá é comida
 -  Isso é PANC
 -  Mato de comer
 - ▼  Saúde
 -  É nutritivo
 -  Isso é ótimo para

**APÊNDICE C — RECEITAS COMPARTILHADAS PELAS/OS
INTERLOCUTORAS/ES DA PESQUISA**



RECEITAS

Plantas Alimentícias Não Convencionais - PANC

Receitas compartilhadas pelas/os interlocutoras/es da pesquisa, Novidade na feira: um estudo etnográfico envolvendo Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), defendida no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Autora: Renata Tomaz do Amaral Ribeiro
Orientadora: Renata Menasche

Porto Alegre
2020



DA MESA DAS FAMÍLIAS RURAIS PARA O PRATO DOS CONSUMIDORES.

As receitas que seguem são um compilado, fruto da observação participante nas feiras ecológicas dos bairros Tristeza e Bom Fim. Estas foram relatadas mais de uma vez tanto em “oficinas” informais como em outras situações de campo. Sendo que todas elas foram confeccionadas e experimentadas pela pesquisadora.



LISTA DE RECEITAS

Purê de batata-cará (receita da Norma)

Xarope de bananinha do mato (receita do Antônio)

Bock-choy/couve-chinesinha refogada (receita da Mara)

Omelete de bock-choy/couve-chinesinha (receita da Mara)

Crem em conserva (receita do Ronaldo)

Feijão-olho-de-cabra com aipim (receita da Marina)

Salada de feijão-olho-de-cabra (receita da Marina)

Compota salgada de hibiscus (receita da Mara)

Mastruz com leite (receita compartilhada por mais de uma agricultora de Ipê)

Omelete de ora-pro-nobis (receita do Antoninho)

Peixinho-da-horta à milanesa (receita da Mara)

Pisacane refogado (receita da Vanilda)



PURÉ DE BATATA-CARÁ RECEITA DA NORMA

Ingredientes:

½ kg de batata-cará;
2 colheres de manteiga;
1 xícara de leite;
pitada de sal.

Modo de preparo:

Depois de cozidas, descascar as batatas-cará, de modo que apenas a parte branca da batata permaneça. Em seguida, com um garfo, amassar a batata-cará, acrescentando, aos poucos, a manteiga e o leite. Por último, misturar o sal ao purê.



XAROPE DE BANANINHA DO MATO RECEITA DO ANTÔNIO

Ingredientes:

200g (aproximadamente) de
bananinha do mato;
1l de água;
 $\frac{1}{2}$ xícara de açúcar mascavo.

Modo de preparo:

Em uma panela, acrescentar a bananinha do mato higienizada em água corrente. Acrescentar $\frac{1}{3}$ do litro de água e o açúcar. O restante da água deve ser acrescentada ao poucos, enquanto o preparado ferve por aproximadamente 1h30 min. Pode ser consumido como chá quente ou como xarope, frio.



BOCK-CHOY COUVE-CHINESINHA REFOGADA RECEITA DA MARA

Ingredientes:

1 maço de bock-choy;
½ cebola picada;
fio de azeite de oliva;
2 colheres de gergelim;
pitada de sal.

Modo de preparar:

Em uma frigideira funda com azeite, fritar o gergelim.
Em seguida, acrescentar a cebola já picada. Em fogo médio, acrescentar o bok-choy com as folhas inteiras.
Adicionar o sal e misturar. Não deixar mais que 5 minutos no fogo, para que as folhas não percam a crocância.



OMELETE DE BOCK-CHOY COUVE-CHINESINHA RECEITA DA MARA

Ingredientes:

1 maço de bock-choy/couve-chinesinha;
3 ovos;
½ cebola;
azeite;
sal a gosto;

Modo de preparo:

Separe as folhas do bock-choy/couve-chinesinha e higienize. Pique a cebola e frite ela no azeite.

Abaixei o fogo, acrescente as folhas na panela e deixe refogando sem tampa. Enquanto isso bata com a ajuda de um garfo e um prato os ovos e o sal até que fique com bolhas e homogêneo. Acrescente os ovos batidos sobre o bock-choy/couve-chinesinha e tampe. Em poucos minutos estará pronto.



CREM EM CONSERVA RECEITA DO RONALDO

Ingredientes:

1 unidade de batata crem;
200 ml de vinagre;
200 ml de água.

Modo de preparo:

Descascar e ralar a batata crem. Colocar a batata ralada em um pote de vidro com tampa, acrescentando metade de água morna e metade de vinagre. Depois, colocar o vidro tampado para ferver em banho-maria. Em aproximadamente duas semanas estará pronto para ser consumido.



FEIJÃO-OLHO-DE-CABRA COM AIPIM RECEITA DA MARINA

Ingredientes:

½ kg de feijão-olho-de-cabra;
½ kg de aipim;
½ kg de carne de panela;
2 copos de água;
1 cebola;
3 dentes de alho;
sal a gosto.

Modo de preparo:

Coloque, na pressão, a carne com 1 copo de água, os alhos inteiros e a cebola cortada em pedaços grandes, por aproximadamente 1h ou até a carne começar a se desmanchar. Abra a panela e acrescente o outro copo de água e o aipim, que deverá cozinhar por mais 30-40min, também na pressão. Por último, acrescente o feijão-olho-de-cabra, que ficará na pressão não mais que 20min. Abra a panela e consuma quente.



SALADA DE FEIJÃO-OLHO-DE-CABRA RECEITA DA MARINA

Ingredientes:

½ kg de feijão-olho-de-cabra;
½ cebola fatiada em rodela finas;
3 colheres de azeite de oliva;
tempero verde (salsinha e cebolinha) e sal a
gosto.

Modo de preparo:

Em uma panela comum, cozinhar o feijão-olho-de-cabra por aproximadamente 20min. Depois de cozido, o feijão-olho-de-cabra deve ser separado desta água. Em seguida, misturar a cebola, o sal, o azeite e o tempero verde. Este prato é consumido frio.



COMPOTA SALGADA DE HIBISCUS RECEITA DA MARA

Ingredientes:

2 galhos grandes de hibiscus;
5 colheres de sal;

Modo de preparo:

Em um pote de vidro, vá acrescentando os hibiscus higienizados e o sal, alternadamente.
Em quatro dias, na geladeira, a compota estará pronta para consumo.



MASTRUZ COM LEITE
RECEITA COMPARTILHADA POR MAIS
DE UMA AGRICULTORA DE IPÉ

Ingredientes:

1 maço de mentruz;
½ litro de leite;
açúcar ou mel a gosto.

Modo de preparo:

Em uma panela, ferver o mastruz com leite durante aproximadamente 15 minutos, em fogo baixo e mexendo sempre com uma colher. Coar e servir com açúcar ou mel.



OMELETE DE ORA-PRO-NOBIS RECEITA DO ANTONINHO

Ingredientes:

Aproximadamente 100g de ora-pro-nóbis;
½ unidade de cebola;
1 dentes de alho;
4 avos;
azeite de oliva;
sal a gosto.

Modo de preparo:

Após higienizar as folhas, corte-as como se fosse couve e reserve. Bata os ovos com um garfo ou batedor de ovos e também reserve. Frite, no azeite, a cebola e o alho picados. Abaixar o fogo e acrescente a ora-pro-nóbis e o ovo. Tampe a panela e deixe até que o omelete pareça firme.



PEIXINHO-DA-HORTA À MILANESA RECEITA DA MARA

Ingredientes:

1 maço de peixinho-da-horta;
1 unidade de ovo;
1 xícara de farinha de rosca;
1 xícara de farinha de trigo;
óleo;
sal a gosto.

Modo de preparo:

Higienizar o peixinho-da-horta com água corrente. Em um prato, separar um ovo inteiro batido, como se fosse para omelete. Em outro prato, acrescentar a xícara de farinha de trigo e, em um último prato, a de rosca. Passar cada folha de peixinho-da-horta no ovo, depois no trigo e, por último, na farinha de rosca. À medida que ficam untadas, fritar imediatamente em óleo quente, como se fosse pastel. Retirar do óleo assim que dourar.



PISACANE REFOGADO RECEITA DA VANILDA

Ingredientes:

1 maço de pisacane que ainda não floresceu;
1 unidade de cebola;
3 dentes de alho;
1 litro de água;
azeite de oliva, pimenta e sal a gosto.

Modo de preparo:

Em uma panela de água, colocar o pisacane para ferver por dez minutos. Em seguida, dispensar a água quente e colocar água fria. Depois, pegar a planta com as mãos e esmagá-la para retirar a água. Por fim, picar essa bola esmagadinha, como se fosse couve, e refogá-la, adicionando temperos.