

Mudanças de hábitos alimentares no turismo rural, causas e consequências

Ana María Costa Beber^{*}, Margarita Barretto^{**}
& Renata Menasche^{***}

Facultad de Ciencias Económicas

* Sc^{*} Faculdade Senac Porto Alegre, Brasil

** Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil

*** Universidade Federal de Pelotas, Brasil

Mudanças de hábitos alimentares no turismo rural, causas e consequências

Ana María Costa Beber*, Margarita Barretto** & Renata Menasche***

Resumo:

Este artigo trata das mudanças nos hábitos alimentares da família proprietária da Pousada Fazenda do Amor a partir de três categorias de comidas, que são: a comida turística, a comida da cidade e a comida “nossa”. Utilizou-se o método de pesquisa etnográfica, com entrevistas semi-estruturadas e diário de campo. Os resultados revelam a construção de novos cardápios compostos por receitas antigas, híbridas e novas. Há uma reinvenção, seja pela inclusão ou substituição de ingredientes, seja pelos utensílios, modos de servir, influência de programas de culinária da TV, dos turistas ou da internet, assim como de novas práticas obedecendo ao critério de origem e à segurança alimentar.

Palavras chaves, hábitos alimentares, turismo, a comida turística, a comida da cidade e a comida “nossa, Seguridade.

* Faculdade Senac Porto Alegre, Brasil

** Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil

*** Universidade Federal de Pelotas, Brasil

1. INTRODUÇÃO

Este artigo tem como objetivo analisar as mudanças na preparação e consumo dos alimentos dos familiares da Pousada Fazenda do Amor. Serão descritas as categorias das comidas, as quais refletem, em nosso entendimento, o modo como ocorre tanto a interação quanto a distinção entre familiares e turistas.

A partir da análise do cardápio da pousada, classificamos as comidas em três categorias, quais sejam: a comida turística, compreendida como aquela que traduz o gosto do turista; a comida da cidade, entendida como a que mantém características da comida nossa, mas já incorpora modos de fazer e ingredientes que a fazem estar numa categoria de alimento urbano; e a comida “nossa” (categoria émica), que apresenta os pratos que estão na base da alimentação da família, em que estão contidos significados de laços familiares. Ainda, abordaremos as questões que envolvem a origem dos alimentos, bem como os critérios de escolha dos mesmos.

Este artigo é parte do resultado da pesquisa da tese doutoral de uma das autoras o oportuniza o debate permanente sobre a temática exposta. Os sujeitos da pesquisa são os familiares que vivem nesta propriedade e que totalizam cinco pessoas, que são: o casal proprietário, Nelci e José, o casal de filhos Lurdes e Pedro e uma tia, Celia.

Quanto ao método de pesquisa, é etnográfico e utilizou-se observação participante junto à família proprietária da Pousada Fazenda do Amor durante um período de 30 dias, com registro dos dados em diário de campo. Ainda, entrevistas em profundidade e diário de campo foram realizadas em diferentes momentos entre os anos de 2010 e 2012. Para a análise dos dados foi utilizado o software QSR NVivo 9.0.

2. DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTUDO

A Pousada Fazenda do Amor localiza-se no município de São José dos Ausentes, pertencente à Região dos Campos de Cima da Serra, no Estado do Rio Grande do Sul, Brasil. É um empreendimento rural familiar que está em funcionamento desde o ano de 1997. A matriz econômica está definida pelas práticas da pecuária extensiva e pelo turismo, sendo considerada uma propriedade pluriativa, que mescla atividades agrícolas e não-agrícolas. A administração é familiar, mas há a contratação de mão de obra local quando surgem demandas nas lidas do campo e na prestação de serviços turísticos.

Na década de 1990 o turismo foi apresentado aos proprietários da fazenda pela administração pública local como atividade capaz de gerar renda e permitir a permanência no campo. O discurso público fortaleceu-se na medida em que indicava aos proprietários os atrativos que deveriam ser valorizados, tais como a paisagem natural, o desnível de rios, a capacidade de receber visitantes e a alimentação com características locais.

Esse discurso ativou a memória familiar relacionada ao ato de receber, pois a propriedade fora, durante décadas, local de festas familiares, como casamentos¹, batizados e aniversários. A herança do patriarca², relacionada à experiência em receber, foi fator decisivo na abertura da propriedade aos turistas, juntamente com a motivação econômica, que permitia vislumbrar a continuidade da vida na fazenda.

¹ Todas as festas de casamento da família eram realizadas na fazenda.

² A sede da fazenda foi construída pela terceira geração da família. Atualmente residem na propriedade a quarta e a quinta e sexta gerações da família.

A partir do início da atividade turística, o estabelecimento passou a ter nela sua principal fonte de renda, o que possibilitou investimentos não apenas na infraestrutura turística, mas também na aquisição de utensílios, equipamentos domésticos, entre outros. Novilhos precoces também foram adquiridos, possibilitando a retomada da criação de gado de corte. Concomitante ao turismo houve o abandono da produção de queijos que segundo José, deveu-se, sobretudo, ao intenso trabalho demandado pela atividade a partir do momento em que a família passou a dedicar-se ao turismo:

Segundo a visão da proprietária, podemos periodizar o processo de desenvolvimento do turismo no estabelecimento em três etapas. A primeira delas, entre 1997 e 2001, foi marcada pela obtenção de luz elétrica e telefonia e pela melhoria das estradas de acesso à Pousada Fazenda do Amor. Nesse mesmo período, foi realizada a ampliação e adaptação da casa da fazenda, com a construção de três banheiros e do refeitório. Essa fase, conforme Nelci, foi caracterizada por uma “angústia de receber”, como podemos depreender de seu depoimento:

A primeira fase foi de 1997 a 2001, a fase da angústia de receber: quando recebia [...] conviver com pessoas de hábitos diferentes, meu coração batia diferente, ficava nervosa. Depois de uns dois ou três anos, mudou. Antes chegava um carro, ficava nervoso, se preocupava. Agora ainda se preocupa, mas não se fica nervoso. Hoje chegam as pessoas e a gente se sente bem. Só tínhamos referência de coisas glamourosas e era difícil receber na simplicidade que recebíamos (NELCI, 2010).

A segunda etapa do processo de desenvolvimento do turismo situa-se entre 2002 e 2007. Ela é considerada pelos proprietários a “fase da empolgação”:

Sente-se bem em receber a pessoa, saber que o simples é que eles [turistas] vêm buscar [...] no final de 2004, a necessidade que se sentiu, como temos agora, foi de aumentar a pousada. Eu vejo que o turista quer privacidade, assim como eu também quero (NELCI, 2010).

Nesse período, foram realizadas ampliações na pousada. Os quartos foram adaptados com banheiros, o espaço do refeitório foi aumentado com a construção de lareiras e a cozinha foi transferida de local. A casa foi dividida em ala de turistas e ala da família. A peça permite socializar as experiências turísticas a partir da sociabilidade inerente à comida e seu espaço. Contudo, ela também marca a distinção entre dois grupos que ali convivem: o dos que vive na pousada, em que o espaço é o lar, e o dos que estão na pousada para vivenciar uma experiência de turismo rural, baseada na integração com os familiares. A partir dessa divisão em alas, os turistas passaram a fazer suas refeições no refeitório, enquanto os familiares na nova cozinha.

Com a reforma, a pousada passou a receber até vinte e nove pessoas a cada dia, sua lotação atual. O fogão a lenha tem mais de setenta anos, tornou-se mesa de auto-serviço e é chamada de “fogão turístico”, uma solução para deixar os pratos sempre quentes e com as características da casa.

Durante a “fase de empolgação”, que vai de 2002 a 2007, a pousada teve projeção na mídia, devido ao fato de uma minissérie e uma telenovela terem sido filmadas na região e de atores terem ficado lá hospedados³.

A terceira etapa (e atual) do processo de desenvolvimento do turismo na pousada, denominada “fase da família”, é marcada por duas perdas. Ela inicia em 2008, com o falecimento dos pais de Nelci. A perda levou ao questionamento do sentido do próprio trabalho, da reorganização do tempo e da disponibilidade dos membros da família.⁴

Modificou-se o tempo que estava sendo dedicado à família e à atividade turística. Os proprietários da pousada decidiram reorganizar a disponibilidade de receber visitante e estabeleceram datas em que o local não atenderia a turistas, além do fechamento da pousada em determinados momentos, oportunizando que toda a família possa viajar junto em férias.

Esta demarcação de limites também pode ser observada na alimentação.

MUDANÇAS NO CARDÁPIO: COMIDA TURÍSTICA, COMIDA DA CIDADE E COMIDA NOSSA

3. Comida turística

Para pensarmos sobre as apropriações de comidas evidenciadas no cardápio do turista, ancoramo-nos na abordagem de Canclini (2008) sobre as hibridações. Estas nos levam à compreensão de que, atualmente, todas as culturas são móveis e fronteiriças, de modo que perdem a relação exclusiva com o território, mas ganham em comunicação e conhecimento.

Para Burke (2006), não existe fronteira cultural nítida entre os grupos, mas sim um continuum cultural, sendo todas as culturas⁴ híbridas. Essas abordagens enfatizam o tempo presente como uma época de intensos encontros e mudanças culturais decorrentes deles, contexto em que o turismo, segundo Canclini (2008), apresenta-se como atividade que expressa transações indispensáveis em que ocorrem intercâmbios culturais.

Ao refletirmos sobre os processos híbridos, tomaremos como exemplo a carne de ovelha. Segundo José, até meados dos anos de 1980, a propriedade não tinha a tradição de criar ovelhas, porém, com a perda da renda advinda da extração da araucária⁵, juntamente com a intensificação da crise econômica da pecuária, ligada ao valor da carne bovina⁶, houve o início da prática na propriedade.

A partir do turismo, em 1997, a criação de ovelha ganhou novas funções e perdeu outras. A ovelha passou a ser consumida na própria pousada, devido tanto aumento da

³ A telenovela e a minissérie foram apresentadas pela Rede Globo de Televisão, respectivamente nos anos de 2005 e 2006.

⁴ Para Burke (2006), a cultura, no sentido amplo, inclui atitudes, mentalidades, valores, expressões, concretizações ou simbolizações em artefatos, práticas e representações.

⁵ Árvore preservada cuja extração passou a ser regulamentada pelo Decreto 6.660 de 21/11/2008

⁶ A lã também era utilizada para fazer “cobertores de lã de ovelha” a serem vendidos no município. A confecção perdurou até o ano de 2000, quando Nelci e Thereza, por falta de tempo para exercer o ofício, abandonaram a atividade.

demanda da carne para os turistas como pelo interesse dos turistas em comprar o produto diretamente na propriedade.

Segundo Pedro, é comum haver, durante o inverno, o abate de um animal ao mês, exclusivamente para o consumo da carne pelos turistas que, em seu entendimento, concebem a carne de ovelha como sendo típica da região. O entendimento do turista reafirma o imaginário urbano sobre o rural, que é capaz de criar demandas que, para os sujeitos urbanos, são entendidas como identitárias.

Vejamos o depoimento de José a respeito:

Ovelha também sempre tem. A ovelha não tem uma média como as outras carnes, é de acordo com o grupo, nós não somos de comer ovelha, mas pro turista tá na moda, eles gostam de comer o tal de carré com ervas, prá nós não se come assim até porque não se comia esta carne, mas agora a gente gosta, mas ainda fizemos como churrasco, então é assim: se o grupo pede carne de ovelha, a gente abate uma. Não é uma carne tradicional da região, mais aqui é o gado. Porque não tinha a ovelha, ela foi até um ponto, depois ficou uma época sem ter, agora o pessoal está começando a criar de novo. Um dos motivos é o puma (JOSÉ, 2011).

No excerto anterior, podemos verificar que são várias as questões que permeiam a composição do cardápio. Há componentes ligados a uma tradição alimentar regional que passa a interagir com o gosto alimentar dos turistas e, também, das modas culinárias, entre outras. Ao mesmo tempo em que se almeja a apresentação de uma comida regional aos turistas, são incorporados novos hábitos, que passam a compor o conjunto alimentar familiar.

Deste modo, percebemos que a comida turística, preparada para os turistas, mas também consumida, em determinados momentos, pelos familiares da pousada, é aceita por estes últimos. Verificamos essa aceitação quando da composição do prato truta com alcaparras.

A truta é um peixe introduzido no rio da fazenda, voltado exclusivamente à pesca esportiva. Contudo, devido à descoberta do peixe como um prato importante no repertório do turista, foi incorporado aos hábitos alimentares da pousada, sendo servido acompanhado do rocambolo de requeijão. Este último prato, que pertence à história familiar, era servido em ocasiões especiais, como banquetes. A massa era preparada com batata e o recheio levava requeijão, considerado um ingrediente luxuoso em razão da dificuldade de produção na fazenda.

Esse prato, de acordo com Nelci, havia muito tempo não era servido, vindo a ser novamente preparado quando da introdução da truta com alcaparras. Para a entrevistada, que entende que a truta recebeu um acompanhante a altura, o acesso a esse prato é uma forma de status.

A alimentação é tomada como manifestação da cultura do grupo, na medida em que expressa hábitos, valores, tradição e identidade. No mesmo sentido, Cristovão (2002) argumenta que a comida é capaz de inventar ou reinventar valores locais, mesclando a sabedoria antiga com a tecnologia. Essa colocação também é importante para pensar a questão de como essa ativação se dá e como são as trajetórias dos sujeitos que permitem essa resignificação dos bens para outra forma de consumo que é a turística.

3.1 Comida da cidade

Quanto à comida da cidade, esta pode ser pensada a partir do prato denominado pelos familiares da pousada de Sorvetão da Celita. Conforme Costa Beber e Menasche (2011), o prato pode representar os processos de mudança no contexto geral da propriedade, que envolvem a obtenção de energia elétrica, o acesso a equipamentos domésticos e a influência exercida pelos turistas e pelos programas de culinária,

O sorvete em questão correspondia a um doce assado, de receita de Thereza, costumeiramente preparado pelos familiares, servido em finais de semana ou em festas. Os ingredientes eram basicamente produtos existentes na fazenda: leite, doce de leite, gemas e claras em neve, sendo opcional a utilização de frutas.

A primeira mudança identificada nesse prato ocorreu quando do acesso ao leite condensado⁷, que substituiu o doce de leite caseiro; e a segunda ocorreu a partir da interação com um turista, que ensinou uma forma diferente de prepará-lo, o que fez alterar sua consistência. A partir da interação com os turistas o doce passou a ser congelado, em vez de assado e passou a ser chamado Sorvetão da Celita, levando o nome da turista como forma de homenageá-la.

As mudanças no doce levaram José a caracterizá-lo como comida da cidade, entendida por ele como aquela que não apresenta as mesmas características de uma comida do campo, da fazenda. Segundo José, a textura do congelado torna a comida fria, relacionando-a ao gosto do sujeito urbano, com o qual ele não se identifica.

A percepção de Nelci sobre a mudança, instituída por ela, é de que a receita e o modo de fazer atual foram adaptados à facilidade no modo de preparo e armazenamento. Com isso, entendemos que o turismo é apenas um dos vetores de mudança, sendo que a possibilidade de acesso à luz elétrica aparece como fator determinante nas alterações dos hábitos cotidianos. Nesse sentido, a interação com turistas possibilita a continuação das mudanças culturais por meio do contato, ou, como propõe Santana (2009), por meio da cultura do encontro.

3.2 Comida Nossa

Nesta seção, enfocaremos os pratos pertencentes ao cardápio da comida nossa, categoria que diz respeito às comidas que estão na base da alimentação da família. Nesta categoria, estão contidos significados de laços familiares, que nos permitem denominar a comida nossa como patrimônio familiar.

Trata-se de receitas e modos de saber-fazer que evidenciam o modo de vida, a herança e o legado cultural do grupo em questão, os quais sofrem modificações ao longo dos anos e décadas, mas mantêm, ainda assim, suas particularidades. Nesse sentido, entendidas como expressão da cultura, marcam a dinâmica da sociedade às quais pertencem.

Parte dos pratos presentes na categoria comida nossa é compartilhada e socializada com o turista, como o matambre. O matambre é um pedaço de carne bovino muito apreciado

⁷ Nelci afirma que, após o surgimento do leite condensado em lata, ela sempre tem “uma latinha que seja” na dispensa. Ainda, a interlocutora relaciona a utilização de leite condensado e do creme de leite à obtenção de eletricidade por turbina na propriedade, que ocorreu em 1984 e possibilitou ter geladeira e freezer em casa.

pela família. Sua receita remonta à avó de Nelci, que o assava em uma forma com leite, sal e pimenta, ingredientes considerados básicos e disponíveis em abundância ao longo das gerações da família. Quando há turistas, o alimento é assado no forno elétrico, pois este proporciona rapidez no cozimento; já quando é preparado apenas para família, é assado no forno a lenha.

Conforme afirmam Costa Beber e Menasche (2011), quando o turista demonstra interesse pelo modo de fazer o prato, é explicado que faz parte dos hábitos familiares, que sempre se comia e que continua a fazer parte da alimentação básica. Para Nelci, o prato é compartilhado com o turista por ter o papel de marcador de identidade, como herança e legado cultural, constituindo-se, assim, em patrimônio familiar que se apresenta como produto turístico. Além disso, trata-se de um prato que a família entende que deva permanecer como parte de seu cotidiano alimentar.

Ao mesmo tempo, outros pratos da categoria comida nossa não são compartilhados, agindo como traço de distinção entre os turistas – sujeitos urbanos – e os familiares – sujeitos rurais. Entre essas comidas, temos a feijoada, o guisado com batata, o soquete⁸, o pirão, a rosca de vinagre, a traíra frita, o bago de touro, o vinagrete de feijão com coentro, o chucrute, o cuscuz, a geleia de mocotó, o carreteiro, entre outras. Entre as sobremesas, estão a gemada, o doce de tuna⁹, o suco de flor azedinha, o doce de leite enrolado com goiaba, o bolo com recheio seco, o figo cristalizado, entre outros.

Outro prato que remete à história familiar é guisado com batata. Trata-se de uma comida que apresenta uma grande carga emocional, conforme podemos inferir a partir dos depoimentos de Lurdes.

Minha vó tinha as mãos de ouro pra fazer as coisas. Nossa, a vó foi uma mãe assim pra mim, me lembra amor assim, a comida dela, tudo que ela fazia ela tinha amor naquilo que ela fazia, muita coisa que eu sei hoje foi ela que me ensinou, das coisas dela e a marca é o guisado com batata, não tem como (LURDES, 2011).

Nos depoimentos de José, esse prato também aparece como comida pertencente ao cardápio turístico. Contudo, percebemos, ao longo da pesquisa, que ele não consta do cardápio voltado aos turistas, não tendo sido servido durante o período da pesquisa. Ao questionar Nelci sobre o assunto, ela declarou que não havia atentado para esse fato.

Os depoimentos dos familiares nos remetem àquilo que Giard (2011) descreve como sendo o trabalho cotidiano das cozinhas. Para o autor, é uma forma de unir matéria e memória, vida e ternura, o momento presente e o passado, a invenção e a necessidade, a imaginação e a tradição, tudo isso imerso nos gostos, cheiros, cores, sabores, formas, consistências, atos, gestos, movimentos, coisas e pessoas, calores, sabores, especiarias e condimentos.

A comida nossa está claramente marcada pela simplicidade, por produtos de origem local, pelo ato de partilhar a refeição entre os familiares e por um número reduzido de pratos, quando comparada à comida turística. Nos depoimentos dos familiares, não

⁸ Soquete é um pedaço de carne com osso, a carne é “dura”, por isso, precisa ser feita refogada e cozida devagar, para temperar leva sal, pimenta, alho e salsa.

⁹ Tuna é um tipo de cacto existente na região. Para fazer o doce, deve-se sapear o cacto no fogo, tirar a pele e seguir os passos para a preparação de um doce de compota.

emerge a comida turística como parte da comida nossa, mesmo que, atualmente, esses sejam dois modos de comer que fazem parte da vida cotidiana familiar.

Garine (1987) afirma que há muitas razões que explicam o apego aos produtos locais. Uma delas é de ordem material e relaciona-se ao ideal rural, que continua sendo o de auto-suficiência alimentar. As demais razões são de ordem simbólica: os indivíduos se sentem emocionalmente ligados aos hábitos alimentares de sua infância, em geral marcados pela cultura tradicional. Por esse prisma, a continuidade do estilo das práticas alimentares na vida cotidiana ou nas festividades é uma evidência da autenticidade e da coesão social, além de ser uma defesa contra as pressões externas.

A “comida nossa”, pode ser interpretada a partir do Manifesto Slow Food em relação à qualidade, que tem como conceito o alimento bom, limpo e justo. Segundo Cruz (2011), a filosofia do Movimento SlowFood refere-se ao sabor e a o modo de cultivo dos alimentos e também ao reconhecimento dos produtores pelo seu trabalho. O alimento bom é compreendido como resultado de modos de produção e de processamento cujo objetivo é preservar ao máximo a naturalidade dos alimentos.

Com relação aos doces pertencentes à comida nossa, José insere nessa categoria o doce de figo cristalizado, feito apenas para a família, em datas especiais e seguindo a época da fruta, mês de fevereiro.

Esse doce é vinculado a outro prato, a feijoada, também pertencente à categoria comida nossa. As comidas nossas formaram um novo cardápio, que representa os momentos familiares e marca a distinção entre o modo de vida com turistas e o modo de vida em família.

A comida nossa representa o traço de distinção entre o turista e a família, marcando os laços de uma sociabilidade rural, cuja partilha da alimentação, reflete a história e o modo de interpretar, conviver e compartilhar a vida.

A feijoada transforma-se em sinônimo de um evento que promove o encontro familiar, pois há uma data no calendário anual, horário marcado e convite. Nesse sentido, o consumo dessa comida deixa de ser cotidiano para ocorrer em dias de festa e momentos de ócio.

Tal mudança pode ser pensada a partir de Fischler (1995), para quem a comida socializada e ritualizada se inscreve, atualmente, no tempo do ócio. Os familiares retomam os eventos, os momentos ritualizados, que tem, tradicionalmente, na comida de festa sua expressão, para dar-se ao direito de usufruir de um modo de vida apenas com seus pares, àqueles que pertencem ao núcleo familiar. A feijoada deixa de ser apenas um prato feito com feijão e pedaços de carne de porco, passando a constituir-se no alimento que permite compartilhar em ritual e que constrói a identidade do grupo em um contexto familiar.

4.NOVAS TECNOLOGIAS E A ORIGEM DOS ALIMENTOS

Na Pousada Fazenda do Amor, o aumento na entrada de produtos industrializados ocorreu com a chegada da luz elétrica, a partir de 1984, quando os programas midiáticos de culinária apresentavam novos ingredientes, como o leite condensado, o creme de leite, o caldo de galinha, entre outros. Podemos entender a entrada desses produtos como um símbolo de modernidade, conforme nos apontam Amon e Menasche (2008).

A luz permitiu o acesso ao freezer o que possibilitou a conservação da carne por mais tempo, mas fez desaparecer um antigo ritual: a da divisão da carne e o consumo da costela assada no dia de carneação. Uma vez que o freezer poderia armazenar muitos quilos do produto, passou-se a não haver a necessidade da divisão entre os familiares quando das carneações. Apenas décadas depois, os sujeitos, em um processo reflexivo sobre o valor da vida, decidem retomar o antigo hábito. Nas palavras de José:

Antigamente não se comia bife, comia bife e costela no dia que se carneava, aquele costelão enorme assado inteiro. Tu comia as ripas de costela era, por exemplo, assim quando se carneava um boi, era comida costela. Por quê? Porque era tradicional comer a costela no dia da carne assada, mas aí veio o freezer, que é ótimo pra nós, melhorou muito nossa vida, mas daí nós abandonamos a costela, por isso que eu digo que são fases, nós também não carneava mais junto com os primos porque não precisava dividir a carne. Então, na última carneação, a gente fez costela aqui, eu digo, vamos resgatar o que é nosso, vamos fazer. Nós estávamos em que, numas quinze pessoas aqui, não tinha turista, os parentes da família, que estão sempre junto da gente, nós fizemos a costela, com a maionese, arroz e saladas. (JOSÉ, 2011).

Sgarbi e Menasche (2013) descrevem, de modo geral, a carneação nos Campos de Cima da Serra como um processo de reciprocidade devido à necessidade de divisão da carne, oportunizando que todos tivessem acesso ao alimento, que era altamente perecível. O freezer passa a ser o meio de assegurar a qualidade e segurança necessárias ao consumo do alimento. No caso estudado, atualmente há o retorno do ritual de reciprocidade que envolve a carneação numa busca de ressignificar e reviver modos de vida familiares.

O congelamento de alimentos na pousada também merece nota. As carnes, antigamente transformadas em charque para serem conservadas, atualmente são congeladas. Outros produtos, como o queijo, as geleias e chimias, por exemplo, também passam por esse processo. Nelci considera o freezer uma nova dispensa, um local onde os alimentos são conservados e sem a adição, nas palavras dela, de produtos “químicos”.

Neste caso, entendemos que os procedimentos técnicos da conservação são determinantes para as escolhas alimentares e estão intrinsicamente relacionados aos aspectos da cultura local. Ainda, percebemos que os procedimentos se modificaram, porém manteve-se o consumo dos mesmos alimentos, de origem local, mas adaptados às novas tecnologias de conservação.

Isto responderia ao conceito de qualidade ampla de Prezotto (1999) que relaciona os aspectos formais, como o sanitário, o legal, o nutricional e os critérios não formais, tais como o ecológico, o social e o cultural. A percepção em relação às tecnologias aparece no descongelamento, que é feito naturalmente, evidenciando uma certa desconfiança. Essa relação já fora apontada por Menasche (2003)¹⁰, ao afirmar que os pratos congelados seriam contestados em nome dos pratos tradicionais.

A característica de uso do freezer decorre da inovação industrial, que modifica os processos de preparação, cozimento e conservação, interferindo nas receitas (GIARD, 2011). O referido autor aponta, ainda, que as consequências da inovação também

¹⁰ Ver mais em Menasche (2003).

aparecem na unificação das medidas (como peso e capacidade), na precisão da duração e da temperatura de cozimento.

A utilização dos equipamentos industrializados, como o freezer, a geladeira, o liquidificador, a batedeira, entre outros, na Pousada Fazenda do Amor é importante na medida em que permite melhorias nos processos cotidianos. A grande mudança ocorre com o uso do freezer, contudo, isso não os coloca em dependência ou imersos em um modo industrial de comer. As preparações das comidas e a escolha dos alimentos mantêm o ato de preparação que envolve o uso da herança e do legado do saber fazer familiar.

Como Garine (1987), entendemos que, mesmo que ocorra um processo de homogeneização dos modelos alimentares cotidianos, resultados da mundialização da economia alimentar, há a vigência dos estilos alimentares locais, pois os produtos tradicionais continuam sendo elaborados.

Em relação à origem dos alimentos José, responsável pelas compras, afirma que sessenta por cento dos alimentos consumidos na pousada são comprados. O abastecimento ocorre, basicamente, de duas formas: aproximadamente metade é proveniente do mercado e metade é adquirida junto a parentes e vizinhos. As comidas provenientes de vizinhos e parentes cumprem diferentes funções.

A propriedade é responsável por quarenta por cento da produção de alimentos, segundo dados fornecidos pelo entrevistado. Essa produção consiste em carnes – de frango, ovelha e vaca –, ovos, leite, temperos, verduras, legumes e pinhão. Esta produção é mantida, segundo os entrevistados, pela certeza de que o produto consumido mantém a qualidade, ou seja, é considerado um alimento sadio, livre de agrotóxicos e hormônios.

Para Maluf e Menezes (2006), os critérios norteadores de segurança alimentar são: qualidade nutricional dos alimentos e ausência de componentes químicos que possam lesar a saúde humana; os hábitos e cultura alimentar específicos de cada comunidade ou grupo social; a sustentabilidade do sistema alimentar a partir da contínua produção e presença de alimentos.

Deste modo, podemos considerar que a produção de alimentos destinada ao consumo mantém características de origem e de segurança alimentar.

Antes do turismo, a propriedade produzia outros alimentos¹¹, contudo, com o desenvolvimento dessa atividade e a nova demanda de trabalho dela decorrente, tornar-se-ia necessária a contratação de mão de obra externa, o que, segundo José, não foi viável devido ao custo e à não disponibilidade na região.

Em relação ao turismo rural, autores como Almeida (2000), Campanhola (2000) e Cavaco (2001) afirmam, que, em muitos casos, as demandas da atividade passam a ocupar uma parcela significativa do tempo disponível dos familiares, afetando a organização da propriedade e, conseqüentemente, criando uma lógica diferenciada em relação às atividades que continuam sendo desenvolvidas e as que são abandonadas.

Como vimos, houve uma busca por produtos alimentícios que tivessem uma relação de identidade com aqueles que eram produzidos pela família da pousada fazenda. Os fornecedores escolhidos foram parentes da família, ocasionando, assim, o abastecimento mediado por relações de parentesco. A definição da escolha se deu em razão da

¹¹ Produzia-se maçã, uva, pera, figo, pêssego, batata, milho, feijão, mandioca, queijo, banha, nata, coalhada, geleia e chimias. Também eram criados porcos, patos e marrecos.

qualidade dos produtos em relação aos modos de saber-fazer da própria família da pousada fazenda. Para compreender como ocorre essa escolha, tomamos como exemplo o entendimento de José:

E porco é média de um por mês e sempre pego do Paulo e João (primos), né, porque porco tem que ficar solto, se ficar preso é inviável, né, fica mais barato comprar no mercado que cria o bicho. Nós já tivemos porco aqui na fazenda, mas eles se iam pras terra do vizinho e comiam plantação, daí pra não dá briga nós paramos de criar, mas é uma carne bem boa, né. Pegamos do primo Paulo, a maioria porque sabemos que o porco que vem pra nós fica os trinta dias preso na ceva, comendo ração, pra limpar a carne, não se compra se não for de gente honesta. Então eles cuidam do mesmo jeito que a gente, antigamente nós trocava carne, agora temos o freezer, não precisa, mas eles cuidam bem, quer ver: tem que trazer o chiqueiro limpo, dar só milho no tempo da ceva, isso é uma das coisas que a gente olha muito.

Esta questão da confiança e qualidade do alimento também é apontada por Menasche e Charão (2008) em pesquisa sobre alimentos comercializados entre famílias rurais. Evidencia-se, segundo as autoras a existência de um sistema de valores partilhados, como a confiança e a tradição e que agem na valoração da qualidade dos alimentos. Essas trocas mercantis são impregnadas pelo simbólico, pela confiança e prestígio. Os porcos, na propriedade de Paulo e Marcia¹²são criados soltos e alimentados com vegetais e sobras de comida, chamadas de “lavagem”. Em geral, faltando trinta dias para o abate, o porco é preso em um chiqueiro (para ceva), recebendo apenas ração. Essa ação é justificada em razão da necessidade de limpar a carne. Vejamos:

Mantenho tranquila com sentido a isso, tu sabe que a carne de porco é uma carne bem tratada, é com milho, é com milho, tu sabe que se uma manteiga é bem feita, é uma manteiga bem feita tu tens princípios de higiene, tu dos legumes e verduras que só os nossos não da, tu sabe que tu vai lá e se ele diz que é sem agrotóxico é porque é sem agrotóxico, então batata, essas coisas que tudo é em grande, larga escala, que o pessoal que a gente produz aqui não é autos suficiente pra, até mesmo porque às vezes depende de um monte de outras coisas, então a gente optou por escolher pessoas que a gente tem vínculo, tem conhecimento e que sabe que faz bem feito aquelas coisas (JOSÉ, 2011).

Paulo e Marcia ainda fornecem à fazenda batatas, queijos e bolachas. O primeiro alimento citado é fonte de preocupação de José, devido ao uso do agrotóxico:

O compadre Paulo planta umas batatas que ele planta sem agrotóxico, porque são batatas pra consumo próprio e que eles vendem o excedente pra pessoas que nem a gente, né, que é parente, né, então é coisa, é produto natural e a gente da preferência pra isso (JOSÉ, 2011).

¹² Paulo é primo de Nelci e Marcia é sobrinha de José.

Cabe destacar, concernente ao relato acima, a relação de pertencimento em relação ao alimento, no caso as bolachas, que representam a passagem de uma atividade para um parente. O produto continua, desse modo, tendo o reconhecimento da origem, o qual pode ser capturado a partir do seguinte relato de Nelci: “[...] é uma coisa que eu sei que ela faz a mesma receita que eu fazia, ela é minha sobrinha, aprendeu que nem eu aprendi”.

A relação de pertencimento com esses produtos pode ser entendida a partir de Araújo D. (2011), que aponta que a idéia de qualidade resulta do território em que se originam os produtos, o que pressupõe uma noção espacial de qualidade, mas também do saber-fazer partilhado, que se consubstancia nas práticas e nas técnicas utilizadas na produção desses produtos, relacionando-se ao corpus de conhecimento empírico, oral, com base na observação de um grupo.

Esta questão nos remete a discussão proposta por Cruz (2008) sobre a possibilidade de conciliar as dimensões técnicas e subjetivas da qualidade. Neste sentido, têm-se de um lado produtores que visam ampliação de espaços de produção e, de outro, consumidores que buscam alimentos que contemplem requisitos básicos técnicos relacionados aos processamentos e que estejam vinculados a um território e/ou a um modo específico de produção, a uma cultura. José também sustenta que o turismo foi um dos fatores para o abandono da produção de queijo, por ser atividade muito trabalhosa; todavia, ao mesmo tempo, ele reforça a ligação de sua família com a atividade e a necessidade de consumir o queijo também como produto turístico, que identifica a região e a família.

Nesse contexto, o queijo é compreendido como uma manifestação cultural, uma construção e herança familiar, podendo, assim, ser interpretado como patrimônio imaterial, que exerce atração junto ao turista, na medida em que remete às trajetórias da vida no campo, bem como às correspondentes memórias a elas associadas.

Neste caso, o turismo exerceu força contrária à manutenção da produção do queijo serrano, mas ao mesmo tempo precisa deste alimento identitário para reforçar a atratividade e manter relações de parentesco. Entendemos que estas questões são complexas e concordamos com Cruz(2008) quando questiona as condições para produzir alimentos que, além de qualidade sanitária, conservem características dos processos tradicionais, associados à cultura e aos modos de vida de pequenos agricultores.

Ao analisarmos os relatos de José e Nelci, percebemos que os alimentos provenientes dos parentes pertencem à classificação de comida nossa, sendo essa uma das principais razões por que decidiram escolher tais alimentos. Além disso, a compra dos produtos é uma forma de perpetuar as relações de parentesco e afetividade. Em relação a essa questão, Da Matta (1986, p. 53) sustenta que: o mundo das comidas nos leva para casa, para nossos parentes e amigos, para os nossos companheiros de teto e de mesa. Essas pessoas que compartilham intensamente de nossa vida e intimidade.

Ainda, no que se refere ao ato de se alimentar e às formas de escolha dos fornecedores dos produtos consumidos na pousada, podemos interpretar que esses são carregados de simbolismo, de pertencimento a um modo de vida característico da família. Há uma ligação entre a comida e os valores, as crenças e o estilo de vida dos envolvidos, pois, como afirma Da Matta (1986), a comida também serve para definir identidades pessoais e grupais de ser, fazer, estar e viver. Acerca disso, o autor também salienta que a comida é capaz de definir as pessoas, bem com as relações que elas mantêm entre si.

Entendemos que a relação de compra de alimentos produzidos pelos parentes da família da pousada busca, conforme Woortmann (2006, p. 31), a identidade da comida camponesa, o que, nesse estudo, aparece como a identidade da comida classificada como comida nossa. Para o autor, é na produção do alimento (mantimento) que está simbolizada a troca entre a natureza e o roçado, também representada pela troca entre os homens, o parentesco e a reciprocidade.

Em relação à compra de alimentos dos vizinhos, constatamos que a escolha é baseada em uma relação de confiança em relação à origem. Em contrapartida, nas relações estabelecidas com os mercados, a lógica é baseada nas relações econômicas, de custo e benefício dos produtos.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Compreendemos a comida dentro do contexto cultural, como construção e incorporação permanente de novas técnicas, ingredientes e modos de fazer. Neste aspecto, temos que a incorporação de equipamentos, como freezer, micro-ondas, entre outros, se bem modificaram alguns procedimentos da elaboração dos alimentos, seguem os preceitos de categoria émica quanto à qualidade também em relação aos aspectos formais, ecológico, social e cultural.

Percebemos que a escolha e conservação dos alimentos buscam manter ao máximo a origem dos alimentos sem adição de conservantes ou agrotóxicos, como vimos na forma de descongelamentos dos produtos e na própria produção e escolha dos mesmos, cujos critérios estão inseridos no conceito familiar de comida saudável.

Entendemos que os alimentos da pousada fazenda do amor, dentro das três categorias, sejam da “comida da turística”, da “comida da cidade” e da “comida nossa” seguem as noções de segurança alimentar a partir das próprias categorias émicas. As questões relacionadas à qualidade dos alimentos, que aqui é caracterizado pelo resultado das formas de produção e processamento cujo objetivo é garantir ao máximo a naturalidade dos alimentos foi e é uma dos objetivos dos familiares da pousada, tanto em relação à comida pertencente à categoria de comida nossa, que poderíamos chamá-la da base das demais, como para as comidas que são pensadas para os turistas.

Ao pensarmos sobre a questão da segurança alimentar no caso estudado, entendemos que mesmo sendo este conceito, de certo modo, novo para os proprietários da Pousada Fazenda do Amor, já estava incorporado como prática no âmbito doméstico, mediante procedimentos tradicionais.

REFERÊNCIAS

- Almeida, J A.; RIEDL, M (2000). *Turismo rural: ecologia, lazer e desenvolvimento*. Bauru, EDUSC.
- Amon, D; Mensche, R. (2008) “Comida como narrativa de memória social. Sociedade e Cultura”, Porto Alegre, 11: 13-21
- Araujo, D. (2011) *Processos de mercantilização e turistificação das culturas alimentares*. Lisboa: Museu de Arte Popular, 2011. Ciclo de Conferências do Museu de Arte Popular “Memórias e Ativações Patrimoniais”.
- Burke, P (2006) *Hibridismo cultural*. São Leopoldo: Editora Unisinos.
- Campanhola C; Silva J G. O (2000) “Agroturismo como fonte de renda para o pequeno agricultor brasileiro”. In: ALMEIDA, Joaquin A.; RIEDL, Mario. *Turismo rural: ecologia, lazer e desenvolvimento*. Bauru: EDUSC.
- Canclini, N (2008). *Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. São Paulo: USP.
- Cavaco, C (2001). “O mundo rural português: desafios e futuros”. In: RODRIGUES, Adyr Balestreli. *Turismo rural: práticas e perspectivas*. São Paulo: Contexto.
- Costa Beber, A M; Menasche R (2011). “Turismo rural e alimentação, identidade e patrimônio: um olhar sobre os Campos de Cima da Serra em tempos de nostalgia”. *Revista de Economia Agrícola*, 58: 87-99.
- Cristovao, A (2002). O mundo rural: entre as representações (dos urbanos) e os benefícios reais (para os rurais). In: RIEDL, Mario; ALMEIDA, Joaquin Anécio; VIANA, Andyara Lima Barbosa. **Turismo rural: tendências e sustentabilidade**. Santa Cruz do Sul.
- Cruz, F. T da; Menasche, R (2008). Das dimensões técnicas às subjetivas: o necessário diálogo sobre a qualidade dos alimentos. In: 2º Simpósio de Segurança Alimentar, Bento Gonçalves (RS).
- Cruz, F T da. . “*O Slow Food e o alimento bom, limpo e justo*”. Entrevista especial com Fabiana Thomé da Cruz. Revista IHU Online, 16 out. 2011.
- Da Matta, R. (1986) “*O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco
- Fischler, C. (1995) *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama
- Garine, Igor de. (1987) *Alimentação, culturas e sociedades. O Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, 15 (7): 4-7.
- Giard, L. Cozinhar. (2011) In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano:2: morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes.
- Maluf, RS; Menezes F. **Caderno ‘segurança alimentar’**. [acesso 2015 abr 12]. Disponível em: <<http://www.forumsocialmundial.org.br/>>.

- Menasche, R; Marques, F; Charão; Zanetti, C. (2008) Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. *Revista de Nutrição*, Campinas, 21: 145-158
- PREZOTTO, Leomar Luiz. A agroindústria rural de pequeno porte e o seu ambiente institucional relativo à legislação sanitária. 1999. 143f. Dissertação (Mestrado em Agro ecossistemas) – Programa de Pós-Graduação em Agro ecossistemas, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1999.
- Santana, A T (2009). *Antropologia do turismo: analogias, encontros e relações*. São Paulo: Aleph.
- Sgarbi, J; Menasche, R. (2013) “**A carneação**: comida, trabalho e sociabilidade”. *Habitus*, Goiânia, 11: 53-64.
- Wanderley, M N B. (2009) “O mundo rural como um espaço de vida: reflexões sobre a propriedade da terra, agricultura familiar e ruralidade”. Porto Alegre: Ed. UFRGS
- Woortmann, E F. (2006) “A lógica e a simbólica dos sabores tradicionais”. In: ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Marcia Rodrigues (Org.). **Gastronomia**: cortes & recortes. Brasília, DF: Ed. SENAC