

CAMPO E CIDADE, COMIDA E IMAGINÁRIO

PERCEPÇÕES DO RURAL À MESA

RENATA MENASCHE

RESUMO *Em um contexto em que, por um lado, pode-se identificar uma ansiedade urbana contemporânea em relação à alimentação e que, por outro lado, percebe-se mais intensa a mobilidade, material e simbólica, entre campo e cidade, este trabalho busca discutir as percepções do rural de agricultores e cidadãos, tendo como ponto de observação suas práticas alimentares. Os dados apresentados foram coletados em diferentes situações de pesquisa, ocorridas no período compreendido entre 2000 e 2007, em três distintas regiões rurais do Estado do Rio Grande do Sul (localizado no Brasil meridional) e em sua capital, Porto Alegre. Entre as questões apontadas a partir da análise desenvolvida, temos que, das classificações da alimentação operadas pelos moradores de Porto Alegre entrevistados, emerge um rural valorado positivamente, idealizado, que, ao demandar alimentos – mas também paisagens, costumes, festas, história, turismo –, age na conformação do rural vivenciado pelos que nele habitam, transformando percepções e identidades.*

PALAVRAS-CHAVE *Campo–cidade; consumo alimentar; cultura alimentar; campesinato.*

ABSTRACT *In a context where, on the one hand, a contemporary urban anxiety can be identified in relation to eating and on the other hand the material and symbolic mobility between the countryside and the city can be more intensely perceived, this study – which adopts analytical perspectives offered by the anthropology of food – aims to discuss the perceptions of the rural by farmers and by urban dwellers. The data presented were collected in different research projects carried out between 2000 and 2005 in three distinct rural regions in Rio Grande do Sul in southern Brazil and in Porto Alegre, the state capital. Among the questions we point out on the basis of the analysis of food classifications by the inhabitants of Porto Alegre, we highlight a positively valued, idealized rural space. This view, by demanding foodstuffs – but also landscapes, customs, festivities, history and tourism –, helps to shape the rural environment experienced by those who live in it.*

KEY WORDS *Countryside–city; food consumption; food culture; peasantry.*

1 Ao longo deste trabalho, serão trazidos à análise dados coletados em pesquisas de campo realizadas em distintas regiões rurais do Rio Grande do Sul e em sua capital, Porto Alegre. No que se refere a Porto Alegre – cidade em que moram todos os interlocutores aqui mencionados que não vivem no meio rural –, foram realizadas, no período compreendido entre 2001 e 2002, a partir da temática “hábitos alimentares”; 25 entrevistas semiestruturadas (MENASCHE, 2003a). As observações em famílias rurais deram-se especialmente em pesquisas etnográficas realizadas em 2000, em localidades situadas nas regiões norte e centro-sul do estado (MENASCHE, 2003a); no período compreendido entre 2004 e 2005, na região do Vale do Taquari (MENASCHE, 2007). Cabe ainda mencionar que os nomes dos interlocutores foram aqui substituídos por nomes fictícios.

2 A umbanda, segundo Prandi (2004), teve sua origem no Rio de Janeiro, no início do século XX, a partir da síntese de antigos cultos africanos tradicionais com o espiritismo kardecista, chegado da França no final do século XIX. Para que o leitor tenha um quadro da participação das principais religiões na população do país, vale mencionar que, em 2000, 73,7% dos brasileiros declaravam-se católicos; 15,4% evangélicos; 1,4% espíritas; 0,34% afro-brasileiros (destes, 0,26% umbandistas e os demais adeptos do candomblé); 1,8% outras

INTRODUÇÃO

Para a reflexão aqui proposta, tomaremos como ponto de partida uma história escutada na cozinha de Luísa e Paulo, moradores de um bairro popular de Porto Alegre.¹ À época da entrevista, o casal, pais de um rapaz e de duas moças adolescentes, encontrava-se na faixa dos 50 anos.

Antes de dar a conhecer a história, faz-se necessário esclarecer alguns elementos que estarão presentes na narrativa. O primeiro diz respeito à religiosidade do casal. Paulo e Luísa definem-se como *espiritualistas*, sendo ele kardecista e ela praticante da umbanda.²

Como nos demais cultos de possessão, explica Magnani (2002, p. 6), na umbanda a comunicação entre a esfera do sobrenatural e o mundo dos homens dá-se “através da incorporação das entidades espirituais num grupo e no corpo dos iniciados”, os médiuns. Também conforme Magnani (2002), enquanto no espiritismo kardecista

os espíritos que descem nas sessões são individualizados e reconhecidos pela história de suas vidas passadas, as entidades umbandistas constituem categorias mais genéricas, onde a referência à vida pessoal é substituída por representações como, por exemplo, caboclos e pretos-velhos.

O segundo elemento que cabe esclarecer neste preâmbulo é referente ao processo de industrialização e comercialização de leite fluido, mais especificamente às características relacionadas às embalagens do produto. No Brasil, até o início dos anos 1990, o leite era predominantemente comercializado em embalagens plásticas: em 1990, 95% do leite fluido industrializado chegava aos consumidores acondicionado em sacos plásticos – esse leite é popularmente conhecido como leite *de saquinho*. Já a partir

de 2002, as embalagens Tetra Pak, tipo longa vida – leite *de caixinha* –, acondicionavam 3 em cada 4 litros de leite fluido comercializado no país.³

A diferença entre os processos de fabricação de um e outro produto, segundo a Associação Brasileira do Leite Longa Vida (ABLV), estaria na temperatura a que o leite é exposto. Enquanto que o leite *de saquinho* é pasteurizado, o leite *de caixinha* é, no processo de ultrapasteurização, submetido a temperaturas mais elevadas, sendo por isso denominado leite UHT (Ultra High Temperature). A essa diferença são atribuídas as propriedades de conservação do leite longa vida, que dispensa a fervura prévia ao consumo e, antes de aberto, conserva-se fora da geladeira por até 120 dias.

Isso posto, à história: há tempos Paulo e uma de suas filhas adolescentes, Júlia, sofriam com coceiras por todo o corpo. O problema de pele só desapareceria quando, seguindo a recomendação de Mãe Oxum – uma entidade espiritual –, interrompessem o consumo de leite *de caixinha*.

O leite, nós compramos o de caixinha, apesar de que algumas vezes andamos evitando [...] porque estava dando problema de pele em nós, mais forte na menina e em mim. [Foi identificado que a causa era o leite?] Essa foi, na verdade, uma informação via mediúnica que nós recebemos, que seria através do leite [...], por causa de um produto conservante do leite. Porque, na verdade, esse leite de caixinha ele não azeda, não estraga, a gente deixa fora da geladeira e ele não estraga, então ele tem que ter conservantes fortes. [...] Nós sentimos uma alergia, todos nós, mais forte eu e a Júlia, e eu parei de tomar bastante leite de caixinha, tomei o leite em pó, solucionou o problema. A informação, eu já te disse, foi via espiritual que nós tivemos. E fizemos a experiência e eu comprovei que era aquilo ali (Paulo).

Eu trabalho numa casa espírita,⁴ eu sou umbandista, e lá eu perguntei – que tem a parte dos médicos também, entra

religiões; 7,3% sem religião (PIERUCCI, 2004). Cabe notar, como destaca Prandi (2004, p. 225), que, seja pelas religiões afro-brasileiras terem sido, até período recente, proibidas e perseguidas por órgãos oficiais, seja por serem alvo do mesmo preconceito que sofre a população negra, é comum, “mesmo atualmente, quando a liberdade de escolha religiosa já faz parte da vida brasileira, muitos seguidores das religiões afro-brasileiras ainda se declaram católicos”, o que teria como consequência a subestimação das religiões afro-brasileiras nos censos oficiais do Brasil.

3 Dados disponibilizados pela Associação Brasileira do Leite Longa Vida. Disponível em: <<http://www.ablv.org.br/>>. Acesso em: 4 jul. 2003. Todas as informações referentes à ABLV mencionadas neste artigo foram extraídas desse *site*.

4 Quando referente à atuação em um centro espírita, o termo *trabalhar* significa desempenhar o papel de médium.

na parte kardecista –, mas eu perguntei não foi pra um médico, foi pra Mãe Oxum, uma entidade da umbanda. Aí eu perguntei pra ela, falei de umas coceiras, umas alergias, falei “não sei se vem dos cachorros, ou de alguma coisa que nós estamos comendo”. Eu até não estava sentindo coceira nenhuma, eu procurava pulga e não via, não via nada. Mas, como era muito seco, podia ser uma poeira, um cimento, nós estávamos mexendo com cimento. Aí ela disse que era do leite, que tinha um conservante que estava fazendo mal. O leite de caixinha, ele tem uns conservantes, umas coisas a mais ali, né? Então eles [o marido e a filha] observaram. Eu troquei de marca, mas não adiantou. Aí ele [o marido] comprovou, passou a tomar leite em pó, a Júlia também (Luísa).

REPRESENTAÇÕES DA COMIDA INDUSTRIALIZADA

Estudando a cura na Umbanda, Montero (1986, p. 40) pondera que esta “se efetiva numa sociedade em que a medicina científica detém a hegemonia da definição das doenças e dos meios de cura”. Ampliando essa perspectiva para algo como um *paradigma sanitarista* – entendido aqui como correspondente, na produção agroalimentar, à medicina científica –, faz-se interessante observar os argumentos da Associação Brasileira do Leite Longa Vida para, em seu *site*, explicar a durabilidade do produto que divulga:

A ultrapasteurização e o envase asséptico permitem que o Leite Longa Vida tenha um prazo de validade maior, *sem adição de qualquer agente conservativo*. Contrariando falsa crença popular, o formol e os antibióticos não são utilizados na conservação dos alimentos, nem do Leite Longa Vida, nem de qualquer outro alimento. O estabilizante é o único aditivo alimentar permitido no Leite Longa Vida natural. Algumas marcas de Leite Longa Vida utilizam Citrato de Sódio no produto, como estabilizante. O estabilizante não é

conservante, e *não faz mal à saúde*. É um aditivo alimentar inócuo, que funciona como coadjuvante tecnológico na produção do Leite Longa Vida.

Assim, a ABLV, ao dialogar com suposta “falsa crença popular” e ao fazê-lo em tom de deslegitimação, evidenciava não apenas a existência, no imaginário social, de suspeita de emprego de *conservantes* no leite longa vida, mas a inserção do discurso científico em um campo de disputas.

A desconfiança com que se digladiava a ABLV seria encontrada entre alguns dos moradores de Porto Alegre entrevistados.⁵ Quando indagados a respeito de seus hábitos de consumo alimentar, parcela significativa dos interlocutores declarou adesão ao leite longa vida, mencionando como vantagens a possibilidade de estocagem do produto – que viabiliza a inclusão do leite na compra semanal ou mensal, realizada em grandes supermercados – e, uma vez aberta a embalagem, sua maior durabilidade.⁶ Mas alguns manifestaram considerar o leite fluido oferecido em sacos plásticos mais *natural* e/ou *saudável* e, por isso, de melhor qualidade. Vejamos trechos de alguns depoimentos:

Leite, eu prefiro o de saquinho. O de caixa a gente está comprando porque é desnatado. Hoje até a gente está com duas caixinhas de leite, por quê? Porque o leite de saquinho não tem mais em todo lugar. No [pequeno mercado do bairro] não tem, aqui perto. Eu tenho que ir no [grande supermercado] pra comprar leite de saquinho, então tem que pegar o carro pra comprar. Na padaria, lá embaixo, também não tem leite de saquinho. As padarias não vendem mais leite de saquinho. [E por que tu preferes o de saquinho?] Porque não tem nenhum aditivo dentro, né? O outro, dizem que não tem conservantes, mas tem. Imagina, como é que um leite dentro de um troço não vai ter? Porque o outro [de saquinho] é mais natural, é só pasteurizado. É o leite, praticamente, que está ali pra ti (Lourdes).

5 Cabe mencionar que, em outubro de 2007, a ocorrência de comprovação de denúncias (ver, por exemplo, <<http://www1.folha.uol.com.br/folha/cotidiano/ult95u339613.shtml>>) de adulteração de leite tipo longa vida – a partir da adição de soda cáustica e água oxigenada ao leite, de modo a mascarar sinais indicadores da degradação do produto e, assim, conferir à bebida uma aparente maior durabilidade – demonstraria que as suspeitas dos consumidores não são tão despropositadas quanto afirmara a ABLV.

6 A propósito, esses foram os dois argumentos apresentados por Luísa para, quando indagada, explicar por que o marido e a filha haviam substituído o leite de *caixinha* pelo leite em pó e não pelo leite de *saquinho* – que estraga rápido e não pode ser estocado.

[Vocês compram de caixinha?] Não, o saquinho, que eu acho que é mais saudável, da vaquinha. [...] Eu acho que esses outros, de caixinha, têm mais conservantes. Sabe por que não entra caixinha em casa? Não é por ser mais caro. É porque eu sinto um gosto de leite de soja, que, eu não sei, eu acho que eles misturam. E porque a minha filha, ela tinha uns 4, 5 meses, quando ela começou [a tomar], eu amamentava. [...] Uma época que ia no [grande supermercado], eu comprava duas, três caixas. E daí a minha filha começou a ter diarreia. E o outro menino começou a não se adaptar, também, com o de caixinha, e eu nunca gostei. E ele azedava assim mais rápido, também. [O de caixinha?] O da caixinha. Quando eu fervia assim, eu sentia um gosto diferente, um gosto amargo, não gostei. Aí eu cheguei à conclusão [...]; na caixinha, tem aqueles negócios assim de H, V, não sei o quê,⁷ aqueles conservantes, assim, eu nem sei o que é isso aí. E eu procuro sempre pelo mais saudável, né, consumir o que eu acho mais seguro [...] pra saúde. Eu já nem consumo, já nem entra dentro de casa o leite de caixinha. Eu prefiro o outro, eu acho que é um leite mais fresco, mais saudável, não vai tanto conservante [Mesmo que tenha que a toda hora comprar?] Mesmo que tenha que toda hora, todo dia 2 litros de leite, sempre, sempre. [...] Então eu sempre busco assim as coisas mais saudáveis, menos conservante, mais natural possível (Cleomar).

7 Provável referência à sigla UHT (correspondente a Ultra High Temperature), comumente impressa nas embalagens de leite tipo longa vida.

Dessa forma, o leite *de saquinho*, especialmente a partir da ausência presumida de aditivos suspeitos – e nisso diferenciado do leite *de caixinha* –, era considerado mais puro, daí *natural* e *saudável*. Cleomar chega a mencionar que esse seria o leite *da vaquinha*, como se o leite acondicionado em embalagem tipo longa vida tivesse alguma outra origem, que o privaria de autenticidade.

Retomando a história narrada na cozinha de Luísa e Paulo, temos que, de acordo com o diagnóstico espiritual, a doença de pele de Paulo e Júlia tivera sua causa identificada em algo que,

com o objetivo de garantir a conservação do produto, teria sido acrescido no processo de industrialização do leite longa vida – “tinha um conservante que estava fazendo mal”. A eliminação do leite de caixinha da dieta dos doentes, recomendada por Mãe Oxum, resultaria na cura.

Buscando interpretar tal episódio como imerso no embate em torno das representações da doença – entre as representações simbólicas que, por um lado, atribuem à entidade espiritual a capacidade de diagnóstico e cura ou, por outro, consideram-na prerrogativa do conhecimento científico –, vale buscar refletir sobre o ocorrido a partir da abordagem proposta por Montero (1986). Dedicando-se a entender o surgimento das práticas mágico-religiosas umbandistas, essa autora aponta que tal gênese se dá em dois momentos. Em um primeiro, quando teriam sido eliminados os espaços tradicionais em que era exercida a medicina popular, observa-se uma separação entre medicina e magia. Daí as práticas mágico-religiosas umbandistas deslocarem-se ao domínio do simbólico, dirigindo-se ao campo das “doenças espirituais”. Posteriormente, explicando que os fenômenos patogênicos teriam sido “roubados” da esfera da competência médica, sendo desmedicalizados, Montero (1986, p. 43) evidencia que “a doença, quando reinterpretada no interior do sistema religioso, adquire o sentido metafórico de ‘desordem”.

Disso, a ideia que importa aqui reter é a que auxilia a entender os significados, para nossos interlocutores *espiritualistas*, da indicação de Mãe Oxum de que, no leite *de caixinha*, “tinha um conservante que estava fazendo mal”. O conservante teria sido – indevida e suspeitosamente, quem sabe magicamente – acrescido ao leite, constituindo-se, desse modo, em elemento *desconhecido* que passa a integrar o produto, algo que não pertence ao leite – “tem [...] umas coisas a mais ali, né?” –, é externo a ele e, portanto, encontra-se fora da ordem.

Mas, como vimos – a partir do embate com a “falsa crença popular”, em que se coloca a ABLV, mas também a partir

de trechos de depoimentos anteriormente reproduzidos –, a desconfiança com relação à presença do *desconhecido* no leite longa vida não deve ser considerada como específica aos adeptos de religiões afro-brasileiras. E, mais que isso, não apenas em relação ao leite a presença do *desconhecido* seria apontada como motivo de desconfiança pelos interlocutores diante da comida: “Às vezes tu nem sabe o que está comprando. Não sabe de onde vem, se tem agrotóxico, não sabe o que eles colocam pra produzir. Não sabe se é limpo, não sabe se é sujo” (Cleusa).

Em uma perspectiva não divergente daquela proposta por Montero (1986), mas mais abrangente, a ideia de *desordem* associada à *presença do desconhecido na comida* pode ser pensada à luz de Douglas (1976), que, em sua interpretação das restrições alimentares prescritas no texto bíblico – as abominações do Levítico⁸ –, faz um percurso analítico que passa pela identificação do princípio de classificação dos animais ali implícito, mostrando que

O princípio subjacente de pureza dos animais é que eles sejam totalmente conformes à sua classe. São impuras as espécies que são membros imperfeitos de suas classes ou cuja própria classe confunde o esquema geral do mundo. [...] No firmamento, aves de duas pernas voam com asas. Na água, peixes com escamas nadam com nadadeiras. Na terra, animais de quatro pernas pulam, saltam ou andam. Qualquer classe de criaturas que não esteja equipada para o tipo correto de locomoção no seu elemento é contrária à santidade. [...] *Não há ordem neles* (DOUGLAS, 1976, p. 72-73, grifo nosso).

No mesmo sentido, a ideia da presença do desconhecido na comida é apontada como constitutiva de uma ansiedade urbana contemporânea em relação à alimentação. Tal argumento parte do princípio da incorporação, como proposto por Fischler (1993, p. 66, 69):

8 O Levítico é o terceiro dentre os cinco primeiros livros do Velho Testamento – que compõem a Torá – atribuídos a Moisés: Gênesis, Êxodo, Levítico, Números e Deuteronômio. Para uma discussão um pouco mais detalhada sobre esse estudo de Douglas (1976), ver Menasche (2003b).

é o movimento através do qual fazemos o alimento transpor a fronteira entre o mundo e nosso corpo [...], incorporar um alimento é, em um plano real, como em um plano imaginário, incorporar todas ou parte de suas propriedades: tornamo-nos o que comemos. [...] É certo que a vida e a saúde da pessoa que se alimenta estão em questão cada vez que a decisão de incorporação é tomada. Mas também está em questão seu lugar no universo, sua essência e sua natureza, em uma palavra, sua própria identidade: o objeto incorporado intempestivamente a pode contaminar, transformar.

Como comentado em outra parte (MENASCHE, 2004, p. 114), é a partir dessa construção que Fischler (1993) sugere que, se o alimento constrói a pessoa que o ingere, é compreensível que essa busque construir-se no ato alimentar. Daí a necessidade vital de identificação dos alimentos e, portanto, a ansiedade gerada a partir da *presença do desconhecido na comida*. Afinal: “Se não sabemos o que comemos, não se tornaria difícil saber não somente o que nos tornaremos, mas também o que somos?” (FISCHLER, 1993, p. 70).

Voltando à reflexão a partir dos significados atribuídos à alimentação por nossos interlocutores, é a partir desse quadro que se torna possível entender que, no que se refere às frutas e verduras adquiridas em supermercados – dado que sua procedência e métodos de produção não são conhecidos –, alguns dos consumidores entrevistados as classificam como *sujas* – tal como evidenciado no trecho de depoimento de Cleusa, reproduzido anteriormente. Assim é que, para vários dos moradores de Porto Alegre entrevistados, lavar e descascar vegetais são práticas descritas quase que como modos de expurgar – física, mas também simbolicamente – impurezas de frutas e verduras, como medidas profiláticas capazes de transformá-las em alimentos *limpos*.

Eu tenho assim um pouquinho de pavor de alface, o alface cresce assim livremente, não sei em que horta, então lavar bem alface. [...] eu como pepino, rabanete, isso tudo é lavado, isso tudo é descascado, então ali não tenho medo (Olga).

O tomate me preocupa, que eles usam muito veneno, então a gente lava bem e, se eu faço molho de tomate, eu descasco, ponho na água quente, aí solta a casca, e tiro a casca (Jorge).

As frutas que a gente compra no super, eu lavo tudo com sabão de glicerina. Pêssego, uva, essas coisas que a gente come assim. Banana eu não lavo, mas o resto, eu lavo tudo com sabão de glicerina (Dirce).

Àquilo que se come cabe, desse modo, garantir a saúde do corpo. E, para isso, faz-se necessário assegurar a pureza do alimento, sua integridade, dada pela ausência de elementos estranhos à sua constituição, comumente adicionados na produção ou processamento industrial.

Assim é que, retornando ao diagnóstico espiritual da doença de pele de Paulo e de sua filha, temos que, segundo Mãe Oxum, a doença teria sido causada pela presença de substâncias estranhas no leite *de caixinha*. Interrompido o consumo do leite impuro, a doença foi curada.

DO CAMPO, A COMIDA DESEJADA

Para muitos dos moradores de Porto Alegre entrevistados,⁹ a valorização do *natural* seria construída na contraposição à *artificial*, qualificativo atribuído aos alimentos industrializados.

O molho, eu gosto de fazer, que daí faz do gosto. O molho pronto, geralmente tem uns gostos meio estranhos, eu não gosto. Gosto de pegar o tomate, cortar, fazer. [...] Não gosto muito de enlatados. [...] Gosto de sentir o gosto natural dos alimentos (Gilberto).

9 Vale mencionar a ausência, entre os interlocutores, de adeptos de dietas como vegetarianismo e macrobiótica, ou regidas pelo consumo de vegetais exclusivamente orgânicos, dietas que, como indicado por Ouedraogo (1998, p. 18-19) – em estudo a respeito de visões e práticas de consumidores parisienses adeptos de alimentação orgânica –, seriam parte integrante de um estilo de vida, regido por uma ética “que valoriza extremamente a vida simples, a natureza e o natural, o artesanal e o rústico [...] associados à saúde, à ecologia, à pureza, à solidariedade”.

Assim é que molhos e temperos prontos, pratos congelados, bolos e sopas pré-preparados, pães e massas industrializados, alimentos enlatados e refrigerantes seriam reiteradamente condenados pelos consumidores de Porto Alegre entrevistados. Em detrimento destes, as preferências declaradas pelos interlocutores indicariam molhos, iogurtes, doces, bolos, pães e massas caseiros; galinhas e ovos caipiras; água e sucos; milho em espiga, vegetais e temperos frescos; verduras orgânicas. O natural, fresco, caseiro, próximo, tradicional seria, dessa forma, afirmado em oposição ao artificial, processado, industrializado, distante, moderno.

O alimento *natural* não seria apenas considerado o de melhor gosto. Em oposição ao alimento industrializado, seria apontado como *puro* e, dessa forma, *saudável*. Os adjetivos relacionados ao *natural* seriam atribuídos aos alimentos frescos, ou aos provenientes da feira (nunca dos supermercados), ou aos orgânicos, ou aos trazidos *de fora*.

De fora são os alimentos que vêm do interior, do meio rural, cuja origem é associada diretamente ao produtor. *De fora* podem ser os alimentos trazidos pela própria pessoa ou por alguém de sua família, quando em visita à região natal, ou por algum conhecido ou parente que de lá vem. Podem, ainda, ser os alimentos produzidos em chácara de algum conhecido, perto da cidade. Ou os adquiridos em alguma viagem, de produtores que os ofertam, à beira da estrada. Ou os comercializados em feiras – de produtos orgânicos ou não –, supostamente pelos próprios produtores. Ou, ainda, aqueles que, de algum modo – como os ovos, trazidos *de fora* pelo “pessoal do estacionamento”, para vender –, vindos do campo, chegam à cidade por canais outros que os formalmente constituídos.

Os alimentos que vêm *de fora* são considerados os melhores. Das verduras, é dito que “até a folha é mais macia”. A galinha, a carne e o leite, “não têm comparação”, “é outro gosto”, as do supermercado não chegam “nem a seus pés”. Os ovos “daquelas

galinhas criadas com milho, a gema é supervermelha, bem diferente”.

Assim, do mesmo modo que sugerido por La Soudière (1995) para o caso francês, podemos indicar que, como reflexo da desconfiança ante o moderno, o *natural* e o *rural* são aqui identificados como autênticos.¹⁰ A ruralidade, mais que qualquer outro atributo, parece condensar as vantagens que distinguem o alimento desejável do alimento industrializado. Uma cena do desenho animado *Ratatouille*¹¹ pode ser útil para ilustrar a ideia.

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

Tal como no trabalho de Assunção (2008, p. 250) – em estudo etnográfico realizado em famílias de camadas médias e populares de uma cidade do sul de Santa Catarina –, na cena observada a “comida da mãe” remete “a um pertencimento, a

10 Ainda enquanto elemento que remete à valorização dos sabores do campo, Álvarez e Pinotti (2000), assim como Eizner (1995), lembram a insipidez do gosto médio – excludente de sabores fortes – como característica da indústria agroalimentar.

11 *Ratatouille* é uma produção dos Estúdios Disney, tendo sido dirigido por Brad Bird e lançado, nos EUA, em 2007. Para mais informações, ver o site oficial do filme: <<http://disney.go.com/disneyvideos/animate-dfilms/ratatouille/>>.

uma memória, a um tempo e a um lugar”. A cena em análise pode, nessa perspectiva, ser iluminada por Mintz (2001, p. 31-32), que ensina que

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

A relação entre comida e memória pode aqui ser entendida – do mesmo modo que em Amon e Menasche (2008, p. 15) – a partir da dimensão comunicativa da comida, isto é, a partir do entendimento de que, tal qual a fala, a comida pode contar histórias. Desse modo, tendo a memória como mediadora entre o mundo rural do passado vivido e o outro, do sofisticado presente cosmopolita, na tela criança e *gourmet* saboreiam o *ratatouille*,¹² um prato camponês.

Tendo em conta o percurso de reflexão proporcionado pela cena de desenho animado descrita, em regresso aos interlocutores da pesquisa realizada em Porto Alegre, podemos sugerir que, entre eles, a *ruralidade* é afirmada como atributo do alimento desejado a partir de percepções como as apontadas por Mathieu e Jollivet (1989), que – em estudo sobre representações da natureza realizado na França – evidenciaram que o senso comum urbano tende a associar ao campo, ao rural, os valores atribuídos à natureza e ao natural. Desse modo, o *rural* tenderia a ser qualificado como *natural*. Por isso *rural idealizado*,¹³ mas também porque podemos aí identificar – do mesmo modo que Eizner (1995), em referência ao caso francês –, no apelo que, a partir da memória, remete à comida de outros tempos e lugares, uma busca pelo consumo de “imagens de sabores perdidos”.

12 A receita do prato pode facilmente ser encontrada na Internet.

13 Do mesmo modo que apontado por Cristóvão (2002).

USOS E SIGNIFICADOS DA POLENTA: PERCEPÇÕES DO RURAL

Se entre os moradores de Porto Alegre ouvidos pudemos notar, a partir da afirmação da ruralidade enquanto atributo do alimento desejado, uma idealização do rural, cabe indagar como percebem o campo aqueles que nele vivem.

Para isso, inicialmente é necessário ter presente que, nas diferentes situações de pesquisa tomadas em conta neste artigo, entre os agricultores os cultivos e criações que empregam intensivamente as ditas tecnologias modernas coexistem com técnicas tradicionais e uma expressiva produção de alimentos voltada ao autoconsumo das famílias – associada à garantia de sua segurança alimentar e, desse modo, às suas estratégias de reprodução social. Do mesmo modo, encontramos em suas mesas, lado a lado, o pão artesanal e a geleia industrializada, o salame feito em casa e o macarrão comprado pronto, o queijo colonial e a mistura pré-preparada para sopa, a salada colhida na horta e a sardinha retirada da lata, a polenta e a mortadela. Assim, a produção própria da unidade familiar, responsável por significativa parcela dos alimentos consumidos nas refeições cotidianas, divide espaço com produtos industrializados – que, aqui, diferentemente do que notamos ocorrer entre os moradores de Porto Alegre entrevistados, não são valorados negativamente.

O cozimento no fogão a lenha, a utilização de banha de porco na preparação das refeições, assim como o pão de milho no caso de agricultores descendentes de imigrantes alemães, ou a polenta entre os descendentes de imigrantes italianos – modo de preparo, ingrediente e pratos – são alguns dos itens que, no que concerne à alimentação, poderiam, no Rio Grande do Sul, ser relacionados como emblemáticos de uma identidade *colona*,¹⁴ referente a algo que – para além de sua diversidade interna – talvez possamos tomar como uma *cultura camponesa compartilhada* (SEYFERTH, 1994). Assim é que a análise de seus significados pode bem se prestar a iluminar as percepções associadas a essa identidade.

14 O termo *colono* tem sua origem na administração colonial: “para o Estado, eram colonos todos aqueles que recebiam um lote de terras em áreas destinadas à colonização” (SEYFERTH, 1992, p. 80). A apropriação da categoria administrativa pelos agricultores de origem europeia como definidora de sua identidade se daria, explica a autora, com a exclusão daqueles chamados *caboclos* ou *brasileiros* – aí estariam inclusos aqueles de origem portuguesa, negra e/ou indígena. Assim, para Seyferth (1992, p. 80), “colono é a categoria designativa do camponês [...] e sua marca registrada é a posse de uma colônia [...], a pequena propriedade familiar”. Assim, no Sul do Brasil, reconhecem-se e são reconhecidos como *colonos* os agricultores descendentes de imigrantes europeus – excetuados os portugueses – que vivem e trabalham na terra em unidade de produção familiar.

Tomemos, então, o caso da polenta, prato preparado a partir do cozimento de farinha de milho em água. Inicialmente, buscar-se-á apreender o processo de sua constituição enquanto prato marcador de identidade.

Já a partir do início do século XVI, o milho, planta de origem americana, podia ser encontrado em várias regiões europeias, sendo sua ampla difusão atribuída, por um lado, à elevada produtividade obtida em seu cultivo – em comparação à de outros cereais há mais tempo semeados naquele continente, como centeio e trigo – e, por outro, à facilidade com que substituiu outros grãos no preparo de papas de cereais, comuns em toda a Europa desde tempos remotos (FLANDRIN e MONTANARI, 1998; CONTRERAS e GRACIA, 2004). Assim é que a polenta se constituiu em alimento de base dos camponeses da região do Vêneto, no Norte da Itália, região de origem de italianos que, a partir de 1875, migrariam para o Sul do Brasil.

Conforme relatos – coletados nas regiões estudadas – de agricultores e agricultoras gaúchos descendentes de imigrantes italianos, antigamente – especialmente até a década de 1970, a partir de quando a agricultura brasileira, particularmente a do Sul do país, passou por intenso processo de modernização, simultâneo à redução do tamanho das famílias rurais –, era prática cotidiana o preparo da polenta para a refeição da noite.

Era costume que, no final da tarde, a dona da casa voltasse da roça mais cedo que os demais membros da família, para preparar a polenta. Quando chegava à casa, a panela já estava no fogo, a água já fervera e a farinha já cozinhava: adiantar a preparação da polenta era serviço das crianças ou das *nonas*.¹⁵ Levaria horas, sempre mexendo, para que a polenta ficasse pronta. Seria então, ainda quente, despejada em um tabuleiro, para que, quando esfriasse um pouco, fosse cortada, sendo consumida com o molho que sobrara do almoço, ou com queijo, ou com salame. “Não tinha pão, o trigo era para vender”, conta uma agricultora, explicando que na manhã seguinte a polenta

15 Avós.

seria sapecada na chapa do fogão a lenha – polenta *brustolada* – e, então, consumida com café.

Atualmente, embora já não com tanta regularidade, a polenta permanece presente à mesa dessas famílias rurais e de seus descendentes. Entretanto, se antes – ainda na Itália ou nos primeiros tempos de Brasil – a polenta era a comida que, mesmo em períodos de escassez, de algum modo assegurava o necessário à manutenção desses agricultores, talvez agora possamos perceber, entre aqueles que vivem e trabalham no campo, usos e significados diversos da polenta, associados a diferentes percepções do rural e a distintos processos de constituição de identidade. Para essa reflexão, vejamos o que apontam a respeito duas situações de pesquisa.

Na primeira delas – trabalho de campo realizado entre famílias rurais, em 2001, na região norte do Rio Grande do Sul, descrito em Menasche (2003a) –, foi possível perceber, entre jovens¹⁶ ouvidos, a presença de significativa rejeição ao meio rural. Em conversas informais, pode-se notar que, naquele contexto, parece não causar espanto que a *vergonha* da condição de morador do meio rural faça com que um rapaz minta a respeito de seu endereço, fornecendo à moça recém-conhecida um número de telefone que não é o de sua casa, mas da residência (urbana) de um amigo. Desse modo, o rapaz omite sua identificação rural, dando a entender que vive na cidade.

Nessa mesma localidade e ocasião, outro episódio pode contribuir para ilustrar o que se quer evidenciar. Escutei de um rapaz, narrando uma briga entre duas irmãs, que uma dissera à outra com raiva: “tu há de casar com colono”. Naquele contexto, desejar a alguém que se case com um agricultor parece ser – seja por quem profere, seja por quem recebe – interpretado como praga.

Para refletir a respeito da atitude do rapaz e da praga rogada por uma irmã à outra, vale remeter a discussão proposta por La Taille (2002) a um diálogo com um clássico dos estudos rurais,

16 Como em Carneiro (1998), a categoria jovem não é aqui definida por uma faixa etária, por um critério biológico. Ela poderia ser entendida como correspondente a uma fase de transição – variável em contextos distintos – entre a subordinação à autoridade (na unidade familiar e na comunidade rural) e sua emancipação, comumente dada pelo casamento.

resultado de pesquisas realizadas nos anos 1960 na região rural francesa do Béarn.

Em artigo em que discute as injunções entre o sentimento de vergonha e a moralidade, La Taille (2002, p. 17-19) explica que a *vergonha* está associada a uma situação de exposição – real ou imaginada – da condição de inferioridade, o que implica estar vinculada ao juízo alheio. No entanto, o autor argumenta que o juízo negativo alheio apenas pode causar vergonha se for aceito como legítimo – e, desse modo, corresponder a um autojuízo negativo: “Na vergonha [...] o decair perante os olhos alheios deve corresponder a um decair perante os próprios olhos”.

No estudo antes anunciado, Bourdieu (2006) detém o olhar na cena de um baile rural,¹⁷ analisando o comportamento diferenciado de rapazes e moças: enquanto elas parecem sentir-se à vontade vestindo trajes modernos e dançando ritmos urbanos, os jovens camponeses, desajeitados, não são páreo para seus concorrentes da cidade. O autor evidencia que, a partir da imagem – estereotipada – que os *outros* fazem dele, o camponês passa a perceber seu próprio corpo como marcado por atributos que seriam tidos por característicos das atividades e atitudes associadas à vida rural – pesado, lento, malvestido, com dificuldades em expressar-se oralmente, entre outros. Assim, ao internalizar a imagem que outros fazem dele, o camponês perceberia seu próprio corpo como “encamponesado” (*em-peasanted*).

De volta à localidade rural estudada, no norte gaúcho, pode-se afirmar que, em seus modos de se apresentar, em suas vestimentas e gestual, os jovens que por ali são vistos pouco se assemelham aos descritos por Bourdieu. Como identificado por Carneiro (1998), a intensificação da comunicação entre campo e cidade tem resultado em uma maior mobilidade, material e simbólica, entre esses universos culturais distintos.

Assim é que, hoje, no interior do Rio Grande do Sul, jovens rurais e urbanos frequentam as mesmas escolas e trabalham nas

17 É interessante lembrar a justificativa de Bourdieu (2006, p. 85), centrada no contexto de interação intercultural, para a opção metodológica desse seu estudo: “Esse pequeno baile do interior dá ocasião a um verdadeiro choque de civilizações. Nele é todo o mundo da cidade, com seus modelos culturais, sua música, suas danças, suas técnicas corporais, que irrompe na vida camponesa”.

mesmas fábricas, vestem-se do mesmo modo, escutam as mesmas músicas e frequentam os mesmos bailes. Mas isso não significa que se tenham tornado iguais. Em seus sistemas classificatórios, parecem permanecer percebendo-se e sendo percebidos como distintamente valorados, o que pode ser entendido à luz do dito por Wanderley (2000, p. 133), que aponta que as

diferenças se dão não mais no nível do acesso aos bens materiais e sociais, que agora são, de uma certa forma, similarmente distribuídos entre os habitantes do campo ou da cidade, nem mesmo no que se refere ao modo de vida de uns e de outros. As diferenças vão se manifestar no plano das “identificações e das reivindicações na vida cotidiana”.

Nesse contexto, para buscar entender a atitude do rapaz “da roça” que informa como seu o número de telefone da casa do amigo que mora na cidade, podemos sugerir, a partir dos autores antes citados, que talvez haja algo como um movimento circular de valoração: o juízo negativo alheio é introjetado pelo jovem camponês, conformando seu comportamento, ao mesmo tempo em que esse age no fortalecimento de uma visão estigmatizada que têm dele os *outros*, retroalimentando-a. A *vergonha* em assumir-se *colono*, no caso do rapaz que tenta passar-se por cidadão, está nos olhos de quem o vê, mas também – e especialmente – em sua própria autoimagem. No mesmo sentido, para as irmãs briguintas – duas jovens rurais –, a ideia de atar seus destinos ao meio rural parece ser percebida como prenúncio de desgraça. O desejo de deixar o campo pela cidade parece ser particularmente significativo entre as moças,¹⁸ e é narrando seus sonhos de percorrer esse caminho que uma delas franziu o nariz, fazendo cara de nojo, ao comentar a respeito do prato que a mãe preparava para nosso almoço: polenta. A comida, emblemática da condição de colono, aos olhos daquela jovem parecia compartilhar o estigma associado à condição de agricultor.

18 O fenômeno de *masculinização* do campo brasileiro tem sido apontado em estudos realizados há mais de uma década (ver, por exemplo, CAMARANO e ABRA-MOVAY, 1999).

Retomando o já anunciado, afirmou-se que distintos usos e significados da polenta podem ser associados a diferentes percepções do rural e processos de constituição de identidade. Vejamos o que se pode apreender a respeito a partir da observação de outra situação de pesquisa aqui lembrada, referente à região do Vale do Taquari – apresentada em Menasche (2007) –, mais especificamente a uma comunidade rural constituída por cerca de duas centenas de famílias, majoritariamente descendentes de imigrantes italianos.

Entre as famílias daquela localidade – como ocorria, em geral, entre agricultores gaúchos descendentes de imigrantes italianos –, era frequente ocorrer, à noite, a visita “surpresa” de vizinhos e parentes, para comemorar um aniversário, ou para tomar um *brodo*,¹⁹ beber vinho, jogar cartas, conversar, cantar, rezar. Com o passar do tempo e as mudanças ocorridas na vida e no trabalho desses agricultores, os *filós*, antes prática corrente em que se realizava a sociabilidade entre as famílias, tornaram-se raros.

A partir de 2002, por iniciativa da diretoria da comunidade estudada, vem sendo organizado o Filó Comunitário. A festa é realizada anualmente, em data alusiva à imigração italiana. Em sua primeira edição, a festa restringiu-se praticamente às famílias da localidade, mas a cada ano seu público tem-se expandido, com a participação de centenas de pessoas de toda a região. Naquela noite, cada família traz alimentos e bebidas, que serão compartilhados com todos os participantes. As tradições italianas são também revividas na celebração do culto e a partir de cantos, danças, encenações, jogos, vestimentas e objetos que, em atmosfera de espetáculo, buscam resgatar os costumes da época em que os *filós* faziam parte do cotidiano daquela gente, do mesmo modo que a polenta era presente à mesa de cada dia. Naquela noite, a polenta *brustolada*, tostada em uma grande chapa que imita a dos fogões a lenha, é uma atração especial, oferecida aos visitantes. A polenta é, aqui, apreciada como

19 Caldo preparado à base de carne. Conta-se que os melhores eram feitos com galinhas roubadas.

símbolo de um rural convertido em tradição, valorizado.

Como visto,²⁰ é possível identificar, entre os moradores do campo observados nas duas situações de pesquisa mencionadas, a existência de movimentos contraditórios no que se refere à valoração da polenta, associados a diferentes percepções do rural.

Assim, na rejeição à polenta – destacamos aqui colonos italianos, mas muito possivelmente poderíamos, em referência a outros grupos étnicos, identificar movimento semelhante em relação a outros alimentos emblemáticos –, mas também na valorização de alimentos industrializados, notamos a manifestação – cotidiana e expressa mais enfaticamente por jovens – de uma depreciação do rural, movimento que não é novo, mas foi acentuado no processo de modernização da agricultura. E observamos, também, outro movimento, esse mais recente, que se manifesta particularmente em ocasiões festivas, quando os alimentos que remetem a uma identidade rural são positivamente valorados. Aí – e tal qual no estudo realizado por Champagne (1987) –, a afirmação dessa identidade parece constituir-se a partir do vínculo com um tempo e temporalidade passados, recriados, a partir de uma busca, urbana, por paisagens, costumes, festas, história, turismo, alimentos etc., inclusive polenta.

Como antecipado, na análise aqui desenvolvida – em um contexto em que, por um lado, pode identificar-se uma ansiedade urbana contemporânea em relação à alimentação e, por outro, percebe-se mais intensa a mobilidade, material e simbólica, entre campo e cidade –, tendo como ponto de observação as práticas alimentares de agricultores e cidadãos, buscou-se colocar em evidência suas percepções do rural. Pode-se notar que, das classificações da alimentação operadas pelos moradores de Porto Alegre entrevistados, emerge um rural valorado positivamente, idealizado. Ao expressar-se enquanto práticas de consumo – alimentar, mas não só –, tal imagem acaba por agir na conformação do rural vivenciado pelos que nele habitam, transformando percepções e identidades.

20 E do mesmo modo que no estudo realizado por Ramos (2007) em famílias rurais de Maquiné, município situado no litoral norte do Rio Grande do Sul.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ÁLVAREZ, Marcelo; PINOTTI, Luisa. *A la mesa: ritos y retos de la alimentación argentina*. Buenos Aires: Grijalbo, 2000.
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e Cultura*, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.
- ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v. 19, n. 1, 2008.
- BOURDIEU, Pierre. O camponês e seu corpo. *Revista de Sociologia Política*, Curitiba, n. 26, p. 83-92, 2006.
- CAMARANO, Ana Amélia; ABRAMOVAY, Ricardo. Êxodo rural, envelhecimento e masculinização no Brasil: panorama dos últimos 50 anos. *Texto para Discussão*, Rio de Janeiro, Ipea, n. 621, 1999.
- CARNEIRO, Maria José. O ideal rurbano: campo e cidade no imaginário de jovens rurais. In: TEIXEIRA DA SILVA, Francisco Carlos; SANTOS, Raimundo; COSTA, Luis Flávio (Org.). *Mundo rural e política*. Rio de Janeiro: Campus, 1998.
- CHAMPAGNE, Patrick. La fête au village. *Actes de la Recherche en Sciences Sociales*, Paris, n. 17-18, p. 73-84, 1987.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús; GRACIA ARNAIZ, Mabel. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2004.
- CRISTÓVÃO, Artur. Mundo rural: entre as representações (dos urbanos) e os benefícios reais (para os rurais). In: RIEDL, Mário; ALMEIDA, Joaquim Anécio; BARBOSA, Andyara L. B. Viana (Org.). *Turismo rural: tendências e sustentabilidade*. Santa Cruz do Sul: Editora Unisc, 2002.
- DOUGLAS, Mary. *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva, 1976.

EIZNER, Nicole (Org.). Préface. In: *Voyage en alimentation*. Paris: ARF, 1995.

FISCHLER, Claude. *L'omnivore: le goût, la cuisine et le corps*. Paris: Odile Jacob, 1993.

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

LA SOUDIÈRE, Martin de. Dis-moi où tu pousses: questions aux produits “locaux”, “régionaux”, de “terroir”, et à leurs consommateurs. In: EIZNER, Nicole (Org.). *Voyage en alimentation*. Paris: ARF, 1995.

LA TAILLE, Yves de. O sentimento de vergonha e suas relações com a moralidade. *Psicologia: Reflexão e Crítica*, Porto Alegre, v. 15, n. 1, p. 13-25, 2002.

MAGNANI, José Guilherme Cantor. Doença mental e cura na umbanda. *Teoria e Pesquisa*, São Carlos, v. 40-41, p. 5-23, 2002.

MATHIEU, Nicole; JOLLIVET, Marcel (Dir.). De la “question de la nature” à la “question de l’environnement”: repères anciens pour des questions nouvelles. In: *Du rural à l’environnement: la question de la nature aujourd’hui*. Paris: ARF, 1989.

MENASCHE, Renata. *Os grãos da discórdia e o risco à mesa: um estudo antropológico das representações sociais sobre os cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul*. 2003. Tese (Doutorado em antropologia social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003a.

_____. Frankenfoods e representações sociais: percepções contemporâneas sobre biotecnologia, natureza e alimentação. *Revista Theomai*, Buenos Aires, n. especial, 2003b.

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

_____. Countryside and the city, food and the imaginary: perceptions of the rural at the table. *Estudios del Hombre: Serie*

Antropología de la Alimentación, Guadalajara, n. 24, p. 255-268, 2009.

MENASCHE, Renata (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2007.

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

MONTERO, Paula. A cura mágica na umbanda. *Comunicações Iser*, Rio de Janeiro, n. 20, p. 39-47, 1986.

OUÉDRAOGO, Arouna P. Manger “naturel”: les consommateurs des produits biologiques. *Journal des Anthropologues*, Paris, n. 74, p. 13-27, 1998.

PIERUCCI, Antônio Flávio. “Bye bye, Brasil”: o declínio das religiões tradicionais no Censo 2000. *Estudos Avançados*, São Paulo, v. 18, n. 52, p. 17-28, 2004.

PRANDI, Reginaldo. O Brasil com axé: candomblé e umbanda no mercado religioso. *Estudos Avançados*, São Paulo, v. 18, n. 52, p. 223-238, 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. Dissertação (Mestrado em desenvolvimento rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

SEYFERTH, Giralda. As contradições da liberdade: análise de representações sobre a identidade camponesa. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 7, n. 18, p. 78-95, 1992.

_____. A identidade teuto-brasileira numa perspectiva histórica. In: MAUCH, Cláudia; VASCONCELLOS, Naira (Org.). *Os alemães no Sul do Brasil*. Canoas: Ulbra, 1994.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. A emergência de

uma nova ruralidade nas sociedades modernas avançadas – O “rural” como espaço singular e ator coletivo. *Estudos Sociedade e Agricultura*, Rio de Janeiro, n. 15, p. 87-145, 2000.

RENATA MENASCHE – Doutora em antropologia social, professora adjunta do Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), professora colaboradora do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS), <renata.menasche@pq.cnpq.br>. Uma versão anterior deste artigo foi publicada em inglês na Revista *Estudios del Hombre* (MENASCHE, 2009).