

# **Agricultores familiares, ontem e hoje: uma análise a partir da alimentação<sup>1</sup>**

**Cândida Zanetti<sup>2</sup>**

**Renata Menasche<sup>3</sup>**

## **Resumo**

Tomando os saberes e práticas da alimentação como ponto de observação da vida social, este artigo visa a refletir a respeito de mudanças ocorridas nas últimas décadas na vida dos agricultores familiares estudados. A partir de dados obtidos a campo em pesquisa realizada junto a famílias rurais descendentes de imigrantes italianos, no município de Ilópolis, Estado do Rio Grande do Sul, Brasil, o trabalho busca recompor a trajetória do grupo a partir de seus hábitos alimentares, de uma época em que o pão apenas era consumido quando a safra de trigo obtinha sucesso, chegando aos dias atuais, em que nunca falta o pão, pois tanto é possível comprar a farinha de trigo como o pão pronto, em diversos estabelecimentos comerciais.

**Palavras-chave:** agricultura familiar, mudanças, práticas e hábitos alimentares.

## **Objetivos e construção da pesquisa**

Sobre a alimentação, Cascudo (2004, p. 339) escreveu: “Nenhuma outra atividade será tão permanente na história humana”. Além da importância do ponto de vista fisiológico e nutricional da alimentação para o ser humano, existe um valor simbólico do alimento para os grupos sociais. Assim, o entendimento da alimentação passa pela cultura.

---

<sup>1</sup> Trabalho submetido à discussão nas VI Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales (Buenos Aires, 11 a 13 de novembro de 2009).

<sup>2</sup> **Cândida Zanetti**, Bacharel em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial pela Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS). Mestranda em Desenvolvimento Rural pelo Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS). candida.aceso@hotmail.com

<sup>3</sup> **Renata Menasche**, Professora da Universidade Federal de Pelotas (UFPeI), vinculada ao Bacharelado em Antropologia e ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais (PPGCS). Professora do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS). renata.menasche@pq.cnpq.br

A partir dessa perspectiva, através do olhar sobre a alimentação, este artigo se propõe a analisar mudanças sociais, culturais e econômicas ocorridas na vida de famílias rurais em um espaço temporal que recua 50 anos<sup>4</sup> em relação aos dias atuais. Entre os principais objetivos deste trabalho, podemos destacar a intenção de visualizar o processo e as relações sociais e de trabalho que, nesse período, possibilitaram que os alimentos chegassem à mesa das famílias rurais, verificando, ainda, se sua oferta permaneceu estável nas últimas cinco décadas.

Por meio da observação e análise da alimentação dentro do grupo familiar e na comunidade, será possível refletir sobre o que é entendido como tradicional e sobre que significados a comida apresenta para este grupo. Além disso, haverá possibilidade de reparar como a organização do trabalho esteve associada ao abastecimento de alimentos das famílias.

Para a construção da pesquisa, foram selecionadas famílias que moram, trabalham no meio rural e dele tiram seu sustento, como também famílias compostas por agricultores aposentados<sup>5</sup> que, com a renda da aposentadoria, saíram do meio rural e passaram a residir na cidade. Sendo assim, a pesquisa concentrou-se em dois grupos: o dos entrevistados da cidade e o das famílias moradoras de diversas comunidades rurais de Ilópolis, município situado no Estado do Rio Grande do Sul, Brasil.

A pesquisa, de caráter qualitativo, buscou apreender a riqueza e os detalhes das narrativas encontradas entre os entrevistados. Conforme Minayo *et al.* (2002, p. 21), “a pesquisa qualitativa responde a questões muito particulares. Ela se preocupa, nas ciências sociais, com um nível de realidade que não pode ser quantificado”. Assim, através da observação participante e das entrevistas, o objetivo da pesquisa realizada foi

---

<sup>4</sup> O recorte temporal de 50 anos tem por objetivo visualizar como era a alimentação, sua produção e organização entre as famílias rurais anteriormente à chegada da energia elétrica e, conseqüentemente, dos eletrodomésticos. Outro objetivo do recorte temporal é visualizar a alimentação das famílias rurais antes e após a Revolução Verde que iniciou nos anos 60 e se intensificou no meio rural brasileiro a partir nos anos 70. Como nos conta Santos (1986) a Revolução Verde incorporou um pacote tecnológico baseado no uso de máquinas, adubos e defensivos químicos que ficou conhecido como modernização agrícola.

<sup>5</sup> Não é objetivo deste artigo refletir sobre o impacto da aposentadoria na alimentação das famílias estudadas, porém cabe trazer um argumento proposto por Poulain (2004) ao estudar famílias urbanas. Conforme esse autor, a aposentadoria pode provocar grandes transformações no espaço social alimentar da família. Ele cita que “para um casal, a aposentadoria significa freqüentemente reaprender a comer juntos”. Nesse caso, o homem, agora com tempo livre, passa a ajudar nas decisões alimentares, bem como na compra dos alimentos (POULAIN, 2004, p. 63). Durante a pesquisa, foi possível visualizar diferenças na composição alimentar de famílias rurais que vivem no meio rural comparadas com famílias rurais aposentadas que hoje residem na cidade.

o de visualizar um conjunto de crenças, valores, significados e relações entre os agricultores familiares descendentes de imigrantes italianos e sua alimentação, ontem e hoje.

### **Da chegada dos primeiros imigrantes italianos ao Sul do Brasil à constituição do município de Ilópolis**

Foi em 1875 que chegaram ao Brasil – e ao Rio Grande do Sul – os primeiros imigrantes italianos, sendo que os imigrantes alemães já haviam desembarcado no País desde o ano de 1824. Esses imigrantes, principalmente os italianos – que chegaram mais tarde, quando os vales já haviam sido ocupados pelos alemães –, vieram a ocupar áreas de terras geográfica e economicamente desconsideradas pela grande propriedade (SANTOS, 1984).

Segundo Trento (1989), os imigrantes italianos radicados do Brasil reproduziram inúmeros hábitos de sua terra natal, como, por exemplo, o modelo de família patriarcal, o tipo de alimentação baseado no pão, na polenta e no toucinho, jogos de carta e bocha, o dialeto italiano de sua região e a religião. O trabalho na agricultura também foi reproduzido na nova terra. Flandrin e Montanari (1998) salientam, no livro *História da Alimentação*, a importância da agricultura de subsistência ainda nos países de origem: esses autores contam que, do século XVI ao século XVIII, inúmeras famílias de camponeses europeus alimentavam-se do que produziam.

Quando os imigrantes italianos chegaram ao Brasil, mais especificamente ao Rio Grande do Sul, receberam lotes de terra cobertos por mata densa. Suprir as necessidades alimentares das famílias foi o principal motivo que os levou a abrir clareiras na mata e a plantar alimentos. Conforme já mencionado, foi a agricultura de subsistência que norteou, durante um considerável período de tempo, o trabalho dos imigrantes italianos instalados em novas terras (POSSAMAI, 2005).

As famílias de imigrantes italianos que chegaram ao Rio Grande do Sul encontraram os imigrantes alemães já estabelecidos nas terras de várzeas. Então, restaram aos imigrantes italianos as regiões de planalto, encosta da serra e muita terra com mata nativa (TRENTO, 1989). Localizado na região alta do Vale do Taquari, distante

192 quilômetros da capital de Porto Alegre, capital do Estado do Rio Grande do Sul, Ilópolis foi colonizado a partir de 1905, por imigrantes italianos e seus descendentes, vindos dos municípios de Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Veranópolis, Flores da Cunha, Guaporé e Vespasiano Correa, atraídos pela concentração de araucárias. Assim, a primeira atividade econômica do município foi a exploração de madeira. No ano de 1963 o município de Ilópolis foi emancipado de Encantado (BOZZETTO JUNIOR, 2004).

Atualmente, o município conta com cerca de 4.500 habitantes, sendo significativa a população rural: mais de metade da população total do município vive no meio rural. A posse da terra é baseada em pequenas propriedades, que se dividem entre as produções de erva-mate, fumo, milho, avicultura, gado de leite, entre outras.

A historiografia local conta que, atraídos não só pela oferta de terras férteis e disponibilidade de madeira – pois toda a região era coberta por uma densa mata nativa composta principalmente de araucárias – como também pela possibilidade de extração da erva-mate e, além disso, motivados pelo fato de muitas famílias, em função de seu crescimento, necessitarem deixar as propriedades de seus pais, esses agricultores e agricultoras partiram para Ilópolis em busca de uma nova vida (BOZZETTO JUNIOR, 2004). O entrevistado Seu Batista<sup>6</sup>, agricultor já aposentado que ainda hoje trabalha na agricultura, relatou como foi que seus pais se erradicaram em Ilópolis:

*Os meus avós vieram tudo da Itália e pararam em Vila Fores, hoje Veranópolis, depois que vieram pra cá, no ano de 1918. (E **porque vieram pra cá?**) Atrás de terra e atrás da erva-mate (...) quando vieram com a mudança de Vila Flores pra cá levaram nove dias, meu pai quando veio era solteiro, casou depois aqui (...) Quando chegaram aqui, começaram a trabalhar com erva-mate, agricultura, plantavam de tudo.*

Entre todas as famílias entrevistadas, seus antecessores, imigrantes italianos ou filhos, vieram de outras regiões do Rio Grande do Sul e estabeleceram-se nas diversas localidades do município de Ilópolis. Seu Fiorindo, agricultor aposentado de 73 anos, fala como foi a chegada de seus antepassados a Ilópolis:

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

---

<sup>6</sup> Os nomes foram trocados para preservar a identidade dos entrevistados.

*dor de cabeça e às vezes tinha que derrubar plantas porque tinha que fazer né, ah os primeiros sofreram, eles sofreram, sofreram pra abrir os caminhos, é complicado ter que começar tudo, meu Deus.*

### **A composição da mesa das famílias rurais**

Como será que essas famílias, recém chegadas a uma nova terra coberta de mato, fizeram para prover suas necessidades alimentares? Conforme os próprios entrevistados, no início, as famílias alimentavam-se do que podiam coletar da natureza e do que haviam trazido consigo da antiga colônia: milho, trigo, alguns animais (galinhas, vacas, e porcos), entre outros alimentos. Com o passar do tempo, passaram a alimentar-se com o que eles próprios começavam a produzir nas novas terras. Dona Aurora, agricultora entrevistada, conta como era a comida de antigamente, na casa de seus pais:

*Todo dia, todo dia, fazia polenta naquelas calheras<sup>7</sup> enormes e se comia com queijo e salame, fortaia<sup>8</sup>, era só, não tinha muita coisa. Carne, eu lembro que a mãe matava uma galinha no final da semana. Se sobrava, comia mais um pouquinho, se não, um pedacinho cada um, não tinha sobrar tanto. Então, era sopa de feijão, que a gente comia, e polenta com queijo, porque as vacas sempre teve.*

Contudo, até que esse alimento chegasse à mesa dessas famílias, cabe indagar quais teriam sido os processos por trás disso. Conforme Santos e Zanini (2008, p. 259), a comida não pode ser resumida ao interior doméstico, mas deve ser analisada antes de chegar à mesa. Conforme as autoras, “há todo um cenário anterior a esta exposição da comida que merece ser conhecido também”, sendo que o acesso e produção desse alimento estão atrelados a um processo organizacional do trabalho camponês, ou seja, dependerá da mão-de-obra familiar, da organização dessa mão-de-obra, da disponibilidade de sementes e mudas, além das condições climáticas.

Quando Oliveira (2009) estudou as práticas alimentares entre famílias rurais do Médio Alto Uruguai, no Rio Grande do Sul, verificou que, no passado, o consumo de carne estava limitado à sua disponibilidade; assim, comiam carne bovina quando

---

<sup>7</sup> Também conhecido com *parol*, calhera é uma panela de forma oval, confeccionada em ferro, com uma alça móvel. Era muito utilizada, e em algumas famílias ainda é, para cozinhar alimentos, principalmente a polenta.

<sup>8</sup> Omelete feito a partir da mistura de ovos de galinha, banha de porco, queijo, salame (quando disponível) e temperos, como cebola e salsa.

ocorriam festas; carne de porco e de galinha com mais frequência e, quando moravam perto de rios, podiam contar com a carne de peixe. A realidade relatada pelos agricultores de Ilópolis assemelha-se à encontrada por Oliveira (2009). Conforme conta uma agricultora aposentada entrevistada,

*Antigamente se consumia menos carne que agora, menos que hoje, eu me lembro que, em fim de semana, alguma outra vez que ia se buscar no açougue, carne. Pra matar um animal, não tinha freezer, não tinha nada, um que outro que se matava. A galinha no final de semana, aquela era perfeita, final de semana era galinha.*

Além da disponibilidade de carnes, outro fator que influenciava muito no consumo ou não desse alimento era sua conservação. Como as famílias não possuíam energia elétrica e, conseqüentemente, refrigeradores que conservassem a carne, outros métodos de conservação eram utilizados para prolongar a vida útil desse alimento. Dona Amália, 66 anos, relata bem como faziam para conservar as carnes no tempo de sua infância e juventude:

*Antigamente, quando se matava uma galinha, não é como agora, que tu pega dois quilos, três, vai tudo na panela. Uma vez não, tu matava e tinha que dividir, metade hoje e metade amanhã. Aí, pra conservar a galinha, penduravam fora da janela e, se tu tinha o poço, amarrava a galinha e soltava lá embaixo, não encosta na água, mas bem perto, pra ficar fresquinho. Eu lembro que na nona fazia assim. Colocava a galinha dentro do balde, que descia pra pegar água, e conservava. E com o porco, era feito salame e banha, e a carne era tudo picada e cozida e guardada nas latas, junto com a banha, assim tinha que ser. Uma rês, em casa nunca se matava, porque o que tu ia fazer?*

É possível perceber que o consumo de carne estava diretamente associado aos processos de conservação, enquanto que outros alimentos, como o trigo e o milho, podiam ser mantidos por um longo período de tempo, sem deteriorar. Com relação à carne, as exceções ficavam por conta de métodos de conservação, como aquele que preserva a carne de porco dentro da banha, que, assim, podia durar até três meses, como relata Seu Batista:

*carne de rês, antigamente se comia muito pouco, porque você matava uma rês e ia fazer o quê, com tudo aquilo, não tinha como conservar. Então mais era porco, porco sim, era três, quatro, cada vez que matava, era em média 400, 500 quilos de porco, cada vez que matava. Então fazia salame, banha e a carne, pegava e cozinhava e guardava nas latas, coberta de banha. E eu te digo assim: dá de vinte a zero nessa carne de hoje em dia, guardada no freezer!*

Se em casa a oferta de carne era pouca, uma vez por ano, durante a festa do padroeiro da comunidade, a fartura de carne, bovina principalmente, era grande. Dona Inória conta como as festas eram esperadas:

*Tinha churrasco, ai que era bom de ir, ai que a gente sentia o gosto do churrasco, aí que era churrasco bom e gostoso, a gente ia pra comer churrasco.*

Se para os descendentes de alemães, luteranos, da região estudada, a principal festa era o Kerb (Menasche e Schmitz, 2007), para os descendentes de italianos, católicos, era a festa do padroeiro, como conta Seu Fiorindo:

*Depois da missa rezada na capela, a gente sentava embaixo na sombra de uma árvore, pois não tinha salão de festas, só a igreja. Ai faziam churrasco lá no mato, numa churrasqueira grande. Às vezes se levava de casa um litro de vinho e um pão, pra gastar menos, ia lá e se comprava um espetinho de churrasco e se comia, sem prato mesmo, e era bom.*

Além da festa como fato social – pois era nesses momentos que os membros da comunidade se reencontravam, rezavam e confraternizavam –, as festas de antigamente eram muito esperadas, pois a fartura de alimentos, principalmente de carne, era oferecida. Quando Wedig (2009) analisou a festa de Kerb entre famílias rurais descendentes de imigrantes alemães no Vale do Taquari, verificou a ocorrência de mudanças nessa festa de antigamente para os atuais dias. Entre essas mudanças, podemos apontar para uma diferenciação na aquisição e no preparo da comida para a festa: antigamente, muito tempo era dispendido para a preparação dos pratos típicos do Kerb; hoje, muitas famílias, sem tempo, compram os alimentos.

Com relação às famílias de Ilópolis, também se pode observar mudanças na festa do padroeiro: hoje, as famílias consomem, em sua maior parte, churrasco todos os finais de semana, sendo que a festa já não é tão esperada como era no passado, já que, antigamente, carne à vontade só no dia da festa do padroeiro e quando ocorriam festas de casamento.

Todavia, se antigamente o consumo de carne estava limitado pelas dificuldades de conservação e a abundância reservada à ocorrência de festas comunitárias, o consumo de pão dependia do êxito na colheita de trigo, como conta Seu Fiorindo:

*só se comia pão se dava trigo, senão, se ficava meses sem comer pão.*

O mesmo se dava em relação às massas, também feitas a partir do trigo, como narra Dona Carmem:

*Carne a gente tinha mais de peixe, porque tinha bastante peixe. Quando era anoitecer, o pai ia no rio, pegava uns par de jundiá bonito, e a gente comia. Daí a gente fazia massa, macarrão, nhoque, isso quando tinha farinha de trigo, senão era polenta.*

Conforme os agricultores entrevistados, a cultura do trigo é mais delicada e exige uma maior inversão de mão-de-obra; o milho, por sua vez, é mais adaptável ao clima e pode ser colhido mais de uma vez por ano. Enquanto que algumas famílias relatam a escassez de trigo, em alguns momentos, inclusive devido ao ataque pragas (como gafanhotos), não lembram de períodos em que ficaram sem milho. Ambos os cereais, trigo e milho, eram, após colhidos, levados ao moinho colonial e transformados em farinhas, dando, assim origem ao pão e à polenta, bem como ao “proto”, um pão feito a partir de uma massa mole, com duas partes de farinha de trigo e uma parte de farinha de milho. Dona Clara relata que

*fazia pão de milho... quando não tinha trigo, se fazia aqueles broto de milho, chegava a rachar, ai que bom! o broto é feito de farinha de trigo e farinha de milho. Seria mais farinha de trigo que de milho, mas quando tinha pouca farinha de trigo, se botava mais farinha de milho. E o milho era mais fácil de colher.*

Assim, enquanto a polenta era colocada à mesa diariamente, o pão estava associado, em algumas situações, à disponibilidade de farinha de trigo. Por isso, em algumas famílias, o pão era um artigo de luxo, tanto que chegava a ser escondido, para que as crianças não comessem todo o pão em um único dia. Como conta Dona Amália,

*eles faziam o pão e botavam numa cesta e penduravam. Não é como hoje, que está tudo ali, à vontade. Penduravam lá em cima, daí as crianças não podiam pegar...*

Já com a polenta, acontecia o inverso: a polenta era oferecida em grande quantidade, constituindo-se no principal prato diário. Vinha acompanhada de uma salada ou verdura, queijo, salame, fortaia e, algumas vezes, de uma carne:

*polenta era todos os dias, junto com radicci cozido e, às vezes, galinha caipira, feijão... Mas era à noite que a gente fazia sopa de feijão, com arroz.*

Ramos (2007), ao analisar os saberes e práticas alimentares em famílias rurais, em sua maioria descendentes de imigrantes italianos, no município de Maquiné, Rio Grande do Sul, constatou que a polenta, bem como outros alimentos oriundos do milho, como o cuscuz e o pão de milho, foram, no passado, a base da alimentação de inúmeras famílias. Além disso, alguns de seus entrevistados, principalmente os idosos, afirmaram ainda consumir polenta quase que diariamente. Contudo, em famílias rurais que vivenciaram o processo de modernização da agricultura e passaram a cultivar somente produtos para a comercialização, ou em famílias que migraram para centros urbanos e abandonaram o trabalho na agricultura, o consumo de polenta e de outros alimentos à base de milho foi, com frequência, drasticamente reduzido, pois esses alimentos remetem a tempos difíceis que enfrentaram no passado, quando a polenta era um dos únicos alimentos que a família dispunha.

Menasche (2009) em seu estudo com famílias rurais descendentes de imigrantes italianos observou principalmente entre jovens uma rejeição ao alimento polenta pois o mesmo remete a uma identidade de condição de agricultor a qual muitos jovens não querer compartilhar.

No caso dos agricultores de Ilópolis, embora a polenta fosse o alimento diário, servido, na maior parte dos casos, três vezes por dia (de manhã, polenta e leite; ao meio-dia, polenta, queijo, salame e radicci; de noite, sopa de feijão e polenta), são raros os entrevistados que afirmam atualmente não comer mais polenta ou ter deixado de gostar de polenta. Ao contrário do que Oliveira (2009) encontra em sua pesquisa – a polenta como representante de um tempo antigo e pobre –, entre os agricultores de Ilópolis, a memória da presença de polenta todos os dias na mesa da família remete a uma constante disponibilidade de comida e energia para o trabalho no campo.

Ter à mesa polenta, todos os dias, era, para esses agricultores, motivo de orgulho, por ter comida todos os dias, embora não tão variada. Assim fala seu Batista:

*Polenta, queijo e salame na minha casa nunca faltou!*

No entanto, se, por um lado, os entrevistados, quando questionados sobre a polenta, afirmam que gostam e ainda a consomem, por outro lado, quando observamos mais de perto a composição das refeições cotidianas dos dias de hoje, percebemos que a

polenta não é mais consumida em larga escala como antigamente, assim como, em muitas famílias, seu preparo não é mais feito no fogão a lenha e sim no fogão a gás.

Em estudo realizado entre agricultores descendentes de imigrantes alemães, Woortmann (2007) observou que, com a disponibilidade da energia elétrica e, conseqüentemente, de refrigeradores, antigas práticas de conservação (da carne) deixaram de fazer-se necessárias. Oliveira (2009), por sua vez, destacou que utensílios e equipamentos que, no passado, os próprios agricultores (italianos) fabricavam para cozinhar, foram substituídos por novos, adquiridos no mercado - é assim que, por exemplo, o forno de barro foi substituído pelo forno a gás.

Em Ilópolis, com a chegada da energia elétrica e, em seguida, de inúmeros eletrodomésticos, o preparo das comidas se reorganizou e reorganizou o tempo e a vida dos agricultores. O pão, por exemplo, que dispndia uma enorme quantidade de mão-de-obra<sup>9</sup> e de tempo em seu preparo e que tinha que ser assado no forno de barro, fora de casa, agora pode ser feito em pouco tempo, sem que a agricultora precise sair de sua cozinha. Assim, como conta Dona Ludimila:

*hoje se faz mais pão, hoje tu tem mais condições. Eu, por exemplo, tenho o forno aqui no porão, sovadeira também. Invés, antigamente, era tudo mais difícil, o forno de tijolos e barro era lá fora, tinha que ir pra capoeira, achar vassoura, pra acender o fogo... e hoje mudou tudo. Hoje tu faz o pão, um bom pouquinho, coloca no saquinho e põe no freezer, é tudo diferente.*

Dona Carmem também:

*ainda faço pão, biscoito, cuca, faço no forno elétrico os biscoitos e no fogão a lenha eu também gosto de assar um pão, mas geralmente asso o pão no forninho a gás.*

Cabe aqui indagarmos de que forma a modernidade interferiu na composição alimentar das famílias rurais estudadas. Conversando com os agricultores, eles são unânimes em afirmar que a variedade de alimentos hoje é bem maior que a de antigamente e destacam a facilidade de acesso a esses alimentos nos supermercados locais. Porém, quando indagados sobre a alimentação de antigamente, é possível

---

<sup>9</sup> Vale salientar que o fermento que era utilizado na produção de pão entre os agricultores familiares de antigamente era, na maioria dos casos, um fermento feito a partir da mistura de uma batatinha ralada, com um pouco de açúcar, um pouco de sal e água morna. Esse fermento era deixado descansar por, no mínimo, uma noite, para que pudesse fermentar.

identificar uma certa nostalgia e saudades da comida de épocas passadas. Dona Carmem relata:

*O pão de antigamente era gostoso, bem gostoso. A farinha, também ela tinha junto aquelas partes do trigo que eu digo, a flor da farinha, sei lá o que, a farinha comprada não tem aquele gosto, a gente sentia o perfume do pão, antigamente, que se tu passava na frente de uma casa que tinha a mulher cozinhando o pão no forno a lenha, vinha aquele cheirinho, que dava vontade.*

Se refletirmos sobre essa fala, podemos entender que, além da lembrança da comida em si, está a saudade e a lembrança de um tempo antigo e, junto com esse tempo, toda uma rede de relações que ficaram no passado. Quando esses agricultores falam na comida, estão lembrando e relacionando, ao mesmo tempo, terra e trabalho. (WOORTMANN e WOORTMANN, 1997). Isso nos leva a entender a comida para além de um simples alimento, que atende às necessidades fisiológicas do ser humano. A comida é assim entendida como uma categoria cheia de significados, que se interligam com a natureza e com a cultura.

Outro aspecto que contribuiu para a reorganização do cardápio alimentar das famílias rurais foram as proibições médicas alimentares. Dona Neusa afirma que:

*Hoje que eu poderia comer pão à vontade porque sempre faço, mas não posso por causa do colesterol e dos triglicéridios, então tem que se cuidar em tudo, tudo, até no leite que eu sempre tomei.*

Dona Inória exemplifica a mudança nos hábitos alimentares da família:

*Hoje não se janta, só um cafezinho de noite, hoje mudou tudo, nem mais fritura como se fazia aquelas baciadas de queijo frito, hoje em dia tem que se cuidar. Antigamente se comia mais fritura, ovo frito, essas coisas muito mais, mas só nessas coisas caseiras, era ovo, queijo, tudo essas coisas de casa, hoje não pode nada disso.*

Menasche *et al* (2008) observaram ao pesquisarem famílias rurais que a alimentação dessas vinha sofrendo alterações em relação a quantidade e variedade. Antigamente os entrevistados afirmavam que comiam em maior quantidade e uma comida entendida como mais forte, e mais gordurosa, no entanto na atualidade pesquisada pelas autoras as mesmas famílias vinham substituindo os alimentos ingeridos por outros tipos como mais leves. No estudo de Santos e Zanini (2008), também realizado junto a agricultores familiares descendentes de imigrantes italianos, é

evidenciado que, na atualidade, o discurso médico tem colaborado para algumas mudanças na alimentação desses grupos sociais, as quais, muitas vezes ressignificam o entendimento de “boa comida”. É o caso da substituição da banha de porco pelo óleo vegetal e da janta pelo café da noite. Contudo, essas mudanças não acontecem sem ressentimentos por parte dos agricultores. Seu Fiorindo afirma:

*Antigamente era fortaia, com queijo e salame, umas cebolinhas, pra misturar com a polenta e radicci, que não faltava, verduras, e bastante sopa de feijão também, principalmente de noite, e o pessoal tinha saúde né, era uma comida mais caseira, hoje em dia tá feio, a gente não come mais comida de noite, é café e pão, também não se trabalha mais como antes.*

Conforme Woortmann (2007), antigamente a comida era mais forte, mais gordurosa e mais saudável no entendimento dos seus entrevistados. Além disso, no passado, comiam mais pois trabalhavam mais. Para essa autora, mudanças na alimentação, como a incorporação do óleo de soja no lugar da banha de porco, foram fatores decorrentes da “mudança no plano produtivo” (WOORTMANN, 2007, p. 51).

Isso também pode ser observado em Ilópolis, quando os agricultores afirmam que hoje não precisam trabalhar tanto como antigamente, pois possuem mais implementos agrícolas que ajudam no trabalho e, em outros casos, os agricultores estão aposentados e moram na cidade; assim, não trabalham mais. Assim, também o agricultor Pedro afirma:

*Hoje também se come menos porque se trabalha menos.*

Através dos depoimentos dos entrevistados, foi possível constatar que, antigamente, em torno de 50 anos atrás, a alimentação das famílias rurais descendentes de imigrantes italianos era norteadada pela disponibilidade de alimentos, pela capacidade de organização da mão-de-obra familiar e pelo legado cultural. Entre as principais mudanças na alimentação dessas famílias, observa-se um aumento no consumo de carnes, principalmente carne bovina, uma oferta contínua de pão, além de mudanças na conservação e preparo dos alimentos a partir da utilização da energia elétrica e dos eletrodomésticos. Mudanças ocorridas nas formas de produção e cuidados com a saúde também são apontados pelas famílias como responsáveis pelas mudanças na alimentação das mesmas.

### **Algumas considerações**

Embora as famílias rurais estudadas em Ilópolis não relatem, em relação a seu passado, tempos de fome e necessidades, como fazem aqueles escutados por Woortmann (2007), eles mencionam os tempos antigos como tempos difíceis, quando, às vezes, especialmente as crianças, gostariam de comer “algo diferente”, mas tinham que contentar-se em comer o que lhes era servido à mesa.

A composição das refeições, no passado dessas famílias, era norteadada pelo trabalho conjunto de pais e filhos, que plantavam, colhiam e criavam, para, na sequência, beneficiar e conservar os alimentos, até que fossem transformados em comida, pelas mulheres. Atualmente, o que se pode observar é que, em alguns casos, os agricultores ainda plantam alguns alimentos para subsistência e criam alguns animais, enquanto que em outros casos, principalmente no que se refere a casais aposentados que passaram a residir na cidade, o acesso aos alimentos dá-se mediante a disponibilidade de dinheiro para adquiri-los.

Hoje, todas as famílias, exceto quando existem restrições médicas, consomem pão: sejam essas famílias mais ricas ou mais pobres, todas dispõem de pão em suas mesas, ao contrário do que ocorria antigamente, quando a disponibilidade de pão durante todo o ano remetia ao fato de a família ter condições de ter um razoável espaço de cultivo de trigo, ter bons estoques e também ter condições financeiras para, se necessário fosse, comprar trigo, o que era muito raro, pois o dinheiro circulava pouco. Assim, a família que tivesse pão todo o ano podia diferenciar-se das demais, dadas suas condições financeiras.

Outro aspecto interessante a respeito das mudanças ocorridas na vida das famílias rurais em análise é que a comida de hoje é mais fraca do que a comida de antigamente. Esse “enfraquecimento” da comida pode ter sido ocasionado pela mudança no plano produtivo (WOORTMANN, 2007), como também pelas proibições médicas (SANTOS E ZANINI, 2008).

Enfim, são muitas as mudanças. Porém, conforme Poulain (2004), as transformações e mudanças nos hábitos e práticas alimentares a partir de invenções

tecnológicas não necessariamente significam o abandono da tradição. O que pode ser observado em Ilópolis é uma reinvenção e readaptação da tradição, por exemplo, quando o pão deixa de ser feito com fermento caseiro e no antigo forno de barro, mas ainda é entendido com um alimento necessário e é mais valorizado frente ao pão industrializado. Assim, finalizamos com as palavras de Dona Clara:

*Hoje eu ainda faço pão caseiro, mas compro o fermento e a farinha de trigo no mercado e faço no forninho do fogão a gás. A minha filha tem uma padaria na cidade e sempre me diz pra pegar o pão lá e parar de ter trabalho de fazer o pão em casa, só que eu gosto do meu pão, pão caseiro é um pão mais gostoso, ta macio sempre e fui eu quem fiz.*

## REFERÊNCIAS

- BOZZETTO JUNIOR, André. **Ilópolis: Origens e raízes**. Lajeado (RS): Grafocem, 2004.
- CASCUDO, Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- MENASCHE, Renata; SCHMITZ, Leila Claudete. Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Ed. Ufrgs, 2007.
- MENASCHE, Renata; MARQUES, Flávia Charão; ZANETTI, Cândida. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 21, p. 145-158, 2008.
- MENASCHE, Renata. Percepções do rural à mesa: campo e cidade, comida e imaginário. In: **53º Congresso Internacional de Americanistas**, 2009, México. 53º Congresso Internacional de Americanistas. México, 2009.
- MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). **Pesquisa social**. Teoria, método e criatividade. 21. ed. Petrópolis (RJ): Vozes, 2002.

OLIVEIRA, Nadia Rosana Fernandes de. **Sabores na história**: um estudo a partir dos saberes e fazeres alimentares de agricultores familiares de Jaboticaba, RS. 2009. 165 f. Dissertação. (Mestrado em Extensão Rural) – Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, Centro de Ciências Rurais, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2009,

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

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

RAMOS, Mariana Oliveira. A **“comida da roça” ontem e hoje**: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS). 2007. 172 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

SANTOS, José Vicente Tavares dos. **Colonos do vinho**. 2.ed. São Paulo: HUCITEC, 1984.

SANTOS, Robério Ferreira dos. Análise crítica da interpretação neoclássica do processo de modernização da agricultura brasileira. In: SANTOS, Robério Ferreira dos. **Presença de viéses de mudança técnica da agricultura brasileira**. São Paulo: IPE-USP, 1986.

SANTOS, Miriam de Oliveira; ZANINI, Maria Catarina Chitolina. Comida e Simbolismo entre Imigrantes Italianos. **Caderno Espaço Feminino** (UFU), v. 19, p. 255-284, 2008.

TRENTO, Angelo. **Do outro lado do Atlântico**. São Paulo: Nobel, 1989.

WEDIG, Josiane Carine. **Agricultoras e agricultores à mesa**: um estudo sobre campesinato e gênero a partir da antropologia da alimentação. 2009. 165 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. Ufrgs, 2007.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer; WOORTMANN, Klaas. **O trabalho da terra**: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: Ed. UNB, 1997.