

CIDADES E CONSUMO ALIMENTAR

Tradição e modernidade do comer contemporâneo

Org.

Janine Helfst Leicht Collaço
Filipe Augusto Couto Barbosa
Talita Prado Barbosa Roim



Universidade Federal de Goiás

Reitor

Edward Madureira Brasil

Vice-Reitora

Sandramara Matias Chaves

Pró-Reitora de Graduação

Flávia Aparecida de Oliveira

Pró-Reitor de Pós-Graduação

Laerte Guimarães Ferreira Júnior

Pró-Reitor de Pesquisa e Inovação

Jesiel Freitas Carvalho

Pró-Reitora de Extensão e Cultura

Lucilene Maria de Sousa

Pró-Reitor de Administração e Finanças

Robson Maia Geraldine

*Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional
e Recursos Humanos*

Everton Wirbitzki da Silveira

*Pró-Reitora de Assuntos da Comunidade
Universitária*

Maisa Miralva da Silva

*iU

*Conselho Editorial da Editora da Imprensa
Universitária (*iU)*

Coordenação Editorial – Conselho Editorial

Alice Maria Araújo Ferreira

Antonio Corbacho Quintela (Presidente)

Bruna Mundim Tavares (Secretária)

Divina Aparecida Anunciação Vilhalva

Fabiene Riány Azevedo Batista (Secretária)

Igor Kopcak

Joana Plaza Pinto

João Pires

Pamora Mariz Silva de F. Cordeiro

Revalino Antonio de Freitas

Salustiano Álvarez Gómez

Sigeo Kitatani Júnior

Comissão Editorial da Coleção Diferenças

Luis Felipe Kojima Hirano

Camila Azevedo de Moraes Wichers

Alexandre Ferraz Herbetta

Carlos Eduardo Henning

Janine Helfst Leicht Collaço

Conselho Editorial da Coleção Diferenças

Centro-oeste: Ellen Woortman (UnB);

Maria Luiza Rodrigues Souza (UFG) e Joana

Fernandes (UFG)

Norte: Deise Montardo (UFAM); Gersem

Baniwa (UFAM), Marcia Bezerra (UFPA)

Nordeste: Renato Athias (UFPE), Julie Cavinac

(UFRN), Osmundo Pinho (UFRB)

Sudeste: José Guilherme Cantor Magnani

(USP), Jorge Villela (UFSCAR) e Sérgio Carrara

(UERJ)

Sul: Sônia Maluf (UFSC), Cornelia Eckert

(UFRGS) e Jorge Eremites (UFPEL)



Apoio

Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e
Alimentação (GECCA)



Financiamento

Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal
de Nível Superior (CAPES)



CIDADESECONSUMOALIMENTAR

Tradição e modernidade do comer
contemporâneo

Org. | Janine Helfst Leicht Collaço
Filipe Augusto Couto Barbosa
Talita Prado Barbosa Roim

Textos de | Esther Katz
Tainá Zaneti e Sergio Schneider
Carolina Cadima F. Nazareth e Filipe Augusto C. Barbosa
Larissa de Farias Alves e Janine Helfst Leicht Collaço
Carmen Janaina B. Machado e Renata Menasche

© Editora Imprensa Universitária, 2017.

© Janine Helfst Leicht Collaço, Filipe Augusto Couto Barbosa, Talita Prado Barbosa Roim (Org.), 2017.

REVISÃO

Filipe Augusto Couto Barbosa
Talita Prado Barbosa Roim

NORMALIZAÇÃO

Cláudio Thiago Marques Rosa

PROJETO GRÁFICO E EDITORAÇÃO ELETRÔNICA

Géssica Marques

CAPA

Filipe Augusto Couto Barbosa – *criação*
Leonardo Martins – *arte*

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

C568 Cidades e consumo alimentar / organizadores Janine Helfst Leicht Collaço, Filipe Augusto Couto Barbosa, Talita Prado Barbosa Roim. – Goiânia: Editora da Imprensa Universitária Digital, 2017.

181 p. ; il. color. (Tradição e modernidade do comer contemporâneo, v.2)

(Coleção Diferenças – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social – Universidade Federal de Goiás)

Inclui referências bibliográficas

ISBN: 978-85-93380-35-8 (livro digital)

1. Alimentação. 2. Cidades. 3. Consumo. 4. Gastronomia.
5. Patrimônio cultural. I. Collaço, Janine Helfst Leicht, org.
II. Barbosa, Filipe Augusto Couto, org. III. Roim, Talita Prado
Barbosa, org. IV. Título. V. Série.

CDD 301

CDU 316

A Coleção Diferenças é fruto da parceria entre o PPGAS/UFG e o CEGRAF, que visa a publicação de coletâneas, traduções, teses e dissertações dos docentes, discentes e pesquisadores não apenas do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da UFG, mas também de outros programas de pós-graduação que dialogam com as nossas linhas de pesquisa. Essa iniciativa pretende contribuir para a divulgação da produção antropológica contemporânea, desde o Centro-Oeste estendendo-se a outras regiões do Brasil, com a diversificação dos meios de publicação de etnografias, de investigações em diferentes campos de conhecimento antropológico e de traduções de textos clássicos e inovadores da reflexão antropológica.

SUMÁRIO

- 8** **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**
- 11** **APRESENTAÇÃO À SÉRIE DE LIVROS CIDADES E CONSUMO ALIMENTAR**
Janine Helfst Leicht Collaço
Filipe Augusto Couto Barbosa
Talita Prado Barbosa Roim
- 19** **ALIMENTAR-SE EM UMA PEQUENA CIDADE AMAZÔNICA: ENTRE A URBANIDADE, O RIO E A FLORESTA**
Esther Katz
- 53** **O *BOOM* GASTRONÔMICO COMO FERRAMENTA PARA O DESENVOLVIMENTO RURAL: UMA ANÁLISE DO CASO DA SOCIEDAD PERUANA DE GASTRONOMÍA – APEGA – PERU**
Tainá Zaneti
Sergio Schneider
- 80** **COMIDA CAIPIRA PARA COMENSAIS URBANOS: VISITANTES E CONSUMO ALIMENTAR AOS FINAIS DE SEMANA E NA FOLIA DE REIS EM CRUZEIRO DOS PEIXOTOS – UBERLÂNDIA, MINAS GERAIS**
Carolina Cadima Fernandez Nazareth
Filipe Augusto Couto Barbosa

- 121** **COMER NA CIDADE: MUDANÇAS ALIMENTARES, OBESIDADE E ÊXODO RURAL NA CIDADE DE GOIÂNIA, GOIÁS**
Larissa de Farias Alves
Janine Helfst Leicht Collaço
- 144** **“POBRE NÃO TEM HÁBITO ALIMENTAR, POBRE TEM FOME”:
REFLEXÕES SOBRE CONSUMO E POLÍTICAS PÚBLICAS**
Carmen Janaina Batista Machado
Renata Menasche
- 174** **SOBRE OS AUTORES**

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ACIMRN – Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro

ANR – *Agence Nationale de la Recherche* [França]

APEGA – *Sociedad Peruana de Gastronomía*

BID – *Banco Interamericano de Desarrollo* (Banco Interamericano de Desenvolvimento)

BRG – *Bureau des Ressources Génétiques* [França]

CadÚnico – Cadastro Único para Programas Sociais

CEGRAF/UFMG – Centro Editorial e Gráfico da Universidade Federal de Goiás

CET/UnB – Centro de Excelência em Turismo na Universidade de Brasília

CNPq – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

CONSEA – Comitê Assessor do Conselho Nacional de Segurança Alimentar

CRAS – Centro de Referência de Assistência Social

EBIA – Escala Brasileira de Insegurança Alimentar

ESPM/SP – Escola Superior de Propaganda e Marketing de São Paulo

EUA – Estados Unidos da América

FAAP – Fundação Armando Alves Penteado

FAEF – Associação Cultural e Educacional de Garça

FAO – *Food and Agriculture Organization* (Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura)

FCS/UFG – Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás

FOMIN – *Fondo Multilateral de Inversiones*

GECCA – Grupo de Estudo em Consumo, Cultura e Alimentação

GEPAD/UFRGS – Grupo de Estudos em Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

HC/UFG – Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás [Goiânia]

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IFTM – Instituto Federal do Triângulo Mineiro

IGDM – Índice de Gestão Descentralizada Municipal

IPEA – Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

IRD – *Institut de Recherche pour le Développement* [França]

ISA – Instituto Socioambiental

MNHN – *Muséum national d’Histoire naturelle* [França]

ONG – Organização Não Governamental

PAA – Programa de Aquisição de Alimentos

PACTA – Populações, Agrobiodiversidade e Conhecimentos Tradicionais Associados

PaLoc – *Patrimoines locaux et gouvernance* [França]

PANC – Planta Alimentícia Não Convencional

PBF – Programa Bolsa Família

PGDR/UFRGS – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

PIRVE/CNRS – *Programme interdisciplinaire de recherche Ville et Environnement du Centre national de la recherche scientifique* [França]

PMEFSA – Política Municipal de Erradicação da Fome e de Promoção da Função Social dos Alimentos

PNPD – Programa Nacional de Pós-Doutorado

PPGAS – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

UFG – Universidade Federal de Goiás

UFPel – Universidade Federal de Pelotas

UFRGS – Universidade Federal do Rio Grande do Sul

UFU – Universidade Federal de Uberlândia

UNESP – Universidade Estadual Paulista

Unicamp – Universidade Estadual de Campinas

USP – Universidade de São Paulo

APRESENTAÇÃO À SÉRIE DE LIVROS

CIDADES E CONSUMO ALIMENTAR

Janine Helfst Leicht Collaço
Filipe Augusto Couto Barbosa
Talita Prado Barbosa Roim

O consumo do/no espaço urbano na contemporaneidade adquire dinâmicas sociais e culturais que radicalizam certos aspectos da globalização cosmopolita, conformando sujeitos e patrimônios híbridos, produtos das culturas em movimento entre fluxos locais e globais, entre as geo-histórias singulares de cada cidade, cristalizantes e em constante negociação entre os grupos que ali habitam, já habitaram antes, ou vieram a habitar mais recentemente, com as possibilidades individualizadas de consumo dos lugares e de seus bens culturais, tanto por meio das novas tecnologias de transporte e de informação e comunicação, como, também, pela integração do valor de quase tudo por meio do capital monetário simbólico.

Assim, com pessoas e ideias chegam patrimônios constituídos em outros lugares, trajetórias culturais e sócio históricas diferentes trazem consigo a potência de um trabalho específico, uma forma ímpar de transformar a realidade, e com estas vão se instituindo as características identitárias de novos grupos e seus

lugares, novos tipos de bens culturais, novas formas de consumo e de materialidade em meio às trocas econômicas e simbólicas.

Radicalizadas nas cidades contemporâneas (especialmente, nas megalópoles), tais características desafiam as ciências sociais e os estudos culturais em geral, tanto devido a sua diversidade cultural e informacional em profusão, quanto por uma sincronia e uma sintonia nunca antes vistas entre fenômenos espacialmente deslocados no globo terrestre, mas conectados por redes de culturas, ideias, imagens, mercadorias e pessoas, revelando diferentes formas de consumo e de uso do espaço urbano. E, nesse atual repertório de práticas e simbolismos, entrevê-se também formas sociais de modernidades alternativas, em diferentes arranjos e que não se limitam à imitação de modelos urbanos hegemônicos, mas híbridos destes com um variado espectro multicultural de tradições.

Outro aspecto das cidades é a velha falsa dicotomia urbano/rural, pois esta não é uma relação de oposição, mas de interdependência. As cidades se ergueram por sobre localizações geológicas privilegiadas, muitas vezes, em função de rios, do clima e de relevo propícios à agricultura e pecuária, na antiguidade, e, depois, atualmente, por topografias que favorecessem a engenharia pesada e altamente artificial do urbanismo desde as sociedades industriais, e, também, localizações estratégicas, relativamente à geopolítica do abastecimento de alimentos, de bens culturais, da guerra, dos transportes e das comunicações. O crescimento e surgimento de cidades pavimentadas e industriais foi aumentando cada vez mais a dependência das zonas urbanas em relação às rurais, em especial, quanto a sua exponencialmente crescente demanda por produtos primários,

e, principalmente, por alimentos, se levarmos em conta, por exemplo, que a maior cidade do hemisfério Sul, São Paulo, no Brasil, saltou de uma população de, aproximadamente, 65 mil habitantes, em 1890, para mais de 1,2 milhão, em 1940, tendo a população quase dobrado na década seguinte, chegando a quase 2,2 milhões de pessoas em 1950. Caso semelhante ao de Chicago, nos EUA, inspirador do mais famoso centro de antropologia, ecologia e sociologia urbanas, com os ‘Etnógrafos de Chicago’, ou da ‘Escola de Chicago’, que, entre 1900 e 1930, cresceu à razão de meio milhão de habitantes a cada dez anos. Com efeito, observa-se também o aumento da dependência das zonas rurais em relação às urbanas em relação à oferta de serviços especializados, produtos industrializados e educação formal; o que nos leva a crer na incompletude de uma análise do fenômeno urbano na ausência do fenômeno rural, e, mais ainda, na impossibilidade de tal análise se a temos como uma relação de oposição, ou de sucessão, como etapas da evolução humana, da tradição rural à modernidade urbana. Observando mais de perto, contudo, notaremos que o imaginário cosmopolita é o que incita a oposição urbano/rural, idealizando o campo (o rural) enquanto o espaço da boa qualidade de vida, dos hábitos saudáveis, em contraposição à sociedade industrial. Assim, além de centralizar fluxos culturais e socioeconômicos locais, regionais e globais, os espaços urbanos tendem a criar dinâmicas de trocas materiais e simbólicas intensas com os espaços rurais (e também periféricos); por exemplo, criando imagens idílicas e nostálgicas que levam comensais urbanos a buscarem comida e descanso na roça, ou seja, é onde se vai

trabalhar, mas se vai para consumir a experiência do sossego junto ao ambiente rural.

Nesse aparente conflito entre a modernidade e a tradição, aparece também uma nova forma de consumo nas/das cidades, que é o turismo cultural ligado aos processos políticos de patrimonialização. A tradição passa então a ser consumida e traz novas formas de disposição urbana, formulando novas apropriações e experiências ao explorar um imaginário pautado na alegoria de cidades históricas, onde o consumo do lugar e da cultura local se concretiza na contemplação dos monumentos e prédios históricos, e no consumo de amostras do patrimônio cultural, em performances artísticas, artesanato e na gastronomia, que se constituem enquanto formas emblemáticas de um identidade tradicional e/ou local. Assim, em especial, isso ocorre nas cidades patrimônio influenciadas pela indústria do turismo, mas, também, na maioria dos contextos afetados pela globalização e que ofertam ao consumo atividades, serviços e produtos culturais considerados de lazer ou de aproveitamento do tempo-livre.

Destarte, estão a surgir novas construções do Outro estimuladas pelo encontro cultural que se intensifica com o fenômeno da globalização, criando condições para que as identidades se manifestem enquanto um meio de reconhecimento, de valorização, ou mesmo de negociação política. Nas cidades turísticas, por exemplo, o fetichismo da mercadoria está na confusão que fazem os turistas entre o real alcance do seu consumo (por vezes, de tipo puramente hedonista) e a distância material e simbólica que os separa dos bens culturais locais, criando experiências que serão compartilhadas, comen-

tadas e narradas, reforçando um imaginário estereotipado do que é a tradição, imaginário que, como veremos, se manifesta de distintas maneiras.

Na contemporaneidade, devemos considerar ainda o elemento que ultraradicaliza tais dinâmicas, apontando para a necessidade de se empreender novas formas de fazer e novos objetos para a antropologia e sociologia urbanas, o ciberespaço. Erigindo-se por, a partir e para além do espaço urbano, o ciberespaço possibilita a existência de sujeitos híbridos e comunidades muito mais amplas – como uma comunidade com milhares de membros dispersos espacialmente em uma megalópole com milhões de habitantes, em um país, ou mesmo no mundo Ocidental como um todo –, forjando diversas cartografias sociais de consumo e apropriação do espaço urbano, e revelando formações em grupos de diversos tipos (étnicos, por afinidade profissional, por interesses estéticos, ideologias políticas, por práticas esportivas, por hábitos alimentares, por hobbies em comum, etc.), em redes que se estendem de forma quase que indefinida, desafiando e transcendendo concepções simplistas em termos de localismos, regionalismos ou globalismos. Decorre disso ampliar os instrumentos de pesquisa, como análises auxiliadas por computador e métodos digitais etnográficos que alcancem essas novas formas sociais de existir no espaço urbano e, para além, no ciberespaço, em uma nova escala (e uma nova lógica) espaço-temporal.

Além desses processos de formação identitária pelo consumo do/no espaço urbano (radicalizados pelas novas tecnologias de informação e comunicação), outro aspecto que se exacerba na atualidade é a ética e o poder no consumir,

pois uma escolha alimentar individual a favor da coletividade constitui também uma forma de moralidade e de fazer política. Atualmente, essas características se radicalizam, por exemplo, nos movimentos ambientalistas em rede, que se opõem ao consumo de veículos a combustão e de muitos outros produtos que influenciam no aquecimento e contaminação do planeta; ou também os movimentos ‘veganos’, com sujeitos que consomem somente produtos de base vegetal e livres de sofrimento animal em sua produção (*cruelty free*).

Assim, pensando estes últimos exemplos, tais grupos acabam criando usos e consumos alternativos de comidas, de objetos e das cidades em si, por exemplo, no uso de bicicletas para o transporte, criando uma nova relação com a cidade e a materialidade do espaço, pois o consumo da cultura material se imprime no imaginário e molda os sujeitos sociais; e o consumo em sua dimensão simbólica nos distingue uns dos outros e nos hierarquiza em classes. Assim, por exemplo, surgem práticas ligadas ao discurso do saudável, ao mesmo tempo relacionada às práticas tradicionais em oposição à vida industrial e à ultramodernidade do discurso nutricional e médico, cientificista, nem sempre apreendendo as dimensões socioculturais da alimentação, criando uma cultura da musculação, da prática de esportes em parques e das comidas tecnicamente consideradas saudáveis; ou, no caso de grupos *veganos*, por exemplo, seus membros vão estabelecendo símbolos, pontos de encontro e circuitos específicos de consumo da cidade, frequentando apenas lojas, feiras, mercados e restaurantes que ofereçam produtos orgânicos e de origem vegetal, e ainda se negando a utilizar quaisquer espaços, produtos ou serviços

ligados de alguma forma ao ‘sofrimento animal’. E, assim como estes, outros grupos e indivíduos vão criando relações próprias com a cidade e constituindo suas identidades através do consumo de bens culturais e do uso do próprio espaço urbano.

Portanto, a presente proposta tem como objetivo tornar públicas pesquisas da área de Ciências Humanas e Sociais acerca dos fenômenos alimentares supracitados, buscando contribuir no aprofundamento das pesquisas sobre as suas dinâmicas socioculturais, e na divulgação junto à comunidade científica e à sociedade civil em geral dos conhecimentos produzidos no âmbito da Universidade Federal de Goiás (UFG), e, especialmente, pelo Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, contando com a contribuição de docentes, discentes e egressos ligados à Linha de pesquisa “Etnografia dos conhecimentos e experimentações etnográficas” (a antiga Linha de pesquisa em “Etnografia da ideias e dos repertórios culturais”). Essa proposta conta com a parceria do Grupo de Estudo em Consumo, Cultura e Alimentação (GECCA) da UFG (Grupo de Pesquisa certificado no CNPq “Consumo, Cultura e Alimentação”), que traz de outras instituições (nacionais e internacionais) convidados reconhecidos por seus trabalhos nesta área de pesquisa, aliando contribuições preciosas para esta nossa publicação. Esta publicação é parte da Coleção Diferenças, fruto da parceria entre o PPGAS/UFG e o CEGRAF-UFG, por meio da Editora da Imprensa Universitária (e da Editora da Imprensa Universitária Digital, como no presente caso), que visa a publicação de coletâneas, traduções, teses e dissertações dos docentes, discentes e pesquisadores não apenas do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da UFG,

mas também de outros programas de pós-graduação e de outras instituições e universidades que dialoguem com as linhas de pesquisa do programa. Assim, essa iniciativa pretende contribuir na divulgação da produção antropológica contemporânea, desde o Centro-Oeste, estendendo-se a outras regiões do Brasil e do mundo, com a diversificação dos meios de publicação de etnografias, de investigações em diferentes campos de conhecimento antropológico e também de traduções de textos clássicos e inovadores da reflexão antropológica. A Coleção Diferenças busca, portanto, reunir pesquisas recentes, de relevância científica e de importância pública, valorizando a produção de docentes, discentes, egressos e parceiros do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Goiás.

ALIMENTAR-SE EM UMA PEQUENA CIDADE AMAZÔNICA: ENTRE A URBANIDADE, O RIO E A FLORESTA

Esther Katz

Institut de Recherche pour le Développement

Que significa alimentar-se em uma pequena cidade amazônica multiétnica, localizada ao lado de um rio maior, no meio da floresta, com acesso a recursos naturais? Vamos examinar o caso de Santa Isabel do Rio Negro, chamada também Tapuruquara, uma pequena cidade ao lado do imenso Rio Negro, à metade do caminho entre Manaus e as fronteiras da Colômbia e da Venezuela, no meio da floresta, longe das estradas, com mais de 80% de população indígena. Como se alimentam os habitantes dessa cidade? De onde vêm os alimentos? Quais são os padrões alimentares dessa população? Qual é a oferta alimentar para as pessoas que vêm de fora? Como têm mudado nos últimos anos?

1 Unidade mista de pesquisa *Patrimoines locaux et gouvernance* (PaLoc) – *Institut de Recherche pour le Développement* (IRD) / *Muséum national d’Histoire naturelle* (MNHN), França.

Localização do estudo – composição da população

O estudo foi realizado a partir de 2007, no marco do projeto multidisciplinar IRD/CNPq – Unicamp PACTA (Populações, Agrobiodiversidade e Conhecimentos Tradicionais Associados), dirigido por Laure Emperaire (IRD) e Mauro Almeida (Unicamp), em parceria com a ACIMRN (Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro).² Em Santa Isabel do Rio Negro, Laure Emperaire pesquisou o sistema agrícola, Lucia van Velthem a cultura material associada à agricultura e à transformação dos alimentos, e eu me dediquei ao sistema alimentar e suas mudanças. Durante 10 estadias de 3 semanas entre 2007 e 2016, observei as práticas culinárias e os modos de consumo, realizei entrevistas semiestruturadas nos lares, nas roças e nas instituições, assim como oficinas em conjunto com o ACIMRN.³

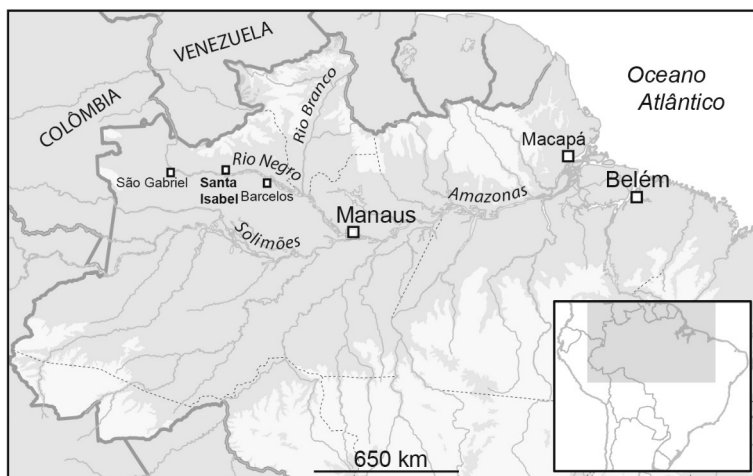
A cidade de Santa Isabel do Rio Negro está localizada no médio Rio Negro, a 680 km de Manaus, capital do Estado de Amazonas (situada na confluência do Rio Negro e do Rio Solimões), entre as cidades de Barcelos (médio Rio Negro) e

2 PACTA 1 (2006-2010), PACTA 2 (2010-2014), PACTA 3 (2014-2018), n. 490826/2008-3. Apoio financeiro do CNPq, do IRD, do BRG (*Bureau des Ressources Génétiques*), da ANR (*Agence Nationale de la Recherche*) para o projeto Biodivalloc, do PIRVE-CNRS-Ministère de l'Ecologie (Programa Interdisciplinar *Ville-Environnement* (cidade-meio ambiente) do *Centre National de la Recherche Scientifique*), e da Fundação Hermès (projeto *Kupixa rapê*).

3 Agradeço em particular a Sandra Gomes e Ilma Fernandes Neri, do ACIMRN, por sua participação na organização das oficinas em 2009 e 2016, e a Evelyn Texeira Nery, por sua participação na pesquisa em 2013.

São Gabriel da Cachoeira (alto Rio Negro). Essas três cidades foram fundadas como missões católicas no século XVIII. Até a primeira metade do século XX, ainda tinha poucos habitantes nessas cidades, onde a maioria das atividades girava ao redor das missões salesianas e do comércio de produtos florestais.

Mapa 1 – Localização das cidades do Rio Negro na Amazônia



Fonte: IBGE (2017) – realização: Elisabeth Habert (IRD).

Santa Isabel é a cabeceira de um município de 63.000 km², é dizer duas vezes o tamanho da Bélgica. Segundo o censo oficial de 2010, a população do município conta com aproximadamente 18.000 habitantes,⁴ dos quais 7.000 (quase 40%) moram na cidade. A densidade de população é de 0,3 hab./km² ao nível

4 De acordo com o IBGE, em 2017, a população do município de Santa Isabel do Rio Negro está estimada em 23.765 habitantes. Dado disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/am/santa-isabel-do-rio-negro/panorama>>.

de todo o município (IBGE, 2010), mas com uma concentração de população na cidade e ao longo do Rio Negro, poucos habitantes nos seus afluentes e menos ainda nos interflúvios. Barcelos tem 25.000 habitantes (11.000 urbanos) e São Gabriel 37.000 (19.000 urbanos), e cada um desses municípios abarca uma superfície de mais de 100.000 km² (maior do que o Portugal). Quanto a população de Manaus, é de 1.800.000 habitantes (IBGE, 2010).

Segundo o IBGE (2010), 60% da população do município de Santa Isabel é indígena (31% da população urbana e 76% da população rural), assim como 76% do município de São Gabriel (58% da população urbana e 95% da população rural) e 32 % do município de Barcelos (12% da população urbana e 48% da população rural). Santa Isabel e São Gabriel da Cachoeira estão entre os 10 municípios com maior proporção de indígenas ao nível do país. Porém, segundo o censo (provavelmente mais exato) realizado em 2005 pelo Instituto Socioambiental (ISA), na cidade de Santa Isabel do Rio Negro (DIAS, 2006), 86 % da população urbana se autodeclara indígena, 1,5% branca (principalmente comerciantes, descendentes de portugueses e/ou nordestinos), e o resto declara não saber ou não quer responder. Entre os in-

dígenas, 60% da população se declara Baré,⁵ aproximadamente 15% se declara pertencente a etnias do grupo linguístico Tukano oriental (Tukano, Desâna, Piratapuya, Tuyuka, Arapasso...), 8% a etnias Aruak (Baniwa, Curipaco, Tariano) e 2% a outras etnias. Por muito tempo, acreditou-se que a população de Santa Isabel era cabocla. Poucos antropólogos se interessaram por essa região, concentrando seus estudos sobre o alto Rio Negro, onde a população é de maioria indígena.⁶

As migrações e a mobilidade circular

Até o século XVIII, os índios Manaos impediram os luso-brasileiros de penetrar no Rio Negro, mas quando foram vencidos, os colonizadores fundaram fortes em Manaus e São

-
- 5 Os Baré eram um grupo aruak que perdeu a sua língua a favor da língua geral. Foram considerados como caboclos por muito tempo. Depois do reconhecimento dos direitos indígenas na constituição de 1988, começaram a reivindicar uma identidade indígena. Na realidade não são unicamente aruak. Entre as pessoas que entrevistei, achei que muitas eram uma mistura de várias etnias (por exemplo tukano com aruak), às vezes com um ancestre português; e algumas pessoas também queriam se reivindicar indígenas, mas não parecer indígenas demais, e preferiam se declarar baré, baniwa ou tukano.
 - 6 Apenas Galvão (1979) e Oliveira (1972), antropólogos do Museu Goeldi, e os pesquisadores de um projeto multidisciplinar sobre o extrativismo (EMPERAIRE, 2000) exploraram o médio Rio Negro, enquanto os trabalhos sobre o alto Rio Negro são muito numerosos – ver, por exemplo, Wright (1992), Meira (1993), Ribeiro (1995), Buchillet (2002), Epps e Stenzel (2013) –, assim como no Vaupés colombiano, onde se encontram as mesmas etnias – ver, por exemplo, Hugh-Jones (1979).

Gabriel da Cachoeira, no alto Rio Negro, e por várias décadas capturaram indígenas para os levar como escravos, o que foi chamado “descimentos”. Provocaram ao mesmo tempo epidemias que dizimaram uma boa parte do resto da população do médio Rio Negro e atingiram também o alto Rio Negro (GALVÃO, 1979; WRIGHT, 1992; MEIRA, 1993; BUCHILLET, 2002). A partir do século XIX, comerciantes “brancos” chegaram na região para explorar a borracha: portugueses, espanhóis, brasileiros [em sua maioria, da Região Nordeste]). Eles “desceram” pessoas do alto Rio Negro ao médio Rio Negro para trabalharem – em péssimas condições – na extração desse látex (MEIRA, 1996). O extrativismo foi a principal atividade econômica da região até os anos 1980 (EMPERAIRE, 2000). Com seu declínio, os habitantes das comunidades começaram a emigrar até as pequenas e grandes cidades do Rio Negro: São Gabriel da Cachoeira, Santa Isabel do Rio Negro, Barcelos e Manaus, que cresceram tremendamente. Na mesma época, os internatos das escolas criadas pelos Salesianos nessas pequenas cidades fecharam, o que acentuou a migração. Os pais mudaram à cidade com os seus filhos, que precisavam ir à escola, procurando também maiores oportunidades e condições de saúde, trabalho assalariado e ajuda social (EMPERAIRE; ELOY, 2015). Habitantes do alto Rio Negro localizados ao lado de rios pobres em peixe (como o rio Içana) também migraram para o médio Rio Negro. Essas pequenas cidades pareciam povoadas até os anos 1980-90, mas Santa Isabel do Rio Negro passou de aproximadamente 1.000 habitantes em 1980 a 2.000 no ano de 1990, 4.000 no ano 2000 e quase 7.000 habitantes em 2010, como indicado acima (IBGE apud EMPERAIRE; ELOY, 2015, p. 73). Esse processo é comum a

toda a Amazônia brasileira onde a taxa de urbanização passou de 45% em 1970 a 75% em 2010 (IBGE, 2010).⁷ No mesmo lapso de tempo, no Rio Negro, a população das comunidades declinou fortemente. Por exemplo, São João, uma comunidade localizada à jusante de Santa Isabel, que contava 50 habitantes quando foi estudada pela antropóloga Adélia de Oliveira (1972), perdeu a maioria da sua população; em 2008 apenas 3 casas restavam habitadas. Algumas comunidades estão agora vazias. Porém, como Ludivine Eloy (2009) o descreveu para a região de São Gabriel da Cachoeira, acontece uma “mobilidade circular” entre a residência na cidade, uma roça fora da cidade e a comunidade de origem. As pessoas vão ocasionalmente a sua comunidade de origem para pescar, colher frutas e recursos florestais; se ainda têm parentes na comunidade, abrem uma roça que os parentes mantêm. As pessoas que se estabeleceram em Santa Isabel há várias décadas conseguiram terras para suas roças perto da cidade, e seguiram vivendo do mesmo jeito que na comunidade, pescando, cultivando. Os que chegaram recentemente têm roças muito mais longe da cidade, ou já deixaram de cultivar, mas agora, por falta de espaço, todos os agricultores devem reduzir o tempo de pousio entre seus cultivos (EMPE-RAIRE; ELOY, 2015). É difícil colocar Santa Isabel numa dicotomia urbano-rural ou urbano-florestal. Segundo um habitante, Santa Isabel apenas “tem cheiro de cidade”, mas não é cidade de verdade. Santa Isabel tem uma posição particular, entre a urbanidade, o rio e a floresta. Pesquisas levadas a cabo em várias partes da Amazônia, tanto no Brasil como em países vizinhos,

7 Dados disponíveis em: <<https://seriesestatisticas.ibge.gov.br/series.aspx?vcodigo=CD91>>.

relatam o mesmo tipo de mobilidade circular entre “lares multi-situados” (PIÑEDO-VÁSQUEZ; PADOCH, 2009; PELUSO, 2015). Os autores consideram que as migrações dos indígenas às cidades têm a particularidade de manter vínculos e circulações entre a cidade e comunidades florestais (ALEXIADES; PELUSO, 2015).

O uso dos recursos e o sistema alimentar tradicionais

Nas aldeias do alto Rio Negro ou nas comunidades do médio Rio Negro onde moram populações dos grupos Aruak e Tukano oriental, as atividades tradicionais principais são a pesca e a agricultura. Eles também caçam, coletam insetos, colhem plantas silvestres, mas a agricultura e a pesca são mais importantes. Essas populações sempre vivem ao lado dos rios e sabem navegar. No Rio Negro, encontram-se também populações do grupo Maku (Hupda, Nadöb, Kamã,...) que tradicionalmente viviam mais nos interflúvios e são mais caçadores (WRIGHT, 1992; EPPS; STENZEL, 2013). Há também populações Yanomami que tiveram uma expansão territorial do século XIX ao início do século XX, a partir da serra Parima, na fronteira entre o Brasil e a Venezuela (ALBERT et al., 2009), e chegaram a ocupar terras ao lado dos rios Marauiá e Cauaburis, afluentes do Rio Negro (a montante de Santa Isabel).⁸ Os Yanomami também são mais caçadores que pescadores. Quase não há moradores Maku ou Yanomami em Santa Isabel. Eles apenas chegam lá para receber a renda do Bolsa Família e a aposentadoria, fazem as suas compras e voltam à sua aldeia. A maioria dos moradores de Santa Isabel são de tradição Aruak e Tukano. Ademais, no Rio

8 A população yanomami é mais numerosa no Estado de Roraima, onde Albert et al. (2009) realizaram seus estudos, e na Venezuela.

Negro (e no noroeste da Amazônia em geral), há um sistema de trocas entre todas as populações Aruak e Tukano, e, às vezes, com os Maku também (RIBEIRO, 1995; EPPS; STENZEL, 2013), o que faz com que os Aruak e os Tukano compartilhem, com apenas algumas variantes, o mesmo sistema de uso dos recursos, o mesmo sistema agrícola e o mesmo sistema alimentar (CALBAZAR; RICARDO, 2006; EMPERAIRE, 2010).

Os homens pescam e preparam o terreno para cultivar, as mulheres praticam a agricultura, com a ajuda dos homens para alguns trabalhos. O pilar do sistema agrícola é a mandioca brava, da qual a botânica Laure Emperaire (2010) encontrou uma centena de variedades cultivadas em Santa Isabel e comunidades do Rio Negro, uma cifra não exaustiva, cada mulher cultivando entre 6 e 20 variedades. Emperaire inventariou cerca de 300 plantas cultivadas, nas roças e nos quintais, entre as quais aproximadamente 100 plantas alimentares, incluindo 50 espécies frutíferas, 10 palmáceas e quase 40 espécies anuais. A agrobiodiversidade de plantas como a pimenta, o inhame (cará), o abacaxi e a banana também é ampla (EMPERAIRE, 2010, p. 71; com. pers., 2007).

A transformação da mandioca brava é muito complexa, já que a planta é venenosa e precisa ser desintoxicada (HUGH-JONES, 1979; MOWAT, 1989; RIBEIRO, 1995), mas, a partir dessa planta, consegue-se preparar uma alta diversidade de alimentos: farinha, beiju, goma, tapioca, mingau, manicuera, tucupi, caxiri (bebida fermentada), maniçoba (folhas), com variantes

entre os diferentes tipos de farinha, beiju, mingau e caxiri.⁹ O tucupi, a goma e a farinha são usados nos caldos de peixe. O peixe é preparado cozido, assado, agora frito, e em piracuí (farinha de peixe). O prato mais típico do Rio Negro é a *quinhapira* (“pimenta-peixe”), um caldo de pimenta com peixe (e tucupi). Nas aldeias as pessoas comiam de manhã quinhapira com beiju e/ou mingau e de tarde de novo quinhapira com beiju, quando voltavam da roça ou da pesca. Na roça tomavam chibé (água com farinha) e, às vezes, alguns alimentos achados na roça (tubérculos, frutas).¹⁰ Segundo as pessoas oriundas do alto Rio Negro, nas aldeias, todas as famílias comiam juntas, cada mulher levava o seu prato, e todos o compartilhavam.¹¹ Nas comunidades ao redor de Santa Isabel, praticam ainda esse modo de consumo aos domingos. Nas aldeias comiam mais beiju, mas, segundo Pinton e Emperaire (2000), a farinha se tornou mais importante na dieta das pessoas que viviam do extrativismo, porque pode se preparar uma quantidade grande de uma vez, conserva-se vários meses e se pode levar quando vão ficar por vários dias ou semanas na floresta. Por muito tempo, os padrões do extrativismo importaram farinha

9 Sobre essas preparações entre os Desâna do alto Rio Negro (povo tukano oriental), ver Ribeiro (1995). A tapioca é uma sêmola da goma, a manicuera é o suco (venenoso) que sai da massa ralada de mandioca e é cozido por várias horas. É de sabor doce. Quando fermenta um pouco é tucupi. Se é cozido até ficar concentrado, preto, é chamado “tucupi preto”.

10 Possivelmente ainda se pratica dessa maneira nas aldeias do alto Rio Negro.

11 Ver também Hugh-Jones (1979) sobre os Barasana, povo tukano oriental do Vaupês colombiano.

de fora para os trabalhadores, mas com o declínio dessa atividade, a partir dos anos 1970, os habitantes do médio Rio Negro produziram farinha para a sua sobrevivência e/ou para vender (PINTON; EMPERAIRE, 2000).

Fotografia 1 – Quinhapira



Fonte: a autora (2013).

O consumo do caxiri era indispensável nas festas, em particular nas festas de trocas de bens e/ou alimentos, chamadas em língua geral *dabucuri*. A mandioca e outras plantas, em particular diferentes espécies de tubérculos, assim como algumas frutas, entravam na composição do caxiri. Os tubérculos são considerados “frutas”. As verdadeiras frutas são consumidas entre as refeições, mas algumas são preparadas nos caxiris e nos mingaus, e o umari (*Poraqueiba sericea*) – fruta endêmica da região – se cozinha com o caldo de peixe. As frutas de algumas palmeiras são comidas cruas (tucumã) ou cozidas (pupunha), e várias delas são consumidas em “vinhos” (açai, bacaba, bacabinha, buriti, pataúá, pupunha). Os vinhos de açai e de bacaba podem ser misturados com mingaus e se

faz caxiri de pupunha (ROBERT; KATZ, 2010). As pessoas comem poucas verduras: as únicas são as folhas de maniva (maniçoba) e do carurú (*Basella alba*, *Phytolacca rivinoides*, *Talinum* spp.) que cresce espontaneamente nas roças (KATZ et al., 2012).

Procurar a comida na cidade

Os habitantes de Santa Isabel do Rio Negro chegaram em diferentes ondas, principalmente das comunidades do médio Rio Negro ou das aldeias do alto Rio Negro. Há indivíduos e famílias que se mudaram mais de uma vez, por exemplo, do alto Rio Negro para uma comunidade do médio Rio Negro, e logo a Santa Isabel, ou de uma comunidade ou de Santa Isabel a Manaus e, depois, de volta a Santa Isabel.

Uma senhora que chegou a Santa Isabel do Rio Negro com seus pais nos anos setenta, vindos de uma comunidade, relata que teve uma impressão de fartura. A sua família cultivava uma roça perto da cidade, e iam pescar perto também. Tinham acesso a quase os mesmos recursos que na comunidade, ademais podiam comprar alimentos de fora, que eram escassos nas comunidades (provavelmente seu pai tinha um trabalho assalariado). Mas a senhora reconhece que os recursos naturais eram mais diversos na comunidade.

Fotografia 2 – Uma senhora na sua roça de mandioca



Fonte: a autora (2013).

Nas comunidades, por meio do extrativismo, os habitantes trocavam com os patrões produtos florestais por produtos agroindustriais, como: sal, arroz, feijão, charque, alimentos em lata, óleo, café, cachaça, assim como panelas de alumínio. Segundo uma idosa de Santa Isabel, já nos anos trinta esses produtos chegavam ao Rio Negro, e vários provavelmente já chegavam desde o final do século XIX. Esses alimentos, a “comida dos brancos”, eram consumidos ocasionalmente, e, sobretudo, no domingo e nas festas.

Vários habitantes de Santa Isabel originários das comunidades chegaram lá primeiro como alunos no internato dos Salesianos. Contam que os alimentos que comiam (arroz,

feijão, macarrão, carne, salada), a “comida dos brancos”, eram esquisitos para eles no início, porque estavam acostumados a comer principalmente peixe e farinha (que os pais tinham que fornecer para o internato). Na cidade, progressivamente, os alimentos “dos brancos” tomaram mais importância na dieta. Pessoas que iam ocasionalmente a Manaus relatam também que achavam esquisita a “comida dos brancos”, que agora é comum em Santa Isabel do Rio Negro.

A comida oriunda dos recursos naturais

Várias pessoas contam que até mais ou menos o ano 2000, para obter o peixe para as refeições do dia, iam pescar apenas por uma ou duas horas no rio. Também colocavam cacuri (armadilha de peixe) no rio ao redor da cidade. Agora, com a concentração de população, a pressão sobre os recursos aquáticos é forte demais. Os pescadores precisam ir mais longe para encontrar peixe. E, por essas razões, essa atividade se profissionalizou. Tem uma dezena de homens que se dedicam à pesca e vendem o peixe na cidade. Eles saem a pescar por vários dias ou uma semana, a uma distância de um ou dois dias de Santa Isabel do Rio Negro, e, muitas vezes, dão prioridade à venda do peixe em São Gabriel da Cachoeira, rio acima, porque o peixe é mais escasso no alto Rio Negro, e ali se vende mais caro. Então, em certas temporadas, fica mais difícil achar peixe em Santa Isabel. E, também, menos pessoas saem a caçar ou colher plantas silvestres fora da cidade.

Quanto à agricultura, 38% das famílias ainda cultivam roça fora da cidade (DIAS, 2008), mas essa atividade é mantida principalmente por mulheres adultas e atrai pouco as pessoas

jovens. Como indicado, com o crescimento da população, as pessoas que chegaram mais recentemente conseguiram terras para cultivar mais longe da cidade, ou já não se dedicam à agricultura. A mandioca brava sempre é a planta de maior importância do sistema agrícola. Nas roças, há uma grande diversidade de plantas cultivadas. Mudando desde as comunidades, as pessoas perderam algumas plantas, mas ganharam outras por trocas com os vizinhos, por exemplo, plantas frutíferas, cultivadas nas roças ou nos quintais. A diversidade de cultivos na cidade resulta maior do que nas comunidades (EMPERAIRE; ELOY, 2008). Porém, alguns alimentos estão sumindo da dieta. Poucas pessoas consomem atualmente folhas de maniva ou de carurú, ainda que estejam presentes nas roças. Vários tubérculos já não são cultivados, voltaram a ser escassos ou são usados apenas como plantas medicinais (EMPERAIRE, 2010, p. 75-78), e eram comidos cozidos ou entravam na composição do caxiri. Os salesianos combateram fortemente o consumo do caxiri. Não conseguiram erradicá-lo no alto Rio Negro, mas no médio Rio Negro, os patrões incentivaram o consumo da cachaça (MEIRA, 1996) e, possivelmente, pessoas perderam o saber-fazer associado e/ou queriam esconder a sua identidade deixando de elaborar uma bebida tipicamente indígena.

Os produtos alimentares comprados

Desde a Constituição de 1988, as agricultoras de mais de 55 anos e os agricultores de mais de 60 anos têm direito a receber a aposentadoria, equivalente a um salário mínimo. Desde 2004, as pessoas que têm crianças e poucos ingressos monetários podem se beneficiar do Bolsa Família (VERDUM, 2016).

Também os homens cadastrados como pescadores recebem um benefício do Estado durante os meses de defeso. Em 2013, esse benefício era de R\$ 2.000 (dois mil reais), divididos em 2 ou 3 vezes; e cerca de 100 pescadores estavam cadastrados em Santa Isabel. De acordo com dados do IBGE, em 2015, considerando domicílios com rendimentos mensais de até meio salário mínimo por pessoa, 56.3% da população se encontrava nessas condições.¹²

Esses ingressos monetários impulsaram mudanças tanto para os habitantes da cidade como das comunidades, sobretudo no início dos anos 2000. Não só as pessoas que tinham um salário, mas todos se beneficiaram de maior acesso a produtos agroindustriais. Ademais, os agricultores das comunidades reduziram a produção de mandioca destinada à venda de farinha. O consumo de arroz e feijão, anteriormente ocasional, generalizou-se. Porém, as pessoas não abandonaram a farinha. As pessoas comem arroz, feijão, às vezes macarrão, e farinha. Se a família tem roças, a farinha é da sua produção, mas se não tiver, precisa comprá-la. As famílias em que um membro é pescador conseguem peixe, mas outras não podem comprar peixe todos os dias, e compram frango congelado, charque, peixe em lata, *corned-beef* e, desde aproximadamente 2010, carne de boi congelada.

12 Dados disponíveis em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/am/santa-isabel-do-rio-negro/panorama>>. Acesso em: 05 jun. 2017.

Fotografia 3 – Uma senhora torrando farinha na “casa de forno”



Fonte: a autora (2007).

Há pelo menos duas dezenas de lojas, mais ou menos grandes, na cidade, a maioria em livre serviço, e uma dezena de bares, além de pontos pequenos em casas familiares. Nas lojas, encontram-se sobretudo alimentos industriais: arroz, feijão, macarrão, sal, açúcar, frango e carne congelada, charque, leite, manteiga, enlatados, café, achocolatado, cervejas, refrigerantes, sucos em pó, doces... tudo vem por barco desde Manaus. Chegam também frutas e verduras, como tomate, cebola, batata inglesa, cenoura, cheiro-verde, maçã... quase não há produtos locais, o que faz acreditar às pessoas que chegam de fora, sobretudo os servidores públicos estaduais, que não se produz nada no município.

Fotografia 4 – A oferta alimentar nas lojas



Fonte: a autora (2007).

Os produtos locais não chegam até as lojas, primeiro porque é uma agricultura de autossustentação (com poucos excedentes) e os agricultores nem sempre dispõem de um transporte para trazer produtos da roça, preferindo deixar os frutos na roça que os carregar até a cidade; e segundo porque os comerciantes os compram a um preço muito baixo; houve várias tentativas de organizar um mercado de produtores, mas sem continuidade; e os indígenas da região não têm uma tradição de mercados, eram mais acostumados a trocar seus produtos por meio de uma festa, um *dabucuri*; vender seus produtos não é óbvio para eles. Muitos dos produtos locais circulam então por meio de parentes, vizinhos e conhecidos, sem

chegar às lojas. É o que acontece também com o peixe. Pessoas das comunidades chegam também à cidade para vender um pouco de farinha e vinho de açai, geralmente, diretamente a conhecidos nas casas. Acontece também que pessoas procuram peixe e não o encontram, ou gostariam de comer produtos da roça que não estão disponíveis.

Anteriormente, os habitantes consumiam pouco sal e açúcar. No passado, os que não tinham acesso aos produtos dos comerciantes, elaboravam sal a partir das cinzas de uma planta aquática. Também não sabiam fritar os alimentos. As pessoas que estavam em contato com os comerciantes aprenderam a usar óleo para fritar, e quando esse faltava, extraíam óleo de frutos de palmeiras. Em comparação com o alto Rio Negro, os habitantes do médio Rio Negro comem pouca pimenta. Possivelmente, reduziram o seu consumo porque conota a identidade indígena. Atualmente, os habitantes de Santa Isabel consomem muito açúcar, em média 10 kg por mês por família. Colocam-no no café, nos sucos e, às vezes, fazem doces, o que não fazia parte da sua tradição alimentar. No Rio Negro, em geral, poucas pessoas criavam animais. Comiam sobretudo peixe, e um pouco de carne de caça.

Os ingressos monetários contribuíram também para mudar o equipamento das cozinhas. Em 2007-2008, no início do meu trabalho de campo, fogões a gás, geladeiras, liquidificadores estavam expostos em grande quantidade nas lojas, e se vendia muitos. Quase todas as famílias se equiparam desses produtos. Nos anos seguintes, poucos ainda se encontravam nas lojas. Em poucos anos, as pessoas deixaram de cozinhar a lenha e carvão, salvo para algumas preparações, como o peixe

assado ou pratos grandes para festas de bairro. Chegando à cidade, já não conseguia ver o que era a culinária tradicional, porém, ainda se encontra nas “casas de forno” das roças, onde se transforma a mandioca brava. Nas “casas de forno”, estão o “caititu” (ralador a motor), todos os utensílios de cestaria (as peneiras, os tipitis) e o forno onde se fazem os beijus e se torram a farinha e a tapioca.

Cesta básica e merenda escolar

Outras das políticas públicas que contribuíram para mudar hábitos alimentares são a cesta básica, distribuída às famílias mais carentes (cesta completa ou meia cesta, em função da situação), e a merenda escolar, servida aos alunos das escolas, de manhã e de tarde. Certa vez, em 2007, observei todo um lote de cestas básicas que foi enviado pela prefeitura de Santa Isabel do Rio Negro a uma aldeia Yanomami do rio Maraujá.

A maioria dos alimentos fornecidos é industrializada e segue um modelo nacional. A cesta básica é composta de arroz, feijão, macarrão, açúcar, sal, óleo. Para a merenda escolar, há listas de alimentos mais ou menos padrões, as mesmas para todo o país. Os encarregados as modificam para adaptá-las às necessidades locais. Nas listas vêm: arroz, feijão, macarrão, farinha, charque, enlatados de carne, achocolatado, açúcar, sal, frango congelado, aveia, bolacha etc.

Tem dois tipos de escola nesse município: municipais e estaduais. A merenda é fornecida pelo Estado do Amazonas ou pelo município, através de um orçamento do governo do Estado. As listas variam um pouco entre escolas estaduais e municipais. Por exemplo, as escolas estaduais recebem polpas

de frutas congeladas. A maioria das escolas de ensino médio e tecnológico são estaduais, enquanto a maioria das creches e das escolas de ensino fundamental são municipais. A merenda é servida às 9h30 da manhã e às 15h30, de tarde. A ideia é que todas as crianças tenham acesso a uma comida sadia e equilibrada, sobretudo aquelas que não têm suficiente para comer nas suas casas. Tem turmas de manhã, de tarde e de noite (as da noite são para adultos). Não servem merenda de noite. A nível municipal, a secretaria de educação pede a lista com as quantidades em função do número de alunos por escola, e envia os alimentos às escolas da cidade e das comunidades.

Fotografia 5 – Restos da merenda escolar em uma creche.



Fonte: a autora (2016).

No Brasil, a merenda escolar não é regionalizada como acontece na Colômbia (LÓPEZ GARCÉS, 2013) ou como se tentou implementar no Equador (BILHAUT, com. pers., 2015),¹³ mas, em 2009, uma nova lei (nº 11.947) foi votada para incentivar o consumo da produção da pequena agricultura familiar local.¹⁴ Foi decidido que pelo menos 30% da merenda escolar deveria ser proveniente dessa produção. Porém é bastante difícil aplicar essa lei e ainda não se conseguiu em Santa Isabel.¹⁵ Depende das autoridades do município em conhecer a lei e repassar a informação à Secretaria de Educação e às escolas, da boa vontade da administração municipal em aplicar a lei, e da Secretaria superar as dificuldades administrativas, que são bastante complicadas, porque implica que os produtores sejam cadastrados. Ademais, em Santa Isabel, apenas alguns comerciantes têm uma fazenda com alguns excedentes de farinha ou de frutas, a maioria dos agricultores da cidade cultiva uma roça para a sua autossustentação e tem poucos excedentes. Em 2013, várias escolas da cidade conseguiam trocar alimentos industrializados da merenda com um pouco da produção dos pais dos alunos, principalmente açaí e bananas. Em 2016, com

13 Anne-Gaël Bilhaut.

14 Vinculada ao PAA (Programa de Aquisição de Alimentos) criado em 2003, no âmbito do programa Fome Zero, para fortalecer a agricultura familiar em todo Brasil.

15 Membros do projeto *Kupixa Rapé*, associado com o projeto PACTA, trataram de fazer aplicar essa lei em Santa Isabel, mas não conseguiram a causa da complexidade burocrática. O projeto *Kupixa Rapé*, co-dirigido por Carlos Nery, ex-presidente do Acimrn, e Laure Emperaire (IRD), com participação do Instituto Socioambiental (ISA), é financiado pela Fundação Hermés.

um novo governo eleito na prefeitura, não conseguiram mais fazer essas trocas.

Os funcionários da secretaria municipal de educação afirmam que os alunos gostam dos produtos enviados para a merenda. Porém, pessoas entrevistadas afirmam o contrário. Em uma creche de Santa Isabel do Rio Negro, uma funcionária observou que apenas as crianças de famílias carentes comem toda a merenda. Os outros já comem bem no café da manhã e no almoço e não têm fome na merenda. Eles só comem as merendas leves, mas não as refeições mais completas como feijão com charque ou sopa de frango... E uma boa parte da merenda vai para o lixo. Nas visitas que fiz nas escolas junto com membros da associação indígena, os alunos descreveram o que gostavam e não gostavam da merenda escolar. Por exemplo, não gostam de temperos (cebola, cheiro verde), de comidas secas (farofa com charque) ou de sopas quando são todos os dias as mesmas. Mas observamos que os gostos deles estão mudando em comparação com os seus pais. Vários adolescentes afirmaram não gostar de peixe cozido ou gostar mais do frango do que peixe (ainda que seja frango congelado e de baixa qualidade).

A dieta

A partir de diários de alimentação registrados por 5 habitantes em 2007 durante algumas semanas (entre 3 e 10 semanas, mas não todos os dias), pudemos observar as tendências da dieta local. As pessoas que escreveram os diários são 4 mulheres de 16, 45 e aproximadamente 70 anos, e um homem de 15 anos. Os jovens são escolarizados. A mãe do jovem tem um salário e um pequeno comércio e ajuda os seus pais na roça. Os

pais da jovem têm uma roça e são aposentados. As mulheres mais velhas cultivam uma roça e recebem aposentadoria; uma é casada com um pescador; a mulher de 45 anos é empregada da prefeitura e ajuda sua mãe na roça. Todas essas pessoas têm uma comida variada e completa, com proteínas animais. Porém todos, tantos jovens como idosos, consomem produtos de fora e industriais: arroz e feijão alternados com farinha (ou beiju), café, ocasionalmente enlatados (como de sardinha, por exemplo), assim como biscoitos, pipoca, sucos em pó, refrigerantes... As pessoas idosas (mas também foi o caso da jovem com pais aposentados) seguem mais a tradição de comer mingau de manhã, enquanto outros comem mais pão e café. Muitas vezes, de noite, comem os restos do almoço (peixe ou carne de boi ou frango) ou comem uma comida leve, mas acontece também de comerem peixe ao meio dia e frango de noite (ou o contrário). Raramente eles comem dois dias seguidos a mesma coisa. Vários deles fazem uma merenda leve de tarde (vinho de açaí ou bacaba, pão ou biscoito, suco, frutas etc.), por volta das 15h, e, às vezes, também de manhã (10h). Talvez os funcionários da prefeitura façam uma pausa nesses horários, como os alunos da escola. Não tenho registro de pessoas que não tenham roça ou que não recebam um salário ou um apoio do governo. Seguramente comem mais comida industrial, menos frutas da roça e, se não tiverem um salário, menos proteínas animais. Apesar da introdução de novos produtos, a dieta segue um padrão similar: o prato principal é peixe ou carne com farinha ou beiju; a farinha, pode ser adicionado arroz e feijão (e macarrão). Café e pão ou biscoito podem substituir o mingau.

Vários alimentos industriais (biscoito, pipoca, suco em pó) se consomem na merenda. As mudanças são progressivas.

A oferta dos restaurantes e lanchonetes

Os pequenos restaurantes da cidade atendem principalmente aos empregados da prefeitura, do hospital ou de outras instituições, isto é, pessoas que não estão estabelecidas há muito tempo ou que não têm família no lugar, assim como visitantes de fora (na sua maioria funcionários de instituições do Estado do Amazonas, de associações ou de ONGs), e, ocasionalmente, alguns dos habitantes da própria cidade. Poucos restaurantes tiveram uma continuidade desde o início do meu trabalho de campo em 2007. A maioria desses estão instalados na varanda ou em um quarto da casa da família que o maneja. Dois ou três anos depois, a prefeitura construiu um espaço para restaurante na frente do porto, que mudou várias vezes de gerente. Os cardápios que os restaurantes propõem seguem o modelo nacional: arroz, feijão, macarrão, carne e salada, mas sempre tem farinha na mesa. Vários restaurantes propõem também peixe frito ou cozido, e alguns poucos oferecem pratos regionais, como *quinhapira* (caldo de peixe com pimenta). A maioria abre só para almoço. De noite, vários restaurantes, assim como alguns outros pontos, servem apenas churrasco, que os habitantes da cidade vêm comprar também.

Fotografia 6 – Barco de um comerciante no porto de Santa Isabel, na frente da igreja e da missão salesiana



Fonte: a autora (2013).

O SEBRAE apoiou a criação de lanchonetes e padarias, com cursos de capacitação. Várias pessoas da cidade aprenderam a fazer salgadinhos e sanduíches com esses cursos, mas apenas uma ou duas pessoas conseguiram abrir seu negócio.

Fotografia 7 – Lanchonete



Fonte: a autora (2007).

As lanchonetes, assim como os bares, também são pequenas empresas familiares, e acabam durando apenas alguns anos. A oferta de comida é muito limitada de manhã e de noite. Por volta de 2014, a abertura de uma padaria que propõe café da manhã na frente do porto foi bem-vinda, e teve muitos fregueses. Na sua maioria, os restaurantes e as lanchonetes propõem pouca comida local e não valorizam o patrimônio alimentar. Por um tempo, houve uma pequena feira aos sábados, no bairro São José, onde os habitantes vendiam alguns dos seus produtos: frutas, beiju, farinha, tapioca etc.; mas essa feira parou, e outra

passou a ocorrer por um tempo na frente da prefeitura. Apesar da associação indígena local querer fomentar esse tipo de feira, parece difícil organizar e seguir com o projeto. Como indicado acima, os habitantes não têm uma tradição de comércio, assim, não é óbvio para eles vender os seus produtos.

A comida do Rio Negro como patrimônio

Com origem em uma proposta de pesquisadores do projeto PACTA e em discussões entre as associações indígenas do Rio Negro e estes pesquisadores, no fim do ano 2007, as associações pediram ao IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) a patrimonialização do sistema agrícola tradicional do Rio Negro. Feito isso, receberam bolsas do IPHAN para realizar uma parte da pesquisa e para contribuir com a elaboração do dossiê. Como mencionado acima, o sistema agrícola do Rio Negro é muito complexo, produz uma alta diversidade de cultivos e contribui à segurança alimentar da região, mas seu futuro está ameaçado pela urbanização, por sua marginalização pelos poderes públicos e pela falta de incentivo entre os jovens de seguir essa atividade. Um capítulo do dossiê (de minha autoria) foi dedicado à alimentação. Como descrito acima, o sistema alimentar tradicional do Rio Negro é sumamente rico e diverso – as preparações, em particular da mandioca brava, são complexas –, e está vinculado às relações sociais, a rituais e a mitos relatando as origens dos alimentos. A patrimonialização foi reconhecida oficialmente em 2010, na categoria “saberes”.¹⁶ Desde aquele tempo, um comitê de sal-

16 Mais informações em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/75>>. Acesso em: 5 jun. 2017.

vaguada está funcionando, contudo, os avanços são lentos, já que as políticas públicas dos diferentes órgãos do governo são contraditórias. Muitos dos habitantes dessa imensa região ainda não estão informados dessa patrimonialização, e muitos ainda não valorizam os seus sistemas agrícola e alimentar. Atualmente, os membros da associação indígena ACIMRN, com o apoio do projeto *Kupixa rapé* (ver nota 12), estão experimentando a elaboração de produtos para um comércio de nicho: frutas secas, barras de frutas, *jiquitaia* (pimenta em pó) (já comercializada pelos Baniwa do alto Rio Negro), tucupi preto, farinha... e estão projetando atuar com os jovens.

Conclusão

Nessa pequena cidade em meio à floresta, a alimentação dos habitantes não pode se comparar com a alimentação de uma cidade vinculada a outras partes do país por meio de estradas. Por uma parte, os habitantes de Santa Isabel têm acesso a peixe, plantas cultivadas (orgânicas) e recursos da floresta, de muito boa qualidade, e, por outra parte, a alimentos de fora, na maioria industriais, produzidos com agrotóxicos e de baixa qualidade. Os habitantes que têm na sua família membros que pescam e/ou que cultivam uma roça têm acesso a uma alta diversidade de produtos. Em comparação com outras partes do mundo, eles consomem uma dieta variada e com uma alta proporção de proteínas animais, o que falta em muitas dietas rurais. Mas com o crescimento da população urbana, menos famílias têm acesso às terras e aos recursos do rio, e a pressão sobre os recursos é mais forte. Atualmente poucos jovens cultivam uma roça ou querem cultivar uma roça, poucos homens

jovens vão pescar, assim o futuro dessa dieta está ameaçado. A dieta ainda está variada quando combina produtos locais com produtos industriais, mas se estes predominarem a população corre risco de padecer de problemas de saúde.

Referências

ALBERT, Bruce; MILLIKEN, William; GOODWIN GOMEZ, Gale. **Urihi A: a terra-floresta Yanomami**. São Paulo: ISA-IRD, 2009, 207 p.

ALEXIADES, Miguel; PELUSO, Daniela. Introduction: indigenous urbanization in Lowland South America. **The Journal of Latin American and Caribbean Anthropology**, Arlington, VA, EUA, v. 20, n. 1, p. 1-12, 2015. Disponível em: <<https://anthrosource.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/jlca.12133>>. Acesso em: 5 jun. 2018. DOI: <<https://doi.org/10.1111/jlca.12133>>.

BUCHILLET, Dominique. Contas de vidro, enfeites de branco e “potes de malária”: epidemiologia e representações de doenças infecciosas entre os Desâna. In: ALBERT, Bruce; RAMOS, Alcida (Org.). **Pacificando o branco: cosmologias do contato no Norte- Amazônico**. São Paulo: UNESP-IRD, 2002. p. 113-142.

CABALZAR, Aloísio; RICARDO, Carlos Alberto (Org.). **Povos Indígenas do Rio Negro**. São Paulo; São Gabriel da Cachoeira: Instituto Socioambiental/ FOIRN, 2006.

DIAS, Carla J. (Org.). **Santa Isabel do Rio Negro (AM): situação socioambiental de uma cidade ribeirinha no noroeste da Amazônia brasileira**. São Paulo; Santa Isabel do Rio Negro; São Gabriel da Cachoeira: ISA; ACIMRN; FOIRN, 2008. 47 p.

ELOY, Ludivine. Diversidade alimentar e urbanização: o papel das migrações circulares indígenas no Noroeste amazônico. **Anthropology of Food**, [S.l.], n. S6, 2009. Disponível em: <<https://journals.openedition.org/aof/6444>>. Acesso em: 5 jun. 2018.

EMPERAIRE, Laure. **A floresta em jogo**: o extrativismo na Amazônia Central. São Paulo: Editora UNESP; Imprensa Oficial do Estado, 2000. 232 p.

EMPERAIRE, Laure (Org.). **Dossiê de registro do sistema agrícola tradicional do Rio Negro**. Brasília: ACIMRN; IPHAN; IRD; Unicamp-CNPq, 2010. 235 p. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_de_registro-O_Sistema_Agricola_Tradicional_do_Rio_Negro.pdf>. Acesso em: 5 jun. 2018.

EMPERAIRE, Laure; ELOY, Ludivine. A cidade, um foco de diversidade agrícola no Rio Negro (Amazonas, Brasil)? **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, Belém, v. 3, n. 2, p. 195-211, ago. 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1981-81222008000200005&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 5 jun. 2018. DOI: <<http://dx.doi.org/10.1590/S1981-81222008000200005>>.

EMPERAIRE, Laure; ELOY, Ludivine. Amerindian agriculture in an urbanising Amazonia (Rio Negro, Brazil). **Bulletin of Latin American Research**, [S.l.], v. 34, n. 1, p. 70-84, 2015. Disponível em: <<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/blar.12176>>. Acesso em: 5 jun. 2018. DOI: <<https://doi.org/10.1111/blar.12176>>.

EPPS, Patience; STENZEL, Kristine. Introduction: Cultural and linguistic interaction in the Upper Rio Negro region. In: EPPS, Patience; STENZEL, Kristine (Org.). **Upper Rio Negro**: cultural and linguistic interaction in northwestern Amazonia. Rio de Janeiro: Museu Nacional; Museu do Índio; Funai, 2013. p. 13-50.

GALVÃO, Eduardo. Encontro de sociedades tribal e nacional no Rio Negro, Amazonas. In: GALVÃO, Eduardo. **Encontro de sociedades**: índios e brancos no Brasil. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979. p. 257-271.

HUGH-JONES, Christine. La fibre et la pulpe. **L’Ethnographie**, Paris, v. 80, n. 2, p. 21-46, 1979.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Estatísticas. População**. 2010. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas-novoportal/sociais/populacao.html>>. Acesso em: 30 abr. 2018.

KATZ, Esther et al. No greens in the forest? Note on the limited consumption of greens in the Amazon. **Acta Societatis Botanicorum Poloniae**, v. 81, n. 4, p. 283-293, 2012. Disponível em: <<https://pbsociety.org.pl/journals/index.php/asbp/article/view/asbp.2012.048/997>>. Acesso em: 5 jun. 2018.

LÓPEZ, Claudia. Informe de trabajo de campo en la frontera Colombia-Brasil-Perú. **Proyecto IRD Impacto de las Políticas Públicas sobre los sistemas alimentarios amerindios de la Amazonia**. 2013. 5 p.

MEIRA, Márcio (Org.) **Livro das Canoas**: documentos para a história indígena da Amazônia. São Paulo: NHII/USP-FAPESP, 1993. 239 p.

MEIRA, Márcio. O tempo dos patrões: extrativismo, comerciantes e história indígena no noroeste da Amazônia. **Lusotopie**, Paris, n. 3, 1996. p. 173-187.

MOWAT, Linda. **Cassava and Chicha**: bread and beer of the Amazonian indians. Aylesbury, Bucks: Shire Publications, 1989. 64 p.

OLIVEIRA, Adélia Engrácia de. São João, povoado do Rio Negro. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, Belém, n. 58, p. 1-56, 1972.

PIÑEDO-VASQUEZ, Miguel; PADOCH, Christine. Urban and rural and in-between: Multi-sited households, mobility and resource management in the Amazon floodplain. In: ALEXIADES, Miguel (Org.). **Mobility and migration in indigenous Amazonia**. Oxford: Berghahn Books, 2009. p. 86-96.

PELUSO, Daniela. Circulating between rural and urban communities: Multisited dwellings in Amazonian frontiers. **The Journal of Latin American and Caribbean Anthropology**, Arlington, VA, EUA, v. 20, n. 1, p. 57-79, 2015. DOI: <10.1111/jlca.12134>.

PINTON, Florence; EMPERAIRE, Laure. A farinha de mandioca, um elo dos sistemas extrativistas. In: EMPERAIRE, Laure (Org.). **A floresta em jogo**: o extrativismo na Amazônia Central. São Paulo: Editora UNESP; Imprensa Oficial do Estado, 2000. p. 57-67.

RIBEIRO, Berta G. **Os Índios das águas pretas**. São Paulo: EDUSP/ Companhia das Letras, 1995. 270 p.

ROBERT, Pascale de; KATZ, Esther. Usos alimentarios de palmeras, un estudio comparativo en Amazonía brasileña. In: POCCHETINO, Maria Lelia; LADIO, Ana H.; ARENAS, Patricia M. (Org.). **International Congress of Ethnobotany (ICEB)** – Tradiciones y transformaciones en etnobotánica (2009). San Salvador de Jujuy, Argentina: CYTED-RISAPRET, 2010. p. 370-375.

VERDUM, Ricardo. **Estudos etnográficos sobre o programa Bolsa Família entre povos indígenas**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário, 2016. 150 p.

WRIGHT, Robin. História indígena do Noroeste da Amazônia. Hipóteses, questões e perspectivas. In: CARNEIRO DA CUNHA, Manuela (Org.). **História dos índios no Brasil**. São Paulo, Companhia das Letras, 1992. p. 253-266.

**O BOOM GASTRONÔMICO
COMO FERRAMENTA PARA O
DESENVOLVIMENTO RURAL: UMA
ANÁLISE DO CASO DA *SOCIEDAD PERUANA
DE GASTRONOMÍA – APEGA – PERU***

Tainá Zaneti

Universidade de Brasília

Sergio Schneider

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução

Entre as diversas facetas das mudanças alimentares contemporâneas está o processo de gastronômização, que pode ser definido como o resgate do prazer de cozinhar e de comer promove a busca por ingredientes de melhor qualidade, a valorização da origem, o uso de técnicas gastronômicas e, não raro, os saberes tradicionais culinários (BARBOSA, 2009). Nos anos recentes, cresceu de forma vertical o *boom* gastronômico que tem deflagrado uma relação cada vez mais estreita entre a gastronomia e o meio rural (BARBOSA, 2009).

No centro deste processo uma característica parece se afirmar como uma tendência da gastronomia contemporânea: a crescente demanda e o uso de ingredientes locais produzidos com recursos que remetam à tradição, identidade e autenticidade. Por um lado, essa demanda leva a uma maior preocupação dos comensais e dos chefs com a origem dos produtos e, por outro, isso desencadeia uma (re)aproximação e (re)valorização que vai redefinir as relações entre *chefs*, comensais e agricultores familiares.

Este tipo de produto pode ser identificado como Bem Singular (KARPIK, 2010). Estes bens têm suas qualidades julgadas no espaço das redes sociais e por aí são disseminados, fornecendo as informações necessárias para diminuir as incertezas acerca do bem, uma vez que estes são dotados de subjetividades e não oferecem variáveis objetivas que possam ser comparadas, tornando as suas características incomensuráveis. As informações sobre o local (significadas por meio da interação entre produtores e consumidores) permitem a construção de confiança e de critérios de julgamento da qualidade. O que, por fim, ocasiona a decisão da ação econômica (de compra e/ou consumo). Por isso, utiliza-se o uso do termo produtos agroalimentares singulares, ao invés de produtos locais ou de produtos de qualidade (ZANETI, 2017), pois não seria propriamente o lugar, o produto e o processo, mas o simbolismo que a escolha por estes produtos representa. Pode-se entender que a gastronomização é um processo social que leva à singularidade ou à singularização da agricultura familiar e de seus produtos.

Para além da relação de compra e de venda desses ingredientes singulares, este comércio parece criar redes de relacio-

namentos entre *chefs*, produtores e comensais, que, além de promover o aumento das vendas dos agricultores, também têm criado novos espaços de (re)valorização simbólica, de convivência, de comercialização entre estes atores e as novas utilizações e/ou criações de produtos. Este processo parece desenvolver um novo tipo de gastronomia que tem os ingredientes como um elemento central da singularidade (como o seu local e o modo de produção) que enlaça produtores, consumidores e *chefs*. Em outra oportunidade,¹ definimos esta configuração de gastronomia como *Cozinha de Raiz (embedded gastronomy)*, entendida como uma gastronomia socialmente imersa, que procura atender às demandas para a produção e a utilização de alimentos de boa qualidade nutricional e valorizem os sujeitos que os produzem através do reconhecimento de sua origem e forma de produção. Trata-se de uma gastronomia comprometida com questões sociais e econômicas da sociedade atual.

Apesar do *boom* na demanda pelo consumo deste tipo de ingredientes e do grande apelo popular e midiático deste tipo de prática gastronômica, há estudos e discussões que têm levantado a indagação sobre quem realmente se beneficia no processo de valorização de produtos com qualidades diferenciadas. Existem estudos que apontam que há uma maior valorização dos *chefs* e dos produtos em detrimento do produtor. Assim, faz-se necessária a análise de como estas relações são estabelecidas,

1 É importante ressaltar que o texto do presente capítulo é um desdobramento da tese de doutoramento da primeira autora (ZANETI, 2017) deste mesmo, defendida em 2017, pelo Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural PGDR/UFRGS, e foi orientada pelo segundo autor.

quem são os atores que participam, assim como sobre as ações que são desenvolvidas e seus efeitos (ZANETI, 2017).

Nesse capítulo, pretende-se analisar como ocorrem as relações entre *chefs*, agricultores e comensais no processo de inserção e uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea a partir do estudo do caso da Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA). Para tanto, acompanhou-se o trabalho dessa associação civil, em Lima-Peru, em setembro de 2015, durante o Festival Mistura. Nesta ocasião, foi possível realizar observação participante, conversas com diversos atores, além de entrevistas semiestruturadas com os *chefs*, gestores e agricultores da APEGA (ZANETI, 2017).

A APEGA, criada em 2007, atua na promoção e fomento de projetos para institucionalização da gastronomia como uma ferramenta para o desenvolvimento rural do Peru. A partir de diversas iniciativas, como por exemplo, o Festival Mistura – que reúne anualmente, em Lima, *chefs*, produtores e comensais de todo o país –, e o projeto *Alianza Cocinero Campesino* – que cria novos canais de comercialização direta entre produtores e consumidores, realizando feiras semanais, capacitando os pequenos produtores e divulgando on-line os produtos através da plataforma on-line El Gran Mercado (<<http://www.granmercadoapega.pe/APEGA/>>).

O capítulo está organizado em três partes: na primeira abordamos o caso da APEGA, seu surgimento, objetivos, principais projetos e seus efeitos, na segunda parte demonstramos como as relações entre *chefs*, consumidores e agricultores são estabelecidas; em seguida, são mostradas as estratégias para a valorização dos agricultores por meio de sua inserção

no circuito gastronômico e; por fim, apresentam-se algumas considerações finais.

O caso da *Sociedad Peruana de Gastronomía* – APEGA

É consenso na literatura que o Peru vive um período de *boom* gastronômico (MATTA, 2013; BELIK; CUNHA, 2015; VALDERAMA, 2012). O processo de valorização da gastronomia peruana se iniciou em meados da década de 1980, com os esforços do jornalista Bernardo Roca Rey em criar a “*Nueva Cocina Andina*”. Isto é, uma versão moderna da cozinha tradicional peruana associada às técnicas e finalizações culinárias de moldes europeizados. Em 2007, quando a gastronomia tradicional do Peru estava começando a ganhar espaço no campo da gastronomia contemporânea internacional, que até então era substancialmente eurocêntrica, Rey se juntou a um grupo de *chefs* peruanos² e com representantes do setor agrário do estado em uma mesa redonda para discutir como o emergente *boom* gastronômico poderia alavancar o desenvolvimento rural do país (ZANETI, 2017).

Deste questionamento, foi criada a Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), uma associação sem fins lucrativos de abrangência nacional, que tem como objetivo ser interlocutora para um canal de iniciativas que promovam o desenvolvimento da cozinha nacional, resgate o valor das cozinhas e dos produtos regionais típicos. A APEGA tem como missão “promover a gastronomia como fator de identidade, desenvolvimento sus-

2 Talvez o *chef* mais reconhecido desse movimento seja Gastón Acúrio, dono de um império gastronômico nacional e internacional, que inclui restaurantes, empórios, cursos e livros.

tentável, descentralizado e inclusivo”; e como visão “conseguir que em 2021, a gastronomia peruana seja reconhecida mundialmente por sua alta qualidade, diversidade e riqueza, e que o país se consolidasse como o principal destino gastronômico do mundo” (APEGA, s/d).

Para atingir seu objetivo, missão e visão, a APEGA se organiza em algumas principais frentes, como o “festival Mistura”, o projeto *Alianza Cocinero-Campesino* e as *Cadenas Agroalimentarias Gastronômicas Inclusivas*, melhor compreendidas no quadro abaixo:

Quadro 1 – Principais formas de atuação da APEGA.

Principais projetos da APEGA
<p>Innóvate: APEGA, con el apoyo del Fondo de Ciencia y Tecnología FIN-CYT, implementará, durante el año 2016, un proyecto para trazar los pasos a seguir en la Innovación Tecnológica del sector gastronómico, detectando los cuellos de botella que se enfrentan y los pasos a dar para resolverlos.</p>
<p>Mistura: es la fiesta de la cocina Peruana y la feria gastronómica más importante de América Latina. En Mistura todos nos reunimos para celebrar nuestra tradición, creatividad, identidad y diversidad.</p>
<p>Cadenas agroalimentarias gastronómicas inclusivas: proyecto busca desarrollar un sistema de información y comercialización de productos suministrados por los pequeños agricultores, orientados al mercado gastronómico. Con el apoyo del Banco Interamericano de Desarrollo.</p>
<p>Come rico, come sano, come Peruano: proyecto promueve un estilo de alimentación sano, sabroso y nutritivo, basado en productos emblemáticos de la pequeña agricultura y la pesca artesanal del Perú. Estos productos, potenciados por la sazón Peruana, harán posible comer y nutrir mejor a niños y adultos.</p>
<p>Lima – capital gastronómica de américa: consolidar a Lima como destino gastronómico por excelencia del continente, de cara al bicentenario de nuestra independencia.</p>

Fonte: Adaptado pelos autores de Zaneti (2017).

Estes projetos têm desenvolvido iniciativas de amplo alcance nacional ao articular o desenvolvimento da agricultura familiar ao dinamismo da gastronomia Peruana. Segundo Belik e Cunha (2015, p. 11):

A visão estratégica do programa é a diferenciação dos produtos através da melhoria da qualidade dos produtos da agricultura familiar para atender mercados mais exigentes e obter maior renda rural. Através do “*Festival Mistura*” (uma grande feira de alimentos de produtos típicos e eventos culturais que ocorre anualmente em Lima) e do projeto “*Alianza Cocinero-Campesino*”, a APEGA tem desenvolvido iniciativas de amplo alcance nacional, ao articular o desenvolvimento da agricultura familiar ao dinamismo da gastronomia Peruana, conhecida pela sua excelência.

Dessa forma, o Peru se organizou em uma rede abrangente, composta por *chefs*, produtores, consumidores, representantes governamentais e ministérios, além da parceria com órgãos internacionais como o *Fondo Multilateral de Inversiones* (FOMIN) e *Banco Interamericano de Desarrollo* (BID). O aspecto inovador destes projetos, segundo Belik e Cunha (2015), refere-se ao reconhecimento de que a “pequena produção” fornece a base dos produtos do “*boom* gastronômico Peruano” e que a partir de uma conexão mais estreita com as cidades é possível dinamizar as economias e as sociedades rurais, criando empregos e valores, gerando espaços e oportunidades, para que floresçam outras atividades associadas à pequena produção como artesanato, comércio e turismo (ZANETI; SCHNEIDER, 2016).

Com os impactos econômicos causados pelo *boom* gastronômico, Valderrama (2012, p. 10) mostra que o setor gastronômico mantém uma tendência de crescimento sustentável, que tem superado o ritmo de expansão do produto interno bruto do país, pois: “*La gastronomía Peruana registra un crecimiento de entre 7 y 8 % cada año, por encima del ritmo de expansión de La actividad económica del país que creció 6.9 y*

6.3 % en el 2011 y 2012”. Ainda segundo Valderrama (2012), este efeito econômico tem impacto imediato nos setores produtivos da agricultura e do turismo, pois os cerca de 100 mil estabelecimentos gastronômicos geram, aproximadamente, 400 mil empregos diretos e indiretos, como na agricultura, e beneficia cerca de 5,5 milhões de pessoas do comércio, da indústria, dos serviços de restaurantes, do transporte e dos produtores (ZANETI; SCHNEIDER, 2016).

Segundo dados da APEGA, o caminho feito pelas cadeias produtivas agropecuárias, de pesca e agroindustriais até chegar à gastronomia, desempenha um importante papel econômico, movimentando, nesta trajetória, 11,2 % do PIB do país. A associação informa que pelo fato da gastronomia Peruana mobilizar cerca de 12 milhões de novos soles por ano, ela se converte em uma importante atividade dinamizadora da economia nacional (BALCAZAR, 2012).

As relações entre *chefs*, agricultores e comensais: a descentralização do papel do *chef* a partir da mediação institucional

A aproximação e a valorização dos produtores, dos produtos e das receitas tradicionais foram pensadas enquanto projeto de retomar a autoestima da população por meio da valorização midiática da tradição culinária do Peru, envolvendo a população como um todo. Isto é, o enlace entre gastronomia

e a pequena agricultura³ foi pensado como projeto nacional de desenvolvimento rural e social. Para entender como estas relações se estabelecem, foi questionado aos entrevistados o que culminou para o início desse boom gastronômico. Luis Ginocchi, coordenador do projeto *Cocinero-Campesino* e ex-ministro da agricultura do Peru, explica que era a hora de dar uma direção para a gastronomia peruana, e que este caminho era o institucional, com capacidade de organizar, de divulgar e de propor a visão desta nova gastronomia como a ferramenta de desenvolvimento para o país. Assim, como explica Ginocchi, iniciou-se a *Sociedad Peruana de Gastronomía*, primeiramente pequena e com poucos membros, atualmente, com mais de 300 membros (ZANETI, 2017).

Bernardo Roca-Rey⁴ conta que desenvolveu, enquanto jornalista e acionista de um dos jornais mais importantes do país, o “El País”, uma estratégia para criar um apelo midiático para estimular a valorização dos produtos e das receitas tradicionais. Bernardo viajava pelo Peru pesquisando ingredientes e receitas tradicionais, os catalogava, criava novas receitas a partir disso e pedia para que alguns *chefs* as executassem em seus restaurantes. Posteriormente, Roca-Rey fazia críticas gastronômicas no jornal, enaltecendo essas receitas e esses preparos com raiz tradicional e territorial. Assim, Bernardo explica que passou a criar uma nova cultura em relação à gastronomia Peruana, que

3 No Peru e, especificamente no discurso da APEGA, utiliza-se a expressão pequena agricultura, quando se trata de agricultura familiar e/ou campesinato. Para não mudar o sentido, optou-se por se utilizar o mesmo termo referido pelos entrevistados.

4 A família de Bernardo Roca-Rey é proprietária do jornal “El País”.

intitulou de “*Nueva Cocina Andina*”. Pode-se inferir que a mídia é um canal importante, não só como um dispositivo de julgamento no processo de singularização dos produtos locais, mas também na construção da cultura, do entendimento e dos valores relacionados ao consumo de bens (ZANETI, 2017).

Na visão dos *chefs* peruanos, uma série de fatores culminaram para o início dessa relação, tais como o desenvolvimento do discurso da sustentabilidade e a incorporação do mesmo pela gastronomia. Outro fator foi a questão do sentimento de apropriação e da valorização que emergiu da própria sociedade Peruana em relação à sua tradição, isto é: o processo não se iniciou apenas a partir de um esforço de usar produtos descontextualizados com a tradição, mas de valorizar as próprias receitas tradicionais, como pode ser observado na fala da *chef* Isabel, proprietária do restaurante El Señorío de Surco (ZANETI, 2017), por exemplo:

Chef – *Muchos factores han coincidido. De un lado, creo que, en general, la cocina en el mundo, en el mundo global, en general ha sido más o menos creo que sosteniblemente hace unos 25 años, comienza a mirarse, porque también, de alguna manera, la cocina se forma parte de dinámica de las culturas globalizadas y de una cierta mirada de estetización, que tiene las culturas. La cocina comienza a ser vista también como una expresión de cultura, de arte, de convivencia, de convivialidad, como una cosa bella, donde la gente no solamente reproduce las ganas de comer, sino que adiciona más elementos sociales, culturales, estéticos, y todo eso juega. Eso del Perú no fue difícil porque todo estaba estado latente. El Perú, la cocina que hoy conmueve al público, a la gente, es la cocina siempre. O sea, la cocina Peruana, lo que orgullece a los Peruanos, no es precisamente la cocina moderna, lo cual no quiera decir que no haya creación*

a lo moderno, pero la cocina que saca a la cara por los Peruanos es la cocina tradicional. Con eso, no te quiero decir que no haya gente que investiga. (Isabel – chef – APEGA – Lima, Peru)

Para os agricultores peruanos, o ponto crucial para o início dessas relações foi a instituição do Festival Mistura, que criou um espaço de interação entre produtores, *chefs* e consumidores, e que propiciou aos produtores a entrada em novos mercados e novas expectativas de qualidade e de produtos (ZANETI, 2017):

[iniciou há] Cuatro años atrás, 2011 [...] nuestros productos también hemos traído a algunos aquí en Lima, hemos trabajados con, bueno, con el restaurante Gastón Acurio, con la dulcería de Sandra Plevisani y con las juguerías La Gran Fruta. Un Mistura como ahora el de ahora, pero hace cuatro años atrás, cuatro o seis años atrás, que nos conocimos de igual manera en uno de esos eventos, y ellos nos visitaron en nuestro fundo, vieron nuestro trabajo y decidieron trabajar con nosotros. (Fiorela – agricultora familiar – produção de chirimóias – Lima, Peru)

Após investigar como esse processo ocorreu, buscou-se compreender o que os atores concebiam pela relação entre gastronomia, agricultura familiar e produtos singulares. De modo geral, os entrevistados acreditam que esta é uma relação recente, porém essencial no contexto de inseguranças e de impessoalidade das práticas alimentares cotidianas. No atual contexto da gastronomia, estabelecer esse tipo de relação é um indicativo de qualidade, de diferenciação e de valores simbólicos (como valorização da cultura), e morais (como a preservação da biodiversidade local). Então, o *chef* ao utilizar esse tipo de produto e manter esse tipo de relação pode ser reconhecido como um

profissional preocupado com a qualidade e com os valores associados aos seus serviços. Assim, o *chef* pode agregar valores às suas práticas e se inserir em espaços que valorizem esta abordagem, como os *rankings* e as redes sociais. A partir dessa experiência é possível entender que a valorização das relações é também um indicativo para a construção da confiança entre os atores, em especial dos comensais, pois o *chef* se mostra com o conhecimento integral da produção dos ingredientes, atestando, desse modo, sua qualidade.

No caso peruano se nota que este processo é compartilhado pela sociedade como um todo. Na fala do gestor do projeto Cadeias Gastronômicas, Luis Ginocchio, “as mesas das casas de cada peruano” são abastecidas pelos agricultores familiares e, que, ao mesmo tempo, em cada casa há um gastrônomo, no sentido de que eles sabem valorizar a “boa comida” e, por isso, “sabem escolher ingredientes” para cozinhar (ZANETI, 2017). Com isso, o gestor ressalta que os produtores trabalham para garantir que a gastronomia tenha êxito. Assim, o gestor acredita que estas relações são uma combinação da revalorização das tradições e da biodiversidade Peruana com uma proposta de mercado economicamente viável, como pode ser visto na fala abaixo (ZANETI, 2017):

Entonces, eso es, yo no puedo cocinar lo que yo quiero, sino lo que el agricultor hoy en día me va a traer. Eso reta, esa diversidad reta mi creatividad para que yo pueda innovar y hacer una nueva receta, que se adapte a esa realidad de la cosecha, y ya tiene que ver la creatividad comercial mía, que tenga que posicionar este origen, posicionar esa autoría intelectual y productiva del agricultor y pueda crear un concepto comercial que sea atractivo. Esa es un poco la versión diferenciadora

en la gastronomía, revalorar lo que hacemos para que las personas de las ciudades lo compren porque es más atractivos, porque trae consigo la historia, una historia real de una vida. (Luis – Gestor – APEGA – Lima, Peru).

Como visto, o gestor acredita que a utilização da biodiversidade peruana na gastronomia é o seu maior desafio. Por isso, o modelo de gestão do APEGA visa criar mecanismos economicamente viáveis e autônomos para os produtores que valorizem e que preservem a cultura e a biodiversidade. Quando perguntados sobre como era a relação de comercialização com os *chefs* e com os restaurantes, a maioria dos produtores afirmou que a relação de comercialização geralmente é encomendada e programada com antecedência, e que a maioria dos *chefs* pede a entrega diretamente no restaurante, tal como explica a produtora Fiorella: *“Se hace compras programadas, a la semana. Se trabaja con cantidad aproximada semanalmente y se entregan los productos”* (ZANETI, 2017).

Pode-se perceber, a partir da fala dos produtores, que a relação comercial estabelecida com os restaurantes representa uma demanda organizada, uma garantia de venda e de retorno financeiro, o que parece garantir conforto aos produtores. Assim, da parte dos produtores, parece que a constituição desse mercado oferece vantagens em relação a outros tipos de mercado e que é constituída de maneira satisfatória para eles, de modo que tenham menores custos, menos cansaço, que recebam um valor justo e que possam ter mais tempo para investir em suas atividades (ZANETI, 2017).

Na visão dos *chefs*, notou-se que a organização institucional dos produtores em suas próprias associações, e a or-

ganização institucional entre *chefs* e produtores com o APEGA apresenta resultados mais eficazes em relação a comercialização. O *chef* Micha, proprietário do restaurante Maido,⁵ explica que, no Peru, para comprar ingredientes singulares é preciso que se entre em contato direto com a associação de produtores e com a própria associação organizando os produtores, a logística de entrega e os valores, bem como estipulando patamares viáveis para a negociação com os *chefs* – como preço justo e a quantidade mínima de entrega –, como pode ser observado na fala do *chef* (ZANETI, 2017):

[...] chef todo se habla con la asociación. Tiene que haber un presidente elegido. En ese caso, por ejemplo, nosotros hablamos con Edilberto, que es el presidente de Corpapa. O, en todo caso, con Quispe, que es el presidente del ANPE, él es quien se encarga de organizarlos a todos y decirles. Ellos nos dicen el precio, no lo ponemos. “Ok. ¿Qué cosa quieres?”, “Yo quiero quinua roja”, “Ok. Yo tengo productores de quinua roja. Tengo cinco señoras en Puno, tengo tres señora en Ayacucho y tengo cinco señores en Cusco. Te mando muestras”, “Ésta me gusta”, “Ok, perfecto”, “Esta cuesta tanto. ¿Cuánto necesitas?”, “Tanto”, “Ok”, “Ya, pero es muy poco. No podemos comprar tan poco”, “¿Quién más quiere?”, “Yo también quiero”, otro restaurante, compramos juntos. Así. (Micha – chef - APEGA – Lima, Peru).

5 Em 2015, o restaurante Maido foi considerado o 44º melhor restaurante do mundo, e, em 2017, foi eleito o melhor restaurante da América Latina, segundo a lista *Latin America’s 50 Best Restaurants 2017*, veiculada pela revista inglesa *Restaurant*. Disponível em: <<https://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/the-list.html>>. Acesso em: 5 jun. 2018.

Pode-se notar que, dessa forma, além dos produtores terem mais organização e um maior poder de agência na relação comercial, os *chefs* também têm mais garantia de que as suas encomendas chegarão conforme combinado. Com as diretrizes e as combinações feitas entre *chefs* e produtores, essa rede parece estar constituída de modo a ter distribuição de poder e de informação. E, portanto, aparentemente se formalizam como uma relação “ganha-ganha”, tanto para os *chefs*, quanto para os produtores.

A gastronomia, intermediada pelos *chefs* e pelas instituições, se apresenta como um facilitador para o acesso dos produtores a diferentes canais de comercialização e diferentes consumidores. Porém, ainda assim, são agenciados e escolhidos. Isto é, não se colocam e são colocados a partir dos critérios dos agentes gastronômicos. O caso peruano representa um avanço a esta lacuna e ao suposto papel de intermediário do *chef*. A APEGA, por meio do projeto *Alianza Cocinero-Campesino*, desenvolveu uma plataforma on-line denominada “*El Gran Mercado*”, uma espécie de feira, só que pela *internet*, com a finalidade de promover uma ferramenta online para os agricultores oferecerem os seus produtos diretamente para os consumidores (sejam eles *chefs* ou comensais). Segundo o gestor do projeto, essa plataforma resolve tanto o problema dos intermediários – que seriam os atores que encontrariam, reuniriam e venderiam os produtos –, quanto a dificuldade de mostrar os produtos “*escondidos*” nas áreas rurais do Peru (ZANETI, 2017).

O gestor explica que qualquer produtor pode se cadastrar na plataforma (que atualmente está com 42 produtos), e, para tanto, deve ser associado da APEGA. Na plataforma, que tem o

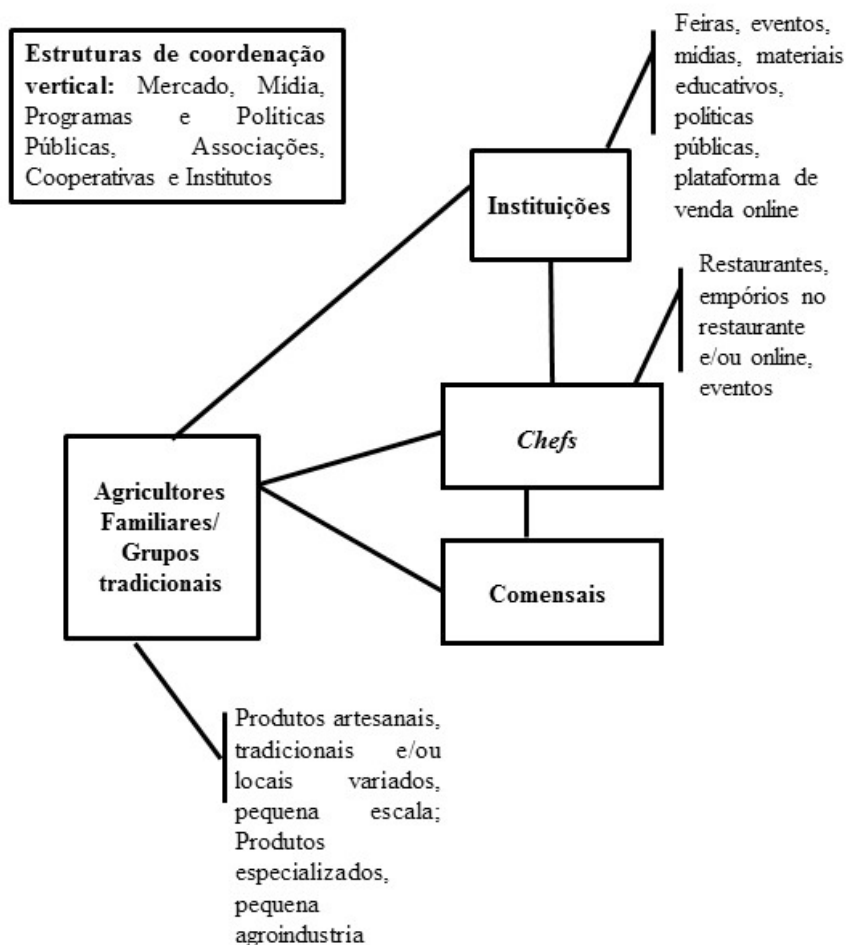
slogan “Compra directo, cómprale al productor”. O consumidor escolhe o tipo de produto (frutas, cereais e grãos, hortaliças, processados e tubérculos e raízes), e tem acesso a todas as informações relativas ao produto (preço, local e forma de produção) e do produtor (nome, trajetória pessoal, foto, lugar onde mora). Neste modelo, percebe-se um processo de ressocialização e de realocização do produto e do produtor, ao passo que o consumidor tem acesso a informações sobre os mesmos, constituindo um tipo alternativo de cadeia curta. Mardsen et al (2001) já haviam explicado que os mercados on-line seriam uma nova modalidade de cadeia curta, que representam uma oportunidade de contato face a face por meio da negociação em páginas da *web* (ZANETI, 2017).

De modo geral, quando se estuda o processo de valorização de produtos singulares no circuito gastronômico, nota-se que o ator principal desse processo é o *chef* de cozinha. Isso desencadeia, em muitos casos, a valorização unidirecional no sentido: produtor, produto, *chef* (ZANETI, 2012; 2015). Porém, no caso peruano, com a mediação institucional, percebeu-se que, apesar de haver ainda o destaque para o papel do *chef*, o maior investimento é feito na capacitação e desenvolvimento do agricultor, a fim de que este tenha sua autonomia de produção, criatividade e comercialização (ZANETI, 2017).

Observa-se que o principal papel institucional é organizar as relações de forma verticalizada, no sentido de permitir que os agricultores possam criar redes de contatos tanto com *chefs*, quanto consumidores, indústrias e governo. Isso se deve à organização de momentos de interação proporcionados pela APEGA, como as feiras semanais, o festival gastronômico Mistura

e El Gran Mercado. A partir dessa experiência foi possível desenvolver um modelo de cadeia curta ideal: Cadeias Gastronômicas Curtas Sinérgicas, organizadas de maneira vertical, isto é, mediadas por instituições e não apenas pelos atores diretamente envolvidos (ZANETI, 2017).

Figura 1 – Cadeias Gastronômicas Curtas Sinérgicas.



Fonte: Zaneti (2017).

Nesse modelo as instituições organizam o espaço para a interação entre os *chefs*, os produtores e os consumidores, descentralizando o *chef* como um mediador e colocando-o em um papel de “chamariz” ou de atrativo. Nesse modelo, os consumidores e os produtores têm maiores possibilidades de interação, conferindo um maior poder de agência e de autonomia para os produtores, que podem estabelecer redes tanto com os *chefs* quanto com os consumidores de maneira direta (ZANETI, 2017).

Meios para a valorização dos produtores: capacitação, visibilidade e estratégias de comercialização

Ao observar as análises acima, percebe-se que este *boom* gastronômico, processo que desenvolveu a Cozinha de Raiz (ZANETI, 2017), pode estar configurando uma teia de relações entre os *chefs*, os produtores e os consumidores. Estas são permeadas pela confiança nas relações, pela valorização do território e dos saberes-fazer e mediadas por valores e símbolos culturais – sendo estas relações essenciais para a constituição deste novo mercado e de espaço social para a Agricultura Familiar. Assim, no processo de gastronômização, parece incidir na formação de configurações alternativas de mercados, como a formação de cadeias gastronômicas curtas anteriormente apontadas (ZANETI, 2017).

Nestas cadeias, as informações sobre os produtores, a trajetória e a qualidade dos ingredientes, e a cooperação entre os atores são valorizadas, tendo o *chef* com um ator social chave na formação destas cadeias, por: a) atuar na formação de redes entre os produtores, os *chefs* e os comensais, fazendo com que as condutas destes atores estejam enraizadas em redes

de relações interpessoais e, b) por chamar a atenção para os ingredientes, disponibilizar informação sobre eles, os trabalhar sensorial e esteticamente, de modo a ressignificá-los em direção à singularidade (ZANETI, 2017).

Ao observar a atuação e as estratégias das instituições e dos *chefs* para a valorização dos produtores, notamos que elas estão estruturadas em três principais eixos (ZANETI, 2017):

- a) **Capacitação dos agricultores:** com cursos de gestão, de comercialização, de boas práticas de manejo e de fabricação e inovação de produtos e serviços;
- b) **Visibilidade dos agricultores:** promoção de eventos e de ações nos espaços dos agricultores (feiras, propriedades); publicação de diversas mídias (documentários, reportagens, livros, sites);
- c) **Estratégias de comercialização:** desenvolvimento de novos espaços, como por exemplo, feiras, restaurantes e mercados virtuais.

Essas estratégias articuladas parecem se mostrar como um modelo profícuo para a atuação dos produtores no circuito gastronômico pois, além de estimular o contato com o público e de aumentar a sua visibilidade, também desenvolve e aprimora as suas capacidades e os insere em canais de comercialização, desenvolvidos para atender as suas especificidades.

No caso peruano, um dos principais pontos para a valorização dos produtores é, justamente, a sua participação na APEGA como membros efetivos. Foi interessante notar que os produtores que participam desses grupos não só afirmam que

expandiram os seus mercados, mas que também tiveram maior divulgação do seu trabalho e mais oportunidades de comercialização (como na participação em feiras e eventos como o Mistura). Também, no caso da APEGA, são feitas constantes capacitações técnicas no sentido do melhoramento de produção, de gestão, de empreendedorismo e de *marketing*. Isso impulsiona os produtores a empreender, a aprimorar e a promover os seus produtos, a se adequar às legislações e a inovar e se adequar a padrões de qualidade das feiras e dos mercados organizados pela APEGA, por exemplo.

Na edição de 2015 do Festival Mistura foi realizada uma capacitação para os mais de 500 produtores participantes do evento, que contou com diversos recursos visuais, com dramatizações, músicas e a participação de alguns *chefs*. Entre eles, o *chef* Gaston Acúrio, que trabalhou diversos pontos como higiene, uso de embalagem, precificação, atendimento ao cliente, no intuito de aprimorar as capacidades dos produtores e de seu desempenho nas feiras da APEGA e do projeto *Alianza Cocinero-Campesino*, que buscam consolidar as *Cadenas Agroalimentarias Gastronômicas Inclusivas* (ZANETI, 2017).

Figura 2 – Capacitação dos produtores associados ao APEGA e aos participantes do Gran Mercado no Festival Mistura – Lima – Peru



Fonte: Zaneti (2017).

Apesar da experiência se mostrar profícua, muitas críticas são feitas ao movimento, principalmente quando observadas pelo olhar acadêmico. O ator mais representativo desta corrente crítica é o antropólogo Raul Matta. Para o pesquisador (2013), embora a iniciativa traga visibilidade aos alimentos associados à tipicidade, à tradição, à ruralidade e à pobreza, a Nova Cozinha Andina “[...] nunca quis transcender as barreiras sociais, uma vez que grande parte dos aspectos culturais e dos

valores incorporados às comidas e aos alimentos andinos foram ignorados – ou até mesmo escondidos.” (MATTA, 2013, p.10)

Matta (2013) argumenta que a formação da Nova Cozinha Andina foi um movimento de elite de exploração (e de exportação) gastronômica, constituída em selecionar um conjunto de alimentos e de ingredientes indígenas, para fazer uma oferta inovadora no mercado etnogastronômico global, aplicando técnicas culinárias em voga pelas principais capitais gastronômicas nos produtos andinos como o amaranto, a quinoa ou a carne de alpaca. Ainda segundo Matta (2013), estas criações aliadas a um esforço midiático – em jornais, em programas de televisão, em filmes e em livros – contribuíram para a constituição da Nova Cozinha Andina, que reverbera, atualmente, um novo discurso gastronômico na capital, com jovens *chefs* que começaram a incorporar ingredientes amazônicos, resultando no surgimento de uma “cozinha de fusão” *Peruvian-based* (ZANETI, 2017).

As indagações trazidas por Matta (2013) refletem as contradições de base (PLOEG et al., 2012, p. 142) da forma de operação das políticas e de práticas do desenvolvimento rural, que presumem a criação de novos mercados como redefinição e reorientação para o desenvolvimento da zona rural “[...] (a) desmonopolização dos mercados existentes, (b) a construção de novas ligações entre os mercados existentes, (c) a criação de novos mercados, (d) o desenvolvimento de novas estruturas de governança para os mercados existentes e novos.” Diante destas “fraquezas e armadilhas”, os autores recomendam uma abordagem crítica para a análise da emergência destes mercados, por meio de “perguntas que investigam, criticamente, os processos

de produção e de circulação, além das relações sociais em que estão inseridos” (PLOEG et al., 2012, p. 142).

A inserção de produtos agroalimentares singulares na gastronomia, se não contemplada com poder de agência dos produtores, pode ocasionar uma valorização apenas dos produtos, sem a redistribuição justa dos resultados do desenvolvimento ao longo de sua trajetória (ZANETI, 2017).

Considerações finais

Se, até um certo momento, a gastronomia era entendida apenas como um consumo de luxo restrito às elites, agora, ela é, também, um espaço político que abarca a questão rural, a busca pela qualidade dos alimentos e as formas alternativas de comercialização, como cadeias curtas enraizadas socialmente. Este novo momento da gastronomia tem possibilitado uma resignificação do valor e do papel dos agricultores e das qualidades dos ingredientes. Muito embora o seu acesso ainda não seja totalmente democratizado – tendo em vista os altos valores para se consumir esse tipo de gastronomia – a sua institucionalização tem, cada vez mais, criado novos espaços sociais e econômicos de interação entre produtores, *chefs* e consumidores em uma escala global (ZANETI, 2017).

A partir da análise deste caso, podemos afirmar que a APEGA contribui para a ressocialização dos produtores e relocação dos produtos, constituindo novos mercados com novos padrões de governança nas cadeias gastronômicas curtas, tendo o *chef* como elo principal de ligação entre agricultores e comensais. Também é possível dizer que as Cadeias Gastronômicas Curtas Sinérgicas, como é o caso da APEGA, inseridas na pers-

pectiva da Cozinha de Raiz, contribuem para o desenvolvimento rural por atuarem em prol de garantir o protagonismo, a autonomia e a capacitação dos produtores, a fim de que eles sejam os atores de seu próprio desenvolvimento, podendo criar novas redes e cadeias curtas de alimentos, adentrando a gastronomia por iniciativa própria, diretamente com *chefs* e com comensais por ofertarem produtos gastronômicos.

De fato, observamos que houve a reespecialização e a ressocialização dos produtos e dos produtores. Ficou evidente na fala desses agricultores, que a interação com a gastronomia permite que eles tenham novas vivências, reconhecimento, aumento da autoestima, novos saberes e práticas, desenvolvimento de novos produtos e serviços, como por exemplo, o turismo rural, e construção de novas relações mercantis, como os mercados on-line, *El Gran Mercado*, desenvolvido pela APEGA e *Alianza Cocinero-Campesino* (ZANETI, 2017).

Referências

BALCÁZAR, Luis Guinocchio. **Pequeña agricultura y gastronomía**. Lima, Peru: APEGA, 2012. Disponível em: <http://www.apega.pe/descargas/contenido/62_apega_cocina_peruana.pdf>. Acesso em: 20 abr. 2017.

BARBOSA, Lívia. **Tendências da alimentação contemporânea**. In: PINTO, Michele de Lavra; PACHECO, Jane K. (Org.). *Juventude, consumo e educação* 2. Porto Alegre: ESPM, 2009. p. 15-64.

BELIK, Walter; CUNHA, Altivo R. A. de Almeida. Abastecimento no Brasil: o desafio de alimentar as cidades e promover o desenvolvimento rural. In: GRISA, Catia; SCHNEIDER, Sergio. (Org.). **Políticas públicas de desenvolvimento rural no Brasil**. Porto Alegre: UFRGS, 2015. v. 1. p. 217-238.

KARPIK, Lucien. **Valuing the unique**: the economics of singularities. Princeton, NJ, EUA: Princeton University Press, 2010.

MATTA, Raúl. Valuing native eating: the modern roots of Peruvian food heritage. **Anthropology of Food**, n. S8, 2013. Disponível em: <<http://aof.revues.org/7361>>. Acesso em: 15 ago. 2014.

PLOEG, Jan Douwe van der; JINGZHONG, Ye; SCHNEIDER, Sergio. Rural development through the construction of new, *nested, markets*: comparative perspectives from China, Brazil and the European Union. **Journal of Peasant Studies**, v. 39, n. 1, p. 133-173, 2012. Disponível em: <<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/03066150.2011.652619>>. Acesso em: 20 abr. 2017. DOI: <<https://doi.org/10.1080/03066150.2011.652619>>.

PLOEG, Jan Douwe van der. **Camponeses e impérios alimentares**: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Tradução Rita Pereira. Porto Alegre: UFRGS, 2008. 372 p.

VALDERRAMA, Mariano. El *Boom* de la cocina Peruana. **APEGA – Sociedad Peruana de Gastronomía**, Lima, Peru, jun. 2012. Disponível em: <http://www.apega.pe/descargas/contenido/13_apega_cocina_peruana.pdf>. Acesso em: 4 mai. 2014.

ZANETI, Tainá Bacellar. **Cozinha de raiz**: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio grande do Sul, Porto Alegre, 2017. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/10183/164708>>. Acesso em: 18 dez. 2017.

ZANETI, Tainá Bacellar. **Das panelas das nossas avós à Alta Gastronomia**. 1. ed. Jundiá: Paco Editorial, 2015.

ZANETI, Tainá Bacellar; BALESTRO, Moisés Villamil. Valoração de produtos tradicionais no circuito gastronômico: lições do Cerrado. **Sustentabilidade em debate**, v. 6, n. 1, p. 22-36, abr. 2015. Disponível em: <<http://periodicos>>.

unb.br/index.php/sust/article/view/10709>. Acesso em: 18 abr. 2017. DOI:
<<http://dx.doi.org/10.18472/SustDeb.v6n1.2015.10709>>.

ZANETI, Tainá; SCHNEIDER, Sergio. Ingredientes singulares *à la carte*: implicações do uso de produtos diferenciados na gastronomia contemporânea. **Anthropology of Food**, nov. 2016. Disponível em: <<http://journals.openedition.org/aof/8111>>. Acesso em: 20 abr. 2017.

COMIDA CAIPIRA PARA COMENSAIS URBANOS: VISITANTES E CONSUMO ALIMENTAR AOS FINAIS DE SEMANA E NA FOLIA DE REIS EM CRUZEIRO DOS PEIXOTOS – UBERLÂNDIA, MINAS GERAIS

Carolina Cadima Fernandez Nazareth

Universidade Federal de Goiás

Filipe Augusto Couto Barbosa

Universidade Federal de Goiás

Introdução

Uma das primeiras dificuldades que o cientista social encontra ao ir para o campo e tentar compreender as categorias e o modo de vida do outro é aquela imposta pelo seu próprio olhar, pelas lentes da sua cultura e trajetória. Nesse sentido, a própria tradição do fazer ciência também nos impregna com modos de pensar, que devem ser superados no próprio fazer ciência por uma forma de expressão idiossincrática e mais “fiel” surgida do encontro específico do cientista com o outro. Isso, geralmente, dá-se no trabalho de campo, quando a experiência da realidade junto ao outro propicia ao cientista uma fusão de horizontes

simbólicos, e o modo de vida estranho daquele começa a se tornar mais próximo, familiar e a fazer sentido para o último. Uma dessas peças que nos prega o olhar científico é a mania de classificar, opor e reduzir “logicamente” os seus objetos de estudo, porém, em se tratando de sujeitos e de grupos humanos reais, os quais possuem muitas especificidades culturais e trajetórias individuais-sociais, que criam pontes híbridas com sujeitos de outras culturas, a utilização de modelos prévios ou a tentativa de aplicação de teorias não têm se mostrado eficientes. Destarte, diálogos teóricos com outros autores e o compartilhamento de dados são importantíssimos e nos ajudam a enriquecer as imagens que criamos dos sujeitos “com quem” fazemos pesquisa, mas são os entendimentos derivados das experiências em campo e junto aos sujeitos que devem nos fornecer as categorias e os conceitos mais adequados para tal análise, prática que se identifica à tradição etnográfica da antropologia e parte da sociologia, em especial, nas suas vertentes urbana e rural.

Todavia, concordando com Frúgoli e Spaggiari (2006), não pretendemos aqui empreender alguma antropologia ou sociologia urbana ou rural, que toma o urbano como diametralmente em oposição ao rural (correspondentes ao que separaria também sociedades tradicionais e modernas), mas algo mais próximo a uma antropologia “da” cidade (ou, no presente caso, de uma pequena vila), “da” cidade como um tipo de contexto socioespacial marcado por sínteses particulares entre as tradições e a modernidade, mas onde predominam as representações urbanas sobre as rurais, e as cosmopolitas sobre as locais, resguardando cada qual uma manifestação idiossincrática

dessas relações duais, na nossa visão, mais complementares do que excludentes.

No caso da presente análise, portanto, nossa primeira dificuldade será superar o dualismo que marca as representações de rural e urbano, buscando demonstrar que há complementaridades, continuidades e/ou intersecções entre os elementos que compõem estes conjuntos de símbolos do imaginário Ocidental. Para superarmos esse dualismo e, com isso, compreender a fluidez cultural que transborda essas barreiras simbólicas em certos contextos, exploraremos aqui representações situadas em um “entremeio” urbano-rural, ou seja, categorias nativas, expressões culturais híbridas e outros elementos de continuidade que borram ou movem estrategicamente as linhas divisórias destes dois conjuntos simbólicos. Dentre os elementos possíveis, selecionamos os fatores culturais ligados ao consumo de comida e ao patrimônio alimentar que demarcam “local” e “regionalmente” as relações urbano-rurais e entre “os de dentro” e “os de fora”, não em termos de uma economia materialista, mas de uma economia política dos signos e dos símbolos.

Nosso ponto de partida e base empírica para esta reflexão é o trabalho de campo realizado pela primeira autora deste capítulo em 2014, na vila de Cruzeiro dos Peixotos, um dos distritos do município de Uberlândia – localizado na Mesorregião do Triângulo Mineiro (ou Alto Paranaíba), Estado de Minas Gerais, Região Sudeste do Brasil –, com foco nas atividades intensificadas aos finais de semana e quando do

acontecimento da Folia de Reis ou Festa de Santos Reis,¹ que mobiliza a população local e atrai visitantes, bastante interessados também na gastronomia local e nas práticas culinárias associadas à festa. De mão dos dados etnográficos então produzidos, e também de alguns dados secundários aqui utilizados para melhor contextualizar o campo da pesquisa, o presente capítulo se debruça sobre o consumo de comida por comensais “de fora” da “localidade” e do festival, a fim de realizarmos uma leitura cultural da afirmação identitária que define as apropriações “locais” e “forasteiras” da “ruralidade” e da “urbanidade” – considerando os “entrelugares” e “entremeios” dessas relações – e quem são “os de dentro” e “os de fora” no distrito (e, em especial, na vila) de Cruzeiro do Peixotos, mas não só no que os separa mas também no que os identifica culturalmente por sua “mineiridade”, que não só aos “seus” mas a todos acolhe em sua hospitalidade, adquirindo os visitantes também um papel importante para as dinâmicas locais.

1 Para uma noção resumida e geral, que basta neste início de texto, segundo Rios e Viana (2017, p. 1), as “Folias de Reis são cortejos religiosos populares que giram – com maior frequência, mas não exclusivamente – no período do Natal até o dia de Reis (6 de janeiro), revivendo a viagem dos Reis do Oriente a Belém, para adorar o Menino Jesus. De casa em casa, elas cantam o nascimento do Menino e pedem donativos, em dinheiro ou espécie, para fazer uma festa de encerramento em homenagem a Santos Reis. Estes donativos também podem ser destinados a instituições de caridade ou famílias com menos recursos materiais”.

Intersecções entre o rural e o urbano em Cruzeiro dos Peixotos

O caso do distrito de Cruzeiro dos Peixotos pode ser bastante representativo de boa parte dos municípios de médio e pequeno porte no Brasil, em que, a partir da década de 1970, observou-se um movimento rápido e grande de êxodo das populações camponesas para as zonas urbanas, em função de uma onda global de “desenvolvimentismo” baseada em modelos industriais para o campo e a cidade, apontado (e, em certa medida, impondo) a agroindústria como saída econômica e caminho certo para um projeto de modernidade especialmente dedicado a países considerados “subdesenvolvidos” por órgãos econômicos internacionais.²

-
- 2 Essa noção de “subdesenvolvimento” se estabelece desde uma ordem mundial eurocêntrica e estadunidocêntrica, manifesta nos colonialismos internos exercidos pelas elites dos países periféricos nesta ordem, tal como no caso do Brasil. Entretanto, ao subestimar e inviabilizar os formatos familiares e tradicionais de agricultura, esse movimento ocasionou provavelmente a maior crise de alimentos que a economia globalizada do Ocidente já experimentou, despejando nas cidades milhares de camponeses. Estes eram pessoas sábias (que traziam em si patrimônios valiosos, herdados de povos indígenas, africanos e europeus que compartilharam saberes e técnicas e se adaptaram por séculos e até mesmo milênios às regiões em que residiam à época) e que poderiam propor os seus próprios modelos de “entodesenvolvimento” (STAVENHAGEN, 1985) para a agricultura e para a produção na vida no meio rural, mas que, sem letramento e formação profissional, por exemplo, estavam despreparados para a vida na cidade moderna.

Nesse contexto, acompanhando a demografia do caso aqui em análise, temos que, na década de 1970, a população de Cruzeiro dos Peixotos era de 2.054 habitantes, sendo 233 moradores da zona urbana e 1.821 da zona rural, porém, apenas 10 anos depois, em 1980, Cruzeiro dos Peixotos apresentou uma redução total de 884 habitantes, contabilizando 263 habitantes na zona urbana (um acréscimo de apenas 30) e apenas 907 habitantes na zona rural, ou seja, uma queda brusca de cerca de 40% da população rural; muito provavelmente, emigrada para a zona urbana do distrito sede de Uberlândia, cuja população saltou de 110.280 habitantes para 230.400, mais do que dobrando, e isso mesmo com uma redução em sua população rural ainda mais drástica que a observada no distrito de Cruzeiro dos Peixotos, caindo de 64.750 para apenas 5.154. De 1980 até 2010, ano do último Censo Demográfico do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a tendência de decréscimo da população rural no distrito de Cruzeiro dos Peixotos se manteve, alcançando um equilíbrio numérico entre as populações das zonas rural e urbana, sendo que, de um total de 976 habitantes, 494 eram moradores da zona rural e 482 da zona urbana; já a população do distrito sede de Uberlândia experimentou mais um salto, chegando a 604.013 habitantes, 587.266 na zona urbana e 16.747 na zona rural, o que, apesar da monta, aponta para a desaceleração do crescimento urbano, se comparado ao crescimento entre 1970 e 1980, e para um progressivo repovoamento da zona rural do distrito, cuja população mais do que triplicou de 1980 até 2010. (UBERLÂNDIA, 2011)

Ressaltamos aqui que a classificação de cada zona de um distrito como rural ou urbana é de responsabilidade de cada

município, que deve possuir uma Lei do Perímetro Urbano própria, baseada em aspectos urbanísticos e tributários adequados às diretrizes gerais de política urbana previstas na Lei nº 10.257, de 10 de julho de 2001 (BRASIL, 2001), aspectos estes determinantes na classificação das áreas como rurais ou urbanas. Portanto, nos termos do que pretendemos aqui demonstrar, essa descrição demográfica e este critério de classificação orientado para a tributação nos mostram dois pontos importantes: este não leva em conta a autoafirmação dos moradores como urbanos ou rurais, mas sim os interesses tributários dos municípios; e aqueles dados demográficos sugerem que há um fluxo constante e intenso de pessoas entre zonas consideradas urbanas e rurais, e também, entre o distrito de Cruzeiro dos Peixotos e o distrito sede de Uberlândia.

Nesse sentido, são notórios problemas de classificação das zonas como rurais ou urbanas, como no caso da definição adotada pelos municípios e também pelo IBGE, que pode enviesar ou limitar a compreensão científica de um determinado grupo, localidade ou fenômeno cultural, como se estes devessem se enquadrar sempre no universo do rural ou do urbano. Segundo Abramovay (2000, p. 2), essa definição “é de natureza residual”, ou seja, as áreas rurais seriam “aquelas que se encontram fora dos limites das cidades”, de modo que, por exemplo, certas “infra-estruturas e serviços básicos e um mínimo de adensamento” seriam já suficientes para classificar um dado assentamento humano como urbano. Portanto, tal critério descarta aspectos culturais, simbólicos e territoriais como também definidores da ruralidade e da urbanidade, aspectos que, caso fossem propriamente considerados, poderiam contribuir para se formular uma

classificação mais adequada e afinada com as representações sociais e a vontade pública locais.

Dessa maneira, a dualidade rural-urbano imposta pelas classificações oficiais não se desenha tão claramente na realidade, pois as fronteiras simbólicas e territoriais que se estabelecem entre as comunidades locais são móveis, considerando não aspectos tributários e/ou meramente espaciais, mas de identidade cultural e de práticas cotidianas; aspectos que nos levam a lançar mão de objetos de pesquisa aparentemente inusitados como a alimentação, a comensalidade, a comida, a cozinha e o patrimônio alimentar para compreendermos as relações urbano-rurais e entre “os de dentro” e “os de fora” (categorias nativas, das quais nos apropriaremos), no caso do presente trabalho, em Cruzeiro dos Peixotos – mas que, em hipótese, trata-se de um tipo de análise a qual se poderia aplicar aos casos de diversos distritos “rurais” e pequenos municípios “interioranos” do Brasil, e ao caso do município de Uberlândia como um todo.

Nessa abordagem, dois “momentos” ou “períodos” especiais para a análise são os “finais de semana” e a Folia de Reis, pois são nestes que as dinâmicas e fluxos culturais e de pessoas entre o urbano e o rural e entre o distrito e a sede se intensificam em Cruzeiro dos Peixotos, enchendo a cidade de visitantes e de “moradores de fim de semana”, movimentando o turismo gastronômico e o turismo religioso. Nestes momentos ou períodos, o consumo de comida local e, em especial, de comidas identificadas ao rural e/ou ao tradicional também se intensifica, e saltam aos nossos olhos os elementos simbólicos que compõem as relações urbano-rurais, moderno-tradicionais e entre “os de dentro” e “os de fora” em Cruzeiro do Peixotos.

Esses dois “momentos” não são, de forma alguma, similares nas representações do distrito, pois os “finais de semana” são caracterizados pelos “de fora” e a Folia de Reis, pelos “de dentro”. Tais representações demonstram a mobilidade fronteira do distrito, que se cria e recria de acordo com as estratégias dos atores. Enxergar o distrito de Cruzeiro dos Peixotos como rural e/ou urbano parte de uma leitura interna e externa, em momentos específicos, e com organizações sociais muito próprias de cada população interessada.

Os “de fora” que mantêm casas no distrito (ou “moradores de fim de semana”) se distinguem do restante da população local por meio de vários signos, como as suas grandes e modernas casas, que fogem ao padrão geral de Cruzeiro dos Peixotos (vide Figuras 2 e 3). Mas são nos “estilos de vida”, no “gosto” e nas “práticas” “dos de fora” que se percebe as formas “distintas” pelas quais vivenciam a ruralidade e a tradicionalidade no distrito de Cruzeiro dos Peixotos, enquanto “espaço de consumo cultural”; se para “os de fora”, que, nas leituras socioeconômicas e da sociologia da cultura, poderiam ser associados a uma burguesia de classes médias e altas, a fazenda se revela um “gosto de luxo” ou “de liberdade”, ligado ao lazer, ao prazer e ao turismo, para “os de dentro”, a fazenda é um local de trabalho, do “gosto de necessidade” – tomando emprestadas algumas noções de Bourdieu (2015) –, onde calejam as mãos para suprirem as necessidades mais básicas. Assim, por exemplo, artigos baratos e de consumo cotidiano entre as classes populares locais, como couve, feijão e carne de frango, e frutas que dão nos quintais, como a goiaba, quando transformados em “comida mineira” se tornam artigos de luxo e grande

apreço para “os de fora”, que utilizam seus fins de semana para escutar “modas de viola”, comer comida típica da época das minas ou do período rural, em busca de outra temporalidade, aquela da vida de antigamente, mais preservada na cidade pequena e/ou no âmbito do campo, como esforço de resgate de um momento bucólico que a cidade grande e moderna não pode lhes proporcionar – embora “resguardados” por suas casas de fim de semana, que são como pequenos fortes, “ilhas” ou retiros “modernos” em meio ao rural e ao tradicional que tanto desejam consumir e reincorporar.

Em casos de não-moradores³ que vão ao distrito apenas para visitá-lo, existem subterfúgios de acolhimento que permitem uma vivência rural bem arquitetada. O antigo restaurante “Ora Pro Nobis”⁴ é uma dessas ferramentas capazes de criar a experiência do visitante, que busca um dia no de lazer no campo. O visitante paga um valor tabelado e passa o dia todo no restaurante, instalado em uma fazenda, com cavalos para passear pela paisagem bucólica, moda de viola para transportar a imaginação ao mundo rural e tradicional do sertanejo, e, claro, comida caipira no fogão a lenha, para consumir a experiência

3 Visitantes esporádicos, que não tem residência própria no distrito de Cruzeiro dos Peixotos, diferentes da categoria “moradores de fim de semana”.

4 Após o período da pesquisa de campo (2014/2015), o restaurante foi vendido e se transformou em Restaurante Viola Viva, e até hoje é atuante na região, mas popularmente ainda é mais conhecido pelo nome original “Ora Pro Nobis”. Hoje, a marca Viola Viva também possui uma rede de vendas de objetos de decoração com a temática rural e cafés especiais, remontando uma base forte da agricultura na região.

do consumo cultural e nostálgico. Pensar a experiência afetiva e a identificação cultural por meio do alimento são processos já conhecidos na antropologia social; a seguir, partiremos destas perspectivas para analisar a dinâmica urbano-rural que altera o distrito de Cruzeiro dos Peixotos aos finais de semana e por ocasião da Folia de Reis.

Comida e construção da mineiridade entre visitantes e moradores de fim de semana em Cruzeiro dos Peixotos

Aos finais de semana, a pequena vila (zona urbana) de Cruzeiro dos Peixotos recebe vários visitantes, e, dentre estes, destacam-se aqueles que aqui estamos denominando “moradores de fim de semana”, na sua maioria, residentes na zona urbana do distrito sede e proximidades, mas que possuem casas também em Cruzeiro dos Peixotos, utilizadas aos finais de semana para descanso e recreio. Este movimento representa a busca pela tranquilidade da pequena vila e pela experiência do seu modo de vida (visto como mais próximo ao rural e ao tradicional), e também uma tentativa “fugir” das mazelas da vida na cidade, representadas pelo trânsito estressante, o medo e o risco da violência, entre outros problemas que atingem a zona urbana do distrito sede de Uberlândia.

Essa busca (ou fuga) tem com referência imagens bucólicas do interior e do tradicional, e uma das formas de acessar tais imagens ou de “experienciar” parte do modo de vida tradicional é por meio do consumo de comida típica e/ou tradicional dos mineiros, proveniente de cozinhas que condensem elementos simbólicos e ingredientes que remetam a imaginação e as sensações a uma dimensão mitológica “povoada”

pelos sentidos do passado, da comida das bandeiras, garimpos e dos tropeiros de há três séculos, e depois, com a decadência das minas e o processo de ruralização da economia, da comida caipira. De acordo com Abdala (1997), são esses sentidos do passado e da tradição que constituem a identidade do mineiro e sua imagem para os de fora, sendo a comida um importante elemento emblemático. Além de prover um simbolismo para a estereotipação do mineiro, que os brasileiros de todo lugar poderiam identificar com o “queijo minas” ou ao “pão-de-queijo”, por exemplo, a cozinha proporciona aos próprios mineiros uma maneira de acessar sua tradição e reforçar sua identidade. Assim sendo, não obstante uma alimentação cotidiana baseada no “combo brasileiro” (arroz, feijão, carne e salada) e permeada por “globalismos” congelados, *fast-food* ou por “delivery” de toda fonte cultural de inspiração (de lasanhas, pizzas e hambúrgueres à sushis e quibes), que poderia ser de fato a alimentação “real” do morador de uma grande cidade como Uberlândia (no distrito sede), é na alimentação “ideal”, muitas vezes de fim de semana, dos almoços de família, ou em “restaurantes tradicionalistas”, que a identidade cultural do sujeito local se constitui, mesmo imersa em um diálogo constante com a cidade cosmopolita e multicultural.

Nesse processo de construção da identidade cultural por meio de uma simbologia alimentar, certos pratos adquirem um *status* que transcende os seus ingredientes e técnicas de preparo e um “valor simbólico muito peculiar, que faz deles chaves da identidade cultural”, como “indicadores de sua especificidade e diferença”, funcionando como “pratos-totem” (CONTRERAS; GRACIA, 2005, p. 219). No caso, então, atrelada a outros fatores sim-

bólicos e não-simbólicos (tal como traços do comportamento e o sotaque, por exemplo), há uma constelação de “pratos-totem” formada no imaginário que constitui a “mineiridade”, tais como: os já mencionados pão-de-queijo e o queijo minas, todo tipo de quitanda, muito bem acompanhados por café; para almoço ou janta, o tutu de feijão com torresmo, couve rasgada à mineira, angu de milho e lombo com farofa, se é pra muita gente, um leitão à pururuca, ou se preferirem, tem também carne na banha, linguicinha suína, galinha caipira no açafração da terra, ou ao molho pardo, ou com quiabo, tudo bem feito no fogão de lenha, em panela de barro, ferro ou pedra (pedra sabão); para quem gosta de comida de viajante, tem paçoca de carne e feijão tropeiro; e de sobremesa compotas e doces de frutas (dentre inúmeros, é emblemática a goiabada), e doce de leite, com queijo, e café de novo; há quem goste também de uma cachacinha digestória, ou aperitiva, antes da refeição, para abrir o apetite, curtida em madeira de umburana ou ipê, ou também em bálsamo ou carvalho etc. Esta associação entre a identidade cultural e uma simbologia alimentar não é exclusividade dos mineiros, mas é certo que a “mineiridade” passa por representações de sua cozinha e pela hospitalidade que exercem por meio desta.

No contexto cultural atual, portanto, se o mineiro não consegue acessar esses “pratos-totem” pelas vias tradicionais (por meio de família e amigos), o mercado gastronômico lhe oferecerá em fragmentos de cultura algumas manifestações desses pratos, e que ele poderá consumir, ativando simbolicamente sua mineiridade. Assim, por exemplo, em Cruzeiro dos Peixotos, os moradores de fim de semana e os visitantes

encontrariam no restaurante “Ora Pro Nobis”⁵ (abaixo, fotografia da “entrada/fachada”) um estabelecimento importante para sustentar esse tipo de consumo cultural do imaginário mineiro e de uma experiência nostálgica, como um tipo de reconciliação com próprio passado, oferecendo aos seus clientes

-
- 5 Em latim, a expressão “ora pro nobis” significa “rogaí por nós”, e, no Brasil, é também o nome popular (em versão abasileirada “Ora-pro-nóbis”) de uma planta típica das Américas – entre outras nomenclaturas de culturas populares, também conhecida por: orabrobó, lobrobó (ou lobrobô), lobrodo, guaiapá, groselha-da-américa, cereja-de-barbados, cipó-santo, mata-velha, trepadeira-limão, espinho-preto, jumbeba, espinho-de-santo-antônio e rosa-madeira –, que, no Triângulo Mineiro, corresponde à ocorrência da espécie cactácea *Peireskia aculeata* Miller. Em alguns contextos, o nome popular “Ora-pro-nóbis” pode se referir também a outra espécie deste mesmo gênero, a cactácea *Peireskia grandifolia* Howard, ou: Ora-pro-nóbis arbórea, Figueira espinhenta, Gameleira de Espinho, Quiabento e Rosa mole (ou Rosa de cão), entre outros nomes. Considerado como uma hortaliça não-convencional – ou Planta Alimentícia Não Convencional (PANC) –, nas expressões da Cozinha mineira, o “Ora-pro-nóbis” tem suas folhas muito utilizadas (embora suas bagas sejam também comestíveis), e de várias maneiras, como substituição da couve refogada junto às preparações, com frango, com angu de milho, na salada e omelete, entre outros pratos e possibilidades de combinação comuns na Mesorregião. A representatividade cultural popular desse cacto é tal que mereceu até um festival em sua homenagem, o Festival do Ora-pro-nóbis de Sabará-MG, que, em 2017, teve sua vigésima edição, movimentando a cultura do Ora-pro-nóbis e o turismo gastronômico.

mineiros da cidade grande comida de “roça” e a “tradicional” “comida mineira”.⁶

Figura 1 – Entrada/fachada do restaurante e fazenda Ora Pro Nobis



Fonte: Nazareth (2015).

-
- 6 Neste caso, a noção de “comida mineira” é uma categoria nativa apropriada pelos sujeitos que dirigem o restaurante, que atribuem a sua comida uma identidade “mineira” (do Estado de Minas Gerais) – mas também “mineira” no sentido da cultura e dos hábitos alimentares dos “mineiros” que povoaram o interior do Brasil colonial em busca de ouro e pedras preciosas, cultura esta também presente em outros Estados brasileiros, principalmente em Goiás e Mato Grosso.

O restaurante funciona apenas nos finais de semana, serve comida “típica mineira e caipira” no “fogão a lenha”, e está localizado em uma fazenda, onde os visitantes podem passar o dia, não só comendo, mas andando a cavalo, passeando pelo ambiente rural, descansando em redes e, em algumas datas específicas, podem acompanhar também uma “roda de viola” (característica da cultura caipira) antes de voltar para a “correria” da cidade grande. Assim, restaurantes como este são referências importantes na construção da identidade local pelos visitantes, constituindo parte desta relação urbano-rural e entre “os de dentro” e “os de fora”.

Mas antes de nos aprofundarmos na discussão, conheçamos um pouco o distrito de Cruzeiro dos Peixotos e façamos um breve *tour* por sua vila.

O distrito de Cruzeiro dos Peixotos, distrito do Município de Uberlândia, está localizado a 18 km do centro. Seu acesso se dá, primeiro, via anel viário, e posteriormente, via Rodovia Neuza Rezende. O trajeto é em sua totalidade rodeado por fazendas e plantações de soja e essa paisagem auxilia, em muito, o estabelecimento da imagem rural do distrito. Durante o caminho, passamos por duas instituições de ensino, o IFTM (Instituto Federal do Triângulo Mineiro) e a Fazenda Sobradinho, responsável pela formação de parte dos moradores da zona rural.⁷

Seguindo a Rodovia Neuza Rezende por mais ou menos 5km desde a Fazenda Sobradinho, chegamos no distrito e para

7 A vila do distrito conta também com uma escola municipal de educação básica, mas que só atende os moradores da vila urbana. Essa separação era bem clara no discurso do diretor da época.

entrar na vila,⁸ seguimos à direita, entrando na Avenida Boa Viagem, onde pudemos ver muros, quintais e fazendas que se misturam no cenário.

A Avenida é cruzada logo no início pela Rua Joaquim A. de Freitas, que nos apresenta o “Cruzeiro Novo”,⁹ a parte mais recentemente loteada do distrito, que se distancia muito do cenário do “Cruzeiro Velho” (Figura 2), cujas casas do início e meados do século XX às vezes se separam por apenas uma rua das fazendas que cercam a vila do distrito. O “Cruzeiro Novo” é caracterizado por construções bem mais recentes, muradas e com arquitetura muito próxima às casas de bairro do distrito

-
- 8 Embora urbana, a vila do distrito é completamente rodeada por fazendas, e muitos dos moradores locais trabalham em suas “roças” durante o dia, voltando à vila para dormir, devido ao risco eminente de assaltos às sedes das fazendas. Percebe-se aqui que a violência é um fenômeno que expulsa, também, o morador do campo, ao contrário do que se diz no senso comum nos grandes centros urbanos, que atribui apenas às cidades grandes as situações de violência e crime.
- 9 “Cruzeiro Novo” e “Cruzeiro Velho” são “categorias nativas” que delimitam em duas partes o distrito. O “Cruzeiro Novo” é representado pelos novos loteamentos – a partir de 1989 –, que são menores, em torno de 250 m², e de propriedade de descendentes/herdeiros dos primeiros moradores da vila. O Cruzeiro Velho é resultado dos primeiros loteamentos, com terrenos grandes, de cerca de 1000 m², e construções antigas que remetem ao início e a meados do século XX, quando surgiram as primeiras casas da vila do distrito.

sede¹⁰ como podemos verificar na Figura 3. A rua termina em um cruzamento com a Avenida Sol Nascente, onde nos deparamos com o Parque Bosque Xavantinho.¹¹

10 Esta questão, embora não seja o foco do trabalho é importante para pensarmos as noções rural-urbano que o distrito representa e como elas são capazes de construir um ideal de consumo do rural.

11 Batizado em homenagem à dupla de música sertaneja Pena Branca & Xavantinho (nomes artísticos de José Ramiro Sobrinho e Ranulfo Ramiro da Silva), bastante conhecida no Brasil. Suas músicas abrangiam, principalmente, temas ligados à cultura da Folia ou Festa de Santos Reis, com a utilização de instrumentos como o violão, pandeiro, zabumba e viola (comuns na Folia de Cruzeiro dos Peixotos e Martinésia). Gravou, também, algumas músicas de compositores famosos, como “Cio da Terra”, de Chico Buarque e Milton Nascimento, de 1977. A dupla também teve um de seus discos produzido por Rolando Boldrin, em 1982.

Figura 2 – “Cruzeiro Velho”



Fonte: Nazareth (2015).

Figura 3 – “Cruzeiro Novo”



Fonte: Nazareth (2015).

Subindo pela Avenida Sol Nascente nos deparamos com o “Cruzeiro Velho”, construído no entorno da Igreja Santo Antônio. No Mapa 1, no ponto 7, verificamos a localização de Igreja de Santo Antônio, que teve grande importância na fundação do distrito. Santo Antônio é o padroeiro do distrito e no período das Festas Juninas é muito homenageado, em que diversas casas sobem bandeiras em seu nome.

Ao redor da igreja fica o antigo Restaurante Ora Pro Nobis e é ali que se localizam as casas mais antigas da região, algumas centenárias e que abrigam as primeiras famílias que ocuparam a região. O fim da Avenida Sol Nascente se dá numa fronteira com várias fazendas de moradores locais. Esse cenário, para o visitante, cria uma sensação de viagem no tempo, como se ele fosse transportado para um passado bucólico e, até mesmo, melancólico, do início do século XX. A localização do restaurante, portanto, não é aleatória.

Mapa 1 – Principais pontos da vila de Cruzeiro dos Peixotos.



Fonte: Oliveira, Silva e Paula (2006, p. 79)

Mais adiante na Avenida Boa Viagem temos um campinho do lado esquerdo e um pouco mais adiante à direita, a Praça, palco principal da Folia de Reis¹² e que agrega a população interna em seus festejos. Na Praça estão localizados a cozinha comunitária, a quadra poliesportiva, o centro de eventos e uma agência dos Correios, o parque infantil, alguns equipamentos de ginástica e a antiga rodoviária, que é utilizada como parada do ônibus coletivo interdistrital.

Figura 4 – Praça



Fonte: Nazareth (2015).

-
- 12 Cabe aqui notar que, ao contrário do que se poderia pensar, a Igreja não é o centro agregador da comunidade, inclusive, todo o terreno dela é cercado, impedindo a livre circulação dos fiéis fora do período das missas. Na Folia de Reis, que veremos mais adiante, não há nenhuma interferência ou relação com a igreja.

Ao lado direito da praça, nos deparamos com alguns bares, o bar da Dona Preta,¹³ o mais antigo da região e alguns outros bares maiores que abrem apenas aos fins de semana. Ao lado esquerdo visualizamos um pequeno boteco, onde vários homens se reúnem durante o dia. Mais adiante temos uma Igreja da Congregação Cristã no Brasil. Ainda rodeando a praça, temos uma pequena padaria de quitandas locais – pães de queijo, bolos de frutas, biscoito frito, etc. Essa região se configura como o “centro” da vila, que possui o total de 10 bares/lanchonetes e todos localizados nesta região.

Como pudemos perceber na organização do próprio espaço físico do distrito, a praça tem característica integradora, pois é nela ou em seu entorno que se localizam as principais estruturas de sociabilização do local. Diferentemente do que pensamos a princípio, a igreja não promove esse mesmo movimento mas tem uma simbologia importante para a região.

Apesar desse papel da praça, esta é pouco utilizada pelos “moradores de fim de semana”, que ficam em suas casas de recreio, e tampouco pelos visitantes, que buscam experiências de consumo do rural por meio de uma gastronomia baseada na Comida Caipira (e também outras atividades campestres), como aquela proporcionada pelo restaurante Ora Pro Nóbis, que se localiza no “Cruzeiro Velho” e é carregado desse espírito bucólico que “os de fora” desejam consumir. O “Cruzeiro Novo” não é um foco desse consumo, pois este está muito próximo do

13 A Dona Preta é uma figura emblemática na região, pois conhece “todos” os moradores, dá notícias sobre o distrito e está sempre na Prefeitura Municipal de Uberlândia para cobrar as promessas dos vereadores ou exigir alguma intervenção.

urbano. Aqui, percebemos que esses “dois” Cruzeiros produzem efeitos diferentes em quem busca a ruralidade.

Os estabelecimentos comerciais no entorno da praça vendem produtos similares aos que são vendidos no restante do município, mas são ressignificados quando consumidos ali. O restaurante Ora Pro Nobis, ao contrário dos outros estabelecimentos, não está localizado na praça, mas no “Cruzeiro Velho”, e acaba por assumir a responsabilidade de oferecer uma experiência campestre mais prolongada e completa, oferecendo outros “serviços” de lazer além da alimentação à moda caipira e mineira. Ali, é tudo organizado para que a experiência remonte um passado rural ideal.

Embora muitas vezes não tenham um sentido de dar ao consumidor essa possibilidade de deslocamento e de nostalgia, os pequenos comércios locais de Cruzeiro dos Peixotos acabam por também exercer essa função, que é construída pelo outro, pelo visitante que busca dar um sentido à sua experiência de consumo cultural. Os moradores locais não se colocam como moradores da zona rural, mas são colocados nesta posição pelos outros, “os de fora”.¹⁴

Pensar o alimento para além do aspecto nutricional é um dos desafios da antropologia e olhar para Cruzeiro dos Peixotos nos abre uma brecha para falarmos sobre isso. Em uma das visitas ao campo, comendo um bolo de banana da pequena padaria próxima à praça, um visitante pediu a mesma coisa e comentou: “isso aqui é comida de roça de verdade”, essa frase

14 Exceto quando os moradores desejam essa representação, em momentos muito específicos, como a Folia de Reis, que trabalharemos no próximo capítulo.

nos levou a uma reflexão: o que é comida de roça de verdade? Segundo Mintz (2001), a comida tem o poder de nos deslocar espaço-temporalmente, nos levando a locais que nunca poderíamos ir, seja pela distância física, seja por esse local estar no passado. Essa é uma das experiências que a comida nos traz.

Além dessas experiências, outros momentos remontam uma ruralidade, mas agora, através de festejos, como é o caso da Folia de Reis, que cria uma atmosfera bucólica produzida pelos próprios moradores,¹⁵ e através do ritual mais importante do festejo, o preparo e serviço da comida, a congregação entre os de dentro e os de fora é feita. No próximo capítulo desenvolveremos essa festividade.

Poder agregador e simbolismo da alimentação na Folia de Reis de Cruzeiro dos Peixotos

A Folia de Reis, Reisado ou Festa de Santos Reis é uma comemoração ligada ao catolicismo popular, que homenageia os Três Reis Magos, figuras bíblicas representadas por Baltazar, Belchior (ou Melchior) e Gaspar, que levaram presentes para o Menino Jesus em seu esconderijo. Como a data de nascimento de Jesus foi definida como dia 25 de dezembro, a visita dos Reis Magos foi definida no dia 06 de janeiro, dia em que ocorre a festa na vila de Cruzeiro dos Peixotos. A Folia de Reis aconte-

15 Aqui podemos perceber que a ruralidade é ora produzida pelo “de fora” e ora pelo “de dentro”. São duas ruralidades diferentes e com “potências simbólicas”, também, diferentes. No caso das festividades, essa ruralidade é pontual, marcada e passageira. Por outro lado, a ruralidade produzida pelo de fora é mais tênue e permanente.

ce em diversos locais de Minas Gerais e em vários Estados do Brasil, e em vários países, principalmente nos de colonização espanhola, mas no caso brasileiro, o cunho popular e comunitário da festa tem características bem marcantes. Ou seja, trata-se de uma celebração em meio às festas de solstício de verão, e deriva das quais o Natal é a mais importante, que, segundo Araújo (1964, p. 129):

É folclore artificial que o catequista implantou. Embora tendo um sentido ecumênico, é mais jubilosa, intensa e ruidosa da Bahia para o Nordeste e Norte. Reveste-se no setentrião brasileiro de caráter mais profano, suntuário, exibicionista, enfim festa de consumo; no meridiano é mais sacro, é a “obrigação religiosa das folias de reis” preparatória de um banquete comum no dia de reis (ou de Nossa Senhora das Candeias), portanto de consumo também.

Nas comemorações natalinas das áreas amazônicas, da jangada, do vaqueiro, agrícola açucareira, estão presentes os reisados, guerreiros, o bumba-meu-boi, os pastoris, os baianás e até os quilombos alagoanos (e o lambe-sujo sergipano) a elas se agregam.

Nas regiões de ubá [Sul de Minas], cafeicultora, das novas culturas, mineradora, do boiadeiro e do campeiro, os ternos-de-reis, os tiradores-de-reis, com seu cantochão-acaipirado, percorrem, à noite, quais os reis-magos, cantando e pedindo óbulos para a sua *festa de reis*... A folia se reveste de um caráter sagrado, são os representantes dos reis magos visitando os devotos, havendo um ritual especial de visitas e reverência nas casas onde há presépios. Na cantoria os versos giram em torno destes temas: anunciação, nascimento, estrela-guia, Reis Magos, adoração, ofertório, agradecimento e despedida. (ARAÚJO, 1964, p. 129)

A Folia de Reis no interior do Brasil tem um formato similar, funcionando assim: o grupo de cortejo¹⁶ começa a peregrinação de porta em porta por volta do dia 24 de dezembro, arrecadando alimentos e dinheiro para a realização da festa. O cortejo sai, normalmente, da casa do Festeiro – que é quem oferece a festa naquele ano – e oferece “pouso” e comida para os demais participantes. Ao do giro com os Três Reis e ao final da Festa, o Festeiro passa a coroa ao novo Festeiro, que se responsabilizará pela festa no próximo ano. Além disso, a que se destacar o caráter camponês desse ritual (caboclo e caipira), que apresenta vários símbolos da vida rural e costumava percorrer as fazendas mais do que as vilas, como acontece hoje em dia, quando a dimensão rural acaba por se manifestar na urbana. Segundo Brandão (1981, p. 33): “O lugar de origem brasileira

16 Normalmente, composto por: Reis Magos, o Coro, o Embaixador, o Bandeireiro, o Festeiro e o Palhaço (ou Boneco), embora na folia de Reis do distrito a função de Palhaço não esteja presente. O cortejo é composto por vários músicos, cada um responsável por um instrumento diferente (violões, violas, bumbo e pandeiro são os principais), o violeiro é o cantador, que “chama” a toada e o coro. Como são, em grande maioria, pessoas idosas, a bandeira fica a cargo dos mais jovens. As peregrinações abarcam as fazendas vizinhas, todos os outros distritos e algumas casas na cidade de Uberlândia, e claro, a vila de Cruzeiro dos Peixotos. Devido à proximidade com o distrito de Martinésia, algumas combinações são feitas para que os cortejos não se encontrem. É comum, também, que o giro seja feito por mais de uma Folia, como no caso de folias de cidades vizinhas, que são recebidas com muito apreço pelos foliões de Cruzeiro dos Peixotos. Presenciei um cortejo de Abadia dos Dourados em Cruzeiro dos Peixotos e que foi recebido pelo folião da Festa de Reis daquele ano.

das folias de Santos Reis são as comunidades camponesas”; o que podemos depreender também, por exemplo, a partir das análises de Pessoa, Pessoa e Viânes (1993) sobre a tradicional “Folia de Lages”, em Itapuranga, Estado de Goiás:

A Folia de Reis é um movimento sócio-religioso cíclico e [...] o giro com os Três Reis é a própria trajetória da vida de caboclo, expressa religiosa e comunitariamente em cerca de nove dias de andanças e cantorias. Nesse tempo, um grupo de homens empunhando instrumentos musicais percorre longas distâncias por entre verdes pastagens e embatumadas roças de milho e arroz, procurando os moradores. Esses, aguardam o Santo de devoção e seus acompanhantes com as ofertas da fartura camponesa: uma caçarola de arroz, uma cozinhada de feijão, um frango ou uma leitoa para buscarem depois. (PESSOA; PESSOA; VIÂNES, 1993, p. 106)

Neste excerto de texto, é interessante notarmos também o que os autores destacaram como “fartura camponesa”. Em Goiás, assim como em Minas Gerais, a intensificação da industrialização e da urbanização por volta da década de 1970 significou também a derrocada de um estilo de vida rural que havia sustentado as populações dos dois Estados desde a decadência da mineração, na virada do século XVIII para o XIX, e até meados do XX. A miséria do campo e das populações camponesas despejadas nas cidades a partir da década de 1970 gerou um sentimento de nostalgia associado à fartura da vida de antigamente.

Na memória social, a imagem da natureza pródiga está contida principalmente na idéia de um passado de fartura em oposição a um presente de privações, uma fartura revelada na abundância das colheitas, no acesso a terra,

às matas e aos rios e na coetaneidade do mundo sobrenatural; a diferença entre colheitas e assombrações é que são ambas coisas desse mundo.

Não há aí ausência de racionalidade. Mas há identificação da ambição como forma moral de expressão do processo mais recente de industrialização da agropecuária, com suas conseqüências sociais da generalização do trabalho assalariado e clandestino, do impedimento do acesso a terra, dos desmatamentos e do aprofundamento das diferenças das classes. (SENA, 2010, p. 15)

Nesse sentido, portanto, a expressão religiosa do sobrenatural e as expressões artísticas e de folclore materializadas momentaneamente nas performances de adoração dos foliões e na fartura das comidas de pouso e do banquete da festa final encontram na realidade o contraponto duro de “um presente de privações”, mas que parece poder ser superado por um movimento de resistência cultural e de congregação da comunidade, que fortalece suas raízes, festeja sua fé e aumenta sua esperança por um futuro sem os sofrimentos do presente.

Essa síntese simbólica da vida camponesa e de adoração da comunidade se expressa também nas dinâmicas e nas funções que as pessoas participantes da Folia desempenham, seja por meio de “posições de controle” na “companhia” (Embaixador, Gerente, Foliões), as mais altas, seja como devotos que doam e/ou participam nas preparações coletivas da Festa de Reis. (BRANDÃO, 1977)

[...] a Folia de Reis é uma representação do cotidiano de trabalho, sofrimentos, inventividade e alegrias da gente do campo. [...] Mas ela envolve não só a vida toda das pessoas como as próprias pessoas da comunidade, na

sua quase totalidade. É um ritual organizado e vivido com uma grande diversidade de funções que incluem todas as pessoas circunscritas pelo giro. Uma pessoa que canta, uma criança que oferece um ovo de galinha ao palhaço, o festeiro do ano, são todos devotos ou pelo menos apreciadores que compõem os ritos de Reis. (PESSOA; PESSOA; VIÂNES, 1993, p. 116)

Passemos agora a analisar as dinâmicas e os ritos da Folia de Reis, com foco nos aspectos agregadores da alimentação no caso da Folia de Cruzeiro dos Peixotos.

Figura 5 – Cortejo dos Foliões.



Fonte: Nazareth (2015).

A cada casa em que são recebidos, os foliões param e cantam canções de louvor aos Santos Reis, ao Menino Jesus e

de bênçãos aos anfitriões. Segundo Brandão (1977), as casas podem ser classificadas em três tipos: as casas “de giro”, em que se passa apenas para pedir donativos; as casas de “pouso de almoço”, onde os foliões param para se alimentar e descansar; e as casas de “pouso de janta”, onde os foliões jantam e dormem até o dia seguinte, quando saem pela manhã dando continuidade à peregrinação.

Figura 6 – Foliões sendo recebidos na casa de anfitriões.



Fonte: Nazareth (2015).

No caso de Cruzeiro dos Peixotos, a Folia de Reis ocorre duas vezes ao ano (janeiro e junho), pois segundo os moradores, a demanda de festeiros é muito grande. Então existem dois circuitos de Foliás que ocorrem de maneira separada. A folia

realizada em janeiro é por tradição e a feita em junho – ou festa “temporona” – é por voto, isso também separa os dois circuitos de “dádiva” (MAUSS, 2003) em dimensões diferentes.

Evocamos a ideia de “dádiva”, mormente desenvolvida por Marcel Mauss (2003), para nos ajudar a pensar a Folia de Reis, especialmente, em relação a dois aspectos: o primeiro, as doações de alimentos e dinheiro, as quais revelam a “estrutura contratual da folia” (BRANDÃO, 1981);¹⁷ e o segundo aspecto é aquele que poderíamos encontrar de forma semelhante em outros rituais que visam à coesão social, como os festivais conhecidos por *Potlach* – descritos primeiramente por Franz Boas entre alguns dos grupos indígenas da América do Norte –, em que um homenageado recebe presentes e realiza grandes festanças, passa adiante a outro membro da comunidade o desafio de realizar uma festa melhor e tenta superar o presente que deste recebeu, tal como na Folia, que forma um circuito de trocas em que o festeiro, a cada ano, deve superar o festeiro anterior, em número de visitantes, quantidade de comida, o que resulta no sucesso ou não de cada Folia, de modo semelhante ao que ocorre no festival do *Potlach* entre os ameríndios, cujo intuito não é o de ostentar a riqueza, mas de distribuí-la (e

17 De acordo com Brandão (1981, p. 45), os devotos acreditam que “[...] o doador será abençoado nesta vida e/ou na outra; os seus bens serão proporcionalmente aumentados; os seus familiares e os seus animais serão protegidos. Todos acreditam que o ato de dar obriga Deus a retribuir, em nome dos Três Reis (mediadores sobrenaturais) e através do trabalho religioso dos foliões (mediadores humanos). O dom, a coisa dada, dirige o contradom, a coisa retribuída, pelo seu poder: o frango, o porco e o gado atrairão proteção necessária sobre seus iguais, restados na casa de quem deu”.

até mesmo de desperdiçá-la caso necessário fosse) a fim de garantir que não haja desigualdade ou inveja entre os clãs da comunidade. A ideia de dádiva em Mauss (2003) é baseada em trocas ou no “dar, receber e retribuir”, como forma de estabelecimento e manutenção de alianças, tornando os grupos sociais mais coesos. No caso da Folia de Reis, então, além das doações de alimentos para festa, a cada ano um Festeiro recebe a coroa de outro Festeiro, que deve manter a circulação dessa coroa até a próxima edição da Folia, em que também terá de passar a coroa, e assim por diante.

A Folia se inicia a partir do primeiro terço rezado pelos foliões e festeiros na chamada “saída da Folia”, momento que abre os trabalhos dos foliões e as suas peregrinações. Após os 9 dias de peregrinações e angariamento de fundos e alimentos para a realização da festa, é chegado o grande dia. No dia da festa em si, dia 6 de janeiro – no caso da festa por tradição –, é feita a passagem da coroa, onde se passa, também, a responsabilidade da festa para outra família de festeiros. Na festa final se tem o ponto máximo do ritual de congregação das pessoas, que é o jantar final.

O jantar começa a ser preparado dias antes, pelos responsáveis pela grande festa, com o abate de alguns animais (principalmente galinhas), preparo do feijão e limpeza e organização da cozinha para o grande dia, porém, neste dia, quase toda a comunidade se junta para auxiliar na feitura da comida, expandindo o alcance da folia para além dos círculos dos festeiros. E, nesta ocasião, a comida não tem somente os propósitos de alimentar pessoas e de as relembrar suas raízes rurais e sua fé católica, mas sim, e principalmente, de congregar todos

da comunidade, que de uma forma ou de outra participam no ritual, inclusive os visitantes, ampliando também os laços externos da comunidade.

O local de preparo da comida é a Cozinha Comunitária do distrito, que foi levantada pelos próprios moradores, mostrando a importância da Folia e da feitura do alimento para a comunidade. É interessante notar que neste local não se realiza apenas o jantar da Folia de Reis, mas também os almoços comunitários para arrecadar fundos para o distrito, as preparações das Festas Juninas e qualquer outro evento que tenha a participação maciça da população do distrito, sendo, portanto, um local de congregação já reconhecido pela comunidade local.

Figura 7 – Preparo do Almoço



Fonte: Nazareth (2015).

Em todas as edições da Folia de Reis a comunidade oferece basicamente as mesmas opções: arroz branco, feijão, macarrão ao molho de tomate, macarrão com frango e açafrão da terra (ou cúrcuma), batata com carne moída, carne suína em pedaços, saladas de diversas variedades. Além dos vários tipos de doces de compota, como de laranja, de “pau de mamão”, de mamão e, o mais esperado, o doce de leite, que normalmente é oferecido em menor quantidade, dado o seu alto custo e longo período de preparo junto ao fogão.

A fartura tem papel fundamental na Folia, pois carrega o nome e a reputação do Festeiro, e a comunidade é sempre muito vigilante nesse quesito. Durante o preparo é comum escutar falas de preocupação como: “não será o suficiente”. A comida da festa deve servir todos os visitantes à vontade e é comum que seja distribuída em marmitas pela comunidade, inclusive entre os adeptos de outras religiões e outras pessoas que acompanham a parte profana festa, evitando o desperdício.

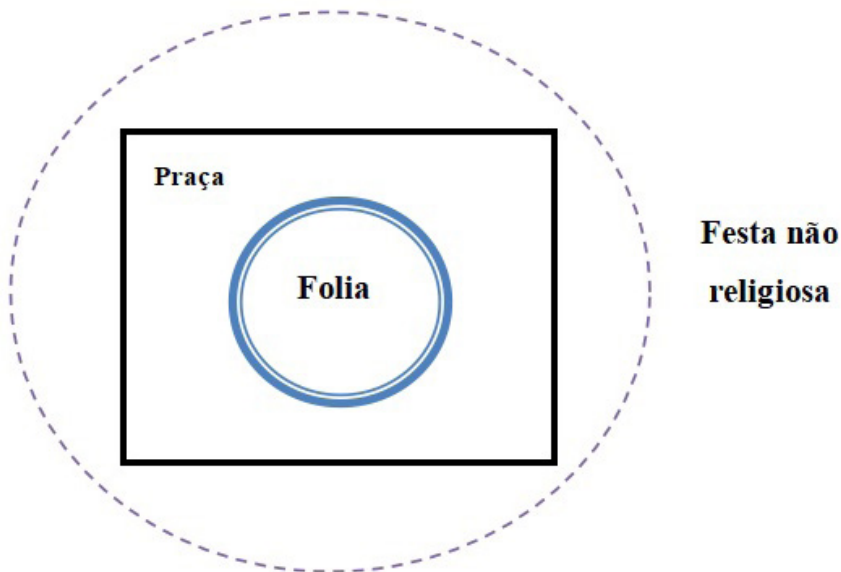
Durante todo o dia de preparo, a comunidade esbanja um espírito festivo, e crianças, jovens e adultos participam em várias etapas, apresentando uma divisão etária do trabalho social. Os adolescentes e os adultos mais jovens assumem as funções de decoração externa e da quadra poliesportiva, onde se localiza o altar. Os adultos ficam, em sua maioria, na arrumação e limpeza, e na feitura e no serviço do jantar, que demandam uma rotatividade, dado o número de visitantes durante a Folia. No trabalho de preparo da comida, é perceptível também uma divisão de gênero relativamente estabelecida, principalmente nas atividades que demandam mais força e mais risco (nas frituras em grandes tachos, por exemplo), nas quais os homens assumem as tarefas.

A população de Cruzeiro dos Peixotos ronda os 950 habitantes (somando a população da zona rural e da vila), porém, durante as festividades, o distrito recebe por volta de 3.000 pessoas,¹⁸ que enchem o local e modificam completamente a sua dinâmica, estabelecendo uma espécie de turismo religioso e, ao mesmo tempo, turismo gastronômico.

Durante a Folia, vários moradores de Uberlândia e região se deslocam para o distrito, mas nem todos participam de toda a festividade, mas acabam por utilizar os comércios e as barracas de bebidas e lanches que rodeiam a festa, numa estrutura concêntrica (vide o esquema que segue).

18 Número estimado, baseado na quantidade de alimento calculado para a festa. As festas por tradição, que ocorrem em 06 de janeiro, contam com um público muito maior do que as festas por “voto”, que ocorrem entre maio e julho. As datas da festa “temporona” dependem de variantes, como em épocas de Copa do Mundo, que são adiantadas ou atrasadas.

Figura 8 – Esquema socioespacial da Folia de Reis em Cruzeiro dos Peixotos



Fonte: Nazareth (2015).

Embora haja essa separação durante os festejos, a comida tem um sentido agregador, e, no caso da Folia, esse sentido é reforçado, já que, a partir do serviço do jantar, os limites descritos no esquema da Figura 8 não são mais visíveis. Durante o jantar todos são “de dentro”.

Segundo Brandão (1989), a festa de Santos Reis é um “entra-e-sai” das casas, é o público e o privado sem fronteiras rígidas e, conseqüentemente, congrega todos os pares de opostos: dentro e fora, sagrado e profano, nativo e forasteiro, rural e urbano; através dos ritos e, principalmente, através do alimento, que nutre a todos. Para uns, a nutrição é física, para outros, religiosa, para todos é agregadora. O sentido da festa, desta maneira, não é uno, mas une.

Conclusão

Embora Cruzeiro dos Peixotos seja um distrito muito pequeno, comparável a outras tantas cidades e vilas brasileiras, nele percebemos a repetição de uma estrutura cultural, que ora assume e ora afasta a ruralidade, que tem dois sentidos – para uns é a busca de um passado bucólico e para outros é um sinal de atraso, principalmente quando colocamos a cidade como lócus de progresso.

A ideia de atraso, embora presente, também faz jus àquela divisão de cultura e natureza, na qual o rural se aproxima da segunda e o urbano da primeira. Da mesma forma, a ideia de natureza ainda se apegua a algumas construções ligada à pureza e ao romantismo do “natural”, como se o desenvolvimento, no caso a cultura, viesse como uma desconstrução desse purismo.

Nesse sentido, por mais que Cruzeiro dos Peixotos não se enquadre, de maneira alguma – e nem é o que pretendemos aqui – na ideia do puro, do rural “legítimo”, o distrito se encontra num “entremeio” entre esses dois pontos opostos, e assume características diferentes entre os “de fora” e os “de dentro”, em temporalidades também diferenciadas.

Quando se constrói uma ideia de ruralidade, nada é mais marcante do que a alimentação, pois ela agrega todas as características aí inclusas, desde a criação de animais e o plantio, as formas de preparo, os ingredientes utilizados e, principalmente, o que se prepara. Essa identidade dada ao alimento dá a ele um *status* muito maior do que a sua função primária – alimentar o corpo –, pois nutre a cultura, as relações e agrega pessoas.

No caso de Cruzeiro dos Peixotos, a comida tem duas construções e finalidades: a primeira, promover uma viagem

espaço/temporal e simbólica para os “de fora”, para que possam se sentir, nem que seja por um dia, como se vivessem no campo. Essa experiência está ligada ao idealismo rural e não inclui nenhum ônus ou trabalho ligado à vida rural, mas um turismo cultural, um lazer com consumo cultural. A segunda, por sua vez, vai de “dentro” para “fora”, é a reconstrução do rural através do ritual, da festa e da religiosidade, agregando a comunidade local, “os de dentro”. Enquanto a primeira traz uma experiência individual e muito específica, a segunda só tem sentido quando é sociabilizada, sendo assim, o jantar, na Folia de Reis, é a quebra de todas (ou quase) as barreiras que pareciam interpostas entre indivíduos e famílias locais, e mesmo entre os visitantes, que neste momento excepcional não são vistos como “de fora”.

A comida, certamente, não é o único elemento que traduz a relação de fronteiras, de disputas e de identidades dentro do distrito de Cruzeiro dos Peixotos, mas sem dúvida é fundamental para analisarmos as relações cidade-distrito e urbano-rurais que dali emanam.

Referências

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de Mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: Edufu, 1997. 188 p.

ABRAMOVAY, Ricardo. **Funções e medidas da ruralidade no desenvolvimento contemporâneo**. Rio de Janeiro: Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada, 2000. Disponível em: <http://www.ipea.gov.br/portal/index.php?option=com_content&view=article&id=4121>. Acesso em: 10 dez. 2017.

ARAÚJO, Alceu Maynard. **Folclore nacional**. São Paulo: Edições Melhoramentos, 1964. (V.1 Festas, bailados, mitos e lendas)

BOURDIEU, Pierre. **Da distinção**: crítica social do julgamento. 2. ed. rev. 2. reimpr. Tradução Daniela Kern e Guilherme J. F. Teixeira. Porto Alegre: Zouk, 2015. 560p.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **A Festa na Rua**. São Paulo: Papyrus, 1989. (Versão manuscrita). Disponível em: <http://sitiodarosadosventos.com.br/livro/images/stories/anexos/a_cultura_na_ rua.pdf>. Acesso em: 18 nov. 2017.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **A Folia de Reis de Mossâmedes**. Rio de Janeiro: MEC/DAC/FUNARTE, 1977. (Cadernos de Folclore, n. 20)

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Sacerdotes de viola**: rituais religiosos do catolicismo popular em São Paulo e Minas Gerais. Petrópolis: Vozes, 1981.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Lei nº 10.257, de 10 de julho de 2001**. Regulamenta os artigos 182 e 183 da Constituição Federal, estabelece diretrizes gerais da política urbana e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/Ccivil_03/leis/LEIS_2001/L10257.htm>. Acesso em: 10 dez. 2017.

CONTRERAS, Jesus; GRACIA-ARNAÍZ, Mabel. **Alimentación y Cultura**: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

FRÚGOLI JR., Heitor; SPAGGIARI, Enrico. A “política de santo” no bairro rural do Baú do Centro. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 52, n. 2, p. 533-569, jan. 2009. ISSN 1678-9857. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/ra/article/view/27318>>. Acesso em: 6 out. 2017. DOI: <<http://dx.doi.org/10.1590/S0034-77012009000200003>>

MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. Introdução Claude Lévi-Strauss. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Cosac Naify, 2003. 536p.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42, out. 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69092001000300002&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 6 out. 2017.

DOI: <<http://dx.doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002>>

NAZARETH, Carolina Cadima Fernandes. **Classificar é preciso?** Uma análise sobre as representações do rural e urbano no distrito de Cruzeiro dos Peixotos em Uberlândia – MG. 2015. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2015.

OLIVEIRA, Hélio Carlos Miranda de; SILVA, Renata Rastrelo e; PAULA, Dilma Andrade de. Entre o rural e o urbano: modos de vida no distrito de Cruzeiro dos Peixotos no município de Uberlândia (MG). In: SOARES, Beatriz Ribeiro; OLIVEIRA, Hélio Carlos Miranda de; MARRA, Thiago Batista (Org.). **Ensaios Geográficos**. Uberlândia: PET Geografia, 2006. p. 73-92.

PESSOA, Jadir de Moraes; PESSOA, Edson; VIÂNES, Edson Alves. **Meu senhor dono da casa**. Os 50 anos da Folia de Reis de Lages. Goiânia: Gráfica e Editora O Popular, 1993.

RIOS, Sebastião; VIANA, Talita; NEVES, Rogério. Criação de versos e toadas nas Folias de Reis em Inhumas, Goiás. **ACENO – Revista de Antropologia do Centro-Oeste**, n. 4, v. 7, Cuiabá, jan./jul. 2017. Disponível em: <<http://www.periodicoscientificos.ufmt.br/ojs/index.php/aceno/article/view/5160>>. Acesso em: 6 out. 2017.

SENA, Custódia Selma. Regionalismos e sociabilidades. **O olho da história**, n. 14, Salvador, jun. 2010. Disponível em: <<http://oolhodahistoria.org/n14/artigos/custodia.pdf>>. Acesso em: 6 mar. 2014.

STAVENHAGEN, Rodolfo. Etnodesenvolvimento: uma dimensão ignorada do pensamento desenvolvimentista. **Anuário Antropológico**, 84. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1985. p. 11-44.

UBERLÂNDIA. Secretaria Municipal de Planejamento Urbano. **Banco de Dados Integrados 2011** – Ano base 2010. Disponível em: http://www.uberlandia.mg.gov.br/uploads/cms_b_arquivos/1428.pdf>. Acesso em: 15 set. 2017.

COMER NA CIDADE: MUDANÇAS ALIMENTARES, OBESIDADE E ÊXODO RURAL NA CIDADE DE GOIÂNIA, GOIÁS

Larissa de Farias Alves

Universidade Federal de Goiás

Janine Helfst Leicht Collaço

Universidade Federal de Goiás

O real é tão imaginado como o imaginário.

Clifford Geertz

O tempo é determinante nas escolhas alimentares de uma sociedade. A comida do café da manhã, a comida do almoço, os lanches da tarde, a comida da noite, comida de fim de semana, comida de fim de ano, entre outras, são classificações que marcam o fluxo entre tempo, comida e espaço. O local em que essas refeições são feitas também é carregado de significado e se relaciona diretamente com os tempos de comer. Entender como as representações do comer se transformam na invenção de novas realidades situadas em novos tempos e novos espaços é uma discussão sempre rica e válida para a antropologia ou todas as demais áreas de interesse.

A característica prismática do “comer” enriquece as pesquisas no tema. Este texto é resultado de uma pesquisa que teve como estratégia metodológica o estudo qualitativo etnográfico observacional (participativo), com objetivo de analisar categorias e conceitos sobre o comer de pessoas com diagnóstico de obesidade que se encontram em processo de mudança alimentar e aguardavam a realização da cirurgia bariátrica ou eram candidatas para a mesma. Os dados foram coletados no Hospital das Clínicas/UFG de Goiânia (HC/UFG), no período de março de 2014 a dezembro de 2015, e por meio da fala dos interlocutores, pode-se discutir saúde, influências políticas e econômicas no nosso dia a dia, moral e culpa, relações tempo e espaço e tantas outras vertentes.

No total, foram quatorze interlocutores que constituiu o grupo de estudo, dividido em onze mulheres e três homens. Como o propósito desta pesquisa é a realização de entrevistas semiestruturadas, as informações que temos sobre as/os entrevistadas/os correspondem ao que foi possível apreender mediante o período de nossa convivência. Não afirmamos sobre nenhuma característica ou peculiaridade das/os interlocutores que não seja auto atribuída. Poderíamos apenas sinalizar genericamente que o grupo com quem lidamos é formado por residentes em bairros populares da cidade de Goiânia (GO).¹

As representações que os interlocutores trouxeram eram frequentemente relacionadas com a memória afetiva e com a

1 Algumas entrevistas e observações foram coletados também na cidade de Trindade (GO) – cidade satélite de Goiânia. O foco para análises e escrita deste texto foram as entrevistas e observações feitas em Goiânia (GO).

atividade que exerciam antes do adoecimento, fazendo com que o afastamento do emprego culminasse em um certo isolamento social. A falta de atividade aparece diversas vezes em seus discursos como uma das causadoras da obesidade. Em relação às mulheres, as gestações foram representadas como principais responsáveis para o ganho de peso excessivo. Algumas delas pararam de trabalhar para cuidar dos filhos e entraram no mesmo ciclo de rupturas que os homens após perda do trabalho. As relações sociais são cortadas e a alimentação – que é produtora e produto destas relações – foi influenciada.

Todas estas categorias aparecem nos discursos dos interlocutores com marcações de espaço e tempo, construídas a partir de tempo de trabalho (atividade). Leach (1996) aponta em seu trabalho a importância dos padrões estruturais que se repetem, afirmando que, para o antropólogo, o fator de verdadeira importância analítica sempre será o princípio regulador, as leis de funcionamento em detrimento da análise de “peças isoladas”. Foi possível observar a partir das entrevistas que as experiências dos interlocutores eram muito heterogêneas, mas todos relataram uma memória alimentar relacionada ao passado rural, derivando em representações do comer carregadas de afetividade e nostalgia. Essas construções, baseadas em tempo (passado) e espaço (propriedades rurais) irão fornecer as bases para novas referências, principalmente atualizadas a partir da experiência de sair do campo e se instalar na cidade entre membros desse grupo.

Recortamos como categorias analíticas ligadas diretamente ao tempo e espaço as categorias “comida da roça” / “antigamente”, em uma oposição a “comida da cidade” / “agora”. Esta dualidade foi construída através dos processos

de transições e deslocamentos geográficos que 80% do grupo analítico relatou ter vivenciado e 20% relata que seus pais ou avós vivenciaram. Em relação a processos de transições, referem-se a migrações acontecidas em torno da década de 70 e 80 do meio rural ou região norte e nordeste do país, para Goiânia (GO) ou Trindade (GO) – cidade satélite de Goiânia. Os pacientes relataram um processo de diáspora vivida por eles ou pelos seus pais e avós em busca de “melhores condições”.

A ideia de “melhores condições de vida” localizada em um espaço urbano que se opõe ao espaço rural foi provavelmente criado, reproduzido e justificado através do discurso político econômico de modernidade propagado no Brasil nas décadas de 1960 a 1980, o qual seguiu uma tendência global e influencia até os dias atuais o imaginário social. Este desejo de melhora (ligado ao consumo de bens materiais) precede os períodos de transição destas pessoas, seja no êxodo em busca de emprego ou na estabilidade emocional e financeira. Consideramos que a propagação deste desejo vai além de uma simples coincidência, pois o discurso abaixo aparece de várias formas nas falas dos interlocutores:

Nossa alimentação sempre foi o básico, de quem não tem condição de comprar (...) se comprasse era o arroz do mês, feijão do mês e comprar a carne toda semana. Então você não tem dinheiro para ir numa feira, coisa que eu faço hoje. Naquele tempo [na fazenda] não tinha isso (Regina, 33 anos, viveu sua infância e adolescência seguindo o pai nas safras de fazendas por todo interior do Centro-Oeste, veio para Goiás em 1990)

Os deslocamentos regionais das famílias moradoras de zonas rurais no Brasil não foram fatos isolados. A população

brasileira cresce 1,70% ao ano, em contrapartida, a população do meio rural está desacelerando desde 1975, chegando a um ponto estimado de inflexão em 2020. A partir deste momento, as estimativas são de queda absoluta do número de pessoas vivendo no meio rural, chegando, em 2050, a níveis observados na primeira metade da década de 1980 (IBGE, 2012). Relevante foi, também, o fenômeno de encurtamento da diferença de renda da população brasileira após este período, sendo que os grupos com menor poder de compra aumentaram sua participação na renda total do país em 52,4%, enquanto os mais ricos perderam 9%, podendo-se constatar a elevação do poder de compra de toda a população entre 1996 e 2008. Esse movimento foi acompanhado pelo incremento da urbanização, intensificando e alterando o perfil de consumo da população mundial (IPEA, 2012).

Considerando a motivação de diáspora dos interlocutores, em parte produto de uma influência política-econômica-social, pode-se compreender as razões pelas quais existe um “antes” que remete ao conflito e ao mundo rural, em oposição a um “depois” que fala de prosperidade e abundância no meio urbano. Ao referirem-se ao passado, ou à “comida de roça”, os interlocutores trouxeram elementos em que emergem experiências divididas entre “necessidade” (de alimentos ou de escolha de alimentos), porém vivenciadas em ambiente de “fartura” (em relação à quantidade que se poderia comer). A categoria “comida da roça” reuniu um conjunto de outras categorias e classificações que criam esse imaginário de vida e alimentação anterior.

A comida da roça é uma comida considerada comida “para peão, simples, com fartura, gostosa, forte”, entre outras

classificações. Uma técnica de preparo envolvendo a banha de porco também estava presente nesta representação. A carne de lata² e a banha de porco aparecem como um selo de autenticidade para comida da roça sendo considerada mais saborosa por ser feita com esta técnica de preparo, na opinião dos interlocutores:

Eu comia era arroz, carne, linguiça toscana, peito de vaca que é muito gorduroso e a gente sempre gostou, né? Comia essas comidas pesadas. A gente come bem, igual na fazenda, a gente acostumou. A única diferença é que não come mais gordura de porco. Tudo antes era feito na gordura de porco (Ademir, 39 anos, natural de Sanclerlândia (GO), criado em fazenda, mudaram para Goiânia em 1993).

Além da técnica de preparo com banha de porco, os itens arroz e feijão aparecem compondo a base dos pratos da comida da roça e muitas vezes são os responsáveis pelo significado de comida simples. Porém, este composto, ao ser representado como comida básica, apresentou valores positivos e negativos, seguindo o duplo significado da memória de vida no campo. Como podemos verificar na fala da Regina, trazida anteriormente.

Dessa forma, o “básico” pode remeter à ideia de humildade e necessidade nos discursos dos interlocutores, que

-
- 2 A carne de lata é uma técnica de conservação de carnes com banha de porco, muito utilizada no meio rural. Ao matar-se um porco, retira-se a gordura (ou banha) do animal, reservando-a em latas. As carnes são cozidas em fogo brando e imergidas nessas latas, que mantêm a qualidade e palatabilidade dessas carnes, podendo ser consumidas por vários dias. A banha do porco também é usada para cozinhar os demais alimentos (arroz e feijão, principalmente).

aparece também ao descrever suas origens familiares. Foi determinante no valor da categoria os itens que acompanham esse composto, ou seja, se o prato diário seria “arroz, feijão e carne” o significado do básico geralmente não está relacionado à necessidade, sendo o ponto negativo apenas a pouca variedade de verduras.³ Quando os interlocutores lembram do prato diário como “arroz e feijão, carne esporadicamente, presença de verduras também esporadicamente ou dependente da safra” o valor é sempre negativo. Portanto, o grupo trouxe o arroz e feijão como um item importante e estrutural, mas a presença diária ou não da carne na alimentação foi crucial na tradução do valor destes itens.

Esta não é uma classificação totalmente sólida. Valores positivos e negativos podem aparecer nos discursos de um mesmo interlocutor, dependendo do contexto espaço-tempo a que este se refere. Apesar dessa fluidez, existe uma regularidade semelhante nos discursos: o significado dual e contraditório da “comida básica” que torna as ideias de necessidade e fartura partes de um mesmo objeto. Descrevem uma alimentação escassa pois “só tinham arroz e feijão”, e às vezes a carne não era um item cotidiano, mas ao compararem a alimentação feita após o êxodo rural e adoecimento (“comida da cidade”), este prato básico se torna um referencial positivo, valorizado.

3 Este valor negativo ao prato básico devido à pouca quantidade de verduras foi uma incorporação recente (pós tratamento dietoterápico) nos discursos dos interlocutores, como marcam ao citarem os profissionais de saúde ao falarem desta composição de prato.

Esta ideia de sistemas alimentares construídos a partir de dicotomias ajuda a pensar a dualidade entre “necessidade” e “fartura” que o grupo analítico trouxe em suas representações do comer. Acredito que a classificação de alimentos pontua extremos que são usados como referências, mas entre esses extremos é que se encontra a maior parte das práticas diárias, contando com um número infinito de fatores influenciadores e construtores da imaginária realidade. Assim, mesmo sendo itens destacados histórica e globalmente como marcadores de diferença, apenas a carne ou a gordura não constroem, isoladamente, referências ou representações de tipos de sistemas alimentares ou identidade.

Não apenas em qualidade, mas também em quantidade, a carne de lata presente nos discursos dos interlocutores desta pesquisa é um símbolo dos valores criados a partir deste imaginário de riqueza e pobreza. Essa estrutura (arroz, feijão e a presença de carne diariamente), associada a um grande volume de comida, também influencia a ideia de uma outra categoria presente na classificação de comida da roça: a “fartura”. A quantidade de alimento ingerida em um mesmo horário faz parte da representação de comida de roça e está ligada, como forma de justificativa, ao trabalho exercido na área rural: “comida pesada” (feita na banha de porco) para um trabalho pesado (trabalho braçal, que faz suar). Assim, a comida da roça era uma comida básica, forte, gordurosa, saborosa e com fartura, e relacionada ao passado e à memória afetiva dos participantes da pesquisa:

Antes eu comia bem mais, arroz, feijão, carne, verdura. A diferença era a quantidade, uma com fartura outra sem

fatura. (...) hoje mudou a quantidade e a forma de fazer, mas eu nunca mudaria o arroz e o feijão (Marcelo, 37 anos, nascido em Goiânia (GO), foi criado pela sua avó materna, que saiu da roça onde morava e veio para capital na tentativa de dar melhores condições de estudo para os filhos).

Além da presença e frequência de determinados itens alimentares, a “fatura” também foi um item contraditório e colocado com distanciamento de tempo e espaço, assim como a “necessidade”. O significado dessa categoria foi semelhante (presença de grande quantidade de comida em um único horário), porém esse significado seria baseado em uma alimentação composta por carne diariamente e variedade de acompanhamentos alimentares, além do “básico” arroz e feijão.

As transições e deslocamentos geográficos vivenciadas por estes pacientes trouxeram conflitos para estes indivíduos, pois precisaram se adaptar a uma nova realidade, com ampla variedade de opções para consumo que o meio rural, além de limitar o tipo de vínculos sociais, uma vez que no contexto urbano se estabelecem sobretudo entre vizinhos ou frequentando algum tipo de espaço em comum (igreja, associação, clube, escola, feira). Talvez por isso foi notado que a memória afetiva da vida na fazenda/roça é resgatada com certo saudosismo, porém, após o êxodo e o adoecimento, a “fatura” é vista como um obstáculo a ser superado. O arroz, particularmente, foi um item mais mistificado que o feijão, mas ele também foi ressignificado e apareceu em outras formas de representações e com outros valores. De acordo com a introdução de novas informações através do tratamento dietoterápico (ou não), o

arroz e a fartura foram classificados algumas vezes como um vilão da alimentação atual na vida desses interlocutores.

No processo de adaptação à nova realidade construída sob o imaginário de um consumo moderno, a “fartura” sofre alteração de valor, seguindo a dualidade ideológica também presente nos elementos materiais destas representações. Sendo a realidade um produto de nossos desejos,⁴ a nova realidade traçada por estes interlocutores busca distanciamento da ideia do passado marcado por períodos de escassez de alimentos – ou da necessidade mencionada por eles –, apesar da nostalgia. Tal evento ocasiona um redirecionamento das políticas de valores e nos sinaliza a razão pela qual o consumo de alimento torna-se central nesta nova realidade.

Considerando o poder de compra uma marca real do valor pessoal nas sociedades de consumo (MOLNÀR; LAMONT, 2002), isso poderia justificar o desejo do grupo em ter esse poder de compra refletida no consumo de alimentos. Por outro lado, a fartura também é flexível, uma vez que existe uma hierarquia de produtos: fartura de vegetais não é exatamente entre membros desse grupo algo valorado de modo positivo, ao contrário do que se poderia pensar. Nesse sentido, surge uma concepção flexível do saudável também, que pode estar associada à qualidade da comida bem como à quantidade. Essa constatação pode nos levar a pensar que a ausência de certos alimentos,

4 Pun Ngnai (2003), em seus estudos sobre a transição de mulheres chinesas do meio rural para a cidade, define o desejo não como uma fantasia, ou proveniente de uma falta; pelo contrário, o desejo seria a fonte da realidade e da verdade, é o que produz o real, o subjetivo e o social.

como o arroz, embora exista fartura de legumes, verduras e frutas, está associada a uma noção de fome, na qual o mais básico sequer está presente.

Apesar da palavra “fome” aparecer apenas no discurso de um interlocutor, é um sentimento geral entre os demais a ansiedade da fome, percebida em expressões como “comer é uma tranquilidade”, ou “comer é tudo pra mim”, e ainda demonstram que a ideia de uma certa “necessidade” assombra a refeição. Afinal, vivenciaram a fome ou são os filhos da fome. A insegurança alimentar que tiveram no passado e referida por estas pessoas não é apenas a necessidade fisiológica do alimento, mas a informação de novas formas de consumo que se realizava em áreas urbanas influencia na referência de fartura e, conseqüentemente, no significado de necessidade. A “falta” passa a ser a falta de alimento e/ou de poder de escolha, idealizado através da comparação entre colheita versus compra e a maior variedade de itens que o processo industrial proporcionou. Considerar o “consumo não como o significado, mas o significativo de uma estrutura de abundância em uma sociedade de mera fantasia” (NGNAI, 2003) quer dizer que o consumo é a parte real, mensurável, palpável, de um complexo de relações sociais que têm como significado o poder escolher, comprar e consumir, idealizando uma fantasia de ser consumidor. Não poder consumir o que se considera adequado como comida e saciar a fome resgata sentimentos ambíguos relacionados ao passado e à falta de comida, implicando por outro lado, na incerteza do futuro se não houver controle.

Consumo, fartura e moral

Consideramos que os interlocutores desta pesquisa representaram o conceito de consumidor por meio da compra abundante, mas não diferem de qualquer outra estrutura de consumo moderno ocidental. O significado do consumo é a própria estrutura de abundância, vinculado à variedade, novidade e quantidade (MENNELL apud COLLAÇO, 2014, p. 106) independentemente do item comprado. Assim, o discurso político e econômico propagou a ideia do indivíduo urbano e moderno como algo que poderia ser ouvido, lido, assistido, vestido, visitado, bebido ou comido, contanto que fosse comprado. Porém, a mesma sociedade que cria essa estrutura acaba condenando suas consequências (ALVES, 2015).

A ideia de abundância está quase sempre temporalmente relacionada com a sociedade ocidental atual. Mas essa tendência não deve limitar nosso pensamento. O conceito de exagero existia antes da Revolução Industrial e antes da Revolução do Consumo e Comércio, tendo o seu significado transitando entre valores positivos e negativos. Na atualidade, a abundância pode-se traduzir em “quantidade maior que a suficiente” e é, de certa forma, moralmente condenada, além de colocar em evidência a fluidez dos limites que dividem o que é necessário e o que não é. As sociedades de consumo surgem sempre como um reverso negativo e criticado de outro tipo de sociedade positiva e nostalgicamente valorizada. Na década de 80 o estudo do consumo libertou-se da produção, porém a “sociedade de consumo” é tida como estruturada em volta da venda e produção de bens, mas também como sendo uma sociedade onde as pessoas se deslumbram alienadamente com os sempre mais

altos níveis de consumo ambicionados. A cultura de massa é entendida como a de consumidores alienados, mantendo a noção marxista de mercadoria e da “mercadorização” (DUARTE, 2010). O trabalho de Campbell (2006)⁵ contradiz essa ideia de alienação e traz a autoconstrução identitária pelas compras não redutível apenas à aquisição de bens.

O que parece claro nas análises dos discursos é que o perfil de consumo idealizado pelas políticas de incentivo econômico aumentou o abismo entre o rural e o urbano, estimulando uma concepção de saudável hegemônica. Ao se ter acesso à variedade, quantidade, novidade de forma constante como ocorre no contexto urbano, em geral, estimula-se novas formas de consumo alimentar, muito diferentes daquelas praticadas no meio rural. Embora invocada com nostalgia, o acesso ao alimento variado e farto não era tão simples e sugerindo que essa memória também é afetada pelas condições presentes, incorporando elementos que suavizam um passado duro muitas vezes rigoroso, seco, árduo. Não se trata de afirmar que as escolhas alimentares pertencem a um mundo em especial, o que se nota são negociações entre representações de região, tempo, poder de compra, política e economia, agência individual ou desejo. Devemos nos lembrar que o sistema alimentar engloba produção, distribuição, consumo e descarte de alimentos, e que “a mercadoria não é uma coisa, em vez de outro tipo de coisa, mas uma fase na vida de algumas coisas” (KOPYTOFF, 2008, p. 32).

5 Nessa mesma linha de raciocínio, vale consultar Miller (2007) que trata o consumo a partir da perspectiva da cultura material.

A fase de construção de uma nova realidade, nestes casos, tendo como pano de fundo a dualidade entre rural e urbano, fez com que os interlocutores desta pesquisa classifikassem a comida (vista analiticamente aqui como uma coisa) como uma forma de materializar a nova realidade idealizada, na tentativa de distanciar da realidade de “necessidade” vivenciada anteriormente. O que os interlocutores relataram, de forma semelhante, foi o fato de que, após aumentarem o poder de compra de alimentos (através de diáspora, trabalho urbano assalariado e casamento), puderam, enfim, vivenciar a “fartura” e ter acesso à escolha.

Porém, nem tudo saiu bem. Esse poder de comer à vontade hoje alimentos condenados pelo discurso do saudável cobrou seu preço. O novo sistema alimentar foi acusado de ser o grande responsável pela epidemia de aumento de peso corporal e atingiu os nossos interlocutores. Este discurso assemelha-se muito ao discurso propagado e consagrado na comunidade científica ao tentarem explicar fenômenos de diáspora relacionados a mudanças no perfil epidemiológico da população. Estes, relatam que as mudanças significativas no sistema alimentar da maior parte da população brasileira culminaram para a situação de “transição nutricional”. Curiosamente, o conhecimento biomédico analisa o processo de incentivo ao consumo moderno também marcando a diferença e o distanciamento entre campo e cidade, bom e mau.

Nesse sentido, o processo de moralização do comer marca os alimentos como alimentos “bons” e “maus”, formando os vilões e os heróis da alimentação. Confirmando a premissa de que as representações estão em constantes transformações e

o comer é transbordado por um caráter moral e ao relacionar o prazer em comer com um desejo corporal primário, a nossa sociedade tem os subsídios necessários para classificar aquele corpo como o resultado do exagero carnal, resultando em um corpo não apto para as exigências modernas de trabalho. Diversas vezes as falas trouxeram a ideia presente no discurso de um dos interlocutores onde diz “se deixar, eu como só o que gosto”, onde percebe-se a antinomia de prazer/liberdade versus restrição/permissão, conforme descrito por Lívia Barbosa (2007) em seus estudos. Ou a ideia de que o controle moral, mais diluído entre a sociedade, ganhou um novo vigor agora respaldado pela ciência.

As manobras que a sociedade estabelece para controlar e ordenar suas classificações tem como ótimo instrumento a comida. O grupo entrevistado construiu uma relação entre prazer, sabor e conforto em comer a quantidade que se quer, deixando subentendidos, assim, os mecanismos de controle alimentar que a sociedade usa. Na opinião dos interlocutores, eles são, basicamente: a quantidade (equilibrada), a variedade (natural, colorida), a qualidade (sem gordura, sem açúcar), o tempo e o espaço para comer (comida de casa, comida de rua, comensalidade). Após estas transições surgiram novos questionamentos e desejos aos indivíduos migrantes, principalmente após o processo onde passam a ser considerados doentes. As variações das classificações e representações do comer que foram se formando com a mudança do sistema alimentar, mostrou-se, portanto, o princípio regulador de análise deste grupo e estão representadas no quadro abaixo (Quadro 1).

Quadro 1 – Relações sociais e elementos materiais e imateriais que envolvem o “co-mer” relatados pelos interlocutores desta pesquisa, divididos por década

	Ano			
	1980	1990	2000	2010
Reconhecimento social principal	Trabalho rural	Trabalho rural	Trabalho assalariado e/ou maternidade	Paciente
Categorias alimentares	Fartura de quantidade; comida da roça; gostosa; pesada	Fartura de quantidade; comida da roça; gostosa; pesada	Comida de rua, comida da cidade, fartura de escolha, besteira, gostosa	Dieta, saudável, variada, de tudo um pouco, colorida
Elementos materiais presentes na alimentação	Arroz, feijão, carne, gordura, doce	Arroz, feijão, carne, gordura, doce	Quitandas, tortas, bolos, cerveja, churrasco	Arroz, feijão, carne grelhada, fruta, verdura

Fonte: autoras.

Ao viver uma nova experiência de vida, há uma força que se movimenta no sentido de buscar reconhecimento social, conquistado pelo casamento e/ou gestação. Mas todas essas transformações se dão em um ambiente que, ao mesmo tempo, estimula economicamente o consumo de massa e também condena moralmente os seus consumidores. São discursos ambíguos nos quais permanece subjacente uma ideia de controle, em parte fornecida pelo homem “civilizado”, consciente de seus desejos menos elegantes, porém controlados, evidenciando preocupação com sua alimentação, fenômeno que Mennell (apud COLLAÇO, 2004, p. 106) definiu como um “processo civilizador do apetite” – do ponto de vista da sociedade

ocidental –, “sobretudo quando se passa de uma realidade na qual a fome era uma constante, para um período de fartura e abundância de alimentos”.

Roberta Sassateli (2015) chama atenção para as pesquisas de Daniel Miller sobre o consumo moderno atual. Ele admite que o consumo é uma maneira importante pela qual pessoas comuns confrontam diariamente a sensação de estarem num mundo frequentemente opressor, ao ponto de que “longe de expressar o capitalismo, o consumo é em geral usado pelas pessoas para negá-lo” (MILLER apud SASSATELI, 2015, p. 9). Desta forma, ainda que a questão moral dos alimentos sejam um consenso, é uma dinâmica presente neste grupo. Podemos entender que é através do consumo que as pessoas recriam sua identidade – que sentem ter perdido enquanto trabalhadores –, e assim, fazem uso de bens de massa para combater a homogeneização da produção capitalista.

Tais questões éticas não surgem após o consumo como justificativas; são parte do próprio comer (SASSATELI, 2015). Os interlocutores buscam suas próprias explicações para o adoecimento e tentam reestabelecer a ordem depois de processos de transições. Os eventos críticos e o uso das emoções são os fatores que mais aparecem nos discursos do grupo. Na própria tentativa de amenizar o sofrimento, os indivíduos demonstram acreditar na culpa que a sociedade impõe a eles e relaciona obesidade apenas com seus problemas, sem questionar que a própria sociedade julgadora também é culpada.

Considerações finais

Apesar do êxodo ter sido motivado por uma sensação constante de insegurança – caracterizada por pouca autonomia alimentar, grande dependência do clima para cultivo ou dependência socioeconômica do patrão latifundiário –, os limites de “necessidade” ou “fartura” acompanham as mudanças dos sistemas e alteram as representações de necessidade, gerando novas classificações de riscos. “Os riscos relacionados aos alimentos são da mesma ordem de outras ansiedades próprias das sociedades contemporâneas, sendo respostas lógicas às consequências das organizações de produção atual” (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

O risco e ansiedade da fome vão sendo colocados com distanciamento de tempo e espaço nos discursos dos interlocutores na medida em que modificam os conteúdos e as classificações formadas dos alimentos, introduzindo novas categorias sobre alimentos considerados “bons” ou “maus” para saúde. Constroem outros conceitos de riscos e uma nova forma de insegurança alimentar, baseada nos discursos biomédicos vinculados através do tratamento dietoterápico. Com este movimento, surge também o conflito de valores construídos a partir de outros referenciais.

O surgimento dos novos discursos hegemônicos do “comer saudável” do meio urbano tem influência crucial na formação deste novo conceito de risco. Para Contreras e Garcia (2011, p. 357), “com frequência, alguns valores são associados a determinados riscos e representam julgamentos morais implícitos, ainda que mascarados pelo discurso do objetivo e dos dados quantitativos”. No caso dos interlocutores, assumirem

o risco de comer alimentos que fazem “mal” à saúde, mesmo com um diagnóstico que os relacionam ao próprio risco, é mais uma vertente do julgamento moral que acomete a obesidade. Assim, mais uma vez, parte da responsabilidade e da culpa do risco é transferida para o indivíduo.

Cada paciente é responsável pelo risco da dor, risco de ganho de peso, risco do aumento da pressão arterial etc., formando uma mistura de mensagens objetivas e subjetivas que limitam as representações de insegurança alimentar. A ideia de que ter maior variedade de escolhas (ou “fartura” de escolhas) em uma prateleira significa segurança demonstra-se uma ilusão nessa nova realidade, pois, antes mesmo de o poder ser exercido sobre quais alimentos estariam naquela prateleira, existe a rede de poder que escolhe o que é comestível, o que não é, qual alimento é para um, qual é para o outro, quando e quanto comer. Mas esta é uma ilusão presente nos ideais de consumo dos interlocutores, uma vez que a soberania alimentar é vista como o reconhecimento de conquista social e a alimentação torna-se um prêmio dado para compensar os desafios que enfrentaram até conseguirem este reconhecimento (pelo menos até o processo de adoecimento).

Simmel (apud APPADURAI, 2008, p. 67) sugere que os objetos não são difíceis de adquirir porque são valiosos, “mas chamamos de valiosos aqueles objetos que opõem resistência ao nosso desejo de possuí-los”. A dificuldade de aquisição, o sacrifício oferecido em troca, é o único elemento constitutivo do valor, do qual a escassez é tão somente a manifestação externa, sua objetivação sob a forma de quantidade. Esta mensagem se aplica aqui no sentido de que os interlocutores tiveram

períodos de restrição de alimentos – no sentido de quantidade –, tornando o alimento um item de grande valor no sistema de consumo moderno. A peculiaridade, no caso das pessoas estudadas nesta pesquisa, é que, ao usar o alimento como artefato de modernidade, o indivíduo deixou de ser apenas um bom consumidor urbano e passou a ser um problema de saúde pública, fato este que expõe a contradição das políticas de valores atuais (ALVES, 2015).

Atualmente, a ideia de consumidor abundante foi substituída pela ideia de consumidor seletivo para representar o que é “moderno”. Discursos que valorizam a qualidade, e não a quantidade, entraram em cena, conduzindo os indivíduos a repensarem suas atitudes e buscarem seu “eu real” mais uma vez. Aparentemente, os consumidores/pacientes/pessoas ficam em uma constante malha de valores flutuantes e o imaginário se reconstrói numa forma de fusão de racionalidades propagadas sobre o “comer”, tendo como referência as experiências anteriores de cada um – gerando, em algumas situações, conflitos e novas antinomias.

Os interlocutores, que finalmente viam-se como cidadãos urbanos e modernos após os períodos de experiências no novo sistema alimentar e posterior diagnóstico biomédico, passaram a se identificar e ser identificados como “pacientes”. Esta nova realidade é imaginada com o valor da “saúde” como item de maior destaque nas representações do comer. Porém, percebe-se que o “ideal” de consumidor moderno é reinventado, não excluído. Os interlocutores percebem-se, novamente, em situação de “insegurança alimentar”, uma vez que o “novo comer” é representado com novas categorias de angústias e incerteza.

Referências

ALVES, Larissa. A fatura necessária: o peso de pertencer a uma sociedade de abundância. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE CIÊNCIAS SOCIAIS, 4., 2015, Goiânia. **Anais...** Goiânia: UFG, 2015. Disponível em: <<https://sicsufg.files.wordpress.com/2015/12/alveslarissa-de-farias-a-fatura-necessc3a1ria-o-peso-de-pertencer-a-uma-sociedade-de-abundc3a2ncia1.pdf>>. Acesso em: 28 mai. 2017.

BARBOSA, Lúvia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, v. 13, n. 28, p. 87-116, jul.-dez. 2007. Disponível em: <www.scielo.br/pdf/ha/v13n28/a05v1328.pdf>. Acesso em: 28 abr. 2017.

CAMPBELL, Colin. Eu compro, logo sei que existo: as bases metafísicas do consumo moderno. In: BARBOSA, Lúvia; CAMPBELL, Colin. (Org). **Cultura, consumo e identidade**. Rio de Janeiro: FGV, 2006. p. 47-64.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Representações do comer e alimentação em restaurantes de comida rápida na cidade de São Paulo: alguns aspectos sobre saúde e obesidade. **REGET – Revista eletrônica em gestão, educação e tecnologia ambiental**, Santa Maria, v. 18. mai. 2014. p. 101-115. Disponível em: <<https://periodicos.ufsm.br/reget/article/view/12971>>. Acesso em: 4 jun. 2018. DOI: <<http://dx.doi.org/10.5902/2236117012971>>.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

DUARTE, Alice. A Antropologia e o estudo do consumo: revisão crítica das suas relações e possibilidades. **Etnográfica**, Lisboa, v. 14, n. 2, p. 363-393, jun. 2010. Disponível em: <<http://journals.openedition.org/etnografica/329>>. Acesso em: 20 abr. 2017.

GEERTZ, Clifford. **Negara**: o estado teatro no século XIX. Rio de Janeiro: Bertrand, 1991.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Síntese de indicadores sociais**: uma análise das condições de vida da população brasileira 2012.

Rio de Janeiro: 2012. Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv62715.pdf>>. Acesso em: 28 abr. 2017.

IPEA. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. **A década inclusiva (2001-2011):** desigualdade, pobreza e políticas de renda. Brasília: 2012. Disponível em: <http://www.ipea.gov.br/agencia/images/stories/PDFs/comunicado/120925_comunicadodoipea155_v5.pdf> . Acesso em: 28 abr. 2017.

KOPYTOFF, Igor. A biografia cultural das coisas: a mercantilização como processo. In: APPADURAI, A. **A vida social das coisas:** as mercadorias sob uma perspectiva cultura. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2008 [1986]. 399 p., p. 89-124.

LEACH, Edmund. **Sistemas políticos da alta Birmânia.** Tradução Antônio de Pádua Danesi et al. São Paulo: EDUSP, 1996.

MENNELL, Stephen. **All manners of food.** Champaign, IL: University of Illinois Press, 1996.

MILLER, Daniel. Consumo como cultura material. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, jul.-dez. 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ha/v13n28/a03v1328.pdf>>. Acesso em 28 abr. 2017.

MILLER, Daniel. The poverty of morality. **Journal of Consumer Culture**, v. 1, n. 2, p. 225-243, 2001. Disponível em: <<http://journals.sagepub.com/doi/pdf/10.1177/146954050100100210>>. Acesso em: 20 abr. 2017. DOI: <<https://doi.org/10.1177%2F146954050100100210>>.

MILLER, Daniel. **Trecos, troços e coisas.** Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

MOLNAR, Virág; LAMONT, Michèle. Social categorization and group identification: how African-americans shape their collective identity through consumption. In: McMEEKIN, Andrew et al (Org.). **Innovation by demand:** an interdisciplinary approach to the study of demand and its role in innovation. Manchester: Manchester University Press, 2002. p. 88-111.

NGNAI, Pun. Subsumption or consumption? The phantom of consumer revolution in “globalizing” China. **Cultural Anthropology**, Arlington, VA, EUA, v.18, n. 4, p. 469-492, 2003. Disponível em: <<https://anthrosource.onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1525/can.2003.18.4.469>>. Acesso em: 18 abr. 2017. DOI: <<https://doi.org/10.1525/can.2003.18.4.469>>.

SASSATELLI, Roberta. Contestação e consumo alternativo: a moralidade política da comida. **Tessituras**, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 10-34, jul.-dez. 2015.

SIMMEL, Georg. The Philosophy of Money. London: Routledge, 1978. In: APPADURAI, Arjun. **A vida social das coisas**: as mercadorias sob uma perspectiva cultura. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2008 [1986].

**“POBRE NÃO TEM HÁBITO
ALIMENTAR, POBRE TEM FOME”:
REFLEXÕES SOBRE CONSUMO
E POLÍTICAS PÚBLICAS**

Carmen Janaina Batista Machado

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Renata Menasche

Universidade Federal de Pelotas

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução

Este é o Alimento para Todos, aqui você tem alimentos que estariam sendo jogados no lixo e que são reaproveitados com toda segurança alimentar. São liofilizados, transformados em um alimento completo em proteínas, vitaminas e sais minerais. E a partir desse mês de outubro começa a sua distribuição gradual por várias entidades do terceiro setor: igrejas, templos, sociedade civil organizada, além da prefeitura de São Paulo, para oferecer as pessoas que tem fome. Em São Paulo inicialmente e, depois, em todo o Brasil. Este é um produto abençoado [finaliza com uma embalagem rotulada com imagem de Nossa Senhora

Aparecida em mãos e degustando um biscoito, em formato de bolinha, à base da farinata]. (DÓRIA, 2017)

Figura 1 – material divulgação Programa Bolsa Família.



Fonte: Bolsa Família (2018).

A imagem que abre este texto (Figura 1) é referente ao material de divulgação do Programa Bolsa Família (PBF) na rede social Facebook, em que a indicação do *hashtag* #FicaADica orienta para a compra de material escolar e são apresentadas ilustrações de alimentos classificados como saudáveis. Já

o trecho reproduzido acima é oriundo de gravação do vídeo de lançamento do Programa Alimento para Todos, em que o então prefeito de São Paulo, João Dória, apresenta a farinata como panaceia para erradicar a fome em São Paulo e no Brasil.

Mas o que esses dois Programas têm em comum?

Criado pela Lei Federal nº 10.836, de 9 de janeiro de 2004, e regulamentado pelo Decreto nº 5.209, de 17 de setembro de 2004, o Programa Bolsa Família é um programa de transferência direta de renda que atende a famílias em situação de pobreza, com renda mensal per capita entre R\$ 85,01 e R\$ 170,00, e de extrema pobreza, com renda mensal per capita de até R\$ 85,00. Segundo Tereza Campello e Marcelo Neri (2013), o Programa Bolsa Família foi concebido e executado com o objetivo de contribuir para a inclusão social de famílias¹ brasileiras em situação de pobreza e fome e estimular um melhor acompanhamento do atendimento do público-alvo nas áreas de saúde e educação. Merece ainda destaque o fato de o Programa, visando contribuir para a autonomia feminina, realizar o pagamento do benefício preferencialmente a mulheres. Vale também comentar que o Programa visa proporcionar autono-

1 Na concepção do Programa (BRASIL, 2014), família corresponde à unidade nuclear, eventualmente ampliada por outros indivíduos que com ela possuam laços de parentesco ou de afinidade, formando um grupo doméstico que vive sob o mesmo teto e é mantido pela contribuição de seus membros (Lei nº 10.836, de 2004).

mia às bolsistas² na medida em que lhes é facultado utilizar os recursos recebidos como considerarem pertinente, sem quaisquer constrangimentos legais.

A “ração humana” ou “farinata”, como ficou conhecida, tem em sua composição alimentos próximos do prazo de vencimento de sua validade ou fora do padrão de comercialização em supermercados, que, doados à prefeitura, são submetidos a processo de desidratação para, então, serem transformados em “alimentos completos”. O produto é normatizado pelas diretrizes da Lei 16.704/2017, sancionada pela Câmara Municipal de Vereadores de São Paulo em outubro de 2017, que objetivou

-
- 2 Ao analisar técnicas de governo na América Latina, Lautier (2014) afirma que, em meados da primeira década do século XXI, as críticas às políticas ultrafocalizadas conduziram a uma mudança de “tática de governo dos pobres”, fazendo com que, no encaminhamento de políticas públicas, a “luta contra a pobreza” fosse substituída pela “luta contra a vulnerabilidade”. Para esse autor, adotar o termo vulnerabilidade implica em uma mudança de registro, em que “passasse da compaixão vitimizadora (o pobre que recebe ajuda) à atenção paternal (o vulnerável que é ajudado a se ajudar e que é protegido enquanto continua frágil)” (LAUTIER, 2014, p. 168). Esse é o contexto do emprego do termo beneficiário. Já Walquíria Rego e Alessandro Pinzani (2014), no prefácio à segunda edição do livro *Vozes do Bolsa Família: autonomia dinheiro e cidadania*, propõem a substituição do termo beneficiário por bolsista devido à carga simbólica negativa que o primeiro termo carrega. Segundo os autores, qualquer pessoa que receba uma bolsa (de estudo, pesquisa, estágio) é denominada bolsista e não beneficiário, tendo em vista que a bolsa remunera uma atividade e não representa uma dívida. Nesse quadro, optamos por utilizar os termos bolsista ou participante em referência às famílias integradas ao Programa Bolsa Família.

instituir a Política Municipal de Erradicação da Fome e de Promoção da Função Social dos Alimentos (PMEFSA), fundamentada no cumprimento do que entende por função social dos alimentos, assim definida: “quando os processos de produção, beneficiamento, transporte, distribuição, armazenamento, comercialização, exportação, importação ou transformação industrial tenham como resultado o consumo humano de forma justa e solidária”. Em seu Artigo 4º, a Lei define alimento, erradicação da fome e segurança alimentar, como segue:

Art. 4º - Para os efeitos desta Lei, entende-se por:

I - alimento: toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos necessários a sua formação, manutenção e desenvolvimento;

II - erradicação da fome: o combate aos diferentes níveis de insegurança alimentar da população, segundo as categorias da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar - EBIA;

III - segurança alimentar: acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais. (SÃO PAULO, 2017, p. 1)

A Política Municipal de Erradicação da Fome e de Promoção da Função Social dos Alimentos é materializada na farinata, produto desenvolvido por uma plataforma online denominada Sinergia, vinculada à igreja católica:

A Plataforma Sinergia, em anos dedicados a pesquisas, desenvolveu um sistema de beneficiamento de alimentos que não são comercializados pelas indústrias, supermercados e varejo em geral. São alimentos que estão em datas críticas de seu vencimento ou fora do padrão de comercialização, razões que não interferem em sua qualidade nutricional ou segurança. Este sistema transforma todo tipo de alimento em uma nutrição de emergência chamada FARINATA, que possui no mínimo dois anos de vida útil e preserva todas as propriedades nutricionais originais. Esta é uma solução concreta e eficaz para o combate à fome global, pois com apenas 1/3 do que se desperdiça de alimentos no mundo, é possível colocar fim à fome. A FARINATA é 100% doada às populações que enfrentam a fome, aquelas que se enquadram nos diversos graus de insegurança alimentar ou atingidas por catástrofes naturais ou humanitárias. É uma excelente nutrição pronta para o consumo, totalmente segura e pode ser utilizada em sopas, pães, biscoitos, entre outros. (SINERGIA, 2017, n.p.)

Ainda na apresentação do produto, em sua página na internet Sinergia menciona ser parceira do programa *Save Food*, da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), e contar com “apoio do Ministério do Meio Ambiente brasileiro ao oferecer uma solução ambiental para os alimentos no âmbito da Política Nacional de Resíduos Sólidos” (SINERGIA, 2017, s/n). Em outro ponto da mesma plataforma, com o título “Desperdício X Alimentos = FARINATA”, é apresentado como argumento que “a produção de farinata é uma solução ambiental para o desperdício de alimentos e uma solução para os que sofrem pela fome, além de ser um alerta contra o desperdício e a favor da fraternidade” (SINERGIA, 2017).

No que se refere ao público beneficiário, o prefeito mencionou a complementação da alimentação da rede escolar mu-

nicipal e a inclusão nas cestas básicas distribuídas pelos Centros de Referência de Assistência, além de igrejas e sociedade civil. A secretária municipal de direitos humanos afirmou que também receberiam a farinata regiões de São Paulo em que os alimentos *in natura* não chegam facilmente, os denominados desertos alimentares (SETO; SALDANA, 2017).

Retomando questão anteriormente colocada, o Programa Bolsa Família e o Programa Alimento para Todos são programas de Estado, orientados para população definida como de baixa renda e, podemos sugerir, marcados por uma perspectiva de cunho moralista relacionada ao consumo. Devido à repercussão negativa em relação à proposta por ocasião de seu lançamento, em outubro de 2017, o Programa Alimento para Todos não chegou a ser efetivado. Já o Programa Bolsa Família é vigente desde 2004, constituindo-se em um programa federal de transferência direta de renda – a propósito, o de maior alcance já implantado no Brasil – que atende a famílias em situação de pobreza e extrema pobreza.

Inspiradas no debate gerado por ocasião do lançamento do Programa Alimento para Todos e a partir de pesquisa etnográfica referente ao Programa Bolsa Família, colocamo-nos, neste trabalho, a refletir a respeito de moralidades no que concerne ao consumo e à alimentação.³

No que diz respeito à metodologia da pesquisa, os dados relacionados ao Programa Alimentos para Todos resultam da

3 A discussão aqui realizada compõe também o trabalho “Pobre não tem hábito alimentar, pobre tem fome: comida, consumo, políticas públicas e o balão de ensaio de um prefeito brasileiro”, submetido à discussão no X Congresso Português de Sociologia (Covilhã, 2018).

análise de reportagens e vídeos disponibilizados na internet, publicados durante o segundo semestre de 2017. A pesquisa etnográfica referente ao Programa Bolsa Família foi realizada a partir de inserção a campo da primeira autora deste trabalho junto à Secretaria de Assistência Social de um município situado na região sul do Rio Grande do Sul, Brasil. Essa inserção teve por objetivo o acompanhamento do atendimento no setor do Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico), de modo a possibilitar apreender procedimentos característicos do sistema e, principalmente, observar tratamento e orientações dadas ao público do CadÚnico, em sua maior parte participantes do PBF. Foi nesse contexto que, durante o segundo semestre de 2016 e os primeiros meses de 2017, foram realizadas entrevista com a gestora responsável pelo Bolsa Família na Secretaria Municipal de Assistência Social e observação participante junto às estagiárias que então realizavam o atendimento ao público do CadÚnico. Foi ainda realizada, no primeiro semestre de 2018, entrevista com a gestora local responsável pela área da saúde no PBF.

Ainda compondo o contexto em que se realizou a pesquisa, cabe mencionar que a execução do Programa Bolsa Família ocorre intersetorialmente, entre governos federal, estadual e municipal. Em âmbito municipal, recorte da pesquisa realizada, o Programa é *gestionado* a partir de três órgãos de governo. Na Secretaria Municipal de Assistência Social, uma gestora é responsável pelo setor do CadÚnico, no qual as famílias são cadastradas (cadastro realizado por estagiárias) e selecionadas para o PBF a partir do critério renda. Gestora e estagiárias vinculadas a essa Secretaria realizam visitas a famílias bolsistas e elaboram relatórios, entre outras atribuições. Na Secretaria

Municipal de Saúde, outra gestora é responsável pela organização e atualização no sistema online dos registros de pesagem e do acompanhamento a gestantes e nutrizes. Os atendimentos ocorrem nos postos de saúde e Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), da rede municipal de saúde. Além de reunir os dados para atualizar o sistema e elaborar relatórios, essa gestora realiza atendimento nutricional a famílias bolsistas, entre outras atividades. Também na Secretaria Municipal de Educação há uma gestora responsável pelo PBF, que recolhe e sistematiza informações sobre a frequência de alunos bolsistas na rede escolar do município. As gestoras, que compõem o Conselho Municipal de Assistência Social, também promovem reuniões e encontros de formação para professores, agentes de saúde e comunidade em geral.

As dimensões morais do consumo

Em obra inaugural da Antropologia do Consumo, Mary Douglas e Baron Isherwood (2013)⁴ mostram que os estudos realizados até então tendiam a supor que as pessoas adquirem bens por motivações restritas a poucas finalidades: bem-estar material, bem-estar psíquico, exibição. Assim, até meados do século XX, embasados na teoria higiênica ou materialista e na teoria das necessidades por inveja, os economistas acreditavam que a teoria da demanda, baseada no indivíduo isolado, explicava as decisões de consumo. Na perspectiva dos autores citados, em uma perspectiva crítica das visões até então vigentes, pautadas em uma abordagem moral sobre as necessidades humanas,

4 Intitulada *The world of goods: towards an anthropology of consumption*, publicada pela primeira vez em 1979.

apresentava-se como necessário pensar em consumo como processo social. Assim, ao invés de partir de uma condenação moral do consumo, os autores sugerem perguntar o que faz com que as pessoas queiram bens. Ao propor redefinir o consumo pelo viés antropológico, partem de dois pressupostos: o primeiro, que o consumo não é imposto; o segundo, que o consumo inicia onde termina o mercado. Assim, o consumo é definido como o “uso de posses materiais que está além do comércio e é livre dentro da lei” (DOUGLAS; ISHERWOOD, 2013, p. 100), uma área de comportamento conformada por regras que são livres, em uma relação em que nem o comércio nem a força se aplicam.

Ao mesmo tempo em que as posses materiais fornecem, por exemplo, comida e abrigo, estabelecem e mantêm relações sociais. Assim, tem-se um duplo papel dos bens, como provedores de subsistência e como marcadores de relações sociais. Como propõem Douglas e Isherwood (2013, p. 106), “esqueçamos que as mercadorias são boas para comer, vestir e abrigar; esqueçamos sua utilidade e tentemos em seu lugar a noção de que as mercadorias são boas para pensar”. É nesse sentido que, ainda segundo os autores citados, não se pode explicar a demanda atentando apenas para as propriedades físicas dos bens, na medida em que o ser humano necessita de bens para comunicar-se com os demais e para entender o que ocorre em seu entorno. Essas necessidades conformam uma única, na medida em que a comunicação somente é construída em um sistema estruturado de significados.

Também no âmbito dos estudos do consumo, Lívia Barbosa e Colin Campbell (2013) apontam que, por trás da oposição entre necessidades básicas e supérfluas, está a possibilidade

de grupos sociais e políticos controlarem o consumo alheio, definindo o que se pode e o que se deve consumir. Tal controle é exercido especialmente sobre classes menos favorecidas, contexto em que é tido como legítimo o consumo destinado a suprir carências culturalmente definidas como básicas, sendo considerado inadequado ou irresponsável o consumo orientado a reprodução de certos estilos de vida, percebido como extrapolando as ditas necessidades básicas (BARBOSA; CAMPBELL, 2013). É nesse quadro que podemos entender que a classificação de determinados segmentos sociais como “pobres” estabelece, de antemão e por outros, a maneira como seu dinheiro deve ser gasto, os bens que lhes cabe consumir.

Programa Bolsa Família: o consumo vigiado dos pobres⁵

Ao analisar a relação entre o dinheiro recebido por participantes do Programa Bolsa Família do município de Alvorada, Rio Grande do Sul, e as moralidades subjacentes a seu uso, Talita Eger (2013) destaca que, para além das críticas ao Programa que circulam na imprensa, o pano de fundo do debate diz respeito à capacidade desses sujeitos administrarem adequadamente tais recursos. A ênfase é colocada em práticas

5 Versões preliminares desta discussão compõem os trabalhos “O Bolsa Família a partir das margens: um estudo sobre moralidade e consumo entre famílias rurais assentadas” e “E aí, o que você compra com o dinheiro do Bolsa Família?: reflexões sobre consumo, moralidade e autonomia de mulheres rurais”, submetidos à discussão, respectivamente, na XII Reunião de Antropología del Mercosur (Posadas/Argentina, 2017) e no VIII Encontro da Rede de Estudos Rurais (Florianópolis, 2018).

de consumo de bens considerados supérfluos e, também, em supostos desvios e mau uso do dinheiro, indicando entendimento de que haveria usos adequados para tais recursos.

A autora argumenta que, por ser destinado a grupo social cujo comportamento é estigmatizado e monitorado, esse dinheiro se constitui socialmente de modo diferente do que outros, uma vez que é transferido pelo poder público, passando a cargo e sob titularidade preferencial de mulheres e sob condicionalidades de saúde e educação. Desse modo, é um dinheiro “carregado por marcas de classe, gênero e geração e atravessado por sentidos, moralidades, classificações e expectativas socialmente constituídas e permanentemente tensionadas” (EGER, 2013, p. 18).

Em estudos relacionados ao cotidiano de famílias participantes do Programa Bolsa Família em dois grandes centros urbanos, Porto Alegre e Rio de Janeiro, Michele de Lavra Pinto (2013, 2016) pondera que, ainda que não haja qualquer artigo da Lei que estabeleça qual deve ser a destinação do dinheiro recebido do Programa, há um juízo tácito que determina que as bolsistas devam utilizá-lo para adquirir alimentos, bem como seguir determinados parâmetros nutricionais, considerados adequados pela área da saúde. Segundo a autora, é conformada uma hierarquia de necessidades moralmente aceita ao consumo de populações de baixa renda. Ao dialogar com Barbosa e Campbell (2013), a autora aponta que “o discurso moral que há sobre o consumo atinge particularmente as populações pobres, pois recai sobre elas um etnocentrismo social que subtrai a capacidade, autonomia e liberdade sobre suas escolhas” (PINTO, 2013, p. 166).

Os estudos demonstram, então, uma avaliação moral sobre o consumo realizado a partir do dinheiro originado no PBF, pois, ainda que não esteja especificado na Lei que constituiu o Programa que o benefício deva ser destinado à aquisição de produtos específicos, é perceptível uma expectativa sobre as bolsistas, para não dizer vigilância, para que invistam o dinheiro especialmente em alimentação, além de produtos para as crianças. As observações realizadas a campo evidenciam que essa moralidade está presente entre aqueles/as que executam o Programa. Vejamos.

Em reunião de capacitação sobre o Programa Bolsa Família, organizada, em setembro de 2016, pelas secretarias de Saúde, Educação e Assistência Social do município estudado, dirigida a professores (um representante por escola, rural e urbana) e agentes de saúde (urbanas e rurais), foram identificados elementos que indicam o controle moral de agentes do Estado sobre o consumo de famílias bolsistas. A reunião teve início com a fala da assistente social responsável pelo Programa na Secretaria Municipal de Assistência Social, que apresentou o CadÚnico, as condicionalidades e as variáveis do PBF. Na sequência, com o intuito de sensibilizar o público presente, foi exibido o vídeo *História do povo brasileiro: os filhos do Bolsa*

Família.⁶ Logo após a exibição, as gestoras do Programa manifestaram-se, solicitando apoio das escolas com relação ao envio da frequência das/os estudantes bolsistas nas datas solicitadas e auxílio das agentes de saúde para que as famílias façam a pesagem e mantenham as vacinações atualizadas.

Na sequência do pronunciamento das gestoras, uma agente de saúde provocou: “assim não precisa trabalhar, né?”, referindo-se ao valor que uma família pode vir a receber no

6 O vídeo, lançado em 2013 – ano em que o Programa Bolsa Família completou dez anos –, apresenta histórias de bolsistas de diferentes regiões do país, relatando transformações em suas vidas a partir da participação no Programa. As falas são de mulheres e homens que retornaram à escola quando adultos, de adolescentes que acessaram a universidade e de crianças em séries iniciais que vislumbram serem professores, médicos, advogados, entre outras profissões. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=jRHmDikSQ0c>>. Acesso em: 4 jun. 2018.

caso de preencher os requisitos de todas as variáveis.⁷ Em resposta, a assistente social enfatizou que o Programa “é realmente para dar o café da manhã, dar o caderno, dar o lápis, ele é realmente para quem precisa”. Nesse momento, um burburinho percorreu a sala, em que se encontravam aproximadamente cem pessoas. A fala da assistente social, bem como o burburinho que a sucedeu, deixam transparecer a visão majoritariamente presente no ambiente em relação ao consumo no âmbito do Programa: o dinheiro recebido deve ser gasto em alimentação e material escolar.

Professoras e agentes de saúde manifestaram-se a partir da fala da assistente social, denunciando: “compram fumo, ca-

7 O Programa estabelece condicionalidades relacionadas à saúde, educação e assistência social que devem ser atendidas pelas famílias bolsistas. São condicionalidades na área da saúde: acompanhamento do calendário de vacinas, crescimento e desenvolvimento de crianças menores de sete anos, pré-natal para gestantes e acompanhamento de nutrizes. Na área da educação, são condicionalidades: matrícula e frequência escolar mensal mínima de 85% para crianças e adolescentes entre seis e 15 anos e matrícula e frequência escolar mensal mínima de 75% para adolescentes de 16 e 17 anos que usufruam da Variável Jovem. O cadastro no CadÚnico deve ser atualizado a cada dois anos e, caso ocorra mudanças no grupo familiar (troca de endereço, nascimento, morte, separação etc.) e/ou alteração na renda, o cadastro deve ser atualizado. Das modalidades e respectivos valores, constam: bolsa básica de R\$ 85,00; variável vinculada a criança ou adolescente de 0 a 15 anos, a gestante e a nutriz (cada variável com valor de R\$ 39,00, sendo até cinco por família); variável vinculada a adolescente (**R\$ 46,00, sendo até dois por família**) e **variável** para superação de extrema pobreza (**valor calculado individualmente para cada família**).

chaça, não compram o material escolar do filho”; “não plantam um pé de couve, não plantam uma batata”; “por que não fazem uma faxina, por que não cortam uma grama?”; “as mães passam fumando e tomando chimarrão”; “tem preservativos nos postos, tem curso de manicure”; “não lembram nem de pesar (as crianças), só reclamam que perderam o Bolsa, mas para receber eles não esquecem”; “o professor já tem muita coisa para fazer na escola e ainda tem que lembrar os pais de pesar os filhos, por favor!”. As manifestações não deixam dúvida em relação à existência de uma moralidade associada à ética do trabalho, dando a perceber um entendimento de que as bolsistas do Programa não trabalham. Igualmente, existe uma espécie de vigilância sobre os bens adquiridos através dos recursos provenientes do Programa, sendo que as pessoas presentes na reunião parecem acreditar que as bolsistas não os utilizam de forma correta. Entende-se que os argumentos utilizados por professoras e agentes de saúde são construídos a partir de seu cotidiano, expressando senso comum, mas também se constituem enquanto discurso de agentes do Estado.

Na sala em que é realizado o cadastro no CadÚnico, sentada ao lado da estagiária – “a moça do Bolsa”, como a ela se referem muitos dos que solicitam ficha na recepção –, a primeira autora deste trabalho participou de conversas realizadas durante o atendimento de mulheres bolsistas do Programa. De modo a inserir-se na conversa, indagava se a bolsista recebia o dinheiro sem problemas e perguntava o que era possível fazer com esse dinheiro ou o que era comprado com esse dinheiro, ao que a maior parte das mulheres respondia utilizar para a aquisição de alimentos, remédios e pagamento da conta de luz, eventual-

mente também para a compra de gás. Uma das bolsistas relatou: “uso tudo no rancho,⁸ só no rancho, quando fico muito apertada, uso para comprar um remédio”.

Já outras bolsistas afirmavam comprar “umas coisinhas” para os filhos, como o caso de uma que disse comprar “um brinquedinho, de vez em quando”, para a filha de sete anos, explicando ser a filha pequena e gostar de brincar, mas logo afirmando que o dinheiro é geralmente gasto na compra de iogurte, bolacha e fruta, tudo para a menina. Outra bolsista, ao citar o que costuma comprar, afirmou: “não compro uma calcinha para mim, é tudo para eles”, referindo-se a alimentos, roupas e material escolar para os filhos. Após tal declaração, contou de uma vizinha que recebe o valor de R\$ 300,00 do Programa e “vem na cidade e se lava de roupa, mas para ela”. A fala em tom de denúncia é indicadora da vigilância que umas exercem sobre as outras, atitude similar ao que Milena Pereira e Fernanda Ribeiro (2013) presenciaram em pesquisa realizada na periferia de Porto Alegre, em que as mulheres observavam umas às outras para saber o destino dado por cada uma ao recurso recebido. Sendo frequentemente interrogadas sobre o uso do dinheiro, sentindo-se vigiadas, as bolsistas parecem

8 Neste caso, a expressão “rancho” se refere aos produtos que compõem os mantimentos básicos, aqueles incluídos nas compras semanais ou mensais, com destaque aos itens básicos da alimentação. (MENASCHE, Renata. Risco à Mesa: Alimentos Transgênicos, No Meu Prato Não?. Campos - Revista de Antropologia, [S.l.], jun. 2004. ISSN 2317-6830. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/campos/article/view/1638>>. Acesso em: 4 jun. 2018. DOI: <<http://dx.doi.org/10.5380/cam.v5i1.1638>>.) [nota dos organizadores]

incorporar o olhar vigilante do Estado, cuja moralidade referente ao consumo pode também ser relacionada à recorrência, em suas respostas, à compra de alimentos, roupas e material escolar para os filhos. Essa a resposta que lhes parece correta a partir do que escutam nas palestras ou nas orientações da nutricionista ou das agentes de saúde, daí ser essa a resposta que dão à “moça do Bolsa”, resposta que as torna merecedoras do dinheiro por sua utilização correta, por seu bom consumo.

Vale aqui ter presente a análise de Bruno Lautier (2014), que mostra que na relação entre o Estado e seus pobres, nada é gratuito, o dinheiro é acompanhado da moral, provocando uma tensão permanente entre objetivos educativos e objetivos financeiros dos recursos dessas políticas.

Tal processo pode também ser observado na ênfase dada à destinação dos recursos à aquisição de produtos específicos presente em materiais de divulgação do Programa Bolsa Família. É clara a expectativa de que o dinheiro seja investido especialmente em alimentação, além de outros produtos para as crianças, como evidenciado na Figura 1, mostrada na abertura da introdução, em que a *hashtag* #FicaADica orienta para a compra de material escolar ao mesmo tempo em que são exibidas ilustrações de alimentos classificados como saudáveis. O mesmo se dá nos materiais de divulgação reproduzidos abaixo, seja os que objetivam a apresentação de dados sobre o Programa (Figuras 2 e 3), seja a cartilha impressa destinada à orientação de bolsistas (Figura 4) ou, ainda, a ilustração capturada da página do Programa em rede social (Figura 5). Nessas imagens, predominam ilustrações de alimentos que, aos olhos de profissionais da área de saúde, são enquadrados como sau-

dáveis (grãos, frutas, legumes, carnes). Esta é mais uma faceta da moralidade sobre o consumo de famílias bolsistas, também presente entre gestores da política.

Figura 2 – Material de divulgação do PBF.

EFEITO MULTIPLICADOR DO BOLSA FAMÍLIA

CADA REAL INVESTIDO
ESTIMULA UM CRESCIMENTO
DE R\$1,78 NO PIB
E DE R\$2,40 NO
CONSUMO FINAL DAS FAMÍLIAS

www.mds.gov/bolsafamilia10anos facebook.com/bolsafamilia10anos youtube.com/bolsafamilia10anos

Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome

BRASIL
15 ANOS DE LUTA PELA FOME

The image is a promotional poster for the Bolsa Família program. It features a photograph of a woman and an elderly man selecting produce at a market stall. To the right, a large circular graphic with a green top and blue bottom contains text about the program's multiplier effect. At the bottom, there are social media links, the program's name, and the Brazilian government logo.

Fonte: Bolsa Família (2013).

Figura 3 – Material de divulgação do PBF.



Fonte: Brasil (2013).

Figura 4 – Material de divulgação do PBF.



Fonte: Brasil (c2009) – material impresso.

Figura 5 – Material divulgação em rede social.



Fonte: Bolsa Família (2016).

Em conversa com a gestora responsável pela área da saúde do PBF no município estudado, ela destacou a obrigatoriedade do cumprimento de metas estabelecidas para a área da saúde, que compreendem, em 2018, o acompanhamento das pouco mais de 2.200 famílias bolsistas do Programa, sendo que três em cada quatro dessas devem realizar pesagem a cada seis meses. A gestora pondera que as metas a serem cumpridas são altas e explica que, caso não o sejam – e isso referente a cada uma das áreas de condicionalidade, a saber: educação,

saúde e assistência social –, o município perde, deixando de receber recursos financeiros.⁹

Em uma perspectiva crítica, a gestora explica que apenas o município perde se as metas não são cumpridas, pois, por exemplo, uma mãe que deixa de pesar a criança não perde, se “tem o filho na escola não perde, pelo que entendo, não pesar não perde, só se não está na escola”. A esse fato ela atribui, em boa medida, o que interpreta como falta de comprometimento de muitas bolsistas com a pesagem de suas crianças. Ainda segundo a mesma gestora, dados de 2017 apontam a ocorrência de sobrepeso em 66% das bolsistas do município estudado, fato que ela associa ao consumo de itens como arroz, massa, batata, pão, banha, carne gorda, comentando: “eu já fui algumas vezes para fora (área rural do município) falar sobre alimentação saudável, dizem que o dinheiro não dá, que essa alimentação é cara”. Com relação ao que classifica como alimentação saudável, cabe trazer o comentário da gestora ouvida referente ao período de gestação e amamentação das bolsistas, contexto em que ocorre um acréscimo no valor recebido do Programa. Ela relata orientar a compra de frutas e verduras: “eu sempre digo que esse dinheiro a mais é para utilizar com alimentação saudável, mas sabe como é, né?”.

9 A gestora se refere aos recursos oriundos do Índice de Gestão Descentralizada Municipal (IGD-M), criado em 2006, pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, para estimular os entes federados a investir na melhoria da gestão do Programa Bolsa Família e do Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal. Esses índices avaliam a gestão e orientam o apoio financeiro aos municípios, a partir de seu desempenho nas metas estipuladas.

Desse modo, apesar de legalmente não haver restrições ao consumo realizado a partir dos recursos provenientes do PBF, estudos anteriores comentados e observações resultantes da pesquisa a campo realizada indicam que o Estado e seus agentes estabelecem parâmetros do que é consumo legítimo, dando a perceber classificações cunhadas por meio de uma perspectiva moralista de consumo, que distingue bens necessários de supérfluos a partir de parâmetros externos aos das famílias consumidoras em questão. As classificações aí estabelecidas evidenciam hierarquias: material escolar, roupas e calçados para as crianças *versus* brinquedos ou itens de higiene (shampoo, creme para cabelo etc.); alimentos *versus* outros (remédios, gás, roupa e calçado para mãe, tabaco); alimentos saudáveis (frutas, verduras, cereais) *versus* alimentos gordurosos, guloseimas, refrigerantes. Nessas classificações, estão implícitas as características do que seria a boa mãe – bem como a autoridade de quem a julga –, aquela que prioriza a compra de alimentos saudáveis, material escolar, roupas e calçados para os filhos. Do mesmo modo, tais classificações correspondem ao que, a partir dos parâmetros da visão medicalizada da alimentação, é considerado um bom corpo, resultante da alimentação saudável. Retomando o que Barbosa e Campbell (2013) afirmam, temos que o pano de fundo da diferenciação entre necessidades básicas e supérfluas encontra-se na possibilidade de definir o que as classes menos favorecidas devem consumir, daí aos pobres ser determinado, de antemão e por outros, a maneira como devem gastar seu dinheiro.

A farinata: pobre não tem hábito alimentar

Em depoimento para uma reportagem referente ao lançamento da farinata, uma engenheira de alimentos afirmou que disponibilizar direto ao consumidor final um granulado liofilizado¹⁰ elaborado a partir de matérias primas variadas é o mesmo que fornecer ração para a população, ou mesmo pior, já que produtores de ração têm comprometimento com a adequação sensorial do produto. Ao oferecer a farinata, estariam sendo fornecidos “nutrientes sem ter preocupação alguma com os aspectos sensoriais do alimento, o que dirá aspectos culturais, sociais e políticos” (BLOG CIDADANIA, 2017).

Ainda configurando o tom em que se realizou este debate, a Arquidiocese da igreja católica de São Paulo colocou-se como apoiadora da proposta e, nesse contexto, o arcebispo Dom Odilo Scherer contestou comparações da farinata com a ração humana, afirmando: “não politizem a fome do pobre. Desprezar o pobre é não dar alimento a ele” (SETO; SALDANA, 2017). Em uma entrevista coletiva em que se postou ao lado do prefeito, o arcebispo declarou que:

Pobre tem fome. Hábito alimentar é para quem tem disponibilidade de alimento e quem pode se dar ao luxo de ter uma alimentação regular, refeições regulares, alimentos selecionados. O pobre não tem isso (...). Quem se arrasta no chão por fome, eu vou deixar de atender a fome dele porque ele não está podendo sentar numa mesa bem posta? A necessidade é socorrer primeiramente a fome do pobre. (BETIM, 2017)

10 A liofilização é um processo de secagem em que a água do alimento é retirada por sublimação, a baixas temperaturas.

Ao que o prefeito complementou: “Pobre não tem hábito alimentar, pobre tem fome” (BETIM, 2017, p. 3).

Para refletir sobre o tema, remetemos a um estudo sobre percepções de comida e segurança alimentar realizado na província de Nampula, no norte de Moçambique, em que Jone Mirasse (2010) evidenciou a importância de tomar em consideração na formulação de políticas públicas a história, cultura e escolhas dos sujeitos. O autor relata que, em meados de 2000, após graves inundações que afetaram o país, um programa governamental implementou a massificação da produção e consumo de batata-doce de polpa alaranjada, rica em beta caroteno e indicada por nutricionistas como eficaz no combate à desnutrição. No entanto, na região estudada, por questões históricas e culturais – associadas a invasões de território, escravização, guerra e escassez de alimentos –, a batata-doce remete a uma memória de opressão, de modo que se acredita que seu consumo traz azar, sendo considerado ofensivo aos ancestrais. Ainda assim, no contexto de crise alimentar e dado o receio de exclusão de outros programas governamentais, a maioria das famílias aderiu ao cultivo de batata-doce de polpa alaranjada, que, no entanto, foi relegado a áreas menos importantes das propriedades rurais, sob o encargo de crianças. A etnografia realizada mostra ser a mandioca o alimento que está na base da alimentação da população da região estudada, estando presente à mesa das famílias nas refeições diárias, bem como nos pratos servidos nas festas comunitárias, enquanto que a batata-doce de polpa alaranjada tem presença assegurada apenas em refeições públicas, em eventos em que

ocorre a presença de técnicos e autoridades vinculados ao programa e ao governo (MIRASSE, 2010).

Podemos supor ser uma única concepção referente à alimentação que orienta as duas iniciativas de política pública, aquela que, em São Paulo, propôs instituir a farinata e a que, em Moçambique, buscou difundir a produção e consumo de batata-doce de polpa alaranjada. Em um e outro caso, a comida é essencialmente entendida como fonte de nutrientes, combustível do corpo físico, sendo destituída de significados e relações.

É nesse quadro que se pode entender a definição de Segurança Alimentar assumida no Art. 4º item III da Lei que instituiu o Programa Alimento para Todos: “segurança alimentar: acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais” (SÃO PAULO, 2017, p. 1). Significativamente, essa definição reproduz apenas parcialmente aquela contida na Lei (federal) de Segurança Alimentar e Nutricional, nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, em cujo Art. 3º consta que:

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, **tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.** (BRASIL, 2006, p.4, grifo nosso)

O respeito à diversidade humana – bem como a sustentabilidade – é deletada da definição empregada na lei paulista. Orienta essa concepção a ideia de que aqueles em situação de escassez de alimentos, pobres, não escolhem o que comem, não

têm direito a parâmetros outros de escolha alimentar que não a busca da suficiente ingestão de nutrientes. Em última instância, são destituídos de valores e cultura alimentar, restritos a sua condição de seres biológicos, expropriados de sua humanidade.

No início, indagamos sobre o que há em comum entre os dois Programas, o Bolsa Família e o Alimento para Todos. Dada à discussão realizada, recolocamos agora a questão de outro modo: o que aproxima a perspectiva moralista de consumo, que pretende ditar qual o gasto legítimo, e aquela que, destituindo os que têm fome de sua cultura, pretende saciar sua existência com nutrientes?

Podemos afirmar que as práticas estatais moralistas no campo das políticas de assistência social conformam o pano de fundo dos contextos analisados. Para Marins (2017), “o Estado possui o poder de classificar e nomear grupos, a partir de sua legitimidade e, em nome de uma “oficialidade”, define-os por meio de uma avaliação moral, julgando a necessidade ora de cuidados, ora de múltiplos controles” (MARINS, 2017, p. 39-40). Tal processo é visível no caso do Programa Bolsa Família, em que o Estado afirma a necessidade de controle, através do estabelecimento de condicionalidades nas áreas da saúde (pesagem, acompanhamento gestante e nutriz), educação (frequência escolar) e assistência social (atualização do CadÚnico e de informações referentes a mudança de endereço, renda, mudança no grupo familiar). E, também, no caso da farinata, em que o Estado se propõe a suprir a necessidade de cuidados dos pobres, percebidos como despossuídos de alimentos e, também, de cultura alimentar.

Referências bibliográficas

BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Colin. O estudo do consumo nas Ciências Sociais contemporâneas. In: BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Colin (Org.). *Cultura, consumo e identidade*. Rio de Janeiro: FGV, 2013. p. 21-44.

BETIM, Felipe. João Doria e arcebispo de São Paulo: Pobre não tem hábito alimentar, pobre tem fome. **El País Brasil** – Online, São Paulo, 19 out. 2017. Disponível em: <https://brasil.elpais.com/brasil/2017/10/18/politica/1508347385_718583.html>. Acesso em: 30 mar. 2018.

BLOG CIDADANIA. Engenheira alimentar da Unicamp detona ração de Doria para pobres - Blog da Cidadania. **Blog Cidadania**, São Paulo, 16 out. 2017. Disponível em: <<https://blogdacidadania.com.br/2017/10/engenheira-alimentar-da-unicamp-detona-racao-de-doria-para-pobres>>. Acesso em 29 mar. 2018.

BOLSA FAMÍLIA. **O Bolsa Família é o programa...** 17 out. 2013. Post do Facebook. Disponível em: <<https://www.facebook.com/pg/bolsafamilia/photos/>>. Acesso em: 21 jun. 2018.

BOLSA FAMÍLIA. **Lembra quando a vó dizia que pra ficar forte tem que comer direitinho?...** 13 jan. 2016. Post do Facebook. Disponível em: <<https://www.facebook.com/pg/bolsafamilia/photos/>>. Acesso em: 21 jun. 2018.

BOLSA FAMÍLIA. **#FicaADica Com o Bolsa Família...** 9 fev. 2018. Post do Facebook. Disponível em: <<https://www.facebook.com/pg/bolsafamilia/photos/>>. Acesso em: 21 jun. 2018.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Lei nº 10.836, de 9 de janeiro de 2004. Cria o Programa Bolsa Família e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/lei/l10.836.htm>. Acesso em: 21 jun. 2018.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito

humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: <https://www.google.com.br/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0ahUKEwjclNnHxenaAhXJshQKHZwBBYcQFggqMAA&url=http%3A%2F%2Fwww4.planalto.gov.br%2Fconsea%2Fconferencia%2Fdocumentos%2Flei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional&usg=AOvVaw29wD46lcWoB_1zFnoRiM8W>. Acesso em 2 mai. 2018.

BRASIL. **Alimentação é prioridade de beneficiários do Bolsa Família.** Publicado em 29 mai. 2014, 19h08; última modificação em 22 dez. 2017, 23h38. Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/editoria/infraestrutura/2014/05/alimentacao-e-prioridade-de-beneficiarios-do-bolsa-familia>>. Acesso em: 21 jun. 2018.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Programa Bolsa Família. **Agenda da família.** c2009. Disponível em: <<http://www.saude.sp.gov.br/resources/ses/perfil/gestor/atencao-basica/bolsa-familia/agendadafamilia.pdf>>. Acesso em: 21 jun. 2018.

CAMPELLO, Tereza; NERI, Marcelo Côrtes (Org.). **Programa Bolsa Família: uma década de inclusão e cidadania.** Brasília: IPEA, 2013. 494 p.

DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. **O mundo dos bens:** para uma antropologia do consumo. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2013. 296p.

EGER, Talita Jabs. **Dinheiro e moralidade no Bolsa Família:** uma perspectiva etnográfica. 2013. 196f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2013.

FASSIN, Didier. Au coeur de l'État. In: FASSIN, Didier. **Juger, réprimer, accompagner:** essai sur la morale de l'État. Paris: Éditions du Seuil, 2013. p. 11-25.

LAUTIER, Bruno. O governo moral dos pobres e a despolitização das políticas públicas na América Latina. **Caderno CRH** [online], Salvador, v. 27, n. 72, p. 463-477, set.-dez. 2014. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-49792014000300002&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 29 mai. 2018. DOI: <<http://dx.doi.org/10.1590/S0103-49792014000300002>>.

MARINS, Mani Tebet A. **Bolsa Família**: questões de gênero e moralidades. Rio de Janeiro: UFRJ, 2017, 312p.

MIRASSE, Jone Januário. **O consumo de batata-doce de polpa alaranjada entre famílias rurais do nordeste de Moçambique**: um estudo sobre percepções de comida e segurança alimentar na província de Nampula. 2010. 177f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

PEREIRA, Milena Cassal; RIBEIRO, Fernanda Bittencourt. No areal das mulheres: um benefício em família. **Revista de Ciências Sociais Política & Trabalho**, João Pessoa, n. 38, p. 87-104, abr. 2013.

PINTO, Michele de Lavra. O público e o privado: o “baralhamento” no cotidiano das famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família. **Revista de Ciências Sociais Política & Trabalho**, João Pessoa, n. 38, p. 157-170, abr. 2013.

PINTO, Michele de Lavra. **Políticas públicas de transferência de renda**: um estudo sobre o Programa Bolsa Família na favela do Pavão-Pavãozinho. 2016. 166 f. Tese (Doutorado em História, Política e Bens Culturais) – Fundação Getúlio Vargas, Rio de Janeiro, 2016.

SÃO PAULO. Prefeitura Municipal. Lei Municipal nº 16.704, de 08 de outubro de 2017. Institui e estabelece diretrizes para a Política Municipal de Erradicação da Fome e de Promoção da Função Social dos Alimentos – PMEFSa, e dá outras providências. Disponível em: <<http://documentacao.camara.sp.gov.br/iah/fulltext/leis/L16704.pdf>>. Acesso em: 4 abr. 2018.

SETO, Guilherme; SALDAÑA, Paulo. Dória ignora secretário, estudos e regras em anúncio de farinata a alunos. **Folha de São Paulo** – On-line, São Paulo, 19 out. 2017. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/cotidiano/2017/10/1928300-doria-ignora-secretario-estudos-e-regras-em-anuncio-de-farinata-a-alunos.shtml>>. Acesso em: 29 mar. 2018.

SINERGIA. **A farinata**. Disponível em: <<http://plataformasinerгия.org/farinata.html>>. Acesso em: 30 mar. 2018.

SOBRE OS AUTORES

Carmen Janaina Batista Machado

Doutoranda em Desenvolvimento Rural (UFRSG/2015-), Mestre em Desenvolvimento Rural (UFRGS/2014) e Licenciada em Geografia (UFPel/2012), é atuante no Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais (LEAA/UFPel) e no Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC/UFRGS).

Link para currículo na Plataforma Lattes (CNPq):

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4210063T8>

Carolina Cadima Fernandez Nazareth

Doutoranda em Antropologia Social (UFG/2018-), Mestra em Antropologia Social (UFG/2015), possui Bacharelado e Licenciatura em Ciências Sociais (UFU/2013), foi Professora Substituta na Universidade Federal de Goiás – Faculdade de Ciências Sociais (FCS/UFG/2016-) – e é Pesquisadora do Grupo de Pesquisa certificado no CNPq “Consumo, Cultura e Alimentação” – Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação (GECCA/UFG).

Link para currículo na Plataforma Lattes (CNPq):

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4299336T6>

Esther Katz

Doutora em Antropologia (*Université de Paris X-Nanterre/1990*), então, tendo sido bolsista no Instituto de Investigaciones Antropológicas da *Universidad Nacional Autónoma de México* (IIA- UNAM/1983-1987), Mestra em Antropologia (*Université de Paris X-Nanterre/1983*) e Graduada em Antropologia (*Université de Paris X-Nanterre/1982*), foi pesquisadora colaboradora do Centro de Desenvolvimento Sustentável da Universidade de Brasília (CDS-UnB) de 2007 a 2013, é atualmente Pesquisadora do *Institut de Recherche pour le Développement* (IRD), na unidade mista de pesquisa *Patrimoines locaux et gouvernance* (PaLoc – IRD/MNHN), em Paris, na França, e membro do comitê editorial da revista *Anthropology of Food*.

Link para currículo na Plataforma Lattes (CNPq):

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=-K4716249E7>

Filipe Augusto Couto Barbosa

Doutorando em Sociologia (UFG/2015-), bacharelado em Ciências Sociais com Habilitação em Políticas Públicas (UFG/2014-), Mestre em Antropologia Social (UFG/2015), Especialista em Informática aplicada à Educação (UFG/2012) e possui Licenciatura em Ciências Sociais (UFG/2010), é Pesquisador do Grupo de Pesquisa certificado no CNPq “Consumo, Cultura e Alimentação” – Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação (GECCA/UFG).

Link para currículo na Plataforma Lattes (CNPq):

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4326039Y6>

Janine Helfst Leicht Collaço

Doutora em Antropologia Social (USP/2009), Mestre em Antropologia Social (USP/2003) e Graduada em Administração de Empresas (FAAP/1989), é Professora Adjunta na Universidade Federal de Goiás – Faculdade de Ciências Sociais (FCS/UFG) e Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social (PPGAS/UFG) – e Vice-Diretora da Faculdade de Ciências Sociais (FCS/UFG), Coordenadora do Grupo de Pesquisa certificado no CNPq “Consumo, Cultura e Alimentação” – Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação (GECCA/UFG) –, e é Membro do Comitê Assessor do Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA).

Link para currículo na Plataforma Lattes (CNPq):

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4707950U8>

Larissa de Farias Alves

Mestra em Antropologia Social (UFG/2016), Especialista em Nutrição Clínica (UFG/2011), Graduada em Nutrição (UFG/2008), é Pesquisadora do Grupo de Pesquisa certificado no CNPq “Consumo, Cultura e Alimentação” – Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação (GECCA/UFG).

Link para currículo na Plataforma Lattes (CNPq):

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4485009P4>

Renata Menasche (Universidade Federal de Pelotas / Universidade Federal do Rio Grande do Sul)

Doutora em Antropologia Social (UFRGS/2003), em regime de cotutela com o *Laboratoire d'Anthropologie Sociale da École des Hautes Études en Sciences Sociales* (LAS/EHESS/2001), Mestra em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade (UFRRJ/1996) e Graduada em Engenharia Agrônômica (USP, 1984), é hoje Professora da Universidade Federal de Pelotas (UFPel) – no Departamento de Antropologia e Arqueologia do Instituto de Ciências Humanas –, onde é Professora permanente do Programa de Pós-Graduação em Antropologia (PPGAnt/UFPel), sendo sua atual Coordenadora, e Pesquisadora do Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais (LEAA/UFPel), e é também Professora colaboradora do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS), e Coordenadora do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC/UFRGS), reconhecido pelo CNPq.

Link para currículo na Plataforma Lattes (CNPq):

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4703108P1>

Sergio Schneider

Doutor em Sociologia (UFRGS/1999), em regime de cotutela com a Université Paris X, Mestre em Sociologia (UNICAMP/1994), Graduado em Ciências Sociais (UFRGS, 1990), realizou estágio pós-doutoral na City University of London (2015-2016) e na Cardiff University (2007-2008), é Professor Titular da UFRGS – no Departamento de Sociologia, no Programas de Pós-Graduação

em Desenvolvimento Rural e no Programa de Pós-Graduação em Sociologia –, é Coordenador do Grupo de Pesquisa certificado pelo CNPq Grupo de Estudos em Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural (GEPAD-UFRGS), Coordenador da Série Estudos Rurais (Editora da UFRGS), Editor-associado da Revista Ciência Rural (Qualis1A), foi Presidente da Sociedade Brasileira de Economia, Sociologia e Administração Rural (SOBER/2011-2013), Vice-Presidente da ALASRU (Associação Latino-americana de Sociologia Rural), e é ainda Consultor de organizações nacionais e internacionais em temas sobre desenvolvimento rural, agricultura e alimentação (CEPAL, CIRAD, FAO, FIDA, RIMISP, União Europeia, WHO).

Link para currículo na Plataforma Lattes (CNPq):

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?i-d=K4782682P1>

Tainá Bacellar Zaneti

Doutora em Desenvolvimento Rural (UFRGS/2017), Mestra em Agronegócio (UnB/2012), Especialista em Tecnologia de Alimentos (UnB/2011), Especialista em Docência do Ensino Superior (IESB/2010), Graduada em Gastronomia (IESB/2009), é Docente na Universidade de Brasília – no Centro de Excelência em Turismo (CET), por meio de exercício provisório por acompanhamento de cônjuge – e foi Docente do Curso de Gastronomia da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA), e atua nos Grupos de Pesquisa: Estudos Comparados de Sociologia Econômica (UnB); Memória e Patrimônio Alimentar: tradição e modernidade (UnB) e Grupo de Pesquisa em Gastronomia e Alimentos (GPGA), ambos ligados à UFCSPA.

Link para currículo na Plataforma Lattes (CNPq):

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4294133J2>

Talita Prado Barbosa Roim

Doutora em Ciências Sociais (UNESP/2016), Mestre em Ciências Sociais (UNESP/2011), Especialista em Metodologia de Ensino (FAEF/2008), possui Bacharelado e Licenciatura em Ciências Sociais (UNESP/2008), e Bacharelado em Turismo (FAEF/2006), é bolsista PNPd de Pós-doutorado (PPGAS-UFG/2017) e Pesquisadora do Grupo de Pesquisa certificado no CNPq “Consumo, Cultura e Alimentação” – Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação (GECCA/UFG).

Link para currículo na Plataforma Lattes (CNPq):

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4241059H6>

Título: Cidades e consumo alimentar: Tradição
e modernidade do comer contemporâneo

Direção-Geral: Antón Corbacho Quintela
Assessoria Editorial e Gráfica: Igor Kopcak
José Vanderley Gouveia
Revalino Antonio de Freitas
Sigeo Kitatani Júnior

Divisão Administrativa: José Luiz Rocha

Divisão de Revisão: Maria Lucia Kons

Divisão de Editoração: Julyana Aleixo Fragoso

Divisão de Impressão e Acabamento: Daniel Ancelmo da Silva

SOBRE O LIVRO

Tipologia: Fira Sans; Mrs Eaves OT

Número da publicação: 45



Câmpus Samambaia, Goiânia, Goiás, Brasil - 74690-900

Fone: (62) 3521 - 1107

direcaocegrafufg@yahoo.com

www.cegraf.ufg.br

